

BIBLIOGRAFÍA

- Arvanitoyannis, I. S., Varzakas, T. H., & Tserkezou, P. (2009). Meat and Meat Products. En *HACCP and ISO 22000* (pp. 181–276). Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781444320923.ch4>
- ASQ Food, D. C. D., Surak, J. G., & Wilson, S. (2014). *The Certified HACCP Auditor Handbook, Third Edition*. ASQ Quality Press. <https://books.google.com.bo/books?id=wpHeAgAAQBAJ>
- Cartín-Rojas, A., Cediel Becerra, N., & Monroy López, F. (2022). APIR: methodology for risk assessment and prioritization in HACCP plans. *UNED Research Journal*, 14(1), e3882. <https://doi.org/10.22458/urj.v14i1.3882>
- Cruz, S. (2017). *Diseño de Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP en la empresa PRODEGAL BG S.R.L.* Universidad Mayor de San Andrés.
- Drosinos, E. H., & Paramithiotis, S. (2009). 4. Cured Meats and Poultry, Including Cooked Cured Meats. En R. Fernandes & R. Fernandes (Eds.), *Microbiology Handbook: Meat Products* (p. 0). Leatherhead Publishing, Royal Society of Chemistry. <https://doi.org/10.1039/9781847559821-00101>
- Feiner, G. (2006). Cooked sausages. En *Meat Products Handbook* (pp. 239–286). Elsevier. <https://doi.org/10.1533/9781845691721.2.239>
- Fernandes, R., & Fernandes, R. (Eds.). (2009a). 2. Cooked Meats, Poultry, and their Products. En *Microbiology Handbook: Meat Products* (p. 0). Leatherhead Publishing, Royal Society of Chemistry. <https://doi.org/10.1039/9781847559821-00053>
- Fernandes, R., & Fernandes, R. (Eds.). (2009b). 9. Pathogen Profiles. En *Microbiology Handbook: Meat Products* (p. 0). Leatherhead Publishing, Royal Society of Chemistry. <https://doi.org/10.1039/9781847559821-00263>

- Heredia, N., Dávila-Aviña, J. E., Solís Soto, L., & García, S. (2014). Meat products: main pathogens and non-thermal control strategies. *Nacameh*, 8(2), 20–42. <https://doi.org/10.24275/uam/izt/dcbs/nacameh/2014v8s1/Heredia>
- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad. (2015). *Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) - Requisitos*. <https://www.ibnorca.org/tienda/usuarios/mi-coleccion?verNorma=3124&sd=51109>
- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNORCA). (2013). *Industria de los alimentos - Buenas prácticas de manufactura - Requisitos*.
- Los Tiempos. (2016, abril 26). *El sello de calidad Iborca eleva el nivel de vida*. <https://www.lostiempos.com/actualidad/economia/20160426/sello-calidad-ibnorca-eleva-nivel-vida>
- Metaxopoulos, J., Kritikos, D., & Drosinos, E. H. (2003). Examination of microbiological parameters relevant to the implementation of GHP and HACCP system in Greek meat industry in the production of cooked sausages and cooked cured meat products. *Food Control*, 14(5), 323–332. [https://doi.org/10.1016/S0956-7135\(02\)00097-X](https://doi.org/10.1016/S0956-7135(02)00097-X)
- Mortimore, S. E., & Wallace, C. A. (2015). *HACCP*. Wiley. <https://doi.org/10.1002/9781118427224>
- Muñiz, Luis. (2009). *Control presupuestario: planificación, elaboración y seguimiento del presupuesto*.
- Nacif, A. (2016). *Diseño de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de control para la Empresa S.C.A. Tusequis Ltda*. Universidad Mayor de San Andrés.
- Organización de las Naciones Unidas Para la Alimentación y la Agricultura (FAO). (2003). *Garantía De La Inocuidad Y Calidad De Los Alimentos*.

Organización Internacional de Estandarización (ISO). (2018). *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos — Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*.

Organización Internacional de Estandarización (ISO). (2021). *Sistemas de gestión de la calidad - Orientación para información documentada*.

Organización Mundial de la Salud (OMS). (2020, abril 30). *Inocuidad de los alimentos*.

Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2021). *Evaluación de Riesgos Microbiológicos en alimentos. Guía para implementación en los países*.

Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OCDE). (2013). The challenge of global food security. En *Global Food Security* (pp. 21–30). OECD. <https://doi.org/10.1787/9789264195363-4-en>

Park, M.-S., Wang, J., Park, J.-H., Forghani, F., Moon, J.-S., & Oh, D.-H. (2014). Analysis of Microbiological Contamination in Mixed Pressed Ham and Cooked Sausage in Korea. *Journal of Food Protection*, 77(3), 412–418. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-13-322>

Todolí, J. (2008). Curso de control de calidad de los alimentos. *rua.ua.es*. <https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/8537/3/control%20de%20calidad%20de%20los%20alimentos.pdf>

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. (2023a). *Laboratorio Taller de Alimentos*. <https://www.uajms.edu.bo/fcyt/laboratorio-taller-de-alimentos/>

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. (2023b). *Laboratorio Taller de Alimentos UAJMS*. <https://www.uajms.edu.bo/ta/>