

## **Bibliografía**

- (2008). En N. Sapag Chain, R. Sapag Chain, & J. M. Sapag P, *Preparación y Evaluación de Proyectos* (Sexta ed., págs. 55, 96-97). México: MCGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A.
- (2012). En J. Márquez Hurtado, & R. Gómez Fernández, *Diseño de Experimental* (págs. 61-63). Unitécnología.
- Criollo, R. G. (2005). En *Estudio del trabajo* (pág. 185). Mexico: MCGRAW-HILL.
- GURME sevilla. (13 de julio de 2010). *La leche. Procesos y presentación*. Recuperado el 15 de agosto de 2023
- Malhotra, N. K. (2008). INVESTIGACIÓN DE MERCADOS. En N. K. Malhotra, *Investigación de Mercados* (Quinta ed., págs. 338-339). México: PEARSON EDUCACIÓN.
- NIEBEL, B., & Andris, F. (2009). *Ingeniería Industrial Métodos, estándares y diseño del trabajo* (Duodécima ed., Vol. XII). (A. L. Delgado Rodríguez, Ed.) México: McGraw-Hil. Recuperado el 15 de septiembre de 2023, de file:///C:/Users/Usuario/Downloads/pdf-ingenieria-industrial-12va-edicion-benjamin-w-niebel-librosvirtualcom\_compress.pdf
- NIEBEL, B., & Freivalds, A. (2009). *Ingeniería Industrial: Métodos, estándares y diseño del trabajo* (Duodécima ed.). México: The McGraw-Hill Companies.

## Webgrafía

(s.f.). Obtenido de <https://www.uajms.edu.bo/lta/>

AETN. (15 de Enero de 2024). Recuperado el 20 de Febrero de 2024, de <https://www.aetn.gob.bo/web/main?mid=1&cid=30>

Agencia de Cooperacion Internacional del Japón. (08 de febrero de 2012). *Manual de Procesamiento para la Industria Láctea - JICA*. Recuperado el 14 de agosto de 2023, de [https://www.jica.go.jp/Resource/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14\\_agriculture01.pdf](https://www.jica.go.jp/Resource/nicaragua/espanol/office/others/c8h0vm000001q4bc-att/14_agriculture01.pdf)

Ahued, M. G. (12 de Septiembre de 2016). *Universidad Autonoma del Estado de Hidalgo*. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/m1.html>

Alarcón, E. H. (30 de Septiembre de 2012). *Avibert*. Obtenido de <http://avibert.blogspot.com/2012/09/pruebas-descriptivas-analisis-sensorial.html>

Asana.com. (1 de Julio de 2021). Obtenido de <https://asana.com/es/resources/swot-analysis>

Asana.com. (07 de Diciembre de 2022). Obtenido de <https://asana.com/es/resources/swot-analysis>

Asociación Española de Pediatría. (agosto de 2006). Productos lácteos fermentados. (R. L. R. Tojo Sierra, Ed.) *anales de pediatría*, IV(S1), 54-66. Obtenido de <https://www.analesdepediatría.org/es-productos-lcteos-fermentados-articulo-13092366#:~:text=El%20yogur%20resulta%20de%20la,organol%C3%A9pticas%20notablemente%20diferentes%20a%20ella.>

Bifarsas.com. (10 de Diciembre de 2020). Obtenido de <https://bifarsas.com/el-analisis-microbiologico/>

Bold.com.ec. (26 de Julio de 2021). Obtenido de <https://bold.com.ec/que-es-y-como-mejorar-los-indicadores-de-rentabilidad/>

- CETYS UNIVERSIDAD Educación Continua. (14 de enero de 2021). *CAMPUS MEXICALI*. Recuperado el 14 de agosto de 2023, de <https://www.cetys.mx/educon/que-es-un-proceso-de-produccion-empresarial/>
- CHR HANSEN. (27 de marzo de 2017). *chr-hansen.com*. Recuperado el 16 de agosto de 2023, de <https://www.chr-hansen.com/es/food-cultures-and-enzymes/fresh-dairy/cards/product-cards/nu-trish>
- COEXPAN. (1 de septiembre de 2020). *coexpan.com*. Recuperado el 11 de agosto de 2023, de <https://www.coexpan.com/es/mercados/lacteos/>
- ECURED. (11 de octubre de 2015). *Acopio de leche*. Obtenido de [https://www.ecured.cu/Acopio\\_de\\_leche](https://www.ecured.cu/Acopio_de_leche)
- Escobar, & Ponce. (2001). *SciELO*. Recuperado el 15 de agosto de 2023, de Revista de Salud Animal: [http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0253-570X2017000300001#r](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0253-570X2017000300001#r)
- Euroinnova.ec*. (22 de Noviembre de 2022). Obtenido de <https://www.euroinnova.ec/blog/que-es-demanda-proyectada>
- Fernández Bolaños, F. (08 de septiembre de 2021). *produccion-animal.com.ar*. Recuperado el 15 de agosto de 2023, de [https://www.produccion-animal.com.ar/sanidad\\_intoxicaciones\\_metabolicos/infecciosas/bovinos\\_leche/78-mastitis.pdf](https://www.produccion-animal.com.ar/sanidad_intoxicaciones_metabolicos/infecciosas/bovinos_leche/78-mastitis.pdf)
- FRIO21. (12 de junio de 2020). *REFRIGERACION INDUSTRIAL Y COMERCIAL*. Obtenido de <https://frio21.com.ar/la-importancia-del-enfriamiento-en-el-proceso-de-pasteurizado/>
- Galán, J. S. (01 de Marzo de 2020). *Economipedia.com*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/segmentacion-de-mercado.html>

HANNA INSTRUMENTS COLOMBIA. (24 de Octubre de 2020). Recuperado el 28 de Diciembre de 2023, de <https://www.hannacolombia.com/blog/post/447/que-es-el-ph>

Hernández Beltrán, A., & Cervantes Acosta, P. (27 de octubre de 2013). *TALLER PARA LA PRODUCCIÓN DEL REACTIVO DE CALIFORNIA*. Recuperado el 15 de agosto de 2023, de <https://www.uv.mx/veracruz/cienciaanimal/files/2013/11/Taller-para-la-produccion-del-reactivo-de-California.pdf>

Horvat, A. (septiembre de 2019). *Understanding consumer data use in new product development and the product life cycle in European food firms – An empirical study*. Recuperado el 02 de agosto de 2023, de ScienceDirect: <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2019.03.008>

IBNORCA Norma Boliviana 0078 Leches fermentadas - Requisitos. (Diciembre de 2009). *IBNORCA*. Recuperado el 28 de Diciembre de 2023

IBNORCA, Norma Boliviana - Criterios microbiológicos Leche y Productos lácteos. (15 de Octubre de 2015). *Scribd.com*. Recuperado el 26 de Noviembre de 2023, de <https://es.scribd.com/document/631757382/CRITERIOS-MICROBIOLOGICOS-SEGUN-NORMA-BOLIVIANA-docx>

IBNORCA, Norma 33013 Requisitos Fisicoquimicos de Leche Cruda. (16 de agosto de 2022). *Scribd.com*. Recuperado el 14 de agosto de 2023, de <https://es.scribd.com/document/564028985/norma-33013-requisitos-fisicoquimicos-de-leche-cruda-1#>

Inga Zambrano, L. F. (21 de agosto de 2017). *Repositorio digital de la UTMACH*. Recuperado el 30 de octubre de 2023, de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/11461/1/INGA%20ZAMBRANO%20LUIS%20FERNANDO.pdf>

Institucional, C. (08 de Octubre de 2020). *IBERO Tijuana*. Obtenido de <https://blogposgrados.tijuana.iberomex.mx/investigacion-aplicada/>

- Jimdofree.com.* (25 de Enero de 2019). Obtenido de <https://talentohumanocali.jimdofree.com/dise%C3%B1o-de-manuales-de-funciones/>
- L. Pascual. (26 de agosto de 2019). *Lechepascual.es*. Recuperado el 15 de agosto de 2023, de <https://lechepascual.es/articulos/nutricion/homogeneizacion-de-la-leche/>
- Laboratorio Taller de Alimentos. (12 de Noviembre de 2018). *uajms.edu.bo*. Obtenido de <https://www.uajms.edu.bo/fcyt/laboratorio-taller-de-alimentos/>
- Lifeder.com.* (05 de Mayo de 2023). Obtenido de <https://www.lifeder.com/balance-de-materia/>
- Mérieux NutriSciences.* (02 de Enero de 2022). Obtenido de <https://www.merieuxnutrisciences.com/na/es/opciones-de-evaluacion-sensorial/>
- Mundo Lácteo.* (12 de noviembre de 2021). Obtenido de <https://mundolacteo.es/yogur/yogures-con-probioticos-que-son>
- NEWMIND.* (27 de Septiembre de 2022). Obtenido de <https://newmind.gal/2022/09/27/la-importancia-de-planta/>
- Orellana Nirian, P. (07 de septiembre de 2019). *Economiapedia*. Recuperado el 04 de octubre de 2023, de [https://economipedia.com/definiciones/coste-unitario.html#google\\_vignette](https://economipedia.com/definiciones/coste-unitario.html#google_vignette)
- Paola, G. (06 de septiembre de 2022). Recuperado el 10 de agosto de 2023, de Lácteos LATAM.COM: <https://www.lacteoslatam.com/el-proceso-completo-de-fabricacion-de-la-leche-en-lactolanda/#:~:text=El%20proceso%20consiste%20en%20calentar,eliminar%20pr%C3%A1cticamente%20todas%20las%20bacterias.>

- Pérez, A. (10 de Noviembre de 2020). *Business school*. Obtenido de <https://www.obsbusiness.school/blog/analisis-economico-financiero-elaboralo-en-4-pasos>
- Proacciona.es*. (18 de Abril de 2023). Obtenido de <https://www.proacciona.es/que-es-un-analisis-fisico-quimico-en-alimentos/>
- QuestionPro. (12 de Diciembre de 2018). *QuestionPro Diagrama de Pareto*. Recuperado el 15 de Diciembre de 2023, de <https://www.questionpro.com/blog/es/diagrama-de-pareto/>
- QuestionPro. (21 de marzo de 2022). *Desarrollo de productos: Qué es, fases y metodologías*. Recuperado el 01 de agosto de 2023, de [questionpro.com: https://www.questionpro.com/blog/es/desarrollo-de-productos/](https://www.questionpro.com/blog/es/desarrollo-de-productos/)
- Questionpro.com*. (12 de Junio de 2018). Obtenido de <https://www.questionpro.com/blog/es/que-es-la-investigacion-primaria-y-secundaria/>
- QUIMICA.ES. (24 de Abril de 2019). *QUIMICA.ES*. Recuperado el 28 de Diciembre de 2023, de <https://www.quimica.es/enciclopedia/Acidez.html>
- SENASA. (junio de 2015). *SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA*. Recuperado el 10 de agosto de 2023, de <http://www.senasa.gob.ar/senasa-comunica/noticias/pasteurizacion>
- Senasag*. (15 de Agosto de 2011). Recuperado el 29 de Diciembre de 2023, de <https://www.senasag.gob.bo/index.php/institucional/unidades-nacionales/administracion/area-nacional-de-recursos-humano/category/5184-pai-lacteos?download=732:reglamento-de-inspeccion-leche-y-derivados>
- Sicamedicion. (13 de mayo de 2022). *Refractómetro brix de KEM para el análisis de la leche*. Recuperado el 15 de agosto de 2023, de <https://www.sicamedicion.com.mx/blog/tecnologias/refractometro-brix-de-kem-para-el-analisis-de-la-leche/>

- SmartDraw Símbolos de diagramas de flujo. (18 de Mayo de 2017). *SmartDraw*. Recuperado el 18 de Diciembre de 2023, de <https://www.smartdraw.com/flowchart/simbolos-de-diagramas-de-flujo.htm>
- softgrade.mx*. (27 de Febrero de 2018). Obtenido de <https://softgrade.mx/manual-de-procedimientos/>
- Tastelab.es*. (28 de Marzo de 2021). Obtenido de <https://tastelab.es/que-es-el-analisis-sensorial/>
- Tecnología de Lácteos. (5 de Febrero de 2020). *Tecnología de Lácteos*. Recuperado el 27 de Diciembre de 2023, de <https://tecnologiadeloslacteos.blogspot.com/>
- TuDashboard. (7 de Julio de 2021). Recuperado el 28 de 12 de 2023, de <https://tudashboard.com/diagrama-de-caja-bigote/>
- Universidad Autonoma Del Estado de Hidalgo*. (s.f.). Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/sahagun/n1/e1.html>
- Universidad de Jaén*. (21 de noviembre de 2015). Obtenido de [http://www.ujaen.es/investiga/tics\\_tfg/inves\\_primaria.html#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20primaria%20contiene%20informaci%C3%B3n,directo%20de%20las%20fuentes%20primarias.](http://www.ujaen.es/investiga/tics_tfg/inves_primaria.html#:~:text=La%20investigaci%C3%B3n%20primaria%20contiene%20informaci%C3%B3n,directo%20de%20las%20fuentes%20primarias.)
- UPIICSA. (27 de junio de 2017). *Instituto Politécnico Nacional*. Recuperado el 15 de septiembre de 2023, de [https://www.sites.upiicsa.ipn.mx/polilibros/terminados/aspi/POLILIBRO/2%20PORTAL/P4%20CURSOGRAMA%20ANALITICO/GENERALIDADES\\_4.htm](https://www.sites.upiicsa.ipn.mx/polilibros/terminados/aspi/POLILIBRO/2%20PORTAL/P4%20CURSOGRAMA%20ANALITICO/GENERALIDADES_4.htm)
- VACCA ENGINEERING. (17 de septiembre de 2022). *vacca.es*. Recuperado el 11 de agosto de 2023, de <https://www.vacca.es/la-refrigeracion-en-la-industria-alimentaria/>
- Villanett.com*. (26 de Enero de 2016). Obtenido de <https://nube.villanett.com/2016/01/26/estudio-de-mercado-en-las-empresas/>

*Wixsite.com.* (14 de Abril de 2019). Obtenido de <https://proyectoslean.wixsite.com/emprendimientolean/metod-cuantitativo-tama%C3%B1o>