

BIBLIOGRAFÍA

Alais Charles. (1985). *Ciencias de la leche - Principios de técnica lechera*. Editorial Reverte, S.A. España.

Arroyo M. (1996). *España, el país de los quesos*. Editorial Barcelona- España

Barderas Valiente A. (1994). *Problemas de Balance de Materia y Energía en la Industria alimentaria*. Editorial Noriega. México

Battistotti B. (1985). *Quesos del Mundo*. Editorial ELFOS. Barcelona España.

C.E.T.i.s. (2003). *Centro de estudios tecnológicos industrial y de servicios. Producción industrial de alimentos – Análisis lácteos*. Editorial Iberoamericana. México.

CEANID, 2016. *Centro de Análisis Investigación y Desarrollo*, perteneciente a la Universidad Autónoma “Juan Misael Saracho”

Compañía CH-R Hansen. *Cultivos para queso*. Hansen [en línea]. Fecha de consulta, 15 de junio de 2016, de [http://www.chr-hansen .es/productos.html](http://www.chr-hansen.es/productos.html).

Dilanjan S. (1976). *Fundamentos de la elaboración del queso*. Editorial Acribia. Zaragoza, España.

FAO/OMS (2015). *Codex alimentarius “Leche y productos lácteos”*. Segunda edición. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura / Organización mundial de la salud.

Fernández V. H. (1998). *Materiales y tecnologías en la industria láctea*. Editorial Acribia. Madrid, España.

García Gómez F. (2006). *Efecto de la alimentación en la composición de la leche*. Tesis (Ingeniería de los alimentos).Universidad Católica, Chile.

González Villarreal M. (2002). *Tecnología para la elaboración de queso blanco, amarillo y yogurt*. Editorial Veraguas. Panamá.

IBNORCA “NB 22024”. (2010). Productos lácteos – Queso Danbo – Requisitos.

INE. (2015). *Índice de precios al consumidor IPC – y costo de la canasta básica alimentaria y vital enero 2015*. Instituto Nacional de Estadística.

Keating Patrick F. (1999). *Introducción a la lactología*. Editorial Limusa S.A. España.

Lerche M. (2000). *“Inspección veterinaria de la leche”*. 1ª ed. Editorial Acribia. Zaragoza, España.

Madrid V. (1999). *Tecnología quesera*. 2ª ed. Editorial Acribia. Madrid, España.

Marroquin E. (2003). *Determinación de adulteración de la leche con agua, cloruros y sacarosa*. Editorial Limusa. España.

Medina Fernandez M. (1990). *Principios Básicos para la Fabricación de Quesos*. Ediciones S.A. Madrid, España.

Montgomery D. (1991). *Diseño y Análisis de experimentos*. Editorial Iberoamericana, México.

Mott R. (2006). *Mecánica de fluidos*. 6ª edición. Editorial PEARSON EDUCACIÓN, Mexico.

Olson J.C. (1995). *Bioteología en quesos*. Volumen 9. Editorial Acribia. Zaragoza España.

Ortega Ansaldy S. (1987). *Quesos Españoles*. Editorial Madrid Alianza. España.

PPE ARGENTINA S.A. (2015). *Productos químicos – Coagulantes*.

Ramírez E. (2013). “*Apuntes Evaluación Sensorial*” Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos.

Requena F. (1999). *Factores que afectan la calidad de la leche*. Boletín Técnico Agropecuario. Universidad Tecnológica De Chile UTC. Santiago Chile.

Revilla Aurelio. (1996). *Tecnología de la leche - Procesamiento, manufactura y análisis*. Editorial Acribia Zaragoza, España.

Rivera Guerra V. (2012). *Evaluación de distintos cuajos naturales y procesados para la realización de queso Ecuador*.

Sánchez Martínez J. (2005). *El queso* 1ª edición. Lima, Perú.

Scott R. (1986). *La práctica del queso* 2ª edición. Editorial Acribia S.A. Zaragoza-España.

Ureña P. Milber D´ Arrigo M. (1999). *Evaluación Sensorial de los Alimentos*. Editorial Universidad Agraria La Molina, Huapaya, Perú.

Vademecum Nutrinfo (2011). *Tabla de la Composición Química de los Alimentos*. [En línea]. Fecha de consulta, 30 de junio de 2016, de www.nutrinfo.com

Vicenti M. (2008). *Mundo de queso*. [En línea]. Fecha de consulta, 28 de junio de 2016 <http://www.mundoquesos.com>

Zamora Jesús (2014). “*Apuntes Tecnología de Lácteos*” Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos.