BIBLIOGRAFÍA

Arias, J., Cueva, T., Jara, O., Flores, F. A., y Balmaceda, C. A. (2023). *Métodos mixtos de investigación para principiantes*. Inudi Perú. https://editorial.inudi.edu.pe/index.php/editorialinudi/catalog/download/119/161/190?inline=1

Baggini, S. P. (2021). *Las buenas prácticas en la industria de los alimentos*. Servicop. https://www.google.com.bo/books/edition/Las_buenas_pr%C3%A1cticas_en_la_industria_de/pikvEAAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq

Codex Alimentarius. (1969). *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969). https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B1-1969%252FCXC_001s.pdf.

Dirección Nacional de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria. (2023). *Buenas prácticas para la manipulación de alimentos*. Coordinación General de Comunicación Institucional. https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/bpma.pdf

Escrivá, A. (2025). *Control alimentario*. Ediciones Paraninfo. https://www.google.com.bo/books/edition/Control_alimentario/wRpOEQAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq

Espinoza, R., Jara, B., Lizarazo, L. y Sepúlveda, S. (1999). *Normas para la gestión de calidad de productos y manejo medioambiental*. IICA. https://www.google.com.bo/books/edition/Normas_para_la_gesti%C3%B3n_de_calidad_de_pr/w1QQHpCOZHQC?hl=es&gbpv=1&dq

García, A. (2012). *Seguridad e higiene en la manipulación alimentaria (Restaurantes, hoteles y otras colectividades)*. Visión Libros. https://www.google.com.bo/books/edition/Seguridad_e_higiene_en_la_manipulaci%C3%B3n/L5E_DwAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq

García, M. (2023). *Higiene general en la industria alimentaria*. IC. https://www.google.com.bo/books/edition/Higiene_general_en_la_industria_alimenta/OefVEAAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1

Garza, A. (2007). *Manual de técnicas de investigación para estudiantes de ciencias sociales y humanidades* (7ª. ed.). El Colegio de México. https://www.google.com.bo/books/edition/Manual_de_t%C3%A9cnicas_de_investigaci%C3%B3n_pa/jdaQtk8RK2sC?hl=es-419&gbpv=1&dq

Gil, A. (Ed.). (2010). *Tratado de nutrición. Nutrición Clínica* (2ª. ed.). Médica Panamericana. https://www.google.com.bo/books/edition/Tratado_de_Nutrici%C3%B3n/R3xHftuSHp4C?hl=es-419&gbpv=1&dq=

Hadi, M. M., Martel, C. P., Huayta, F. T., Rojas, C. R. y Arias, J. L. (2023). *Metodología de la investigación: guía para el proyecto de tesis*. Inudi Perú. DOI: https://doi.org/10.35622/inudi.b.073

Helmsman Quality & Technology Services [HQTS]. (2024, 16 de septiembre). *Seguridad alimentaria: buenas prácticas de higiénicas (GHP) y buenas prácticas de fabricación (GMP)*. https://www.hqts.com/es/seguridad-alimentaria-buenas-practicas-higienicas-ghp-y-buenas-practicas-de-fabricacion-gmp/

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad [IBNORCA]. (2013). *Norma Boliviana NB/NM 324:2013. Industria de los alimentos – Buenas prácticas de manufactura – Requisito.*

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad [IBNORCA]. (2015). *Norma Boliviana NB 329044:2015. Servicios de alimentos – Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) – Requisitos.*

Ladrón de Guevara, M. A. (2022). *Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería*. Tutor Formación. https://www.google.com.bo/books/edition/Seguridad_higiene_y_protecci%C3%B3n_ambienta/rGSgEAAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq

Lara, E. M. (2013). *Fundamentos de investigación (2ª. ed.).* Alfaomeda. https://www.google.com.bo/books/edition/Fundamentos_de_investigaci%C3%B3n_Unenfoque/LgDYDAAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq

Medina, M, Rojas, R., Bustamante, W., Loaiza, R., Martel, C. y Castillo, R. (2023). *Metodología de la investigación*. Inudi Perú. DOI: 10.35622/inudi.b.080

Milán, J., García, N. y Argüelles, O. D. (Ed.). (2024). *Tópicos en biomedicina y biotecnología*. Universidad Autónoma de Sinaloa. https://www.google.com.bo/books/edition/T%C3%B3picos_en_biomedicina_y_biotecnolog%C3%ADa/iU4aEQAAQBAJ?hl=es&gbpv=1&dq

Moreno, B. (2015). *Higiene e inspección de carnes* (2ª. ed.). Díaz Santos S.A. https://www.google.com.bo/books/edition/Higiene_e_inspecci%C3%B3n_de_carnes_I/uSC5BgAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq=

Nieto, S. y Rodríguez, M. J. (Ed.). (2010*). Investigación y evaluación educativa en la sociedad del conocimiento.* Universidad de Salamanca. https://www.google.com.bo/books/edition/Investigaci%C3%B3n_y_evaluaci%C3%B3n_educativa_e/0OmjkbteDG8C?hl=es-419&gbpv=1&dq

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura y Organización Mundial de Comercio [FAO/OMC]. (2018). *Comercio y Normas Alimentarias*. Food & Agriculture Org. https://www.google.com.bo/

books/edition/Comercio_y_normas_alimentarias/xRJgDwAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq

Organización Panamericana de la Salud y Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [OPS/FAO]. (2016*). Manual para manipulación de alimentos. Instructor*. https://iris.paho.org/handle/10665.2/31170

Pascual, M. (2005). *Enfermedades de origen alimentario*. Díaz de Santos S.A. https://books.google.com.bo/books?id=zy0hd4zDL78C&newbks=0&printsec=frontcover&pg=PA5&dq=

Peréz, G. (1994). *Investigación cualitativa. Retos e interrogantes*. La Muralla S.A. https://concreactraul.weebly.com/uploads/2/2/9/5/22958232/investigacin_cualitativa.pdf

Piñeiro, M y Diaz, L. (2007*). Aplicación de programas para el mejoramiento de la calidad e inocuidad en la cadena de suministro de frutas y hortalizas: beneficios y desventajas*. FAO. https://www.fao.org/4/a1505s/a1505s.pdf

Sáez, J. M. (2017). *Investigación educativa. Fundamentos teóricos, procesos y elementos prácticos*. UNED. https://www.google.com.bo/books/edition/INVESTIGACI%C3%93N_EDUCATIVA_FUNDAMENTOS_TE/jpgtDwAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq

Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria [SENASAG]. (2003, 12 de marzo). *Resolución Administrativa N° 019/2003. Requisitos Sanitarios de Elaboración, Almacenamiento, Transporte y Fraccionamiento de Alimentos y Bebidas de Consumo Humano*. https://www.senasag.gob.bo/phocadownload/RESOLUCIONES_ADMINISTRATIVAS/INOCUIDAD_ALIMENTARIA/ResAdms2003/RA_%20019_2003.pdf

Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria [SENASAG]. (2007, 4 de diciembre). *Resolución Administrativa N° 172/2007. Manual de Inspección y Control y Manual del Inspector*. https://www.senasag.gob.bo/phocadownload/RESOLUCIONES_ADMINISTRATIVAS/INOCUIDAD_ALIMENTARIA/ResAdms2007/RA_172_2007.pdf

Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria [SENASAG]. (2025, 24 de febrero). *Resolución Administrativa N° 65/2025. Reglamento para la emisión del Certificado de Validación del Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, para empresas del rubro alimenticio.* https://www.senasag.gob.bo/phocadownload/RESOLUCIONES_ADMINISTRATIVAS/RESOLUCIONES_ADMINISTRATIVAS/INOCUIDAD_ALIMENTARIA/2025/RA_65_2025.pdf

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho [UAJMS]. (2018). *Informe de autoevaluación de la carrera de ingeniería de alimentos*. https://www.uajms.edu.bo/deva/wp-content/uploads/sites/42/2019/10/Doc-de-autoevaluaci%C3%B3n-de-Ing.-de-Alim.-impreso.pdf

Universidad Autónoma Juan Misael Saracho [UAJMS]. (2025). *Laboratorio Taller de Alimentos*. https://www.uajms.edu.bo/fcyt/laboratorio-taller-de-alimentos/

Valbuena, R. (2015). *La investigación científica avanzada*. Roiman Valbuena. https://www.google.com.bo/books/edition/LA_INVESTIGACI%C3%93N_CIENT%C3%8DFICA_AVANZADA/Cp4rDwAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq

Vargas, D. (2014*). Alergias alimentarias para el cumplimiento del reglamento (UE) 1169/2011*. CEP S. L. https://www.google.com.bo/books/edition/Alergias_alimentarias_para_el_cumplimien/8upCDwAAQBAJ?hl=es-419&gbpv=1&dq=