

BIBLIOGRAFÍA

- Alemán, K. d., & Alvarado, G. A. (2015). *Subsistema de Desarrollo de Recursos Humanos: Capacitación y Desarrollo del Personal*. Managua.
- Barrera, F. (2021). Mecanismos de Transferencia de Calor. *TEPEXI*, 38-42.
- CARRETERO, L. A. (2022). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD PARA LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE LA BEBIDA DE LINAZA BLANCA EMBOTELLADA EN LA EMPRESA DELICIOUS BASADO EN LA NB/ISO 9001:2015*. Tarija: Proyecto de grado. UAJMS.
- Chase, Jacobs, & Aquilano. (2006). *Administración de Producción y Operaciones: Manufactura y Servicios*. Mexico: McGraw-Hill.
- Chiavenato. (2009). *Introducción a la teoría general de la administración*. Sao pablo: McGraw-Hill.
- Choque, E., & Zanga, M. (2011). Técnicas de estudio y rendimiento. *Scientia*, 1-22.
- CODEX. (2023). *Norma del Codex para leches fermentadas*.
- Evans, J., & Linsay, W. (2014). *Administración y Control de la Calidad*. Mexico: Cengage Learning.
- Fabricky, & Torgensen, P. (1998). *Diseños de sistemas productivos*. washigton.
- Gomez, & Pinto. (2010). *Técnicas y herramientas para la gestión de procesos*. Sintesis.
- Heizer, & Render. (2014). *Principios de Administración de Operaciones*. Mexico: Pearson Educación.
- Hernández Sampieri, R. (2014). *Metodología de la investigación*. Mexico: McGraw-Hill.
- IBNORCA, I. B. (2009). *Leches fermentadas*. NB/NA 0078. La Paz. Bolivia.
- IBNORCA, I. B. (2013). *Productos lácteos – Leche cruda y fresca –NB 33013*. La Paz. Bolivia.
- Jiménez, C. (2023). *Calor y calorimetría*. Costa Rica.
- Jiménez, C. A. (2017). *CALOR Y CALORIMETRÍA*. Cartago: TEC.

- López , C. (2018). *SISTEMA DE GESTIÓN POR PROCESOS EN LA EMPRESA LA PONDEROSA EN EL CANTON DE SALCEDO*. Ambato.
- Montgomery. (2013). *Introducción al control estadístico de la calidad*. New york: Wiley.
- Murbis, G. (2021). Cronograma de un proyecto. *leds*, 373-374.
- Niebel, & Freivalds. (2009). *Ingenieria Industrial. Métodos, Estándares y Diseño de Trabajo*. Mexico: alfaomega.
- Norton. (2001). *Introducción a la ingeniería de sistemas*. Nueva Jersey: Prentice Hall.
- Orlando, R., Cecilia , P., & Valarezo, M. (2023). Procedimiento para la estandarización de procesos y la competitividad en empresas agroproductivas de Manabí . *EPISTEME*, 234-248.
- Perez. (2022). *Diseño sanitario de equipos para industrias alimentarias: Enfoque lacteo*.
- Pulido, M. (2015). Ceremonial y protocolo: métodos y técnicas de investigación científica. *Opcion*, 1137-1156.
- Quito, D. d. (2023). *Instructivo de trabajo*. Quito.
- Reyes, I. (2021). *Estudio del trabajo*. Chinandega. Nicaragua: UPONIC.
- Robbins, & Coulter. (2005). *Administración*. Pearson education.
- Sanchez, J. V. (2014). *Organización de la producción*. Madrid: Piramide.
- Serrano Fernandez, A. (2015). *Termodinamica*. España: UPM.
- Tasilla, M. E. (2018). *LA CAPACITACIÓN EN LA GESTIÓN DEL TALENTO*. Cajamarca.
- Vázquez, C. (2012). Calidad y estandarización como estrategias competitivas en el sector agroalimentario. *Revista Venezolana de Gerencia*, 695-708.

WEBGRAFÍA

AEC. (2013). *AEC.es*. Obtenido de Indicadores: <https://www.aec.es/web/guest/centro-conocimiento/indicadores#:~:text=Los%20indicadores%20de%20eficiencia%20miden,recursos%20utilizados%20por%20un%20proceso.>

Alzate, F. (2015). *Cómo Estandarizar los Procesos con ISO 9001*. Obtenido de Iso9001-calidad-total: <https://iso9001-calidad-total.com/como-estandarizar-los-procesos-bajo-la-norma-iso-9001/#:~:text=%C2%BFAs%C3%AD%20que%2C%20qu%C3%A9%20es%20Estandarizar,la%20organizaci%C3%B3n%20de%20estos%20est%C3%A1ndares.>

CARRETERO, L. A. (2022). *DISEÑO DE UN SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD PARA LA LÍNEA DE PRODUCCIÓN DE LA BEBIDA DE LINAZA BLANCA EMBOTELLADA EN LA EMPRESA DELICIOUS BASADO EN LA NB/ISO 9001:2015*. Tarija: Proyecto de grado. UAJMS.

Chamoso, L. (2020). *Transferencia de calor por baño maria*. Obtenido de SCRIB: <https://es.scribd.com/document/361234686/Bano-Maria>

Equipo editorial, E. (2021). *Concepto de métodos*. Obtenido de concepto.de: <https://concepto.de/metodo/>

Escuela de postgrado de ingeniería. (25 de Mayo de 2021). *¿Que es un cronograma y para que sirve?* Obtenido de postgradoingeniería: https://postgradoingenieria.com/que-es-cronograma/#%C2%BFQue_es_un_cronograma

Glasstone, S., & Lewis, D. (2021). *pH*. Obtenido de concepto.de: <https://concepto.de/ph/>

Gomez, & Pinto. (2010). *Técnicas y herramientas para la gestión de procesos*. Síntesis.

Gutierrez, D. (2020). *Plan, programa y proyecto*. Obtenido de UAEMEX: <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/112123/Conceptos%20y%20diferencias%20de%20plan%20programa%20y%20proyecto.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Huerta, E. (17 de Enero de 2014). *La verdad sobre los populares probióticos*. Obtenido de AARP: <https://www.aarp.org/espanol/salud/expertos/elmer-huerta/info-01-2014/beneficios-alimentos-probioticos-yogur.html>
- INC. (2015). *Acidez*. Obtenido de cancer.gov: <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionarios/diccionario-cancer/def/acidez>
- Leskow, E. C. (2021). *Transferencia de calor*. Obtenido de Concepto.de: <https://concepto.de/transferencia-de-calor/>
- Manzano, C., Estupiñán, D., & Poveda, E. (2012). EFECTOS CLÍNICOS DE LOS PROBIÓTICOS: QUÉ DICE LA EVIDENCIA. *revista chilena de nutrición*, 98-110. Obtenido de https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-75182012000100010
- Murcia, U. d. (29 de Octubre de 2011). *YOGURES PROBIÓTICOS*. Obtenido de um.es: <https://www.um.es/lafem/Nutricion/DiscoLibro/07-Modificaciones/Saber%20mas/07-23.pdf>
- NIH. (2015). *pH*. Obtenido de cancer.gov: <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionarios/diccionario-cancer/def/ph>
- Obando, R. (21 de Enero de 2023). *Qué es la estandarización de procesos, cómo aplicarla y ejemplos*. Obtenido de hubspot: <https://blog.hubspot.es/sales/estandarizacion-de-procesos>
- Orlando, R., Cecilia, P., & Valarezo, M. (2023). Procedimiento para la estandarización de procesos y la competitividad en empresas agroproductivas de Manabí. *EPISTEME*, 234-248.
- Ruiz Rivera, j. (Junio de 2009). *Elaboración de yogurt con probióticos (Bifidobacterium spp. y Lactobacillus acidophilus) e inulina*. Obtenido de

V.scielo: https://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0378-78182009000200006

Santiago, H. (8 de Enero de 2021). *Procesos, Procedimientos e Instrucciones de Trabajo*. Obtenido de LinkedIn: <https://es.linkedin.com/pulse/procesos-procedimientos-e-instrucciones-de-trabajo-hector-santiago->

Savaiano, D. A. (2020). Yogur, leches fermentadas cultivadas y salud: una revisión sistemática. *Nutrition reviews*, 599-614. Obtenido de <https://academic.oup.com/nutritionreviews/article/79/5/599/5843523>

Trujillo, Á. U. (2012). *Método práctico de obtención de potencia y eficiencias de unidades*. Obtenido de Universidad de Oriente: <http://scielo.sld.cu/pdf/riha/v33n3/riha07312.pdf>