

BIBLIOGRAFÍA

Revistas

Pineda López, M. del R. (2009). *Distribución de la vegetación y cambio climático como proceso de selección natural*, en: Revista de divulgación científica y tecnológica de la universidad veracruzana. N°3.Volumen22 pp 1-4. Enero 2009, La Ciencia y el Hombre.

Proyecto de grado o trabajo dirigido

Gonzales, A. E. (2014). *Elaboracion de queso jamonado*. Trabajo de investigacion (Licenciado en Ing. De Alimentos). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

Diaz de Oropeza, M. R. (2018). *Elaboracion de queso tipo Dambo ahumado*. Trabajo de investigacion (Licenciado en Ing. De Alimentos). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

Mendoza, F. X. (2018). *Determinación de la vida Útil de queso maduro en el Laboratorio Taller de Alimentos (L.T.A.)*. Trabajo experimental (Licenciado en Ing. De Alimentos). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

Castro Quispe, C. M. (2016). *Elaboración de queso danbo*. Trabajo de investigación Titulado (Licenciado en Ing. De Alimentos). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

Méndez Acosta, C. J. (2018). *Elaboración de queso Gouda*. Trabajo de investigacion (Licenciado en Ing. De Alimentos). Universidad Autónoma Juan Misael Saracho, Facultad de Ciencias y Tecnología. Tarija (Bolivia).

Página Web

Ramírez Castillo, E. M. (2017, noviembre 23) *Elaboración de queso tipo Ricotta*. Fecha de consulta:17 de agosto 2020, de:

<https://es.scribd.com/document/434690815/Informe-de-Laboratorio-Elaboracion-de-Queso>

José, C. (2020, abril 6) *Diseño factorial 2³*. Fecha de consulta: 30 de abril 2025, de:
<https://www.youtube.com/watch?v=V8Of6-Hb2Ug&t=596s>

Orus, A. (2022, diciembre 22) *Producción anual de queso a nivel mundial de 2015 a 2024*. Fecha de consulta: 12 de Julio 2023, de:
<https://es.statista.com/estadisticas/1311313/produccion-de-queso-en-el-mundo/>

Clave, A. (2022, marzo 22) *Limón: descubre sus propiedades, beneficios y valor nutricional*. Fecha de consulta: 12 de Julio 2023, de:
<https://www.lavanguardia.com/comer/20180815/451322752131/limon-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>

Agradi, C. (2022, noviembre 24) *el top 10 de los importadores de queso*. Fecha de consulta: 20 de Junio 2025, de:
<https://portalechero.com/el-top-10-de-los-importadores-de-quesos/>

Verificado mercado informes (2025, febrero) *Mercado de queso ricotta*. Fecha de consulta: 24 de marzo 2025, de:
<https://www.verifiedmarketreports.com/es/product/ricotta-cheese-market/>

Quillotano (2024, enero 25) *Limón sutil*. Fecha de consulta: 15 de enero 2025, de:
https://plantket.cl/plantket-cl/content/181-limon-sutil?srsId=AfmBOopjWq_Yp6Y4Lx4QIrlsCb1SoOII4d3dpor_eYKUnrILs9NeKO
 Eg

Hamann, V. (2024, mayo 11) *Datos apetitosos, sobre el consumo y la producción de quesos en el mundo, que te harán agua la boca*. Fecha de consulta: 21 de junio 2025, de:
<https://es.edairynews.com/daquesos-en-el-mundo/>

Collinson Paul, M. H. (2023) *Queso Ricotta*. Fecha de consulta: 12 de Julio 2023, de:

https://www.fankal.com/es/alimentos/2268-queso-ricotta.html#google_vignette

Castro Galdos, Milagros Alejandra. (2023) *Informe ricota*. Fecha de consulta: 24 de Agosto 2024, de:

<https://es.scribd.com/document/393783667/INFORME-RICOTA>

Sara (2018, enero 23) *Como hacer ricotta y queso en casa*. Fecha de consulta: 18 de febrero 2022, de:

https://unaitalianaenlacocina.es/como-hacer-ricotta/#google_vignette

Guzmán del Carpio, J. V. (2017, julio 09) *Leche y queso de cabra, un producto diferente y saludable hecho en Tarija*. Fecha de consulta: 17 de agosto 2020, de:

<https://lavozdetarija.com/2017/07/09/leche-y-queso-de-cabra-un-producto-diferente-y-saludable-hecho-en-tarija/>

Wales, J. (2019, abril 19) *Requesón*. Fecha de consulta: 16 de julio 2020, de:

<https://es.wikipedia.org/wiki/Reques%C3%B3n>

Odebrecht, N. (2020, noviembre 20) *Quesos*. Fecha de consulta: 23 de julio 2024, de:

<https://oec.world/es/profile/hs/cheese#bespoke-title-941>

Fact Checked (2020, agosto 6) *leche*. Consulta: 19 de febrero 2025, de:

<https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/diccionario/leche.html>

Revistas publicaciones

Bedri. (2019). *Ricotta*. La página de Bedri Queso. [artículo en línea]. Fecha de consulta: 23 de octubre 2021.

Disponible en:

https://www.bedri.es/Comer_y_beber/Queso/Quesos_del_mundo/Italia/Ricotta.htm

Poveda, E. E. (2013, diciembre). *Suero lácteo, generalidades y potencial uso como fuente de calcio de alta biodisponibilidad.* Revista chilena de nutrición. [artículo en línea]. vol. 40.Nº4.pp1. Fecha de consulta:5 de enero 2019.

Disponible en:

<https://prolactea.es/suero-de>

[leche/#:~:text=El%20suero%20de%20leche%20o,case%C3%ADna%20y%20grasa\)%20del%20queso.&text=El%20lactosuero%20representa%2C%20por%20tanto,la%20mitad%20de%20sus%20nutrientes.](#)