BIBLIOGRAFIA

- **Besterfield, H.** (2009). *Control de calidad*, Pearson Prentice Hall, 8ª ed. México.
- Cuatrecasas, L. (2010). Gestión Integral de la Calidad Implantación, Control y Certificación. 1ª ed. Editorial PROFIT. Barcelona.
- **Evans, J. R.** (2015). *Administración y control de la calidad*, Editorial Cangare Learning., 9^a ed. México.
- García, P. (2004). Sistemas de indicadores de calidad I, Revista de investigación industria Data. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Lima- Perú.
- **Gonzales, M.** (2017). *Control de Aprovisionamiento de materias primas*. Editorial Dmem S.L. España.
- **Grande, C.D.** (2013). *Producción y procesamiento del maíz*. Revista Científica Guillermo de Ockham. Colombia.
- **Gryna F., Chua R.** (2007). *Análisis y planeación de la calidad., Editorial* McGraw-Hill/INTERAMERICANA., 5ª ed México.
- INORCA, Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (2003). Norma Boliviana 312008 2003 Cereales- Maíz. Clasificación, requisitos y métodos de ensayo.
- Kaoru Ishikawa (1989). Introducción al control de calidad. Díaz de santos. 3a ed.
 Madrid- España.
- **Morales, J.D**.(2014). Estandarizacion del proceso de extrusión de un cereal de amaranto para desayuno.(Lic.Ingniero en Alimentos). Universidad Nacional Autonoma de Mexico.
- Nina, L.I. (2012). Diseño de un control de calidad basado en la norma técnica NB/NA 0038 en industrias Irupana (Licenciada en química Industrial). Universidad Mayor de San Andrés, Facultad Técnica. La Paz (Bolivia).
- Ortiz, A. (2012). Los maíces en la seguridad alimentaria de Bolivia. Centro de Investigación y Promoción del campesinado. La Paz (Bolivia).
- **Organización Internacional de Normalización.** (2015). Sistemas de gestión de la calidad Fundamentos y vocabulario. (ISO 9000).

- Organización internacional de Normalización (2015). Sistemas de Gestión de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria. (ISO 22000).
- Organización Internacional de Normalización (2018). Gestión de la Calidad-Satisfacción del cliente- Directrices para el seguimiento y medición. (ISO 10004).
- **Picó Alejandina G.** (2017). *Características de los alimentos y control de calidad*. Repositorio de UNED Departamento de Ciencias Analíticas. Facultad de Ciencias.
- **Pulido, H. G.** (2013). Control estadístico de calidad y Six sigma. McGraw Hill 3^a ed. México.
- Sanchis Gilbert. (2019). Diagramación de Procesos. Departamento de Organización de Empresas. Escuela Politécnica Superior de Alcoy Universidad Politécnica de Valencia
- *Secado de granos y secadoras Capacidad de secado y enfriamiento* [En linea]. (s. f.). https://www.fao.org/3/X5028S/X5028S05.htm
- Sistema de Control de Calidad de Bienes y servicios [En linea].(s. f.). Scribd.
 https://es.scribd.com/document/340047150/Sistema-de-Control-de-Calidad-de-Bienes-y-ServiciosSistema
- Vázquez Claudia P. (2012). Calidad y estandarización como estrategia competitiva en el sector agroalimentario. Revista Venezolana de Gerencia. Universidad del Zulia. Maracaibo (Venezuela).
- Valdés, D. C. (2015). Algunas reflexiones sobre el enfoque mixto de la investigación pedagógica en el contexto cubano. Revista Universidad y Sociedad, Nº1. Volumen
 7.