

## BIBLIOGRAFIA

ZAMORA, JESUS. *“Apuntes de Tecnología de la Carne”*. Carrera de Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija- Bolivia. 2011.

ZAMORA, JESUS. *“Apuntes de Tecnología de la leche”*. Carrera de Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija- Bolivia. 2011.

LOMAS, E., MARÍA DEL CARMEN. *“Introducción al cálculo de los procesos tecnológicos de los alimentos”*. Editorial Acribia S.A. Zaragoza –España. 2002.

VALIENTE, BARDERAS, ANTÓNIO. *“Problemas de balance de materia y energía en la industria alimentaria”*. Editorial: Limusa S.A. México. Página 148. 1994.

MONTGOMERY, DOUGLAS. *“Diseño y análisis de experimentos”*. Editorial Iberoamericana S.A. de C.V. México, 1991.

RAMÍREZ, RUIZ, ERICK. *“Apuntes de Evaluación Sensorial”*. Carrera de Ingeniería de Alimentos, Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija- Bolivia. 2010.

RIMH. *“Laboratorio de Aguas, Suelos, Alimentos y Análisis Ambiental”*. Tarija, Bolivia 2014.

R. SCOTT. *“Fabricación de quesos”*. Editorial Acribia. S.A. Zaragoza (España), 1991.

SAWEN CH. DILANJAN. *“Fundamentos de la elaboración del queso”*. Editorial Acribia.

AURELIO REVILLA R., M.S.A *“Tecnología de la leche”*. Zamorano, 1996.

*www. Jamon-cocado.com/guía de alimentos/*

**www.zonadiet.com/comida/queso.htm**

**www.infolactea.com**

**http://www.alpina.com.co/quesos/maduros/#sthash.bReglHML.dpuf**

**www.revistavirtualpro.com/files/ti12\_200512.pdf**

LTA, Laboratorio Taller de Alimentos. **“Manual de procesos de producción del LTA”**. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija-Bolivia. 2014.