

- Anderson, Pascual, María del Rosario. (1998). *Microbiología Alimentaria*. Díaz de Santos, S.A.
- Anchía, Astiasarán, Iciar; Hernandez, Martinez, J., Alfredo. (1999). *Alimentos "Composición y Propiedades"*. Interamericana de España, S.A.
- Anzueto, Carlos, Rafael (2012). *Modelos matemáticos para estimación de vida útil de Alimentos*. Disponible en: http://www.academia.edu/7268294/MODELOS_MATEMATICOS_PARA_ESTIMACION_DE_VIDA_UTIL_DE_ALIMENTOS.
- Bousquets, Llorente, Adriana (2016). *Bioconservación*. Disponible en: <http://docplayer.es/51473148Bioconservacionnuevasestrategiasdeconservacion-de-alimentos-dra-adriana-llorente-bousquets-lab-7-uim-fesc-unam.html>.
- Casp, Vanaclocha, Ana y Abril, Requeña, José (2003). *Procesos de conservación de Alimentos (2ª ed.)*. Madrid, España: Mundi- Prensa.
- Castro, Chungara, Víctor. (2014). *Estadística I*. Editorial Leonardo.
- Dergal, Salvador, Badui (2006). *Química de Alimentos* "cuarta edición". México: Pearson Educación de México, S.A.
- Dergal, Salvador, Badui (2012). *Química de los Alimentos* "quinta edición". México: Pearson Educación de México, S.A.
- Desrosier, Norman, W. (1995). *Conservación de Alimentos*. México: Compañía Editorial Continental, S.A.
- Dube, Pérez, Dany y Robles, Gustavo, Andujar. (2000). *Cambio de coloración de los productos cárnicos* "Instituto de Investigaciones para la Industria Alimenticia". Disponible en: http://bvs.sld.cu/revistas/ali/vol14_2_00/ali07200.htm.
- Ferrás, Chavarrías, Martha (2015). *Vida útil de los Alimentos*. Disponible en: <http://observatorio.escueladealimentacion.es/entradas/innovacionalimentaria/vida-útil-de-los-alimentos>.
- García, Valencia, Francia Elena; Cardona, Millán, Leonidas de Jesus; Garcés, Jaramillo, Yamilé (2008). *Estimación de la vida útil fisicoquímica, sensorial e instrumental de queso crema bajo en calorías*. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/695/69550106.pdf>.
- Gastelum, Ricardo, Olivas; Moorillón, Nevárez, Guadalupe, Virginia; Franco, Gastélum, Maria, Guadalupe (2009). *Las pruebas de diferencia en el análisis*

Sensorial de los Alimentos. Disponible en: <http://tecnociencia.uach.mx/numeros/v3n1/data/AnalisisSensorialdeAlimentos.pdf>.

Gutiérrez, Bello, José (2000). *Ciencia Bromatológica “Principios generales de los Alimentos”*. Madrid, España: Días de Santos, S.A.

Herrera, Cabeza, Enrique, Alfonso (2013). *Aplicación de la microbiología predictiva para determinación de vida útil de los alimentos*. Disponible en: http://www.academia.edu/992792/Aplicaci%C3%B3n_de_la_Microbiolog%C3%ADa_Predictiva_en_la_determinaci%C3%B3n_de_la_vida_%C3%BAtil_de_los_alimentos.

Hough, G.; Langohr, K.; Gomez, G.; Curia, A. (2003). *Survival Analysis Applied to Sensory Shelf Life of Foods*. Disponible en: <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/downloaddoi=10.1.1.452.8810&rep=rep1&type=pdf>.

IBNORCA, (2016). *Catálogo de normas bolivianas*. Disponible en <http://www.ibnorca.org/images/archivos/IBNORCACATALOGODENORMAS2016Noviembre.pdf>.

Inungray, Carrillo, María, Luisa y Munguía, Reyes, Abigail. (2007). *Vida útil de los Alimentos*. Disponible en: <file:///C:/Users/PC/AppData/Local/Temp/Dialnet-VidaUtilDeLosAlimentos-5063620.pdf>.

Kirk, Ronald, S.; Sawyer, Ronal; Egan, Harnold. (1196). *Composición y Análisis de Alimentos de Pearson*. México: Compañía editorial continental, S.A.

Labuza, Theodore, P. (1999). *Procesos de Conservación de Alimentos (2^a ed.)*. Libro: Casp, A y Abril, J. (2003). Madrid, España.

López de Torre, Guillermo; García, Carballo, Berta, M.; Vicente, Madrid, Antonio; (2001). *Tecnología de la carne y productos cárnicos*; 1^a edición. Mundi-Prensa.

Luck, Erich; (1997). *Conservación química de los Alimentos*. Zaragoza, España: ACRIBIA, S.A.

Man, Dominic (2002). *Caducidad de los Alimentos*. Zaragoza, España: ACRIBIA, S.A.

Molina, Restrepo, Diego, Alonso; Mejía, Arnago, Claudia, María; Campuzano, Amézquita, Alejandro; Diglammarco, Restrepo, Renato, Arturo (2001). *Industria de carnes*. Medellín, Colombia.

- Montgomery, Douglas, C. (2004). *Diseño y Análisis de Experimentos* (2^a ed.). México: LIMUSA, S.A.
- Morales, Antonio, Anzaldúa; (2005). *La Evaluación Sensorial de los Alimentos en la Teoría y la Práctica*. Zaragoza, España: ACRIBIA, S.A.
- SENASAG, (2012). *Etiquetado de Alimentos Pre Envasados*. Disponible en: www.senasag.gob.bo/registros-unia/etiquetado.html.
- Singh, R., Paul (2000). Trabajo de grado: *Implementación y diseño de procedimiento para determinación de vida útil de quesos frescos, chorizos frescos y aguas enbolsa*. Disponible en: <http://repositorio.utp.edu.co/dspace/bitstream/handle/11059/1787/6640286R436.pdf>.
- PEDF, (2014-2018). *Plan Estratégico de Desarrollo Facultativo* “Facultad de Ciencias y Tecnología de la Universidad Autónoma Juan Misael Saracho”.
- Piagentini, A., M.; Pirovani, M., E.; Gumes, D., R. (2004). *Ciencia y Tecnología Alimentaria “cinética de deterioro de la calidad de repollo fresco cortado”*. Disponible en: http://depa.fquim.unam.mx/amyd/archivero/3Cinetdegradrepollo_14219.pdf
- Prieto, B. y Carballo, J. (1997). *El control analítico de la calidad en los productos cárnicos crudos curados*. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/724/72410501.pdf>
- Potter, Norman, N. y Hotchkiss, Joseph, H. (1999). *Ciencia de los Alimentos*. Zaragoza, España: ACRIBIA, S.A.
- Pulido, Gutiérrez, Humberto; Salazar, Román de la Vara (2008). *Análisis y Diseño de Experimentos*, segunda edición. México: interamericana, S.A.
- Ruiz, Nelson (2016). *Intendencia inspecciona alimentos*. Disponible en: <http://elpaonline.com/index.php/2013-01-15141626/centrales/item/214832-intendencia-inspecciona-alimentos-en-los-mercados>
- Sahin, Serpil; Sumnu, Gulum, Servet. (2009). *Propiedades Físicas de los Alimentos*. Zaragoza, España: ACRIBIA, S.A.
- Salazar de Marcano, Edith; Belen, Douglas; Marin, Gladys; Moreno, Herolys (2007). *Cinética de deterioro del aceite de la semilla de la palma Coroba*. Disponible en: <http://www.redalyc.org/pdf/4277/427739433008.pdf>.

- Sharma, Shri, K.; Mulvaney, Steven, J; Rizvi, H., Syed, S. (2003). *Ingeniería de Alimentos “operaciones unitarias y prácticas de laboratorio”*. Ithaca, Nueva York: LIMUSA S.A.
- Sanjuán, S., Rosa (2014). *Centro tecnológico AINIA*. [On-Line]. Disponible en www.ainia.es/insights/elconsumidorclaveparaconocerlavidautilsensorial.de.los.alimentos/.
- Singh, R., Paul; Heldman, Dennis, R. (2009). *Introducción a la Ingeniería de los Alimentos “segunda edición”*. España: ACRIBIA, S.A.
- Somolinos, Rodríguez, Francisco; Alonso, Aguado, José; Cañizares, Cañizares, Pablo; Perez, Lopez, Baldomero; Lopez, Santos, Aurora. (2002). *Ingeniería de la Industria Alimentaria Volumen III “operaciones de conservación de los Alimentos”*. España: Síntesis, S.A.
- Tscheuschner, Horst, Dieter (2001). *Fundamentos de Tecnología de Alimentos*. Zaragoza, España: ACRIBIA, S.A.
- Trejo, Viades, Mtra., Josefina (2012). *Fisicoquímica de Alimentos (1514) Unidad 1, Conceptos básicos de cinética química y su aplicación en alimentos*. Disponible en: <http://docplayer.es/amp/78317713-Fisicoquimica-de-alimentos-1514-unidad-1-conceptos-basicosdecineticaquimicaysuaplicacion-en-alimentos.html>.
- Peralta, Ureña, Milber, O.; Huapaya D Arrigo, Matilde (1999). *Evaluación sensorial de los Alimentos “primera edición”*. Lima, Perú: Agraria.
- Walpole, Ronal, E.; Myers, Raymond, H.; Ye, Kying (2007). *Probabilidad y Estadística para Ingeniería y Ciencias “octava edición”*. Pearson Educación de México, S.A.
- Walpole, Ronal, E.; Myers, Raymond, H.; Ye, Kying; (1998). *Probabilidad y Estadística para Ingenieros “sexta edición”*. Pearson Educación de México, S.A.