

BIBLIOGRAFIA

- Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia. (s.f.). *Ley N° 206 de Promoción de Alimentación Saludable*.
- Carriazo Regino, O. (2021). *Software de control de procesos*. SCADA.
- Cengel, Y. A., & Boles, M. A. (s.f.). *Termodinámica y transferencia de calor*.
- Codex Alimentarius Commission. (2003). *Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)*.
- Con Todo Gusto. (2022). *Gastronomía boliviana: una gran variedad de expresiones regionales*.
- Confitería Overtus. (2024). *Postres Tradicionales*.
- CopyMate. (2024). *Estudios de tiempo y movimiento*.
- CVG - UTN - Facultad Regional Hacedo. (s.f.). *Humedad del ambiente*.
- Deming, W. E. (1986). *Teoría de la variabilidad y calidad*.
- El País Tarija. (2016). *San Lorenzo, la cuna del rosquete*.
- Eude Business School. (2019). *Eficiencia*.
- Fellows, P. (2009). *Calidad en procesos alimentarios*.
- Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia. (2020). *Rosquete, producto de panadería tradicional boliviano*.
- FullAudits. (2013). *Estandarización*.
- Gallo Rocky. (2013). *Reología de alimentos*.
- HEFLO. (2025). *Gestión de la calidad total (TQM)*.
- Higiene Ambiental. (2021). *Humedad del ambiente*.
- La Organización Panamericana de la Salud. (2010). *Codex Alimentarius*.
- [Made-in-China.com](https://www.made-in-china.com). (2024). *Hornos eléctricos comerciales con control digital*.
- Ministerio de Salud Pública. (1994). *Método*.
- Montgomery, D. C. (2012). *Control de procesos*. En *Control Estadístico de la Calidad*.
- Montgomery, D. C. (2013). *Control Estadístico de la Calidad*.
- Ohno, T. (1988). *Lean Manufacturing (Producción Esbelta)*.

- Organización Internacional de Normalización (ISO). (2015). *Punto Crítico*.
- Redalyc. (2002). *Sensores de temperatura y humedad en panificación*.
- Redalyc. (2002). *Mini líneas de producción artesanal semiautomatizadas*.
- Redalyc. (2009). *Gastronomía regional*.
- SENASAG. (2017). *Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)*.
- SENASAG. (2023). *Norma Boliviana NB 314001 – Productos de panadería*.
- Senn. (2004). *Teoría de sistemas*.
- Shewhart, W. A. (1931). *Proceso*. En *Control Estadístico de Procesos (CEP)*.
- Tejada Fernández, J., & Ruiz Bueno, C. (2010). *Indicador*.

WEBGRAFIA

Acuaticos Toscanini Solutions. (2024). *Termohigrómetro*. Recuperado de <https://www.acuaticostoscanini.com/>

ANF. (2016). *El rosquete, un emblema de San Lorenzo*. Agencia de Noticias Fides. Recuperado de <https://www.noticiasfides.com/>

Asana. (2024). *Ciclo PDCA*. Recuperado de <https://asana.com/es>

Barcelona Culinary Hub. (2025). *Sensores de temperatura y humedad*. Recuperado de <https://barcelonaculinaryhub.com/>

BSI. (s.f.). *Norma ISO 9001*. Recuperado de <https://www.bsigroup.com/>

Conty. (s.f.). *Utilaje especializado en panadería*. Recuperado de <https://www.conty.com/>

Economipedia. (2020). *Parámetro de control*. Recuperado de <https://economipedia.com/>

Evergrowing. (s.f.). *Equipos mezcladores de masas*. Recuperado de <https://www.evergrowing.com/>

HubSpot. (2024). *AMFE (Análisis Modal de Fallos y Efectos)*. Recuperado de <https://www.hubspot.com>

ProcessMind. (s.f.). *Diagramas de flujo de procesos y BPMN*. Recuperado de <https://www.processmind.com/>

Scribd. (s.f.). *Mecánica de mecanismos*. Recuperado de <https://www.scribd.com/>

Scribd. (s.f.). *Equipos de apoyo o equipos menores*. Recuperado de <https://www.scribd.com/>

Scribd. (2025). *Diagramas de flujo de procesos y BPMN*. Recuperado de <https://www.scribd.com/>

Tecnopacks. (2024). *Dosificadores y porcionadores*. Recuperado de <https://www.tecnopacks.com/>

Wikipedia. (2024). *Técnica*. Recuperado de <https://es.wikipedia.org/>

Wikipedia. (2025). *Termómetro*. Recuperado de <https://es.wikipedia.org/>

