

BIBLIOGRAFÍA

- Agropur. (2020). *Agropur.com*. Obtenido de <https://www.agropur.com/us/5-beneficios-saludables-de-la-proteina-de-suero-y-las-razones-para-inclurirla-en-tu-dieta>
- Aguilar-Barojas, S. (2005). *Formulas para el calculo de la muestra en investigaciones de salud. Salud en Tabasco*. Obtenido de Redalcy.org: <https://www.redalyc.org/pdf/487/48711206.pdf>
- Aguilar-Barojas, S. (2005). Formulas para el calculo de la muestra en investigaciones de salud. *Salud en Tabasco. Redalcy.org*, 5. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/487/48711206.pdf>
- Alfonso Calderón, V. R. (s.f.). Evaluación de la calidad de las leches en el municipio de Monteria, Colombia. *Scielo*, 2. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/mvz/v12n1/v12n1a06.pdf>
- Antonio Hernández Beltrán, P. C. (s.f.). *Taller para la producción del reactivo de california*.
- Asociación Española de Pediatría. (2006). *Productos lácteos fermentados*. Obtenido de <https://www.analesdepediatria.org/es-productos-lacteos-fermentados-articulo-13092366>
- Bracho Fanny, S. P. (2017). Niveles de actividad física medida a través de cuestionario simplificado y cuestionario de recuento de actividad física en población urbana de Temuco. *Scielo*.
- CETYS Universidad Educación Continua. (2021). *CAMPUS MEXICALI*. Obtenido de <https://www.cetys.mx/educon/que-es-un-proceso-de-produccion-empresarial/#:~:text=En%20una%20empresa%2C%20se%20denomina,producto%20destinado%20a%20la%20venta.>

COEXPAN. (s.f.). *COEXPAN*. Obtenido de Especialistas en extrusión de lámina rígida y productos termoformados para dar soluciones a la industria del packaging global.: <https://www.coexpan.com/es/mercados/lacteos/>

Corbellini, C. N. (s.f.). *Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria*. Obtenido de <https://www.agro.uba.ar/sites/default/files/agronomia/la-mastitis-bovina-y-su-impacto-sobre-calidad-de-leche.pdf>

Dinero en imagen. (2014). */www.dineroenimagen.com*. Obtenido de [/www.dineroenimagen.com](https://www.dineroenimagen.com): [https://www.dineroenimagen.com/blogs/emprendedores/calcula-correctamente-el-precio-de-venta/45671#:~:text=Precio%20de%20venta%20%3D%20\(Costo%20unitario,%20\(1%20%2D%25%20de%20utilidad\)&text=Es%20por%20eso%20que%20es,trav%C3%A9s%20de%20encuestas%20o%20e](https://www.dineroenimagen.com/blogs/emprendedores/calcula-correctamente-el-precio-de-venta/45671#:~:text=Precio%20de%20venta%20%3D%20(Costo%20unitario,%20(1%20%2D%25%20de%20utilidad)&text=Es%20por%20eso%20que%20es,trav%C3%A9s%20de%20encuestas%20o%20e)

EMPRESAS IANSA. (s.f.). *IANSA CERO K*. Obtenido de <https://empresasiansa.cl/iansa-cero-k/recetas/que-es-la-sucralosa/#:~:text=Descubierta%20en%201976%2C%20la%20Sucralosa,sabor%20pero%20sin%20sus%20calor%C3%ADas>.

FAO, PRODAR. (s.f.). Procesados de Frutas. *Fichas técnicas para el procesado de las frutas*. Obtenido de <https://www.fao.org/3/au168s/au168s.pdf>

Fernandez, C. (2022). *Informe de Pasantía Pil Tarija S.A*. Tarija.

Gagliostro, G. A. (2002). *Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria*. Obtenido de Alimentando a la vaca para obtención de lácteos con alto impacto potencial sobre la salud humana: <https://web.archive.org/web/20110903071605/http://www.inta.gov.ar/balcarce/info/documentos/ganaderia/bovinos/leche/grasabutirosa.htm>

García-García, J. A. (Octubre de 2013). *Investigación en Educación Médica*. Obtenido de <https://www.elsevier.es/es-revista-investigacion-educacion-medica-343->

- INLASA. (2022). *Instituto Nacional de Laboratorios de salud "Dr. Nestor Morales Villazón"*. Obtenido de INLASA: <https://www.inlasa.gob.bo/unidades/control-de-alimentos/control-de-alimentos/>
- INNOTEC Lab. (2022). <https://www.innotec-laboratorios.es/>. Obtenido de innotec-laboratorios.es: <https://www.innotec-laboratorios.es/analisis-de-alimentos/analisis-fisico-quimico/>
- La Voz de Tarija. (2017). Yogur griego, un alimento nutritivo y saludable hecho en Tarija. *La Voz de Tarija*. Obtenido de <https://lavozdetarija.com/2017/09/23/yogur-griego-de-naprole-un-alimento-nutritivo-y-saludable-hecho-en-tarija/>
- La Voz de Tarija S.R.L. (18 de Octubre de 2018). *La Voz de Tarija*. Obtenido de <https://lavozdetarija.com/2018/10/18/sector-lechero-de-tarija-genera-movimiento-de-bs-27-millones-al-ano/>
- Laboratorios CHR HANSEN. (2020). *dilaco.com*. Obtenido de https://www.dilaco.com/dinamicos/productos/presentacion/PR_02-902352.pdf
- Malhotra, N. K. (2004). *Investigación de mercados con un enfoque aplicado, Cuarta edición* (cuarta ed.). México: PEARSON EDUCACIÓN. Recuperado el 2022
- Mazzeo Meneses, M. H. (2009). Desarrollo de procesos productivos de quesos madurados en tres municipios del departamento de Caldas. Ingeniería e Investigación. *REVISTA INGENIERÍA E INVESTIGACIÓN VOL. 29 No. 3, DICIEMBRE DE 2009*, 43.
- Merck. (2018). *Merck.com*.
- MOLINA, L. G. (2001). Correlación entre la termoestabilidad y prueba de alcohol de la leche a nivel de un centro de acopio lechero. *Scielo Chile, Archivos de medicina veterinaria*, 33(2), 233-240. Obtenido de <https://dx.doi.org/10.4067/S0301-732X2001000200012>

- Navarro, A. B. (2008). *Análisis de Mercado*.
- NB-314001. (s.f.). *Etiquetado de los alimentos*. Obtenido de [https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con5_uibd.nsf/029C8A5726DD E2AB052581AE006B25A5/\\$FILE/3_norma.pdf](https://www2.congreso.gob.pe/sicr/cendocbib/con5_uibd.nsf/029C8A5726DD E2AB052581AE006B25A5/$FILE/3_norma.pdf)
- OBS Bussines School. (2018). Pasos para implementar un sistema de control de producción. *OBS business school*.
- Orellana, P. (2020). *economepedia.com*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/coste-unitario.html>
- P, E. A. (2001). *Obtención evaluación de un diagnosticador químico para la mastitis*.
- Pedro Lopez Roldan, S. F. (2015). *Metodología de la investigación social cuantitativa*. Barcelona: Creative Commons.
- Pedro López-Roldán, S. F. (2015). *Metodología de la Investigación social cuantitativa*. Barcelona: Creative Commons.
- Pérez-Sánchez, A. C.-Z.-L.-N.-M. (2020). *Estudio técnico-económico de la producción de leche de cabra en polvo*. Bogotá: Universidad de Antioquia, Revista EIA.
- Sachs, I., Fuerte, M. F., & Lepage, O. (1997). *L'écodéveloppement. Stratégies pour le XXI siècle. Editions La Découverte et Syros*. París.
- Safety Culture. (2022). *safetyculture.com*. Obtenido de <https://safetyculture.com/es/temas/analisis-de-peligros-y-puntos-criticos-de-control/>
- Sbodio, O. &. (2022). Coagulación de la leche: Desarrollo de un dispositivo para el “monitoreo”online del proceso. *Revista de investigaciones agropecuarias*, 236-246. Obtenido de http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1669-23142012000300006&lng=es&tlng=es.

- Scharager, J. (2001). *Muestreo No Probabilistico*. Santiago de Chile.
- SENASAG. (2017). *Guia Ilustrada para la aplicación de Buenas prácticas de manufactura para la elaboración artesanal de alimentos*. Trinidad - Bolivia: R.A. 017/2017.
- Senasag. (2017). *Ministerio De Desarrollo Rural Y Tierras- MDRyT.com*. Obtenido de https://www.senasag.gob.bo/phocadownload/RESOLUCIONES_ADMINISTRATIVAS/INOCUIDAD_ALIMENTARIA/ResAdms2017/RA_072_2017.pdf
- Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria. (2015). *SENASA*. Obtenido de <http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/pasteurizacion>
- Sismode. (2018). Como generar valor agregado en los productos lacteos. *Sisismode*, 2-3.
- The University of Tennessee. (2018). *www.utmedicalcenter.org*. Obtenido de [www.utmedicalcenter.org/es: https://www.utmedicalcenter.org/es/the-benefits-of-eating-greek-yogurt/](http://www.utmedicalcenter.org/es:https://www.utmedicalcenter.org/es/the-benefits-of-eating-greek-yogurt/)
- Universidad Veracruzana. (s.f.). *www.uv.mx*. Obtenido de [www.uv.mx: https://www.uv.mx/personal/alsalas/files/2013/02/CLASIFICACION-DE-LOS-COSTOS.pdf](http://www.uv.mx:https://www.uv.mx/personal/alsalas/files/2013/02/CLASIFICACION-DE-LOS-COSTOS.pdf)
- Universidad de Chile. (2004). *Monografías de medicina veterinaria*. Obtenido de [https://web.uchile.cl/vignette/monografiasveterinaria/monografiasveterinaria.uchile.cl/CDA/mon_vet_simple/0,1420,SCID%253D7819%2526ISID%253D414%2526PRT%253D7798,00.html#:~:text=El%20reactivo%20de%20California%20\(CMT,reacciona%20con%20el%20ADN%20celular.](https://web.uchile.cl/vignette/monografiasveterinaria/monografiasveterinaria.uchile.cl/CDA/mon_vet_simple/0,1420,SCID%253D7819%2526ISID%253D414%2526PRT%253D7798,00.html#:~:text=El%20reactivo%20de%20California%20(CMT,reacciona%20con%20el%20ADN%20celular.)
- URDANETA, R. B. (2004). Effect of milk homogenization in yield and properties on soft ripening cheese . *Revista Técnica de la Facultad de Ingeniería Universidad del Zulia*.

Velázquez, A. P. (2019). *<https://centrogeo.repositorioinstitucional.mx/>*. Obtenido de CENTROGEO:
<https://centrogeo.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1012/163/1/19-Tipos%20de%20Muestreo%20-%20%20Diplomado%20en%20An%C3%A1lisis%20de%20Informaci%C3%B3n%20Geoespacial.pdf>