

BIBLIOGRAFÍA

- Arandia. (2016). *Certificación ISO, un interés pobre en Bolivia*. Obtenido de <https://eju.tv/2016/06/certificacion-iso-interes-pobre-bolivia/>
- Calderon, (2022). *Elaboración de un manual de Buenas Prácticas de Higiene (BPH) para el área de procesamiento*. Recuperado de: <https://bdigital.zamorano.edu/items/ce31eb77-249c-4625-92fb-ffad80504a8d>
- CODEX ALIMENTARIUS (2003). *Código Internacional Recomendado De Prácticas Principios Generales De Higiene De Los Alimentos*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/y5307s/y5307s02.htm>
- CODEX ALIMENTARIUS, (2019). *Programa conjunto fao/oms sobre normas alimentarias comité del codex sobre residuos de plaguicidas*. Recuperado de: <https://bit.ly/3J5yZ9y>
- Colmares, (2014). Normas Haccp y bpm Recuperado de: https://es.slideshare.net/ednamaritza/haccp-y-bpm?next_slideshow=38350798
- Deber, E. (2013). *Menos del 1% de las empresas de Bolivia cuenta con normas de calidad*. Recuperado de: <https://boliviaemprende.com/noticias/menos-del-1-de-las-empresas-de-bolivia-cuenta-con-normas-de-calidad>.
- El País. (2018). *El 11% de las procesadoras se quedaron sin registro sanitario*. Recuperado de: <https://elpaonline.com/index.php/sociales-3/item/278786-el-11-de-las-procesadoras-se-quedaron-sin-registro-sanitario>
- FAO, (2022). *CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE*. Recuperado de: <https://bit.ly/3zxPNCY>
- FAO, (2023). *Cerdos y la nutrición humana*. Recuperado de: https://www.fao.org/Ag/againfo/themes/es/pigs/HH_nutrition.html
- Hernández, R., Fernandez, C., Baptista, P., (2006). *Metodología de la investigación*. Sexta edición: Editorial Mexicana, Reg. Núm. 736. Dio: <http://dx.doi.org/10.17993/CcyL1.2018.15>
- Hernández, R., Ramos, M., Plasencia, B., Indacochea, B., Quimis, A. y Moreno, L. (2014). *Metodología de la investigación científica*. Alicante, España: Editorial Área de Innovación y Desarrollo, S.L. Dio: <http://dx.doi.org/10.17993/CcyL1.2018.15>
- IBNORCA. (2023). *Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura – Requisitos NB/NM 324:2013*. Recuperado de <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb/nm-324:2013-nid=1270-3>

- IBNORCA. (2021). *NB/ISO 22000 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos*. Recuperado de <https://www.ibnorca.org/es/certificaciones/nbiso-22000-sistemas-de-gestion-de-la-inocuidad-de-los-alimentos>
- ISO 22000, (2018). *Guía De Implantación De Sistemas De Gestión De La Seguridad Alimentaria* Recuperado de: <https://bit.ly/3cH8nQb>
- Maldonado., A. (2023) . ¿Qué son los POES y cuál es su importancia en la industria de alimentos? Recuperado de: <https://www.revistaialimentos.com/es/informacion-comercial/importancia-de-los-procedimientos-operativos-estandarizados-de-saneamiento>.
- Marin, B. (2007). ¿Sabes realmente que es un poaradigma? Argentina, Argentina: El Cid Editor. Obtenido de [htt://elibro.net/es/ereader/ipds/29395](http://elibro.net/es/ereader/ipds/29395)
- Naranjo, E. (2014) *Metodología de la investigación*: Editorial Científica Académica Universitaria (Edacun).
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E., Villagómez, A. (2014). *Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis*. Bogotá, Colombia: Editorial Ediciones de la U
- P.A.H.O (2015)., Organización Panamericana de la Salud. *Inocuidad de los Alimentos - Codex Alimentarius*. Recuperado de: https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10554:2015-comision-codex-alimentarius&Itemid=41281&lang=en#gsc.tab=0
- Peña., B. (2017). *Proyecto De Indagación, La revisión bibliográfica*. Recuperado de: https://www.scientific-european-federation-osteopaths.org/wp-content/uploads/2019/01/La_revision_bibliografica.mayo_2010.pdf
- Quintela., A & Párolí, (s.f). *Guía práctica para la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)*. Recuperado de: https://montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf
- Ramos., D. (2023). *La entrevista*. Recuperado de: <https://www.oas.org/ext/es/desarrollo/recursos-educacion-docente/Planes-de-Clase/Detalles/ArtMID/2250/ArticleID/1127/La-entrevista>.
- SENASAG, (31 de julio del 2017). *Guía ilustrada para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura para la elaboración artesanal de alimentos*. Recuperado de: http://www.senasag.gob.bo/phocadownload/RESOLUCIONES_ADMINISTRATIVAS/INOCUIDAD_ALIMENTARIA/ResAdms2017/RA_072_2017.pdf

SENASAG. (2003). *RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003*. Recuperado de: https://www.senasag.gob.bo/phocadownload/RESOLUCIONES_ADMINISTRATIVAS/INOCUIDAD_ALIMENTARIA/ResAdms2003/RA_%20019_2003.pdf

T.E.S.T.A, (2018). *Nueva versión ISO 22000. Reducir riesgos en toda la cadena alimentaria*. Recuperado de: <https://www.testa.tv/easyblog/entry/nueva-version-iso-22000-reducir-riesgos-en-toda-la-cadena-alimentaria.html>

Taveras., A. (2011). “AGRO-PYMES,” Recuperado de: <https://www.competitividad.org.do/wp-content/uploads/2009/01/Agro-Pymes.pdf>

Torrez., I. (2020). *Diagrama de Flujo, una herramienta infalible para visualizar, esquematizar y mejorar tus procesos*. Recuperado de: <https://iveconsultores.com/diagrama-de-flujo/>

