

Referencias Bibliográficas

- (OMS), O. M. (30 de Marzo de 2023). *Food safety*. Obtenido de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- (s. f.), J. H.–P. (s.f.). *Peligros: biológicos, químicos y físicos*. Obtenido de <https://1library.net/article/hazards-biological-chemical-and-physical.ydo7o4jz>
- (s.f.), B. (2 de julio de 2025). *Parámetros Físico-Químicos*. Obtenido de <https://balsagua.es/parametro-fisico-quimico-del-agua/>
- (s.f.), H. I. (2 de Julio de 2025). *¿Qué es la acidez de la leche y cómo se interpreta?* Obtenido de <https://www.hannainst.es/blog/1692/Que-es-la-acidez-de-la-leche-y-como-se-inter>
- (s.f.), N. (s.f.). *Guía de implementación de la norma ISO 22000*. Obtenido de <https://www.nqa.com/es-pe/certification/standards/iso-22000/implementation>
- 22000, I. (s.f.). *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*. Obtenido de <https://www.ibnorca.org/soluciones/sistemadegestion/servicio/16>
- 323, N. /. (2015). *Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control*. Obtenido de file:///C:/Users/US3R/Downloads/haccp_compress.pdf
- Aguilar Donaire, A. (s.f.). *Propuesta de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)*. Obtenido de https://biblioteca.uajms.edu.bo/opac_css/index.php?id=33134&lvl=author_see&utm_source
- Alimentarius, C. (1997). *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*. Obtenido de <https://www.fao.org/4/w5975e/w5975e07.htm>
- ALIMENTARIUS, C. (agosto de 2018). *Definiciones de leche y queso*. Obtenido de amara.cl/verDoc.aspx?prmID=147097&prmTIPO=DOCUMENTOCOMISION&%3A~%3Atext=Leche%20Es%20la%20secreción%20mamaria%2Cleche%20líquida%20o%20a%20elaboración%20ulterior
- Ambiental, H. (2017). *Conceptos básicos sobre los criterios microbiológicos en la industria alimentaria*. Obtenido de <https://higieneambiental.com/higiene-alimentaria/conceptos-basicos-sobre-los-criterios-microbiologicos-en-la-industria-alimentaria>
- ANDINA, P. (29 de Enero de 2023). *PIL mantiene certificación en normas ISO 22000 y HACCP*. Obtenido de <https://pilandina.com.bo/novedades/pil-mantiene-certificacion-en-normas-iso-22000-y-haccp/>

- Arg., C. A. (2 de Enero de 2019). Obtenido de https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat-capitulo_ii_establecactualiz_2018-12.pdf
- ASANA. (25 de Febrero de 2024). Obtenido de <https://asana.com/es/resources/risk-matrix-template>
- Asana. (17 de febrero de 2025). *¿Qué es un diagrama de flujo y cómo hacerlo?* Obtenido de <https://asana.com/es/resources/what-is-a-flowchart>
- Asociados, R. P. (s.f.). *¿Qué es el SENASAG?* Obtenido de <https://www.rigobertoparedes.com/es/que-es-el-senasag/>
- ATLASSIAN. (s.f.). *Diagrama de Gantt*. Obtenido de <https://www.atlassian.com/es/agile/project-management/gantt>
- Bolivia, R. d. (16 de Marzo de 2000). Ley N° 2061. La Paz, Bolivia : Gaceta oficial.
- Calidad, I. -I. (2008/2009). *IBNORCA*. Obtenido de www.ibnorca.org
- Campos, C. (27 de julio de 2023). *MuttuLab*. Obtenido de <https://muttulab.com/parametros-organolepticos/>
- Carla, G. (24 de octubre de 2024). *Diagrama de ISHIKAWA*. Obtenido de Enciclopedia concepto: <https://concepto.de/diagrama-de-ishikawa/>
- Chota, U. N. (2 de julio de 2025). *Análisis físico-químico de la leche*. Obtenido de <https://idoc.pub/documents/idocpub-6nq8rp1719nw>
- Consultores, S. (s.f.). *Objetivos del sistema HACCP*. Obtenido de <https://www.sgmconsultores.com.mx/objetivos-del-sistema-haccp>
- Culture, S. (18 de julio de 2024). Obtenido de <https://safetyculture.com/es/temas/diagrama-ishikawa/>
- CULTURE, S. (15 de enero de 2024). *QUE SON LAS BPM?* Obtenido de <https://safetyculture.com/es/temas/bpm-buenas-practicas-de-manufactura/>
- Domínguez, P. (s.f.). *mplementación de Buenas Prácticas de Manufactura en la línea de lácteos para la elaboración de yogur y queso en el Laboratorio Taller de Alimentos*. Obtenido de https://biblioteca.uajms.edu.bo/opac_css/index.php?id=33134&lvl=author_see&utm_source
- ECONÓMICA, I. (s.f.). *Procedimiento*. Obtenido de <https://www.expansion.com/diccionario-juridico/procedimiento.html>

- Economipedia. (s.f.). *Presupuesto*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/presupuesto.html?utm>
- EUROFINS. (10 de febrero de 2024). Obtenido de <https://www.eurofins-environment.es/es/que-es-el-sistema-haccp/>
- FAO. (1997). Obtenido de <https://www.fao.org/4/y1579s/y1579s03.htm>
- FAO. (7 de Junio de 2021). *Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales* . Obtenido de <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/la-inocuidad-de-los-alimentos-es-asunto-de-todos-y-todas#:~:text=De%20acuerdo%20con%20la%20Organizaci%C3%B3n,de%20niveles%20seguros%20y%20aceptables>.
- FAO&OMS. (2003). *Principios generales de Higiene de los Alimentos*. Obtenido de <https://www.fao.org/4/y1579s/y1579s.htm?utm>
- FAO/OMS. (2009). *Codex Alimentarius: Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003)*. FAO, OMS.
- FAO/OPS/OMS. (2 de Junio de 2017). *Manual para manipulación de alimentos* . Obtenido de <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/78f24b65-7a0e-468d-9e2c-3469d9d14a4b/content>
- FAO2004. (s.f.). *Introducción a la inocuidad de los alimentos*. Obtenido de <https://www.fao.org/4/y1579s/y1579s.htm?utm>
- Flores, A. (9 de mayo de 2020). *YOGURT PROBIÓTICO*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/460652066/yogurt-probiotico-docx>
- Galarza Suruguay, A. (2017). *Desarrollo de yogur probiótico para el Laboratorio Taller de Alimentos UAJMS*. Obtenido de https://biblioteca.uajms.edu.bo/opac_css/index.php?id=33134&lvl=author_see&utm_source
- Gardey, J. P. (23 de Enero de 2024). *PULPA DEFINICIÓN*. Obtenido de <https://definicion.de/pulpa/>
- Group, B. (s.f.). *Beneficios de la norma ISO 22000*. Obtenido de <https://www.bsigroup.com/es-ES/ISO-22000-Seguridad-Alimentaria>
- Haccp, F. S. (17 de Marzo de 2017). *ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)* . Obtenido de <https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>

- Hernandez, M. (12 de mayo de 2012). *INTRODUCCIÓN DEL YOGURT*. Obtenido de SCRIBD: <https://es.scribd.com/doc/93356015/INTRODUCCION-de-yogurt>
- Hospitalaria, N. (enero de 2013). Obtenido de https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112013000700018
- IBNORCA. (2013). *Buenas prácticas de Manufactura*. Obtenido de <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb/nm-324:2013-nid=1270-3>
- IBNORCA. (2024). *Productos lácteos* . Obtenido de <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle/productos-lacteos?id=208>
- IBNORCA. (s.f.). *NB/ISO/TS 22002-1:2010*. Obtenido de <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb/nm-323%3A2015-nid%3D3124-3>
- IBNORCA. (s.f.). *NB/NM 323:2015*. Obtenido de <https://www.ibnorca.org/tienda/catalogo/detalle-norma/nb/nm-323%3A2015-nid%3D3124-3?>
- INCAP. (2025). *Análisis sensorial para control de calidad de los alimentos*. Obtenido de <https://www.incap.int/index.php/es/noticias/201-analisis-sensorial-para-control-de-calidad-de-los-alimentos>
- Industrial, I. (2019). *¿Qué es el diseño y distribución en planta?* Obtenido de <https://ingenieriaindustrialonline.com/disenio-y-distribucion-en-planta/que-es-el-disenio-distribucion-en-planta>
- IngenioEmpresa. (s.f.). *Lista de chequeo o verificación como herramienta de calidad*. Obtenido de <https://www.ingenioempresa.com/lista-de-chequeo>
- INSST. (2024). *Riesgos biológicos en el trabajo*. Obtenido de <https://www.insst.es/materias/riesgos/riesgos-biologicos>
- Institute, C. F. (s.f.). *ROI (Return on investment)*. Obtenido de <https://corporatefinanceinstitute.com/resources/accounting/return-on-investment-roi>
- INTEGRADO, P. N. (2018). Obtenido de <https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-HACCP.pdf>
- ISO22000:2018. (s.f.). *Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos*. Obtenido de <https://www.iso.org/standard/65464.html?utm>

- Mendoza, H. (23 de Octubre de 2016). *PULPA DE FRUTA*. Obtenido de SCRIBD: <https://es.scribd.com/document/328593822/PULPA-DE-FRUTA>
- Mogro Gamarra, R. C. (s.f.). *Diseño de un sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control (HACCP) para el proceso de frambuesa congelada en la organización AFRUTAR*. Obtenido de https://biblioteca.uajms.edu.bo/opac_css/index.php?id=33134&lvl=author_see&utm_source
- NB/NM323. (2015). *IBNORCA*. Obtenido de Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control.
- NB-33016. (2016). *Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)*. Obtenido de https://www.ibnorca.org/?utm_source
- Online, C. (2021). Obtenido de <https://www.complianceonline.com/resources/haccp-5-record-keeping-best-practices-to-ensure-compliance.html>
- Pérez, L. (s.f.). *Diseño de un plan de Buenas Prácticas de Manufactura para el área de producción de vinos en la Bodega “Juan Diablo”*. Obtenido de https://biblioteca.uajms.edu.bo/opac_css/index.php?id=33134&lvl=author_see&utm_source
- ProAcciona. (s.f.). *¿Qué es un análisis físico-químico en alimentos?* Obtenido de https://www.proacciona.es/que-es-un-analisis-fisico-quimico-en-alimentos/?utm_source
- Quickbo. (s.f.). *¿Que es un indicador financiero?* . Obtenido de <https://quickbooks.intuit.com/global/resources/es/finanzas/indicador-financiero>
- Quimicral. (2023). *Los peligros en la inocuidad alimentaria II*. Obtenido de <https://quimicral.com/los-peligros-en-la-inocuidad-alimentaria-2/>
- Reyes, Y. R. (12 de Febrero de 2024). *registro de datos*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/705252196/Registro-de-datos-definicion>
- SAFETY . (15 de enero de 2024). Obtenido de <https://safetyculture.com/es/temas/bpm-buenas-practicas-de-manufactura/>
- Salud, O. M. (2023). *Enfermedades de transmisión alimentaria*. Obtenido de <https://www.who.int/es/health-topics/foodborne-diseases>
- Salud, O. P. (17 de marzo de 2017). *food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos*. Obtenido de <https://www3.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>

- SENASAG. (s.f.). Obtenido de
<https://www.senasag.gob.bo/index.php/institucional/creacion-historica>
- SENASAG. (2017). Obtenido de
https://www.senasag.gob.bo/phocadownload/RESOLUCIONES_ADMINISTRATIVAS/INOCUIDAD_ALIMENTARIA/ResAdms2017/RA_072_2017.pdf
- Tamime, A. Y. (2007). *Yoghurt: Science and Technology*. Obtenido de
<https://doi.org/10.1533/9781845692612>
- Torres, R. (18 de Noviembre de 2018). *CHECKLISTS*. Obtenido de
<https://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/4023/1/EL%20CHECKLIST%20COMO%20HERRAMIENTA%20DEL%20SISTEMA%20DE%20GESTI%C3%93N%20DE%20CALIDAD%20Y%20LA%20COMPETITIVIDAD%20EN%20LA%20OPERADO.pdf>
- UAJMS, C. d. (2018). *análisis de alimentos* . Obtenido de
https://www.uajms.edu.bo/ceanid/analisis-de-alimentos-3/?utm_source=chatgpt.com
- UNED. (s.f.). *Matriz metodológica*. Obtenido de
https://multimedia.uned.ac.cr/pem/transformando_matematica/documentos/matriz_metodologica.pdf
- Velasquez, N. (2022). Obtenido de
<https://es.scribd.com/document/553793169/Procedimiento-de-Checklist>
- Walstra, P. W. (2006). *Dairy Science and Technology*. Obtenido de
<https://doi.org/10.1201/9781420028010>
- Walstra, P. W. (2006). *Dairy Science and Technology (2nd ed.)*. Obtenido de
<https://doi.org/10.1201/9781420028010>
- Wouters, J. T. (2006). *Dairy Science and Technology (2nd ed.)*. Obtenido de
<https://doi.org/10.1201/9781420028010>
- Zambrano, B. (4 de febrero de 2012). Obtenido de
<https://electronicsdj.wordpress.com/wp-content/uploads/2009/09/diagramas-de-flujo.pdf>