

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Agencia chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria ACHIPIA, 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>.

Arias, 2012. *Investigación explicativa*. Obtenido de https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10484:educacioninocuidadalimentosclasificaciondeinvestigacion&Itemid=0&language=es#gsc.tab=0

Callisaya Blanco Jhosseline Karen (2017), *Diseño e implementación de las normas NB/ISO 22000:2005 y NB/ISO/TS 22002-1 para la certificación de un sistema de seguridad alimentaria FSSC:22000 en COMRURAL XXI S.R.L.* (Licenciado en Ingeniería Industrial). Universidad Mayor de San Andrés, Facultad de Ingeniería. La Paz (Bolivia). Consultado el 17 de marzo de 2023. https://drive.google.com/file/d/11uvCceIphM_DtIuKzJD90yXkXDrUUF/view?usp=share_link.

Chiavenato, 2007. *Capacitación*. Obtenido de [http://www.cyta.com.ar/ta1602/v16n2a3.htm#:~:text=Seg%C3%BAn%20el%20autor%20Chiavenato%20\(2007,en%20funci%C3%B3n%20de%20objetivos%20definidos%E2%80%9D](http://www.cyta.com.ar/ta1602/v16n2a3.htm#:~:text=Seg%C3%BAn%20el%20autor%20Chiavenato%20(2007,en%20funci%C3%B3n%20de%20objetivos%20definidos%E2%80%9D).

FAO/OMS (2005). *Relación Codex Alimentarius y el sistema HACCP*. Codex Alimentarius (Tercera Edición ed.) Roma, Italia. Consultado el 13 de mayo de 2023. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

FAO/OMS, 2005. *Directrices para la aplicación del sistema de HACCP*. Consultado el 3 de junio de 2023. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>.

Fernández, 2015. *Diagrama de flujo*, obtenido de repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/14847/1/E4389_GONZALEZ%20ES%20INOSA%20JENNIFFER%20XIOMARA.pdf

Hernández, 2014. Metodología de la investigación. Obtenido de <http://metodologadelainvestigacinsiis.blogspot.com/2011/10/tipos-de-investigacionexploratoria.html#:~:text=Los%20estudios%20descriptivos%20buscan%20especificar,vista%20cient%20C3%ADfco%20describir%20es%20medir>.

IBNORCA, 2023. *NM 323-HACCP: Análisis de peligros y puntos críticos de control*. Consultado el 12 de abril de 2023. <https://www.ibnorca.org/es/certificaciones/nm323haccpanalisisdepeligrosypuntoscriticosdecontrol#:~:text=El%20sistema%20HACCP%20es%20un,la%20salud>

IBNORCA, 2023. *NM 324: Buenas Prácticas de Manufactura-Requisitos*. Consultado el 21 de abril de 2023. <https://www.ibnorca.org/es/certificaciones/nm-323-haccpanalisisdepeligrosypuntoscriticosdecontrol#:~:text=El%20sistema%20HACCP%>.

IBNORCA, 2023. Norma ISO 22000:2018 Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. Obtenido de: <https://www.ibnorca.org/es/certificaciones/nbiso-22000sistemasdegestiondelainocuidaddelosalimentos#:~:text=La%20norma%20ISO%2022000%20permite,lo%20que%20respecta%20a%20inocuidad>

Norma ISO 19011:2018-Directrices para la Auditoría de Sistemas de Gestión. Obtenido de: <https://www.cmdcertification.com/wp-content/uploads/2020/11/ISO-19011-2018.pdf>

- Organización Panamericana de Salud (2017). *Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP*. Consultado el 19 de mayo de 2023. [.https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10832:2015-sistema-haccp&Itemid=41431&lang=es#gsc.tab=0](https://www3.paho.org/hq/index.php?option=com_content&view=article&id=10832:2015-sistema-haccp&Itemid=41431&lang=es#gsc.tab=0)
- OPS/OMS, 2021. Buenas prácticas de manufactura, Obtenido de <https://safetyculture.com/es/temas/bpmbuenaspracticasdemanufactura/#:~:text=Las%20buenas%20pr%C3%A1cticas%20de%20manufactura%20es%20la%20regulaci%C3%B3n%20b%C3%A1sica%20promulgada,garantizar%20que%20sus%20productos%20sean>
- Paxi Layme María Eugenia, 2019. *Diseño de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control para la línea de laminado de quinua en la planta PURA PURA de la empresa “Sociedad Industrial Molinera S.A.* (Licenciado en Ingeniería Industrial). Universidad Mayor de San Andrés, Facultad de Ingeniería. La Paz (Bolivia).
- Quispe Mollo Abigail Lourdes 2017, *Implementación de buenas prácticas de manufactura y diseño de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) en la EMPRESA KETAL S.A unidades productivas.* (Licenciado en Ingeniería Industrial). Universidad Mayor de San Andrés, Facultad de Ingeniería. La Paz (Bolivia). Consultado el 17 de marzo de 2023. https://drive.google.com/file/d/1I2XmMbi7k2vRUQYp7ZAPoyGao72X7ZT/view?usp=share_link.
- Stefany Ana Cruz Loza, 2017. *Diseño de Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP en la empresa PRODEGAL BG S.R.L.* (Licenciado en Ingeniería Industrial). Universidad Mayor de San Andrés, Facultad de Ingeniería. La Paz (Bolivia). Obtenido de <https://repositorio.umsa.bo/handle/123456789/21246>.