

BIBLIOGRAFÍA

- ALIMENTARIUS, C. (2018). *Norma para leches fermentadas*. Obtenido de https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B243-2003%252FCXS_243s.pdf
- Baena , G. M. (2017). *Metodología de la investigación* (Tercera ed.). Mexico: Patria. Obtenido de <http://ebookcentral.proquest.com>
- Benjamín , F. (2011). *El libro blanco de la leche y los productos lacteos*. México. Obtenido de https://www.uv.mx/personal/pcervantes/files/2012/05/libro_blanco_de_la_leche.pdf
- Bernal , C. A. (2010). *Metodología de la investigación* (Tercera ed.). Colombia: PEARSON EDUCACIÓN. Obtenido de <https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Carrillo , M. L., & Reyes, A. (2013). Vida útil de los Alimentos. *Revista Iberoamericana de las Ciencias Biológicas y Agropecuarias*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5063620.pdf>
- Díaz, L. G., Tarifa , P. G., Olivera , S., Gerje, F. L., Benitez, M. B., & Ercoli, P. H. (2014). *Alimentos: Historia, presente y futuro*. Buenos Aires: Ministerio de Educación de la Nación. Obtenido de <http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL005266.pdf>
- Espinoza , A., & Zapata , L. (2010). *Estudio del yogurt*. ODECU. Obtenido de <https://www.odecu.cl/wp-content/uploads/2017/12/2010-estudio-yogurt.pdf>
- Estrada , I., Hernandez , E., Tagle , A., & Lagunes , F. (2015). Determinación de vida de anaquel en confitados. *Revista de Tecnología e Innovación*, 392-400. Obtenido de https://www.ecorfan.org/bolivia/researchjournals/Tecnologia_e_innovacion/vol2num3/Revista-de-Tecnologia-e-Innovacion-vol-3-60-68.pdf
- FAO. (2011). *Codex Alimentarius* . Obtenido de Leche y productos lacteos : <https://www.fao.org/3/i2085s/i2085s.pdf>
- Fischer, E. (2019). *Métodos de Conservación de Alimentos - Historia, Técnicas y Clasificación*. Obtenido de <https://www.recetasgratis.net/articulo-metodos-de-conservacion-de-alimentos-73175.html>

- Fuente , N. M., & Barbosa , J. E. (2010). Inocuidad y bioconservación de alimentos. En S. d. Científica. Guanajuato, México. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/416/41613084005.pdf>
- Giraldo , G. I. (1999). *Metodos de estudio de la Vida de Anaquel de los Alimentos*. Colombia. Obtenido de <https://repositorio.unal.edu.co/bitstream/handle/unal/55806/metodosdeestudiodevidaanaqueldelosalimentos.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Grande , J., Perez, R., Cobo, A., Lucas, R., & Galv  z , A. (2017). *Bioconservacion de alimentos lacteos*. Real Academia de Ciencias Veterinarias de Andalucía Oriental . Obtenido de https://helvia.uco.es/bitstream/handle/10396/18844/racvao_30_2017_12.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Gutierrez Flores , M. (2010). Investigación de los aceites esenciales, sus características y finalidad de uso : análisis del estado de su regulación en Chile y el mundo. Repositorio Academico de la Universidad de Chile.
- Hernández , A. A., Ramos, M. P., Placencia , B. M., Indacochea, B., Quimis , A. J., & Moreno , L. A. (2018). *Metodología de la investigación científica* (Primera ed.).   rea de Innovación y Desarrollo, S.L. Obtenido de <https://www.3ciencias.com/libros/libro/metodologia-la-investigacion-cientifica/>
- Hernandez , R., Fernandez , C., & Baptista , P. (2010). *Metodología de la Investigación*. Mexico: Mc Graw Hill.
- IBNORCA. (2013). Productos lácteos - Leche cruda y fresca - Requisitos. En *Leche y productos lácteos procesados* . Instituto Boliviano de Normalizacion y Calidad
- Man, M. D., & Jones, A. A. (1994). *Evaluación de la vida útil de los alimentos*. Londres. Obtenido de <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=GB9618193>
- Martínez , V. L. (2013). Metodos, Técnicas e instrumentos de investigación. En *Manual multimedia para el desarrollo de trabajo de investigación. Una visión desde la epistemología dialéctico crítica*. Obtenido de https://eduvirtual.cuc.edu.co/moodle/pluginfile.php/629669/mod_resource/content/1/M%C3%A9todos%20t  cnicas%20e%20instrumentos%20de%20investigaci  n.pdf
- Parra , R. A. (2012). Yogurt en la salud humana. *Revista lasallista de investigación*, 162-167. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/rlsi/v9n2/v9n2a17.pdf>
- Parede, M. (2017). Creacion de Senasag.
- Ricoy, C. (2006). *Contribución sobre los paradigmas de investigación*. Revista do Centro de Educa  o.

- Rojas , I. R. (2011). *Elementos para el diseño de técnicas de investigación: Una propuesta de definiciones y procedimientos en la investigación científica*. Toluca : Tiempo de educar . Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/311/31121089006.pdf>
- SEDES.Salud, S. D. (2017). Control sanitario. Tarija: Sedes.
- Sanchez Guillen, J., Paucar, L. M., Salvador Reyes, R., Capa Robles, J., & Moreno Rojo, C. (2013). Estudio comparativo de las características físico-químicas del aceite de sachá inchi (*Plukenetia volubilis* L.), aceite de oliva (*Olea europaea*) y aceite crudo de pescado. Scielo, 1-30.
- Salvatierra , I. M. (2019). *Manual Conservacion de Alimentos*. Arica: Académica Inacap. Obtenido de https://www.inacap.cl/web/material-apoyo-cedem/profesor/Gastronomia/Manuales/Manual_Conservacion_de_Alimentos.pdf
- VDDUC. (2017). Ministerio de Justicia y Transparencia y Defensa de los Usuarios. Normas básicas. La Paz. Recuperado de: https://www.google.com/search?q=VDDUC%2C+2017&oq=VDDUC%2C+2017+&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOdIBCDYwMjJqMGo3qAIAAsAIA&sourceid=chrome&ie=UTF-8