

Referencias Bibliográficas

- 1Library. (s.f.). *Potencial de hidrógeno (pH): Indicadores físicos y químicos del agua*. Recuperado de <https://1library.co/article/potencial-hidrogeno-ph-indicadores-f%C3%ADsicos-qu%C3%ADmicos-agua.zlg5ok2y>
- Amazará-García, E. (2022). Microbiología de alimentos: Recuento de los microorganismos aerobios mesófilos. *ResearchGate*. Recuperado de https://www.researchgate.net/publication/361449495_MICROBIOLOGIA_D_E_ALIMENTOS_RECUESTO_DE_LOS_MICROORGANISMOS_AEROB_IOS_MESOFILOS
- Ameta, S., & Ameta, R. (2018). *Contaminación del agua: Marco teórico y diseño metodológico*. Universidad Nacional del Centro del Perú. Recuperado de <https://1library.co/article/contaminaci%C3%B3n-agua-marco-te%C3%B3rico-dise%C3%B1o-metodol%C3%B3gico.zlgjkdly>
- Árbol de problemas y árbol de soluciones. (s.f.). *Teoría General de Sistemas*. Recuperado el 29 de octubre de 2024, de <https://dvteoriageneralsistemas.files.wordpress.com/2013/08/c3a1rbol-de-problemas-y-c3a1rbol-de-soluciones1.pdf>
- Checklist (lista de verificación). (s.f.). En Probabilidad y Estadística. Recuperado de <https://www.probabilidadyestadistica.net/checklist>
- Codex Alimentarius. (2020). Principios generales del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).
- Conceptualia. (s.f.). Definición y concepto de flujograma. Recuperado de <https://conceptualia.es/concepto/flujograma>
- Cruz Loza, S. A. (2017). *Diseño de buenas prácticas de manufactura y HACCP en la Empresa PRODICAL BG S.R.L.* Universidad Mayor de San Andrés. Recuperado de <http://repositorio.umsa.bo/xmlui/handle/123456789/21246>

- Diseño de layout en la industria. (s.f.). Recuperado de <https://www.gestiopolis.com/disen-de-layout-en-la-industria/>
- FAO. (2021). *Codex Alimentarius: General principles of food hygiene, including HACCP*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- FAO. (2022). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022: Transformar los sistemas alimentarios para dietas saludables y asequibles*. Recuperado de <https://doi.org/10.4060/cc0639es>
- González-Muñoz, S., Sánchez-Padilla, M. L., & Hernández-Benítez, R. (2023). Árbol de problemas como base en la investigación. *Educación y Salud Boletín Científico Instituto de Ciencias de la Salud Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo*, 12(23), 125-129. Recuperado de <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/ICSA/article/view/11153/10729>.
- Guevara, P. (2025, 5 de agosto). *Matriz de riesgo: Importancia y ejemplos*. SafetyCulture. Recuperado de <https://safetyculture.com/es/temas/evaluacion-de-riesgos/matriz-de-riesgo>
- Higiene Ambiental. (2023, 5 de diciembre). *¿Qué nos dice el cloro residual sobre la calidad del agua de consumo?* Recuperado de <https://higieneambiental.com/calidad-del-agua-de-consumo-cloro>
- IBNORCA. (2015). *NB/NM 323:2015. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) - Requisitos (Correspondiente a la norma NM 323:2010)*. Instituto Boliviano de Normalización y Calidad.
- Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNORCA). (2004). *Enmienda 1: Norma NB 325002: Agua de mesa*. Instituto Boliviano de Normalización y Calidad.

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNORCA). (2010). *Programas de prerrequisitos sobre inocuidad alimentaria – Parte 1: Fabricación de alimentos*

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad (IBNORCA). (2013). Norma NB/NM 324: Sistemas de gestión de inocuidad alimentaria. Instituto Boliviano de Normalización y Calidad. Recuperado de <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb/nm-323:2015-nid=3124-3>

Instituto del Agua. (s.f.). *Filtración y purificación del agua: Descubre los métodos más efectivos para un agua saludable*. Recuperado de <https://institutodelagua.es>

Laboratorios Omega. (2024, 22 de marzo). *Contaminación microbiológica: Qué es, causas y cómo prevenirla*. Laboratorios Omega. <https://www.laboratoriosomega.es/contaminacion-microbiologica/>

Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). HACCP: A practical approach. Springer Science & Business Media.

Organización Internacional de Normalización (ISO). (2018). *ISO 22000:2018. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria*. Organización Internacional de Normalización. Recuperado de <https://www.iso.org/standard/65464.html>

Organización Mundial de la Salud. (2024). *Guías para la calidad del agua de consumo humano: pequeños sistemas de abastecimiento de agua - Resumen de orientación*. OMS. Recuperado de <https://www.who.int/es/publications/m/item/guidelines-for-drinking-water-quality--small-water-supplies---executive-summary>

Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). *Buenas prácticas de manufactura*. Recuperado de <https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2012/Guia-Verif-BPM-doct-esp.pdf>

Penn State Extension. (2023). Bacterias coliformes. *Penn State Extension*. Recuperado de <https://extension.psu.edu/bacterias-coliformes>

Rocha Vargas, N. (2017). *Implementación del sistema HACCP en la línea de producción de alimentos en polvo en envases de hojalata de Montecristo Bolivia S.R.L.* Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Recuperado de <https://dicyt.uajms.edu.bo/investigacion/index.php/quimica/article/view/244>

SENASAG. (2000). Reglamentos para la inocuidad alimentaria en Bolivia. Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria.

Tratamos el Agua. (s.f.). *Métodos efectivos de purificación del agua: Físicos, químicos y biológicos*. Recuperado de <https://tratamoselagua.es/metodos-de-purificacion-del-agua>