

BIBLIOGRAFÍA

ADDA, J., GRIPON, J.C. y VASSAL, L. 1982.

“La química de sabor y generación de textura en el queso”.
Química de Alimentos. 9(1):115-129.

ALZAMORA, S.M. 1997.

“Preservación I. Alimentos conservados por factores combinados”. En temas en Tecnología de Alimentos. Ed. J.M. Aguilera p. 45-88. Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED). Instituto Politécnico Nacional, México, D.F.

BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA. 2014.

“Apuntes de Biotecnología Alimentaria I”. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Carrera de Ingeniería de Alimentos. Tarija-Bolivia, 2011.

BOOTH, I.R. y KROLL, R.G. 1989.

“La preservación de productos alimenticios con bajo pH y los procedimientos en los mecanismos de acción de preservación de alimentos”. Ed. G.W. Gould, p. 119. Elsevier Ciencia Aplicada, Londres, Inglaterra.

BRIGHENTI, M., GOVINDASAMY, D., LUCEY, S., LIM, K., NELSON, K., y LUCEY, J.A. 2008.

“Caracterización reológica, textural y de las propiedades sensoriales de las muestras de queso cremoso comercial estadounidense con contenidos de grasas diferentes”. Diario de Ciencia Láctea. 91:4501-4517.

BUFFA, M.N., TRUJILLO, A.J., PAVIA, M. y GUAMIS, B. 2001.

“Cambios en textura, micro estructural, y características de color durante la maduración de los quesos elaborados a partir de leche cruda de cabra, tratada y pasteurizada a alta presión”. Revista Láctea Internacional. 11:927-934.

CANTILLO, J., FERNANDEZ, A. CARLOS, M. 1994.

“Durabilidad de los Alimentos”. Métodos de estimación. Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia. La Habana Cuba, 1994.

CORNEJO, A. 2004 y SICILIANO, M. 2010.

“Estudio de la vida útil de queso crema utilizando microbiología predictiva”. Universidad Tecnológica Nacional, Buenos Aires-Argentina.

DALGLEISH, D.G. 1999.

“La Coagulación Enzimática de la leche”. P.F. Fox (Ed). Queso: Química, Física y Microbiología. Volumen 1. Aspen Editores, Maryland, EE.UU. pp.69-100.

DETERMINACIONES ANALITICAS EN QUESO. 2017.

“Determinaciones analíticas en queso” (pdf). Consejería de Agricultura y Pesca, Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera.,2015. -1-23 p. Formato Digital (e-libro) - (Tecnología, Postcosecha e Industria Agroalimentaria). Queso-Leche-Extracto Seco-Materia Grasa-pH-Cloruro sódico-Calidad - Sistema de Autocontrol- Análisis queso. Revisado el 21/03/18, a horas 01:26 p.m.

ECK, A. 2000.

“Fabricación del queso: De ciencia a calidad”. Definición de queso. Editores: ECK. A. y GILIS. J.C (Editores). Lavoisier Publicación. pp. 661-662.

FARKYE, N.Y. 2004.

“Tecnología del queso”. Revista internacional de Tecnología Láctea. 57(2-3):91-98.

FOX, F.P y MCSWEENEY, P.L.H. 1996.

“Proteólisis imprevista en el queso durante su elaboración”. Revisiones alimentarias Internacionales. 12, 457-509.

FOX, F.P., GUINNE, T.P., TIMOTHY, M.C y MCSWEENEY, P.L.H. 2000.

“Fundamentos de la Ciencia del Queso”. Aspen editores, Maryland, EE.UU. pp. 392-422.

FOX, F.P., JOHNSON, M., BY LAW, B.A y TAMIME, A.Y. 2011. (Editores).

“Los fundamentos de la tecnología de queso. Tecnología de la elaboración de queso”. Segunda edición. Wiley Black Well, Reino Unido.

GRAPPIN, R.Y y BEUVIER, E. 1997.

“Posibles implicaciones de la pasteurización de la leche en la fabricación y calidad sensorial en la maduración del queso”. Revista Láctea Internacional. 7: 751-761.

GRATTON, R y JULIARENA, P. 2011.

“Conservación de alimentos”. Capítulo 3. Tecnología ambiente y sociedad-UNICEN. Revisado el 19/04/18 a horas 10:06 am.

GUNASEKARAN, S. y Ak, M.M 2003.

“Reología del queso y textura”. CRC Prensa. Nueva York, EE.UU. 437 pp.

GUO, L., VAN HEKKEN, D.L., TOMASULA, P.M., TUNICK, M.H y HUO, G. 2012.

“Efecto de la sal en la microbiología y proteólisis del Queso durante almacenamiento (Queso fresco)”. Milchwissenschaft. 67:7.

GUTIÉRREZ, B. 2010.

Comité técnico organizador CTN 3.3 “Productos lácteos”. NB 33021. Noma Boliviana para productos lácteos-Quesos madurados Requisitos.

IGLESIAS, H.A y CHIRIFE, J. 1976.

Revista Tecnológica. Lebensm. Wiss. Revista Tecnológica. 9:123.

IMM, J.Y., OH, E.J., HAN, K.S., PARQUE, Y.W. Y KIM S.H. 2003.

“Funcionalidad y características fisicoquímicas del queso Mozzarella elaborado a partir de la leche de bovinos y caprinos analizado durante almacenamiento en refrigeración”. Revista de Ciencia Láctea. 86:2790-2798.

JARAMILLO, D.P., ÁLVAREZ, S. 2003.

“Influencia de la alimentación del ganado caprino en la caracterización físico-química y organoléptica del queso Majorero (D.O.)”. Tesis Doctoral, Universidad de La Laguna, España, 2003.

JIMÉNEZ, D., GUZMÁN, J., FLORES, D., NÁJERA, A., CRUZ, D., GUERRERO, A.E., GARCÍA, D y GARIBAY, M. 2009.

“Uso de un exopolysacárido y la producción de tensión del *Streptococo termófilos* en la fabricación de queso mexicano Panela”. Editores: Lebensmittel Wissenschaft y Tecnología-Tecnología y Ciencia Alimentaria. 42:1508-1512.

JOHNSON, M. y LAW, B.A. 2011.

“Los fundamentos de la tecnología del queso”. Editores: Law B.A. y Tamime, A.Y. (Editores). Tecnología de la fabricación del queso. Segunda edición. Wiley Blackwell, Reino Unido.

KAREL, M. 1979.

“La importancia de la humedad en la calidad del alimento”. Rec. Adv. La ciencia del alimento, y Tecnología., p.382.

LABUZA, T.P. 1971.

“Las propiedades del agua y el cuidado de la calidad de los productos alimenticios”. Memorias del III Congreso Internacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos, Washington, D.C., EUA.

LABUZA, T.P. 1980.

“Efecto de la actividad del agua sobre la cinética de reacción de deterioro de los alimentos”. Tecnología Alimentaria. 34(4):36.

LABUZA, T.P. 1993., FENNEMA. 1993., SINGH, R.P. 1996.

“Cinética de deterioro de la calidad de los alimentos”. Artículo citado por Man y Jones, 1997. Revisado el 04/05/18 a horas 11:19 am.

LABUZA, T.P. 1999 y SINGH. 1996.

“Cinética de deterioro de la calidad de los alimentos”. Artículo citado por Man y Jones, 1997. Revisado el 04/05/18 a horas 11:19 am.

LAWRENCE, R.C., CREAMER, L.K, Y GILLES, J. 1987.

“Simposio: Tecnología del queso madurado. Desarrollo de la textura en el queso durante la maduración”. Revista de Ciencia Láctea.70 (8): 1748-1760.

LÓPEZ, D y BARRIGA, D. 2015.

“Determinaciones analíticas en queso”. Consejería de Agricultura y Pesca, Instituto de Investigación y formación agraria y pesquera., 2015. Revisado el 21/03/18, a horas 01:26 p.m.

LU, N., SHIRASHOJI, N. y LUCEY, J.A. 2008.

“Efectos del pH sobre las propiedades metabólicas y texturales del queso procesado mediante pasteurización y elaborado con diferentes tipos de sales emulsificantes”. JFS: Ingeniería de Alimentos y Propiedades Físicas. 73(8): E363-E369.

LUCEY, J.A., JOHNSON, M.E y HORNE D.S. 2003.

“Perspectivas sobre las bases de la reología y propiedades de la textura del queso”. Revista de Ciencia Láctea.86:2725-2743.

MAN, C.M.D., JONES, A.A. 1997 y SINGH, R.P. 1996.

“Factores que determinan la calidad de los alimentos”. Cinética de deterioro de la calidad de los alimentos.

MCSWEENEY, P.L.H. 2004.

“Bioquímica del queso madurado”. Revista internacional de Tecnología Láctea.57 (2-3):127-144.

MORTENSE, G., BERTELSEN, G., MORTENSEN, B.K., STAPELFELDT, H. 2004.

“Control de los cambios inducidos por la luz durante el empaquetado (envasado) de los quesos”. Revista Láctea internacional. 14:85-102.

NOM-121-SSA- (Norma oficial mexicana). 1994.

Norma oficial mexicana. Bienes y servicios. Quesos Frescos, madurados y procesados. Especificaciones sanitarias para lácteos y sus derivados.

ORTIGOSA, M., TORRE, P. E., e IZCO, J.M. 2001.

“Efecto de pasteurización de la Leche ovina y el uso de cultivos nativos culturales iniciadores, en los componentes volátiles y en las características sensoriales del queso roncal”. Revista de Ciencia Láctea. 8 (6):1320-1330.

PINHO, O., MENDES, E., ALVES, M.M., FERREIRA, IMPLVO. 2004.

Características químicas, físicas y sensoriales del queso ovino “Terrincho”. Cambios durante la maduración y una comparación intravarietal. Revista de Ciencia Láctea. 87(2): 249-257.

RAMÍREZ, B.I. 1993.

“Análisis de Alimentos”. Santa fé de Bogotá: Academia Colombiana de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, 1993. 313 p.

RAMÍREZ, C., LÓPEZ, D., VÉLEZ, D y RUÍZ, J.F. 2012.

“Quesos Frescos: propiedades, métodos de determinación y factores que afectan su calidad”. Editorial: Universidad de las Américas Puebla. Apuntes selectos de Ingeniería de Alimentos. Departamento de Ingeniería Química, Alimentos y Ambiental. Puebla-México, 2012.

SCHOLZ, W. 1995.

Elaboración de quesos de oveja y de cabra. Editorial Acribia. Zaragoza, España. 145 p.

SCOTT, W.J. 1957.

“Relación del agua con los microorganismos de maculatura alimentaria”. Artículo Alimentario Res. 7:84.

SINGH, R.P. 1996.

“Cinética de deterioro de la calidad de los alimentos”. Artículo citado por Man y Jones, 1997. Revisado el 04/05/18 a horas 11:19 am.

SCOTT, R., ROBINSON, R.K. y WILBEY, R.A. 1998.

“Variedades de Queso. Practica de elaboración de quesos”. Tercera edición. Kluwer Académico/Plenum Editores, Nueva York, EE.UU.449 pp.

SOUSA, M.J., ARD, Y. Y MCSWEENEY, P.L.H. 2001.

“Avances en el estudio de proteólisis del queso durante su maduración”. Revista Láctea internacional. 11, 327-345.

THEOPHILOU, P., Y WILBEY, R.A. 2007.

“Efectos de la grasa en las propiedades del queso Halloumi”. Revista internacional de Tecnología Láctea. 60(1):1-4.

TUNICK, M.H. 2000.

“Reología de productos lácteos”. En Simposio: Reología de productos Lácteos. Revista de Ciencia Láctea. 83:1892-1898.

TUNICK, M.H., VAN HEKKEN, D.L. 2010.

“Reología y textura del queso fresco comercializado, fabricado a partir de leche cruda y pasteurizada”. Revista de Calidad Alimentaria. 33: 204-215.

UI-UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA. 2004.

“Mejoramiento de vida de anaquel en queso tradicional ranchero y queso de pasta hilada”. México. DF 2004. Revisado el 08/06/2017 a horas 07:00 pm.

VÉLEZ, J.F., RUÍZ, C. 2009.

“Reología y Textura del queso”. Editores: Sosa., Morales, M.E. y Vélez-Ruíz, J.F. (Eds.). Procesamiento de alimentos y temas de Ingeniería. Ed. Editores de Ciencia actual. Nueva York. EE.UU. pp. 87-122.

WALSTRA, P. 1990.

“La estabilidad de micelas de caseína”. Revista de Ciencia Láctea. 73: 1965-1979.

WALSTRA, P., WOUTERS J.T.M. y GEURTS T.J. 2006.

“Ciencia Láctea y Tecnología”. CRC Prensa. Nueva York, EE.UU. 140-155 pp.

WATKINSON, P., COKER, C., CRAWFORD, R., DODDS, C., JOHNSTON, K., MCKENNA, A., BLANCO, N. 2001.

“Efecto del pH en el queso sobre sus características de textura y proteólisis durante su maduración en el tiempo de moldeo”.
Revista Láctea internacional. 11:455-464.

ZAMORA, J. 2011.

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

ZISU, B., y SHAH, N.P. 2005.

“Cambios en la textura y funcionalidad del queso Mozzarella bajo en grasa y su relación con la proteólisis y sus microestructuras cuando es influido por el uso de reemplazantes grasos, como pre-acidificaciones y los iniciadores EPS”. Revista Láctea internacional. 15, 957-972.

Páginas web consultadas:

AINIA. 2017.

“Vida útil de los alimentos”. Revisado el 15/01/18 a las 11.11 am en:
comida financiera.

<https://mitreyelcampo.cienradios.com/nuevo-software-para-para-predecir-la-vida-util-de-los-alimentos/>

ANZUETO, C.A. 2012.

“Modelos matemáticos para la estimación de la vida útil en alimentos”. OSMOSIS-Consultores, Guatemala. Revisado el 09/03/17 en:

<http://www.Vidadeanaquel-Queso.pdf>

BRODY, A.L. 2003.

“Predicción de la vida de anaquel en alimentos (Empaquetados)”.
Tecnología de alimentos (Tecnología alimentaria).57 (4): 100-102.

Revisado el 09/03/17 a horas 03:00 pm
en:<http://www.quesosychorizosanálisis.pdf>.

CEANID. 2018. Centro de Análisis Investigación y Desarrollo.

Laboratorio dependiente de la Universidad “Juan Misael Saracho”.
Página Web: ceanid@uajms.edu.bo

CHARM, S.E. 2007.

“Aplicación de la Ingeniería alimentaria para realizar controles alimentarios de calidad y testaje”. Alimentos Ciencia e Ingeniería. 16 (1):5-8. Revisado el 09/03/17 a horas 03:00 pm en: <http://www.quesosychorizosanálisis.pdf>.

CNTA. 2018.

Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria. 2010. VIDA ÚTIL-ADltech. **“Estudios de vida útil”**. Revisado el 15/05/18 a horas 07:47 pm en: www.aditechcorp.com/catalogos/cnta-vidautil.pdf

COLI, U. 2017. Laboratorio de microbiología.

“Recuento de hongos filamentosos y levaduras”. Revisado el 20/05/18 a horas 07:47 pm en: <http://coli.usal.es>

COSTE, E.B. 2017.

“Análisis sensorial de quesos”. Anexo 3. Metodología y técnica para el análisis sensorial de alimentos. Universidad Nacional de Lomas de Zamora. Doctorado en Universidad de Córdoba, España. Revisado el 19/11/17 a horas 08:00 am en: <http://www.vet.unicen.edu.ar/Tecnología/Jornadas/Conferencias/Conferencia%20Beatriz%20Coste.doc>

DEFENSA DEL CONSUMIDOR. 2017.

Página Web. Revisado el 19/11/17 a horas 07:58 pm en: <http://consumidor.mef.gub.uy/10136/9/areas/mision-y-vision.html>

ELIKA. 2010.

“Etiquetado y vida útil”. Revisado el 15/01/18 a horas 10:25 am en: http://www.elika.eus/consumidor/es/etiquetado_vida_util.asp

FICTECALIMPR. 2018.

“Fichas técnicas para alimentos”. Revisado 20/03/18 a horas 06:27 pm en: <ftp://ftpqw.qw.gob.pe/3pc/fictecalimpr.pdf>

GOBERNACIÓN DE TARIJA. 2013.

INTENDENCIA MUNICIPAL. Revisado 19/11/17 a horas 19:00 pm en: <https://facebook.com/gobierno.autonomo.municipal.tarija/posts/539121306179571>

HARRAUT, E. 1989.

Resolución Número 01804 de 1989. Norma colombiana para productos lácteos. Revisado el 18/04/18 a horas 15:10 en: http://www.invima.gov.co/resolución_01804_1989.pdf

IBÉRICA. 2018.

Especificaciones del psicrómetro de aspiración PCE-APA 1. Revisado el 07/03/18 a horas 12:00 pm en: <http://www.pce-iberica.es/medidor-detalles-tecnicos/instrumento-de-humedad/psicrometro-pce-apa.htm>

IBNORCA. 2017.

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (Página Web). Revisado el 19/11/17 a horas 19:48 pm en: <http://www.radioempresa.com.bo/index.php/sistema-informativo-empresarial-2/131-instituto-boliviano-de-normalizacion-y-calidad-ibnorca>

INTENDENCIA MUNICIPAL DE TARIJA. 2017.

(Página web). Revisado el 19/11/17 a horas 20:30 en: <https://facebook.com/gobierno.autonomo.municipal.tarija/posts/539121306179571>

IZARRA, L.A.A. 2017.

“Conservación y preparación de los alimentos”. Nutrición y Dietética alimentaria Revisado el 30/03/17 en: www.webconsultas.com.

JARAMILLO, P. 2013.

“Determinación de la vida útil de los alimentos”. Lacona, Universidad Técnica de Ambato, 2013. Revisado el 15/05/18 a horas 07:47 pm en: [Anexo%20VI.20Determinacio%20%Vida%...\)](http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec) y en: <http://repositorio.educacionsuperior.gob.ec>

LABUZA, T.P. 1980.

“Tecnología en Alimentos”. Artículo: **La actividad acuosa y su relación con la estabilidad de los alimentos**, Francisco del Valle - México. Revisado el 13/04/17 en: <http://www.Labuza.pdf>

LABUZA, T.P. 1999.

Citado en el artículo publicado: **“Vida útil (Shelf Life) de los alimentos”**. Revisado el 15/05/18 a horas 07:47 pm en: http://biblioteca.uns.edu.pe/saladocentes/archivoz/curzoz/aula_2_iii_unidad.pdf

LICATA, M. 2017.

“Los quesos. Composición, elaboración y propiedades nutricionales”. Revisado el 18/05/17 a horas 03:39 am en: <http://www.zonadiet.com>

NÚÑEZ, D.V.M. 2013.

“Métodos de estimación de la vida útil de los alimentos”. Conferencia Internacional sobre Ciencia y tecnología de la Alimentos (CICTA), At La Habana. Revisado el 15/05/18 a horas 07:47 pm en: <https://www.researchgate.net/publication/264933994>

PAREDES, R. 2017.

SENASAG (Página Web). Revisado el 19/11/17 a horas 09:00 pm en: <http://www.rigobertoparedes.com/es/que-es-el-senasag>.

PÉREZ, J y MERINO, M. 2010.

“Definición de alimento”. Artículo publicado en 2010. Revisado el 15/01/18 en: <https://definicion.de/alimento/>. Publicado en 2011 en: <http://conceptodefinicion.de/alimento/>

PÉREZ, D. 2017.

“Información nutricional de lácteos y quesos”. Revisado el 10/05/2017 en <http://Etiquetas.con.información.nutricional.lácteosyquesos.com>

PSICRÓMETRO. 2018.

“Cálculo de la Humedad Relativa por Método Psicométrico de Bulbo”. Revisado el 07/03/18 a horas 11:53 am en: <http://www.metas.com.mx/utilerias/calculohumedadrelativa.php>

RESOLUCIÓN DE 1804 DE 1989-LEGISLACIÓN DE LÁCTEOS. 2018.

“Normas para quesos madurados y no madurados”. Revisado el 18/04/18 a horas 15:10 en: <http://legislacteos.overblog.com/article-28274867.html>.

RESOLUCIÓN 01804-INVIMA. 2018.

“Normas para quesos madurados y no madurados”. Norma Colombiana. Revisada el 18/04/18 a horas 03:10 pm en: http://www.invima.gov.co/resolución_01804_1989.pdf.

RESTREPO, A.F.A y MONTOYA, C.A.G. 2010.

“Implementación y diseño de procedimiento para determinación de vida útil de quesos Frescos, chorizos frescos y aguas en bolsa”. Tesis de grado, Universidad Tecnológica de Pereira, 2010.

REYES, H. 2018.

“Cómo definir la vida útil de los alimentos”. Artículo revisado el 15/01/18 a horas: 11:19 am en: <http://www.alimentacion.enfasis.com/articulos/74013-como-definir-la-vida-util-los-alimentos>

SEDES TARIJA. 2017.

(Página Web). Revisado el 19/11/17 a horas 08:00 pm en: <http://www.tarija.gob.bo/sedes>

SENASAG. 2017.

(Página Web). Revisado el 19/11/17 a horas 09:00 pm en: <http://www.rigobertoparedes.com/es/que-es-el-senasag>.

SINGH, R.P. 2000.

“Los principios científicos de evaluación en la vida útil”. Editores: MAN. C.M.D., JONES. A.A. 2000. Evaluación del tiempo de durabilidad de los productos alimenticios. Connecticut, Alimentos y Nutrición, Prensa INC. Página web: <http://books.google.co.cr/books?id=ovoNjpn6aLUC&printsec=fro ntcover>

TABLA DE CONVERSIÓN PARA HUMEDAD. 2018.

“Tabla de conversión de hPa, hectopascal”. Revisado el 07/03/18 a horas 11:53 am en: <https://prevodyonline.eu/es/hpa-hectopascal/tabla-de-conversion-de-presion.html> y en la página: <https://prevodyonline.eu/es/presion.html>

U.A.J.M.S- UNIVERSIDAD AUTÓNOMA JUAN MISAEL SARACHO. 2017.

Revisado el 19/11/17 a horas 09:00pm en: <https://www.uajms.edu.bo>

U.N.C-UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. 1999.

“Métodos de estudio de vida de anaquel de los Alimentos”. Colombia. 1999. Revisado el 06/04/2017 a horas 07:00 pm en: <http://www.Métodos.pdf>.

U.N.C-UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. 2008.

“Evaluación de la vida útil sensorial del queso doble crema con dos niveles de grasa”. Colombia. 2008. Revisado el 08/06/17 a horas 03:00 pm en: http://www.rev_fmzbog@unal.edu.co

U.T.A-UNIVERSIDAD TÉCNICA DE AMBATO. 2010.

“Aplicación de nisina para incrementar el tiempo de vida útil en queso fresco en el centro de adiestramiento lechero (cal) en el 2010”. Ecuador, 2010. Revisado el 08/06/17 a horas 10:00 am en: <http://www.PAL229.pdf>.

U.T.N-UNIVERSIDAD TÉCNICA NACIONAL. 2010.

“Estudio de la vida útil de queso crema utilizando microbiología predictiva”. Buenos Aires. 2010. Revisado el 08/06/17 a horas 06:00 pm en: <http://www.Estudiodevidautilparaquesocrema-Siciliano.pdf>

U.T.P- UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE PEREIRA. 2010.

“Implementación y diseño de procedimiento para determinación de vida útil de quesos Frescos, chorizos frescos y aguas en bolsa”. Pereira. 2010. Revisado el 09/03/17 a horas 03:00 pm en: <http://www.quesosychorizosanálisis.pdf>.

XICOHTENCATL, M.V y CRUZ, A.

“La importancia de conservar los alimentos”. Artículo publicado. Revisado el 15/01/18 a horas 11:11 am en: <http://www.alimentacionsana.com.ar/informaciones/conservacion.htm>
<http://www.inha.sld.cu/vicedirecciones/conservaciondealimentos.htm>

XIONG., D y HERNANDEZ., D. 2002.

“Vida útil (Shelf Life) de los alimentos”. Revisado el 15/05/18 a horas 07:47 pm en: http://biblioteca.uns.edu.pe/saladocentes/archivoz/curzoz/aula_2_iii_unidad.pdf