

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

**Sabino C.** (1992) *El Proceso de Investigación*. Obtenido de: <https://hormigonuno.files.wordpress.com/2010/10/el-proceso-de-investigacion-carlos-sabino.pdf>

**ISO 22000** (2018) *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria* (ISO 22000:2018). Obtenido de: <https://iestpcabana.edu.pe/wp-content/uploads/2021/11/NORMA-ISO-22000.pdf>

**Villalobos D., Gómez V., Delgado N.** (2010) *El Sistema HACCP Barreras y acciones para su implementación desde una perspectiva CTS*. Obtenido de: <https://www.eumed.net/libros-gratis/2010d/793/793.pdf>

**Kleeberg Hidalgo, F.** (2007) *El HACCP y la ISO 22000: Herramienta esencial para la inocuidad y calidad de los alimentos*.

**NORMA CHILENA 2861** (2004) *Sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) – Directrices para su aplicación* obtenido de <http://www.tecniprofltda.cl/doc/NCh2861-2004HACCP%5B1%5D.pdf>

**Codex Alimentarius** (2020) *Principios Generales de Higiene de los Alimentos*

**IBNORCA NB/NM 324:2013** (2013) *Industria de los Alimentos – Buenas Prácticas de Manufactura – Requisito*. Obtenido de: <https://prueba.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/NB/NM%20324:2013nid=1270-3>

**IBNORCA NB/NM 323:2015** (2015). *Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) – Requisitos*. Obtenido de: <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb/nm-323:2015-nid=3124-3>

**ISO 9000** (2015). *Sistemas de gestión de la calidad — Fundamentos y vocabulario* (ISO 9000:2015)

**Douglas C. Montgomery** (2004) *Control Estadístico de la Calidad* obtenido de <https://www.elsolucionario.org/control-estadistico-de-la-calidad-douglas-c-montgomery-3ra-edicion/>

**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)

**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/ManualHACCP.pdf>

**Vasallo M. & Vega Y.** (2020). Desarrollo del sistema HACCP en la panadería y pastelería sello dorado E.U. obtenido de <https://repository.udistrital.edu.co/bitstream/handle/11349/29210/VasalloGamboaMichaelYesid2020..pdf?sequence=1>

**Carro Paz & Gonzáles Gómez** (2020). 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)

**Lorenzo Couto** (2008). AUDITORÍA DEL SISTEMA APPCC. Madrid-Buenos Aires: Diaz de Santos obtenido de <https://pdfcoffee.com/qdownload/auditoria-del-sistema-appcc-luis-couto-lorenzopdf-2-pdf-free.html>

**Gonzales & Jimeno** (2012) *Ckeck list / Listas de chequeo: ¿Qué es un checklist y cómo usarlo?* Obtenido de: <http://biblioteca.udgvirtual.udg.mx/jspui/handle/123456789/1109#:~:text=Las%20listas%20de%20chequeo%20o,los%20aspectos%20que%20se%20verifican>

**Madrid & Cenzano** (2001). Nuevo manual de industrias alimentarias, obtenido de: <https://www.abebooks.com/LIBRO-NUEVO-MANUAL-INDUSTRIAS-ALIMENTARIAS-ISBN/19183925837/bd>

**Asociación de Licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Galicia** (ALTAGA, 2002) obtenido de: <https://www.tandfonline.com/doi/epdf/10.1080/11358120209487744?needAccess=true>

**Global Standards** (2018) Diferencia entre PPR, PPRO & PCC, obtenido de: [webinar-deferencias-ppr-ppro-pcc\(globalstd.com\)](https://webinar-deferencias-ppr-ppro-pcc(globalstd.com))

**Humanes** (1994). PANADERÍA Y PASTELERÍA

**Pilar Corporán** (2010). PANADERÍA & REPOSTERIA

**G. QUAGLIA** (1991) CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LA PANIFICACION

**Enrique Franklin** (2009). ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS

**Peña Olarte, J. P.** (2008). Diagnóstico y documentación para la implementación del sistema de calidad HACCP en la central panadería de Carulla Vivero S.A. obtenido de:

[https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1155&context=ing\\_alimentos](https://ciencia.lasalle.edu.co/cgi/viewcontent.cgi?article=1155&context=ing_alimentos)

**Raymond Calvel** (1993). LA PANADERÍA MODERNA, obtenido de: <https://isbn.cloud/9789509066106/la-panaderia-moderna/>

**QSC** (2018) Recomendaciones para la implementación de sistemas de gestión de inocuidad exitosos: Diagrama de flujo obtenido de <https://qcsconsultora.com/recomendaciones-para-la-implementacion-de-sistemas-de-gestion-de-inocuidad-exitosos-diagrama-de-flujo/>

**ABC** (2010) Como la harina se convierte en pan, obtenido de <https://www.abc.com.py/articulos/de-como-la-harina-se-convierte-en-pan-132972.html>

**Asana** (2022). Matriz de riesgos: como evaluar los riesgos para lograr el éxito del proyecto, obtenido de: <https://asana.com/es/resources/risk-matrix-template>

**Rafael Victorino Muñoz** (2023) ¿A qué temperatura cocinar para matar bacterias en los alimentos?, obtenido de: <https://mejorconsalud.as.com/temperatura-cocinar-matar-bacterias-alimentos/>

**Universidad de Granada** (2005) Microbiología general, obtenido de: <https://www.ugr.es/~eianez/Microbiologia/13agfisicos.htm>

**Escuela de gastronomía scoolinary** (2020) La temperatura, factor clave en la elaboración de pan, obtenido de: <https://blog.scoolinary.com/la-temperatura-factor-clave-en-la-elaboracion-de-pan/>

**Horno Al-Madain, S.L.** (2021) El horneado del pan, obtenido de: <https://www.hornoalmaidain.com/index.php/2021/01/17/el-horneado-del-pan/>

**Calabokis M.** (2021) ¿Por qué el pan se enmohece? ¿Cómo prevenirlo?, Obtenido de: <https://www.exiliopanadero.com/post/por-qu%C3%A9-el-pan-se-enmohece-c%C3%B3mo-prevenirlo-parte-ii>

**F.T Asesoría técnica en panificación** (2017) Moho: prevención en el pan de molde envasado, obtenido de: <http://www.franciscotejero.com/tecnicas/moho-prevencion-en-el-pan-de-molde-ensado/>

**Sanysec** (2022) Factores y consecuencias de los hongos de humedad, obtenido de: <https://sanysec.com/blog/factores-consecuencias-hongos-humedad/>

**Zubeldia et al.** (2021) El libro de las enfermedades alérgicas, obtenido de: <https://www.fbbva.es/alergia/los-responsables-de-la-rinoconjuntivitis-y-el-asma-alergicas/alergia-a-la-humedad-los-hongos-que-son-y-como-evitarlos/>

**Simón B.** (2019) Cuál es la humedad relativa ideal en casa y cómo conseguirla, obtenido de: <https://www.fisiorespiracion.es/blog/humedad-ideal-en-casa/>