

BIBLIOGRAFÍA

Aguilera, A. (2013). Estudio de Prefactibilidad para la Implementación de una Planta Procesadora de Agua para el Consumo Humano en PIL Tarija S.A. Tesis de Grado, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija, Bolivia. Fecha de Consulta 20 de Diciembre de 2018.

AIB International. (2012). *Guía para el Desarrollo de un Manual HACCP*. Manhattan, Kansas: 123 Bakers Way. Fecha de Consulta 26 de Noviembre de 2018, de:

https://www.aibonline.org/aibonline_/americalatina.aibonline.org/HACCPForms/BlankGuiaParaElDesarrolloDeUnManualHACCP10.26.2012.pdf

Alvarado, J. (2013). *Principios de Ingeniería Aplicados a Alimentos*. 2^{da} ed. Ambato, Ecuador: Radio Comunicaciones. Fecha de Consulta 20 de Octubre de 2018.

Bejan, A. y Kraus, A. (2003). *Heat Transfer Handbook.* Hoboken, New Jersey: Wiley. Fecha de Consulta 20 de Octubre de 2018, de:

http://site.ebrary.com/id/10226699?ppg=175

Cengel, Y. y Boles, M. (2009). *Termodinámica*. 6^{ta} ed. Ciudad de México: McGraw-Hill. Fecha de Consulta 20 de Octubre de 2018.

Céspedes, A. (2011). *Ventajas y Desventajas de los Tipos de Intercambiadores de Calor.* Fecha de Consulta 19 de Junio de 2018, de:

http://cespedesas09.blogspot.com/2011/04/la-informacion-mostrada-continuacion.html

Departamento de Mejoramiento y Calidad de la Leche COLANTA, Colombia. (s.f). *Instructivo General de Operación de Carro Tanques de Leche Cruda*. Fecha de Consulta 18 de Abril de 2018, de:

http://biblioteca.colanta.com.co/pmb/opac_css/doc_num.php?explnum_id=605

Eroski Consumer. (2005). Seguridad Alimentaria. *Orígenes e Historia de la Leche*. Fecha de Consulta 11 de Mayo de 2018, de:

http://www.consumer.es/seguridad-alimentaria/sociedad-y-consumo/2005/04/01/20108.php

Ferraro, D. (s.f). Concepto de Calidad de Leche. Su Importancia para la Calidad del Producto Final y para la Salud del Consumidor. APROCAL, Argentina. Fecha de Consulta 12 de Mayo de 2018, de: http://www.aprocal.com.ar/wp-content/uploads/calidad_de_leche.htm.pdf

Froztec. (2017). *Intercambiador de Calor: La Pieza Clave de tu Sistema de Refrigeración.* Fecha de Consulta 17 de Junio de 2018, de:

https://blog.froztec.com/intercambiador-de-calor-la-pieza-clave-de-tu-sistema-de-refrigeracion

García Hurtado, M. (2013). Recepción y Almacenamiento de la Leche y Otras Materias Primas. 1ª ed. Málaga, España: IC Editorial. Fecha de Consulta 29 de Marzo de 2018, de:

https://books.google.com.bo/books?id=IwwmAwAAQBAJ&pg=PT4&dq=capitulo+2 +proceso+de+recepcion+de+la+leche&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi7rbiU3pHaAh UMHpAKHf9NDUMQ6AEIJTAA#v=onepage&q=capitulo%202%20proceso%20de%20recepcion%20de%20la%20leche&f=false

Gobierno de Bolivia., Servicio de Desarrollo de las Empresas Públicas Productivas. (2016). Implementación de una Planta Procesadora de Lácteos en el Departamento del Beni. Fecha de Consulta 22 de Marzo de 2018, de: http://www.sedem.gob.bo/anterior/sites/default/files/ESPECIFICACIONES%20TEC NICAS.pdf

Gobierno de Nicaragua., Instituto Nicaragüense de Apoyo a la Pequeña y Mediana Empresa, Agencia de Cooperación Internacional del Japón. (s.f). *Manual de Procesamiento Lácteo*. Fecha de Consulta 08 de Marzo de 2018, de: https://www.jica.go.jp/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14_agriculture01.pdf

Inchausti, C. (2013). Propuesta de Creación de la Planta de Producción y Comercialización de Leche Pasteurizada "Milk Paz S.R.L" Viacha – La Paz. Tesis de Grado, Universidad Mayor de San Andrés, La Paz, Bolivia. Fecha de Consulta 19 de Junio de 2018, de: http://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/3338/PG-412.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad. (2006). Norma Boliviana NB 33015. Código de Practicas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos. Tarija, Bolivia: IBNORCA. Fecha de Consulta 18 de Abril de 2018.

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad. (2013). Norma Boliviana NB 33013. Productos Lácteos - Leche Cruda y Fresca - Requisitos. Tarija, Bolivia: IBNORCA. Fecha de Consulta 10 de Marzo de 2018.

Instituto Tecnológico Superior de Acayucan. (2013). *Investigación Unidad 3, Manejo de la Leche Cruda*. México. Fecha de Consulta 19 de Abril de 2018, de:

https://es.scribd.com/document/148912397/Unidad-3-Manejo-de-La-Leche-Cruda

Magariños, H. (2000). *Producción Higiénica de la Leche Cruda*. Guatemala. Fecha de Consulta 24 de Noviembre de 2018, de: http://www.innocua.net/web/download-795/leche-all.pdf

McCabe, W., Smith, J. y Harriott, P. (2007). Operaciones Unitarias en Ingeniería Química. 7^{ma} ed. Ciudad de México: McGraw-Hill. Fecha de Consulta 15 de Octubre de 2018.

Ministerio de Agricultura. (1975). La Refrigeración de la Leche. Madrid, España. Fecha de Consulta 19 de Marzo de 2018, de:

http://www.mapama.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1975_04-05.pdf

MSc. Moncada, L. (s.f). *Intercambiadores de Calor*. Diseño de Plantas de Procesos Químicos. Universidad Nacional de Trujillo, Trujillo, Perú. Fecha de Consulta 22 de Marzo de 2018, de:

https://www.researchgate.net/file.PostFileLoader.html?id=551aa40bd3df3e4b098b45 69&assetKey=AS:273746944823303@1442277766039

Murillo, F. (2013). Ampliación y Modernización de la Sección de Producción de Yogurt en la Planta Industrializadora de Leche PIL Tarija S.A. Tesis de Grado, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Tarija, Bolivia. Fecha de Consulta 10 de Marzo de 2018.

Organización Panamericana de la Salud (2017). *Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).* pp.107-126. Fecha de Consulta 20 de Septiembre de 2018, de:

https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf

Pulamarín, F. (2012). Centro de Acopio y Enfriamiento de Leche en la Asociación de Productores Agropecuarios San Francisco de Monjas Bajo el Cantón Cayambe. Tesis de Grado, Universidad Politécnica Salesiana Sede Quito. Fecha de Consulta 16 de Marzo de 2018, de:

https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/3706/6/UPS-YT00138.pdf

Rivas, J. y Bernal J. (2014). Procedimiento para el Seguimiento y Control del Proceso de Limpieza y Desinfección de la Planta Alival S.A. Tesis de Grado, Universidad de San Buenaventura, Santiago de Cali, Colombia. Fecha de Consulta 08 de Marzo de 2018, de:

http://bibliotecadigital.usb.edu.co/bitstream/10819/2214/1/Procedimiento_Limpieza_ Desinfeccion_Alival_Rivas_2014.pdf

Rodríguez, M. y Vera, D. (2014). Diseño y Construcción de un Tanque de 800 Litros de Capacidad con Sistema Automático de Refrigeración para Almacenamiento de Leche Cruda en la Hacienda la Alborada Ubicada en la Provincia del Carchi. Tesis de Grado, Universidad de las Fuerzas Armadas, Sangolquí, Ecuador. Fecha de Consulta 18 de Marzo de 2018, de:

https://repositorio.espe.edu.ec/bitstream/21000/8645/1/T-ESPE-048040.pdf

Ramírez, C. (2014). Diseño de una Planta Piloto para la Producción de Yogur en la Facultad de Ingeniería Química. Tesis de Grado. Universidad Central del Ecuador. Fecha de Consulta 26 de Octubre de 2018, de:

http://www.dspace.uce.edu.ec/bitstream/25000/3037/1/T-UCE-0017-89.pdf

Santa Ramírez, D. (2013). Diseño y Recomendaciones de Fabricación, con Asistencia de Computador, de un Tanque de Enfriamiento en Acero Inoxidable para Conservación de Leche. Tesis de Grado, Universidad Tecnológica de Pereira, Pereira, Colombia. Fecha de Consulta 10 de Abril de 2018, de:

http://repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/11059/3958/1/6937S231.pdf

Singh, P. y Heldman, D. (2009). *Introduction to Food Engineering.* 4^{ta} ed. San Diego, California: AP. Fecha de Consulta 23 de Octubre de 2018.

Taborda, J. (2011). Acompañamiento en el Mejoramiento y Calidad de la Leche y en el Proceso de Certificación de Hatos Lecheros Proveedores de la Cooperativa Colanta, con Base en el Decreto 616 del 2006. Informe de Práctica, Corporación Universitaria Lasallista, Antioquia, Colombia. Fecha de Consulta 16 de Marzo de 2018, de:

http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/401/1/Certificacion_fincas_mejoramiento calidad leche.pdf

Tejada, A. (2016). Diseño de Tanque Isotérmico de 9500 Galones para Transporte de Leche. Tesis de Grado, Universidad Cesar Vallejo, Trujillo, Perú. Fecha de consulta 10 de Abril de 2018, de:

http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/6452/tejada_da.pdf?sequence=1 &isAllowed=y

Ulrich, G. (1993). *Diseño y Economía de los Procesos de Ingeniería Química*. 1^{ra} ed. Ciudad de México: McGraw-Hill. Fecha de Consulta 27 de Noviembre de 2018, de:

https://edoc.site/diseo-y-economia-de-los-procesos-de-ingenieria-quimica-gael-d-ulrich-pdf-free.html

Universidad Acción Pro Educación y Cultura, Rep. Dominicana (2013). La Cadena de Frío: Conceptos, Condición en la República Dominicana y Propuestas de Mejora. Fecha de Consulta 11 de Mayo de 2018, de:

https://es.slideshare.net/scourge/cadena-de-fro-25228292

Universidad Nacional Agraria La Molina, Perú. (2013). La Leche. Fecha de Consulta 18 de Junio de 2018, de: https://es.slideshare.net/CILD-FIAL/la-leche-17043982

Universidad del Zulia. (2003). *Recepción y Estandarización de la Leche*, Facultad de Ciencias Veterinarias. Fecha de Consulta 08 de Marzo de 2018, de: http://www.fcv.luz.edu.ve/images/stories/catedras/leche/recepcion.pdf

Villareal, D. (2014). *Tipificación Estándar de Centros de Acopio de Leche*. Monografías de Ganadería y Agricultura. Fecha de Consulta 25 de Septiembre de 2018, de: https://www.monografias.com/trabajos-pdf5/tipificacion-estandar-centros-acopio-leche/tipificacion-estandar-centros-acopio-leche.shtml

Welti-Chanes, J., Vergara-Balderas, F., Ruíz-Medina, A.L., Laserna-Figueroa, F. y Ramírez-Juárez, J.L. (s.f). Simulación y Optimización de Procesos de Pasteurización en Intercambiadores de Placas: Jugos y Bebidas de Frutas. Taller de Herramientas de Cálculo en Ingeniería de Alimentos, Valencia, España. Fecha de Consulta 20 de Octubre de 2018, de: https://www.upv.es/dtalim/herraweb.htm