

BIBLIOGRAFÍA

- Arispe, Ivelio, M. S., & Tapia. (junio de 2007). Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la proteccion de la salud de los consumidores. *Inocuidad y calidad: requisitos indispensables para la proteccion de la salud de los consumidores*. Obtenido de http://ve.scielo.org/scielo.php?pid=S1316-03542007000100008&script=sci_arttext
- Carro Paz, R., & Gonzalez Gomez, D. (2012). Administracion de las Operaciones. *Normas HACCP Sistema de Analisis de Riesgos y Puntos Criticos de Control*. Obtenido de http://nulan.mdp.edu.ar/1616/1/11_normas_haccp.pdf
- Chiluisa, M. H. (2015). INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR DE TURISMO Y HOTELERIA; CARRERA: GASTRONOMIA. *YOGURT ARTESANAL A BASE DE FRUTAS*. Obtenido de <http://45.184.226.39/bitstream/123456789/155/1/YOGURT%20ARTESANA L.PDF>
- Consultores de la FAO, Kopper, G., Calderon, G., Scheneider, S., Dominguez, W., & Gutierrez, G. (2009). Enfermedades transmitidas por los alimentos y su impacto socioeconomico. *Enfermedades transmitidas por los alimentos y su impacto socioeconomico*. Obtenido de <http://www.proyectosame.com/brotos/Apoyo/Bibliograf%C3%ADa/26.%20Enfermedades%20transmitidas%20por%20alimentos..pdf>
- Gonzalez Flores, T., & Rojas Herrera, R. A. (5 de septiembre de 2005). Enfermedades transmitidas por alimentos y PCR: prevencion y diagnostico. *Enfermedades transmitidas por alimentos y PCR: prevencion y diagnostico*. Obtenido de <http://www.scielo.org.mx/pdf/spm/v47n5/28385.pdf>
- Gonzalez Muñoz, Y., & Palomino Camargo, C. E. (febrero de 2011). Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos. *Acciones para la gestión de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos*. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1657-70272012000100010

Guerrero, J., Jordan, M., Lopez, L., Nina, A., Morales, M., Hurtado, A., . . . Gutierrez, B. (19 de Diciembre de 2013). NB/NM 324. *Buenas Practicas de Manufactura*. Obtenido de <https://www.ibnorca.org/tienda/usuarios/mi-coleccion?verNorma=1270&sd=51368>

Imbett Ballestas, L., & Mora Soto, E. (2002). Diseño de un Plan HACCP en la Empresa Proleca LTDA para los productos Leche Saborizada y Yogurt con frutas. *Trabajo de Grado para optar por el titulo* . Obtenido de <https://repositorio.unicartagena.edu.co/bitstream/handle/11227/614/011-%20TTG%20-%20DISE%c3%91O%20DE%20UN%20PLAN%20HACCP%20EN%20LA%20EMPRESA%20PROLECA%20LTDA.%20PARA%20%20LOS%20PRODUCTOS%20LECHE%20SABORIZADA%20Y%20YOGURT%20CON%20FRUTAS.pdf?sequence=1&isAl>

Mercado, R. (2015). Inocuidad de los alimentos. *FONDODORMA (Fondo para la normalizacion y certificacion de la calidad)*. Obtenido de https://scholar.google.es/scholar?hl=es&as_sdt=0%2C5&q=porque+es+importante+la+inocuidad+de+los+alimentos+&btnG=

Pil Andina. (2015). *PIL ANDINA S.A. MANTIENE CERTIFICACIÓN EN NORMAS ISO 22000 Y HACCP*. Obtenido de PIL ANDINA S.A. MANTIENE CERTIFICACIÓN EN NORMAS ISO 22000 Y HACCP: <https://pilandina.com.bo/novedades/pil-mantiene-certificacion-en-normas-iso-22000-y-haccp/>

Rodriguez, K., Avendaño Rivera, P., Ledezma, C., Guerrero, J., Hurtado, A., Flores, M., . . . Salazar, V. (30 de Julio de 2015). Norma Boliviana NB/NM323. *NB NM 323 Sistema de Analisis de Peligros y Puntos Criticos de Control (HACCP)*. Obtenido de <https://www.ibnorca.org/tienda/usuarios/mi-coleccion?verNorma=3124&sd=51119>

Ruiz Villar, I. (7 de agosto de 2019). Alimentando la inocuidad. *Peligros Alimentarios*. Obtenido de https://alimentandolainocuidad.com/peligros-alimentarios/#Identificacion_de_peligros_alimentarios

Salvatierra, M., Molina, A., Gamboa, M., & Arias, M. L. (2004). Evaluación del efecto de cultivos probióticos presentes en yogurt sobre *Staphylococcus aureus* y la producción de termonucleasa. *Evaluación del efecto de cultivos probióticos presentes en yogurt sobre Staphylococcus aureus y la producción de termonucleasa*. Obtenido de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-06222004000300007

SENASAG. (2006). *Resolucion Administrativa*.

SENASAG. (2021). Inocuidad Alimentaria. *Inocuidad Alimentaria*. Obtenido de <https://www.senasag.gob.bo/index.php/institucional/unidades-nacionales/inocuidad-alimentaria>

Silva, V., & Ferrer, J. (16 de mayo de 2016). Revista estudiantil URU. *Sistema de analisis de peligros y puntos criticos de control en una embotelladora de bebidas carbonatadas*. Obtenido de https://www.researchgate.net/profile/Jose-Ferrer-3/publication/354193914_Silva_y_Ferrer_2016/links/612aab4c0360302a006548d6/Silva-y-Ferrer-2016.pdf

Zanin, T. (2020). Revision clinica. *Yogur: qué es, principales beneficios y cómo elaborarlo*. Obtenido de <https://www.tuasaude.com/es/yogur/>