

ASPECTOS AMBIENTALES ASOCIADOS A PROCESOS DE LA INDUSTRIA LÁCTEA

Literatura Citada

1. Almecija M.C. 2007. Obtención de lactoferrina bovina mediante ultrafiltración de lacto suero. Tesis Doctoral. Universidad de Granada. Dpto. de Ingeniería Química. 276 pp.
2. Artavia W. 1999. Elaboración de ricotta a partir de suero lácteo. Tesis de Grado Escuela de Agricultura de la Región Tropical Húmeda (EARTH). Guácimo, Costa Rica. 40 pp
3. AINIA, Instituto Técnico Alimentario. 2000. Mejores Técnicas Disponibles en la Industria Láctea. Valencia, España. 104 pp
4. Baltjes J. 1984. Economic Aspects Water Pollution Prevention by Reduction of Milk and Milk Product Wastage. IDF bulletin 184:35- 42
5. Berruga M. I. 1999. Desarrollos de procedimientos para el tratamiento de efluentes de quesería. Tesis Doctoral Universidad Complutense de Madrid. Facultad de Veterinaria. 337 pp.
6. Behr G. 2003. Gestión Ambiental en la Industria Quesera. Secretaria de Agricultura Ganadería Pesca y Alimentos, Área de Investigaciones. Buenos Aires, Argentina 29 pp.
7. Cámara Venezolana de Industrias Lácteas (CAVILAC). 2008. La industria lechera en Venezuela. Su evolución. Caracas, Venezuela. 58 pp.
8. Camacho A. 2011. Aplicando Producción Mas Limpia en El Sector Lechero. Rev Éxito Empresarial (144): 5 PP.
9. Carrillo J. L. 2006. Tratamiento y Reutilización Del Suero de Leche. Rev Mundo Lácteo y Cárnico (6): 28-30
10. Castro S. 2009. Importancia Económica del Bienestar en el Tambo. Rev Producir XXI. Bs. As. 17(210): 12-18
11. Centro de Actividad Regional para la Producción Limpia (CAR/PL). 2002. Prevención de la Contaminación en la Industria Láctea. Barcelona, España. 164 pp.
12. Centro de Producción Mas Limpia (CPMLN). 2003. Manual de Buenas Prácticas Operativas de Producción Mas Limpia para la Industria Láctea. Managua, Nicaragua. 48 pp.
13. Comisión Nacional del Medio Ambiente Región Metropolitana (CONAMA/RM). 1998. Guía Para el Control y Prevención de la Contaminación Industrial. Santiago, Chile. 58 pp.
14. Faria J, García A.C, García A.C. 2003. Eficiencia en la concentración de la proteína del lactosuero con una planta móvil de ultrafiltración y nanofiltración. Rev Científica, FCV-LUZ XIII (5): 345-347.
15. GEA Consultores Ambientales. 2008. Herramientas de Gestión de la Producción Láctea, Sector Secundario: Industria Láctea. Montevideo, Uruguay. 14 pp.

16. Gil k, Najul M, Pacheco C. 2004. Manejo de Desperdicios en Industrias de Derivados Lácteos con Criterios Competitivos. Facultad de Ingeniería, Universidad Central de Venezuela. Caracas, Venezuela. 8 pp.
17. Gil E. 2008. E l Éxito de la Gestión Ambiental en Alpina S.A. Rev EAN (62): 73-88
18. Gingins M. 2003. El Bienestar de la Vaca Lechera. Rev Marca Liquida Agropecuaria 13(123): 45-46
19. González M, Petiot P. 1998. Utilización del lacto suero producido en la Industria Productos Lácteos Flor de Aragua C.A. en la alimentación de bovinos estabulados. Informe de Gestión año 1998. 20pp.
20. González M. 2010. Alternativas de Aprovechamiento del lacto suero en la Industria Productos Lácteos Flor de Aragua C.A. Informe de Gestión año 2010. 22 pp.
21. González M. 2011. Aplicaciones de la tecnología de ultrafiltración en la elaboración industrial del queso. En, Innovación y Tecnología en la Ganadería Doble Propósito. 2011. C Gonzàlez-Stagnaro, N Madrid Bury, E Soto Belloso (eds). Fundación Girarz. Ediciones Astro Data S.A. Maracaibo, Venezuela. (XCIII): 933-944.
22. González-Siso M. 1996. The Biotechnological Utilization of Cheese Whey. Rev. Bioresource Technology (57): 1-11.
23. Grasselli M, Navarro A, Fernandez H, Miranda M, Camperi S, Cascone O. 1997. Qué hacer con el suero. Rev. Ciencia Hoy. Fac Fcia y Bioq. Universidad de Buenos Aires 8(43):12-17.
24. Hale N, Bertsh R, Barnett W, Duddleston L. 2003. Sources of Wastage in the Dairy Industry. IDF bulletin 382: 7-30
25. Hannemann H. 2003. Measurement of Wastewater and Wastage. IDF bulletin 382:35-49
26. Harper W. 1992. Functional properties of whey protein concentrate and their relationship to ultrafiltration. IDF Special Issue 9201:77-108.
27. ultrafiltration. IDF Special Issue 9201:77-108. Argentina (IPCVA). 2006. Bienestar Animal y Calidad de Carne. Cuadernillo Técnico N° 1:20 pp.
28. International Dairy Federation (IDF).1987. Trends in Whey Utilization. Bulletin 212:171 pp.
29. International Dairy Federation (IDF). 1997. Higienic Design and Maintenance of Dairy Buildings and Services. Bulletin 324:72 pp.
30. Lagger J. 2006. Bienestar y Salud en Establecimientos Lecheros. Rev Veterinaria Argentina 23(223):190-262
31. Ley Orgánica del Ambiente. 2006. Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5833. Asamblea Nacional. 52 pp.
32. Ley Penal del Ambiente. 1992. Gaceta Oficial de la República de Venezuela N° 4358E. Congreso de la República de Venezuela. 14 pp.
33. Ministerio de Medio Ambiente y Recursos Naturales (MARN). 2010. Biblioteca virtual. Producción más Limpia el Salvador. PML. (<http://175.25.0.1/fogapemi.nsf>)28/08/2011
34. Muñi A, Paez G, Faria J, Ferrer J, Ramones E. 2005. Eficiencia de un sistema de ultrafiltración/nanofiltración tangencial en serie para el

- fraccionamiento y concentración del lacto suero. Rev Científica FCV-LUZ XV (4): 361-367.
35. Novak A. 1996. Application of membrane filtration in the production of milk protein concentrates. IDF bulletin 311: 26-30.
 36. National Milk Producers Federation. 2010. Manual de Cuidado Animal. Programa Nacional Lechero FARM. Arlington. Virginia.USA. 80 pp.
 37. Ozdemir M, Floros D. 2008. Optimization of Edible Whey Protein Films Containing Preservatives For Mechanical and optical Properties. Journal of Food Engineering 84(1): 116- 123
 38. Pankakoski M. 2003. Environmental Management Systems. IDF bulletin 382: 5-6
 39. Parra R. 2009. Lactosuero; Importancia en la industria de alimentos. Rev Fac Nal Agr Medellin 62(1): 4967- 4982.
 40. Perez A, Vaillant F. 2004. Aplicación de las Tecnologías de Membrana en la Industria Lechera. Rev Tecnología Láctea Latinoamericana (53): 6-15
 41. Restrepo M. 2006. Producción más Limpia en la Industria Alimentaria. Rev Producción + Limpia 1(1): 88-101
 42. Riquelme L. 2010. Desarrollo por ultrafiltración de un concentrado proteico a partir de lactosuero. Tesis de grado Universidad Nacional de Colombia, Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos. 48 pp.
 43. Rossner M, Aguilar N, Koscinezuk P. 2010. Bienestar Animal Aplicado a la Producción Bovina. Rev Veterinaria 21(2): 151-156
 44. Saizar C. 2004. Producción más Limpia para la Mejora de la Gestión Ambiental de las PyMES. Rev Industria Lechera. LXXXV (736):26-33
 45. Servicio Nacional de Sanidad Animal (SENASA) 2004. Manual de Procedimientos en Bienestar Animal. Buenos Aires, Argentina. 38 pp.
 46. Serrano J. 2008. Diseño Hidrosanitario, Sistema de Evacuación y Tratamiento de Aguas Residuales de la Planta de lácteos (ECOLAC) y Cárnicos. Tesis de Grado, Escuela de Ingeniería, Universidad Técnica Particular de Loja. Ecuador 137 pp.
 47. Subsecretaria de Agroindustrias y Mercados (SUBAME). 2009. Valorización: De residuo Contaminante a Producto de Alto Valor Agregado. http://www.alimentosargentinos.gov.ar/0-3/revistas/r_44/cadenas/lacteos_sueros_lecheria.html. Última visita 28/08/2011
 48. Thomas J, Badino O. 2007. Bienestar Animal. Rev Agromercado Temático Bs. As. (136): 24-27
 49. Torres J. 2001. Utilización del ultra filtrado de suero pasteurizado del queso para el desarrollo de una bebida Isotónica. Tesis de grado, Facultad de Agronomía Zamorano, Honduras. 37 pp.
 50. Valencia J. 2008a. El Suero de Quesería y sus Posibles Aplicaciones parte 1. Rev Mundo Lácteo y Cárnico, (2):4-6
 51. Valencia J. 2008b. El suero de Quesería y sus posibles Aplicaciones parte 2. Rev Mundo Lácteo y Cárnico. (4):16-18
 52. Valencia D, Ramírez M. 2009. La Industria de la Leche y la Contaminación del Agua. Rev Elementos (73):27-31
 53. Valencia J, 2009. El Suero de Quesería y sus Posibles Aplicaciones parte 3. Rev Mundo Lácteo y Cárnico. (1):28-30

54. Venezuela. 1995. Gaceta Oficial N° 5021 extraordinario de la Republica de Venezuela. Ejecutivo Nacional. Normas para la Clasificación y el Control de Calidad de los Cuerpos de Agua y Vertidos Líquidos 32 pp.
55. Vitalis. 2009. Situacion Ambiental de Venezuela 2009. Analisis de Percepcion del Sector. D Diaz, J Apostolico, Y Frontado (eds). 29 pp. Disponible online en. www.vitalis.net última visita 29/08/2011.
56. Young S. 2005. Productos de Suero de Leche en Quesos Procesados Empacados en Frio y Pasteurizados. Rev Mundo Lácteo y Cárnico (2):9-15