

Bibliografía

Alcora. (2019). Agua potable y agua tratada: Características y diferencias. <https://alcora.es/blog/agua-potable-y-agua-tratada-que-son-caracteristicas-y-diferencias/>

Asana. (2025). Matriz RACI: qué es, cómo crearla con ejemplos y plantillas. de <https://asana.com/es/resources/raci-chart>

Barnes, R. M. (1980). Estudio del trabajo y medición del tiempo: diseño y análisis de métodos. Editorial Limusa.

Barnes, R. L. (1931). Ingeniería industrial y administración. McGraw-Hill.

Bylund, G. (2003). Manual de procesamiento de productos lácteos. Tetra Pak Processing Systems.

Chen, X., Liu, J. y Zhang, W. (2018). Análisis de sostenibilidad de los sistemas CIP en plantas lácteas. Journal of Cleaner Production, 180(1), 245–254.

Chiavenato, I. (2017). Administración de recursos humanos. McGraw Hill Interamericana.

Christiansen, B. (2025). Gestión industrial y análisis de procesos productivos. Pearson Educación.

Crespo Márquez, A. (2007). Gestión del mantenimiento industrial. Alfaomega.

Dairy Processing. (2023). Digitalización y monitoreo en los sistemas CIP. Revista Dairy Processing Internacional.

Dessler, G. (2015). Administración de recursos humanos. Pearson Educación.

FAO. (2011). Guía práctica sobre limpieza y desinfección en plantas lácteas. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/> Fecha de consulta: 25 de septiembre de 2025.

FAO. (2019). Automatización y digitalización en la industria alimentaria. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. <https://www.fao.org/> Fecha de consulta: 25 de septiembre de 2025.

Grandjean, E. (2006). Ergonomía: adaptación del trabajo al hombre. Ediciones Díaz de Santos.

Groover, M. P. (2007). Sistemas de trabajo, medición y administración de métodos. Pearson Educación.

Groover, M. P. (2019). Automatización, sistemas de producción e integración computarizada de la manufactura. Pearson Educación.

Groover, M. P. (2020). Fundamentos de manufactura moderna. John Wiley & Sons.

Gutiérrez, J. y Vargas, L. (2020). Automatización y control de procesos industriales en la industria láctea latinoamericana. Revista Tecnología y Ciencia, 15(3), 87–98.

Heizer, J., Render, B. y Munson, C. (2020). Principios de administración de operaciones. Pearson Educación.

Hui, Y. H. (2006). Manual de ciencia, tecnología e ingeniería de los alimentos. CRC Press.

INSST. (2023). Manual de factores de riesgo ergonómico. INSST.

ISO. (2018). Norma ISO 22000: sistemas de gestión de inocuidad alimentaria. Organización Internacional de Normalización.

Jiménez, C. (2017). Adopción de tecnologías automatizadas en pymes agroindustriales latinoamericanas. *Revista de Innovación y Tecnología*, 8(2), 56–62.).

Kessler, H. G. (2011). Tecnología de los alimentos y procesos lácteos. Springer.

Kotter, J. P. (2012). Liderando el cambio. Harvard Business Press.

Kroemer, K., Kroemer, H. y Kroemer-Elbert, K. (2017). Ergonomía: cómo diseñar para la comodidad y la eficiencia. Pearson Educación.

Lore, T. A., Kurwijila, L. R. y Omore, A. (Eds.). (2006). Manual sobre manejo e higiene de la leche. ILRI Publications.

Martínez, P. (2020). Aplicación del sistema CIP en la industria quesera española. *Revista de Tecnología Alimentaria*, 22(4), 102–113.

Miro. (2023). Cómo crear gráficos de barras efectivos [en línea]. Disponible en: <https://miro.com/es/gráficos-barras/>. Fecha de consulta: 5 de octubre de 2025.

Mobley, R. K. (2002). Introducción al mantenimiento predictivo. Butterworth-Heinemann.

MRPeasy, Turovski, M. (2023). Optimización de procesos industriales [en línea]. Disponible en: <https://www.mrpeasy.com>. Fecha de consulta: 4 de septiembre de 2025.

Niebel, B. W. y Freivalds, A. (2014). Métodos, estándares y diseño del trabajo. McGraw-Hill.

Parmenter, D. (2015). Indicadores clave de desempeño (KPI): desarrollo e implementación efectiva. John Wiley & Sons.

Pérez, L. (2018). Evaluación de la implementación de sistemas CIP en plantas lácteas bolivianas. *Revista Boliviana de Tecnología Alimentaria*, 12(1), 45–58.

Pirobloc. (2017). Diagramas P&ID: conceptos y ejemplos [en línea]. Disponible en: <https://www.pirobloc.com/pid-diagramas>. Fecha de consulta: 3 de octubre de 2025.

Rao, S. (2017). Mejora de la calidad de la leche mediante sistemas CIP en plantas lácteas de la India. *Revista Internacional de Tecnología Láctea*, 9(2), 70–81.

Riverafs. (2023). Círculo de Sinner de la limpieza: qué es y cómo funciona. <https://www.riverafs.com/blog/circulo-de-sinner-limpieza>.

SENASAG. (2019). Normas técnicas para la inocuidad y calidad en productos lácteos bolivianos. Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria. <https://www.senasag.gob.bo> Fecha de consulta: 15 de septiembre de 2025.

Sink, D. S. (1985). Gestión de la productividad: planificación, medición, evaluación y mejora. John Wiley & Sons.

Society of Dairy Technology. (2012). Sistemas de limpieza (CIP) en la industria láctea. *Revista de Tecnología Láctea*, 35(2), 123–135.

Tamime, A. Y. (2008). Limpieza (CIP): operaciones en las industrias lácteas, alimentarias y de bebidas. Blackwell Publishing.

Tetra Pak. (2020). Manual de procesos de limpieza en la industria láctea. [en línea]. Disponible en: <https://www.tetrapak.com/es> Fecha de consulta: 8 de septiembre de 2025.