

BIBLIOGRAFÍA

- **Besterfield, D. H.** (2009). *Control de calidad* (8ª ed.). Pearson Prentice Hall
- **Cuatrecasas, L.** (2000). *Gestión integral de la calidad Implantación, Control y Certificación* (3ª ed.). Ediciones gestión 2000
- **Evans, J. R., & Lindsay, W. M.** (2008). *Administración y control de calidad* (7ª ed.). Cengage Learning. S.A. de C.V.
- **Evans, J. R., & Lindsay, W. M.** (2015). *Administración y control de la calidad* (9ª ed.). Cengage Learning Editores, S.A. de C.V.
- **Franklin, A.** (2009). *Manual de procedimientos*. Prohominum: Revista Técnica Científica.
<https://acvenisproh.com/revistas/index.php/prohominum/article/view/244/623>
- **Gutiérrez Pulido, H., & De la Vara Salazar, R.** (2009). *Control estadístico de calidad y Seis Sigma* (2ª ed.). McGRAW-HILL Editores, S.A. DE C.V.
- **Gutiérrez Pulido, H., & De la Vara Salazar, R.** (2013). *Control estadístico de la calidad y seis sigmas* (3ª ed.). Ana L. Delgado.
- **Gutiérrez Pulido, H.** (2010). *Calidad total y productividad* (3ª ed.). Ana Laura Delgado.
- **Ishikawa, K.** (1989). *Introducción al control de calidad* (3ª ed.). Díaz de Santos, S.A.
- **IBNORCA.** (2014). *Norma boliviana NB39001:2014 harinas y derivados – pastas alimenticias – fideos – requisitos*
- **Jiménez, Lorena Ingrid Nina.** (2012). *Diseño de un sistema de control de calidad basado en la norma técnica NB/NA 0038 en industrias Irupana*. Universidad Mayor de San Andres [Repositorio de la UMSA], La Paz, Bolivia: 2012.
- **Juran, J. M.** (1990). *Manual de control de calidad* (2ª ed.). Reverté.
- **Kanawaty, G.** (1996). *Introducción al estudio del trabajo*.
<https://teacherke.wordpress.com/wp-content/uploads/2010/09/introduccion-al-estudio-del-trabajo-oit.pdf>
- **López Lemos, P.** (2016). *Herramientas para la mejora de la calidad*. Confemetal.

- **López Rey, S.** (2006). *Implantación de un sistema de calidad* (1ª ed.). Ideaspropias.
<https://books.google.es/books?hl=es&lr=&id=qdv2lr9yr3wC>
- **López Rey, S.** (2006). *Implantación de un sistema de calidad* (1ª ed.). Ideaspropias.
- **Morales, F.** (2020). *Estandarización*. ECONOMIPEDIA.
<https://economipedia.com/definiciones/estandarizacion.html>
- **Organización Internacional de Normalización.** (2018). *ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos: Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*.
<https://iestpcabana.edu.pe/wp-content/uploads/2021/11/NORMA-ISO-22000.pdf>
- **Organización Internacional de Normalización.** (2015). *ISO 9000:2015. Sistemas de gestión de la calidad: Fundamentos y vocabulario*. ISO
- **Real Academia Española.** (s.f.). *Instructivo, instructiva*. En *Diccionario de la lengua española*.
<https://dle.rae.es>
- **Senasag (2017) Resolución administrativa N° 072** *Guía ilustrada para la aplicación de las buenas prácticas de manufactura para la elaboración artesanal de alimentos*.
- **Senasag (2003) Resolución administrativa N° 019** *Requisitos sanitarios de elaboración, almacenamiento, transporte y fraccionamiento de alimentos y bebidas de consumo humano*
- **Seampedia** (2018, mayo 31) *AQL (acceptable quality level) para que sirve*.
<https://mitimiestudio.com/20/seamp/aql-para-que-sirve/>
- **Universidad Europea.** (2022, 19 de agosto). *Control de calidad en alimentos*.
<https://universidadeuropea.com/blog/control-calidad-alimentos/>
- **Rivas Castillo, H.** (2022, enero 20). *La importancia de las fichas técnicas*.
<https://especificarmag.com.mx/la-importancia-de-las-fichas-tecnicas/#:~:text=Una%20ficha%20t%C3%A9cnica%20es%20un,guardan%20distintos%20niveles%20de%20importancia>