

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

MARTÍNEZ BARRIOS , H. (2010 ). *MANUAL DE METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN*. GUATAPURI.

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad AlimentariaACHIPIA . (2018). *Guía para el diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control en establecimientos de alimentos HACCP*. Obtenido de <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-HACCP.pdf>

Appels, K., & Kooijmans, R. (2019). *Food Safety Experts*. Obtenido de <https://www.foodsafety-experts.com/es/food-safety/fo-prevention/>

Ávila, C. (23 de 10 de 2016). *Clasificación herramientas,máquinas e instrumentos*. Obtenido de Clasificación herramientas,máquinas e instrumentos: <https://es.slideshare.net/cavila21/clasificacin-herramientasmquinas-e-instrumentos>

Bolivia Impuestos Blog. (26 de 10 de 2019). *Porcentajes de depreciacion de activos fijos*. Obtenido de Porcentajes de depreciacion de activos fijos: <https://boliviaimpuestos.com/porcentajes-de-depreciacion-de-activos-fijos/>

Carro Paz, R., & Gonzáles Gómez, D. (2020). *NORMAS HACCP Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control*. Obtenido de NORMAS HACCP Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control: [http://nulan.mdp.edu.ar/1616/1/11\\_normas\\_haccp.pdf](http://nulan.mdp.edu.ar/1616/1/11_normas_haccp.pdf)

Corrales, F. (2019). *Manual de Buenas Prácticas de Manufactura PG-BPM-01*. Tarija.

Embutidos "El Rey". (2020). Recuperado el 10 de julio de 2020

FAO. (2002). *SISTEMAS DE CALIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS*. Roma. Obtenido de [http://www.fao.org/ag/agn/cdfruits\\_es/others/docs/sistema.pdf](http://www.fao.org/ag/agn/cdfruits_es/others/docs/sistema.pdf)

FAO. (2021). *DEFINICIONES PARA LOS FINES DEL CODEX ALIMENTARIUS*.

Obtenido de DEFINICIONES PARA LOS FINES DEL CODEX ALIMENTARIUS:

<http://www.fao.org/3/w5975s/w5975s08.htm#:~:text=Peligro%3A%20Agente%20biol%C3%B3gico%2C%20qu%C3%ADmico%20o,%20peligros%20en%20los%20alimentos.>

FAO/OMS. (2005). *Codex Alimentarius Higiene de los Alimentos* (Tercera edición ed.). Roma , Italia: Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Recuperado el 26 de 07 de 2020, de <http://www.fao.org/3/a-y5307s.pdf>

FAO-OMS. (2005). *Codex Alimentarius* (Tercera Edición ed.). Roma, Italia. Recuperado el 4 de Octubre de 2020

Feldman, P., Melero, M., Teisaire, C., Nonzioli, A., Santín, C., Alderete, J., . . . Novas, G. (2016). *Sistemas de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario BPM-POES-MIP-HACCP*. Obtenido de Ministerioi de Agroindsutria: [file:///D:/6%20Libros/HACCP/Bibliografia/000000\\_Sistemas%20de%20Gestion%20de%20Calidad%20en%20el%20Sector%20Agroalimentario%20\(1\).pdf](file:///D:/6%20Libros/HACCP/Bibliografia/000000_Sistemas%20de%20Gestion%20de%20Calidad%20en%20el%20Sector%20Agroalimentario%20(1).pdf)

Global STD. (2018). *Diferencia entre PPR, PPRO & PCC*. Obtenido de Diferencia entre PPR, PPRO & PCC: [//www.globalstd.com/pdf/presentaciones/webinar-diferencias-ppr-ppro-pcc.pdf](http://www.globalstd.com/pdf/presentaciones/webinar-diferencias-ppr-ppro-pcc.pdf)

Google Maps. (2020). *Embutidos el Rey*. Recuperado el 2020, de <https://www.google.com/maps/d/viewer?msa=0&mid=1MSkEqKu39c4u3DIgJ-I0Snc3Q20&ll=-21.530596%2C-64.736895999999999&z=1>

IBNORCA. (2020). *NM 323-HCCP : Análisis De Peligros Y Puntos Críticos De Control*. Obtenido de IBNORCA: <https://www.ibnorca.org/es/certificaciones/nm-323-hccp-analisis-de-peligros-y-puntos-criticos-de-control>

Lorenzo, L. C. (2008). *AUDITORÍA DEL SISTEMA APPCC*. Madrid-Buenos Aires: Diaz de Santos.

Lucid Software Inc. (2020). *Qué es un diagrama de árbol de decisión*. Obtenido de ¿Cuáles son tus necesidades de creación de árboles de decisión?: <https://www.lucidchart.com/pages/es/que-es-un-diagrama-de-arbol-de-decision>

MINISTERIO DE DESARROLLO RURAL Y TIERRAS. (junio de 2019). *Listado de embutidos y salchichas con registro sanitario SENASAG vigente*. Obtenido de Listado de embutidos y salchichas con registro sanitario SENASAG vigente: [http://gamoruro.com/imagenes/pdf/otros/LISTA\\_DE\\_EMBUTIDOS\\_Y\\_SALCHICHAS.pdf](http://gamoruro.com/imagenes/pdf/otros/LISTA_DE_EMBUTIDOS_Y_SALCHICHAS.pdf)

Morales, F. (2020). *Conozca 3 tipos de investigación: Descriptiva, Exploratoria y Explicativa*. Obtenido de Course Hero: <https://www.coursehero.com/file/44669382/Conozca-3-tipos-de-investigaciondocx/>

ONSET. (2021). *Temperature Sensor*. Obtenido de Temperature Sensor: <https://www.onsetcomp.com/products/sensors/sd-temp-xx/>

Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria. (2016). *Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP*. Obtenido de Manual de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP: <https://www.oirsa.org/contenido/biblioteca/Manual%20de%20an%C3%A1lisis%20de%20peligros%20y%20puntos%20cr%C3%ADticos%20de%20control%20-%20HACCP.pdf>

Organización Panamericana de la Salud. (2017). *Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP*. Obtenido de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP: <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>

- Pan American Health Organization. (2020). *Historia del Sistema HACCP*. Obtenido de Inocuidad de Alimentos - Control Sanitario - HACCP: [https://www.paho.org/hq/index.php?option=com\\_content&view=article&id=10833:2015-historia-sistema-haccp&Itemid=41432&lang=en#:~:text=La%20Pillsbury%20Company%20present%C3%B3%20el,alimentos%20enlatados%20de%20baja%20acidez.](https://www.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10833:2015-historia-sistema-haccp&Itemid=41432&lang=en#:~:text=La%20Pillsbury%20Company%20present%C3%B3%20el,alimentos%20enlatados%20de%20baja%20acidez.)
- QCS. (23 de mayo de 2018). *Recomendaciones para la implementación de sistemas de gestión de inocuidad exitosos: Diagrama de flujo*. Obtenido de <https://qcsolutions.com.ar/recomendaciones-para-la-implementacion-de-sistemas-de-gestion-de-inocuidad-exitosos-diagrama-de-flujo/>
- Ruiz Villar, I. (2019). *Peligros alimentarios*. Obtenido de Peligros alimentarios: <https://alimentandolainocuidad.com/peligros-alimentarios/>
- Sabrido Bermúdez, R., & Cañas López, A. (2006). *Diseño del Sistema APPCC*. Obtenido de UCAMAN: [http://ics.jccm.es/uploads/media/Sistema\\_APPCC.pdf](http://ics.jccm.es/uploads/media/Sistema_APPCC.pdf)
- SENASAG. (12 de 7 de 2006). *Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria*. Obtenido de <https://www.senasag.gob.bo/resoluciones/category/5283-2006>
- SENASAG. (1 de 2007). *LOGROS DEL SENASAG-INOCUIDAD ALIMENTARIA*. Obtenido de UNIDAD NACIONAL DE INOCUIDAD ALIMENTARIAS: <https://www.senasag.gob.bo/registros-unia/etiquetado/normativa/category/639>
- TENORIO , A., & FRIEDRICH, T. (11 de 06 de 2020). Inocuidad de los alimentos, un asunto de todos. *LA RAZÓN*. Obtenido de <https://m.la-razon.com/voces/2020/06/11/inocuidad-de-los-alimentos-un-asunto-de-todos/>
- TÜV Rheinland. (2021). *Certificación HACCP*. Recuperado el 02 de 2021, de Certificación HACCP: <https://www.tuv.com/bolivia/es/certificaci%C3%B3n-haccp.html>

Yanez, D. (2020). *Investigación Explicativa*. Obtenido de Investigación Explicativa:  
<https://karenpulido.jimdofree.com/app/download/9548087869/Investigaci%C3%B3n+Explicativa.pdf?t=1545253266>