

# **BIBLIOGRAFÍA**

### **Referencia de libro**

- Calla, E. y Sánchez H. (2011). *“Manual de Transformación de Productos Lácteos”*. Tarija – Bolivia.
- Cuellar, A. N. (2008). *“Ciencia, tecnología e industria de alimentos”*. D’ vinni S.A. Colombia.
- IBNORCA (Norma Boliviana NB 33024). (2010). *“Productos lácteos – Queso Dambo – Requisitos”*.
- Medina Fernández M. (1990). *“Principios Básicos para la Fabricación de Quesos”*. Ediciones S.A. Madrid, España.
- Montgomery, Douglas, C. (2004). *Diseño y Análisis de Experimentos (2<sup>a</sup> ed.)*. LIMUSA, S.A. México.
- Robinson. R.K y Wilbey. R.A (2010). *“Fabricación de queso”*. Segunda edición. Zaragoza, España. ACRIBIA, S.A.
- Ureña, Peralta, M. O. (1999). *“Evaluación Sensorial de los Alimentos.”*. Editorial Agraria. Perú.

### **Referencia de revista**

- Fresno M., Fernández M., Álvarez S., Darmanin N., Batista P., Pino V., Duque M.J., González J., Rodríguez A. (2002). *“CARACTERIZACIÓN DEL PROCESO DE AHUMADO DEL QUESO PALMERO”*. En: El Arca, N° 5, Volumen 1, pp. 41.
- Ramírez Ramírez José Carmen, Rosas Ulloa Petra, Velázquez González Martha Yanira, Ulloa José Armando, Arce Romero Francisco. (2011). *“Bacterias lácticas: Importancia en alimentos y sus efectos en la salud”*. En: Revista Fuente, N° 7. Abril - junio 2011, Universidad Autónoma de Nayarit.

### **Referencia de tesis**

- ALVARADO TOMALA YAJAIRA JESÚS. (2012). *“evaluación de los análisis FÍSICOS-QUÍMICOS DE LA LECHE de los diferentes hatos bovinos del cantón daule”*. Denominado: (Tesis). Publicado por: UNIVERSIDAD DE GUAYAQUIL, FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y ZOOTECNIA. GUAYAQUIL – ECUADOR.
- Fuentes López Ana. (2007). *“desarrollo de PRODUCTOS AHUMADOS a partir de lubina (dicentrarchus labrax l.)”*. Denominación: (Tesis Doctoral). Publicado

por: UNIVERSIDAD POLITÉCNICA DE VALENCIA, DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS. Valencia.

Guerrero Ortiz Jeanny y Rodríguez Castillo Paula Areli. (2010). “*Características físico-química de la leche y su variación. Estudio de caso, EMPRESA DE LÁCTEOS El Colonial, león, Nicaragua*”. Denominado: (Trabajo de graduación). Publicado por: UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA (UNA), FACULTAD DE CIENCIA ANIMAL (FACA). Managua – Nicaragua.

MARTÍNEZ MARTÍNEZ ELIZABETH NATALÍ y MORENO TERÁN NANCY FABIOLA. (2011-2012). “*elaboración de CHULETA AHUMADA de ovino con proteína aislada de soya y carragenina con 2 concentraciones de salmuera al 5 % y 8% en la planta de embutidos la madrileña*”. Denominado: (Tesis). Publicado por: UNIVERSIDAD TÉCNICA DE COTOPAXI, UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS AGROPECUARIAS Y RECURSOS NATURALES, CARRERA DE INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL. LATACUNGA- ECUADOR.

Murieles Ricardo Rita Margarita. (2012). “*elaboración de queso de capa a partir de leche ganado vacuno con adición de CULTIVOS LÁCTICOS para mejorar su calidad y productividad industrial*”. Denominado: (Proyecto de grado). Publicado por: UNIVERSIDAD DE CARTAGENA, FACULTAD DE INGENIERÍA, PROGRAMA DE INGENIERÍA DE ALIMENTOS. CARTAGENA DE INDIAS – COLOMBIA.

Vázquez, H. C. (2001). “*Estudio preliminar de la degradación de BIXINA EN POLVO en los diferentes tipos de empaques y temperaturas establecidas*”. Denominado: (Tesis). Publicado por: ING. Instituto Tecnológico de Villahermosa. Villahermosa, Tabasco, México.

### **Páginas web**

Agudelo Gómez Divier Antonio y Bedoya Mejía Oswaldo. (2015). “*Composición nutricional de la leche de ganado vacuno*”. Fecha de consulta: (13/09/18). Disponible en: <http://www.redalyc.org/html/695/69520107/>

Bernácer Raquel. (2017). “*Beneficios y riesgos del queso para la salud*”. Fecha de consulta: (10/09/18). Disponible en: <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/beneficios-y-riesgos-del-queso-para-la-salud-11010>

- Código Alimentario Español, BOE núm. 239. (2006). “*Disposiciones generales*”. Fecha de consulta: (24/09/18). Disponible en: [http://www.aytojaen.es/portal/RecursosWeb/DOCUMENTOS/1/0\\_11551\\_1.pdf](http://www.aytojaen.es/portal/RecursosWeb/DOCUMENTOS/1/0_11551_1.pdf)
- Grether Torres Santos. (2007). “*Antecedentes, producción y calidad de la leche en Cuba*”. Fecha de consulta: (10/09/18). Disponible en: <https://www.monografias.com/trabajos53/leche-cubana/leche-cubana2.shtml>
- Grimaldos Rafael Bolivar. (2011). “*Quesos blandos, semiduros y duros*”. Fecha de consulta: (08/09/18). Disponible en: <https://www.monografias.com/trabajos104/quesos-blandos-semiduros-y-duros/quesos-blandos-semiduros-y-duros.shtml>
- Hernández Consuelo. (2016). “*Propiedades del queso*”. Fecha de consulta: (10/09/18). Disponible en: <https://www.salud180.com/nutricion-y-ejercicio/5-propiedades-del-queso>
- Infobae. (2018). “*Las increíbles propiedades del queso, el aliado menos esperado para la salud del corazón*”. Fecha de consulta: (12/09/18). Disponible en: <https://www.infobae.com/salud/2017/12/18/las-increibles-propiedades-del-queso-el-aliado-menos-esperado-para-la-salud-del-corazon/>
- ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior). (2009). “*Asociación para la Promoción de los Quesos de España*”. Fecha de consulta: (07/08/18). Disponible en: [https://web.archive.org/web/20091114080151/http://www.asocpromocionquesos.es/trad\\_centorig.htm](https://web.archive.org/web/20091114080151/http://www.asocpromocionquesos.es/trad_centorig.htm)
- INE (Instituto Nacional de Estadística). (2008). “*BOLIVIA: Producción anual de leche*”. Fecha de consulta: (28/07/18). Disponible en: [http://anda.ine.gob.bo/ANDA4\\_3/index.php/catalog#\\_r=&collection=&country=&dtype=&from=1975&page=7&ps=&sid=&sk=&sort\\_by=titl&sort\\_order=&to=2018&topic=&view=s&vk=](http://anda.ine.gob.bo/ANDA4_3/index.php/catalog#_r=&collection=&country=&dtype=&from=1975&page=7&ps=&sid=&sk=&sort_by=titl&sort_order=&to=2018&topic=&view=s&vk=)
- La Paulina. (2018). *La Paulina “Nosotros”*. Fecha de consulta: (18/07/18). Disponible en: <http://www.lapaulina.com.ar/Nosotros>
- Mercosur. (2006). “*REGLAMENTO TECNICO MERCOSUR DE IDENTIDAD Y CALIDAD DEL QUESO DANBO*”. Fecha de consulta: (20/09/18). Disponible en: [http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r\\_gmc\\_29-96.pdf](http://www.puntofocal.gov.ar/doc/r_gmc_29-96.pdf)
- Naturarla. (2016). “*Los quesos tradicionales daneses*”. Fecha de consulta: (18/07/18). Disponible en: <https://www.naturarla.es/los-quesos-tradicionales-daneses>

- NORMA Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2002. (2005). “*Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba*”. Fecha de consulta: (20/09/18). Disponible en: <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/213ssa102.html>
- NTE INEN 68, (1973). “*Queso Dambo. Requisitos*”. Fecha de consulta: (20/08/18). Disponible en: [https://archive.org/stream/ec.nte.0068.2011/ec.nte.0068.2011\\_djvu.txt](https://archive.org/stream/ec.nte.0068.2011/ec.nte.0068.2011_djvu.txt)
- Nueva Economía. (2010). “*Cada queso es un mundo*”. Fecha de consulta: (24/07/18). Disponible en: <file:///C:/Users/ROSARIO/Downloads/nota-4681.pdf>
- Nutrinfo (Comunidad de expertos en nutrición). (2011). “*Vademecum Nutrinfo - Tabla de Composición Química de Alimentos*”. Fecha de consulta: (08/09/18). Disponible en: [http://2013.nutrinfo.com/tabla\\_composicion\\_quimica\\_alimentos\\_2018.php?FoodId=647#label](http://2013.nutrinfo.com/tabla_composicion_quimica_alimentos_2018.php?FoodId=647#label)
- P.E.Q. “San Javier”. (2011). “*Nuestros Quesos*”. Fecha de consulta: (25/07/18). Disponible en: <http://nuestrosquesos.blogspot.com/2011/04/damboqueso-sandwichbolivia.html>
- PIL ANDINA. (2016). “*Inicio*”. Fecha de consulta: (24/07/18). Disponible en: <http://pilandina2016upea.blogspot.com/>.
- PPE ARGENTINA S.A. (2015). “*Productos químicos – Coagulantes*”. Fecha de consulta: (08/09/18). Disponible en: <http://www.nuevaferia.com.ar/p.asp?i=6931&n=Productos-quimicos>.
- Parra Huertas Ricardo Adolfo. (2010). “*BACTERIAS ACIDO LACTICAS: PAPEL FUNCIONAL EN LOS ALIMENTOS*”. Fecha de consulta: (16/09/18). Disponible en: <http://www.scielo.org.co/pdf/bsaa/v8n1/v8n1a12.pdf/>
- SanCor. (2018). “*Acerca de SanCor*”. Fecha de consulta: (18/07/18). Disponible en: <http://www.sancor.com/la-empresa/la-empresa-acerca-de-sancor?es>

### **Libros electrónicos**

- Aguilar Morales Jessica. (2012). “*MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS*”. Tlalnepantla de Baz, Estado de México. RED TERCER MILENIO S.C.
- Borbonet, Urrestarazu, y Pelaggio. (2010). *Cuadernillo “BPH en las Queserías Artesanales”*. Uruguay Integra y la IMColonía.

Battro, Pablo. (2010). Quesos artesanales. Buenos Aires, Argentina. Editorial Albatros S.A.C.I.

Charles Lalais. (1988). “*Ciencia de la leche. Principios de técnica lechera*”. México. Editorial continental. S.A.

Freire Viviana Cecilia. (2015). “*BUENAS PRÁCTICAS DE ELABORACIÓN DE QUESOS CAPRINOS ARTESANALES*”. Córdoba, Argentina. Ediciones Gráficas.

GOMEZ DE ILLERA MARGARITA. (2005). “*TECNOLOGÍA DE LACTEOS*”. Denominado: Libro. Publicado por: UNIVERSIDAD NACIONAL ABIERTA Y A DISTANCIA UNAD. Bogotá.

Hernández Petit Héctor José y Solórzano Moreno Roger José. (2005). “*Elaboración de Quesos Ahumados*”. Denominación: (Cuaderno de Estudio). REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA, MINISTERIO PARA LA ECONOMÍA POPULAR, INSTITUTO NACIONAL DE COOPERACIÓN EDUCATIVA.

Huaroma Isique. (2014). “*Elaboración de quesos*”. Lima, Perú. Editorial Macro, EIRL

Robinson. R.K y Wilbey. R.A (2010). “*Fabricación de queso*”. Segunda edición. Zaragoza, España. ACRIBIA, S.A.