

# **BIBLIOGRAFÍA**

## BIBLIOGRAFÍA

1. Investigación de Brotes de Toxi -Infecciones Alimentarias. Programa de Salud Pública Veterinaria. Consultado el: 18/01/2015. Publicado en: <https://www.assal.gov.ar/assa/userfiles/file/guia%20veta.pdf>
2. Organización Mundial de la Salud. Enfermedades de transmisión alimentaria, temas de salud. Consultado el 18/01/2015. Publicado en: [http://www.who.int/topics/foodborne\\_diseases/es/](http://www.who.int/topics/foodborne_diseases/es/)
3. Manual de higiene y transportes aéreos; Alimentos. Code for Interior lighting january 1973. IES Vol 199 : SE 01
4. Andrea O, Janepsy D, Rodrigo F, Alejandra V, Maritza G. Vigilancia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en Chile. Rev Chilena Infectol 2012; 29 (5): 504-510.
5. Epidemiology of Foodborne Illness. Saulat Jahan Research and Information Unit Primary Health Care Administration, Qassim Ministry of Health Kingdom of Saudi Arabia. Consultado el: 18/01/2015. Publicado en: <http://cdn.intechopen.com/pdfs-wm/27392.pdf>.
6. Informe Técnico Sobre Ingeniería Agrícola y Alimentaria. Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socioeconómico. Estudios de caso en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua. Consultado el: 18/01/2015. Publicado en: <http://www.fao.org/3/a-i0480s.pdf>.
7. La comisión del código alimentarios y el Programa conjunto FAO/OMS, Sobre Normas Alimentarias, ALINORM 99, Pág. 5
8. Ley 453 LEY GENERAL DE LOS DERECHOS DE LAS USUARIAS Y LOS USUARIOS Y DE LAS CONSUMIDORAS Y LOS CONSUMIDORES, Sección I, Artículo 8 y Artículo 9
9. Sistema Informático Gran Paititi, Reporte de empadronamiento de empresas, artesanal, empresas vigentes hasta la fecha 24/02/2016.
10. Rumbado, M. 2005. Calidad alimentaria (en línea). 12 de agosto de 2005. Disponible en: <http://www.calidadalimentaria.net>
11. Kleiman, E. 2001. El portal de la alimentación (en línea). 25 de mayo de 2005. Disponible en: <http://www.nutrar.com>
12. Ponzó, R. 2004. Business Performance Delivery (en línea). 28 de octubre de 2005. disponible en: <http://www.btarg.com/BPM.htm>

13. Marriott, NG. 2003. Principios de Higiene Alimentaria. CGMPs, elementos constitutivos del HACCP. Trad. JE Escobar. 4 ed. España. Editorial ACRIBIA. p.80-90.
14. Vargas, E. 2005. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Herramientas Útiles para los Manipuladores de Alimentos. 17pp
15. Soto, M. 1995. Sanidad y legislación en la industria de alimentos. Unisur. Bogotá. Colombia. Pág: 74-89.
16. Ledezma Casco, JR. 2003. Bases para la implementación del sistema de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la planta de lácteos de Zamorano. Tesis Lic. Ing. Agri. Honduras, Zamorano. 58 p.
17. Instituto Panamericano de Protección de Alimentos (INPPAZ). 2002. Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) (en línea). Consultado el 15 de Junio de 2005. Disponible en:
18. <http://www.panalimentos.org/haccp2/FAQSINFO.htm#8>
19. Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA). 2000.
20. Generalidades sobre Buenas Prácticas de Manufactura (en línea). Consultado el 15 de Junio de 2005. Disponible en: <http://www.oirsa.org/Publicaciones/VIFINEX/Manuales/Manuales-2000/Manual-04/1-generalidades.htm>
21. Murano, E. 1999. Inocuidad de los alimentos en el comercio agropecuario internacional. Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP). p 63-71.
22. <http://www.panalimentos.org/comunidad/educacion1.asp?id=67>
23. <http://www.ine.gob.bo/indicadoresddhh/alim25.asp>
24. <http://www.economiabolivia.net/2013/05/24/95-del-total-de-empresas-en-bolivia-son-microempresas/>
25. <http://mype-pymes-bolivia.blogspot.com/2009/08/produccion-en-bolivia-mas-del-90-de-las.html>
26. <http://www.utp.edu.co/~hagonza/CAPITULO%20METODOLOGIAPROYECTODEGRADO.htm>

27. [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/41379/1/WHO\\_TRS\\_823\\_spa.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/41379/1/WHO_TRS_823_spa.pdf)
28. [www.fao.org/3/a-i0480s.pdf](http://www.fao.org/3/a-i0480s.pdf)
29. [www.panalimentos.org/sirveta/e/report\\_eta01.asp](http://www.panalimentos.org/sirveta/e/report_eta01.asp)
30. [www.fao.org/ag/agn/CDfruits\\_es/others/docs/CAC-RCP1-1969.PDF](http://www.fao.org/ag/agn/CDfruits_es/others/docs/CAC-RCP1-1969.PDF)
31. [www.fundempresa.org.bo/docs/news/julio-2015\\_285.pdf](http://www.fundempresa.org.bo/docs/news/julio-2015_285.pdf)
32. Resolución Administrativa 019/2003, Requisitos sanitarios en la elaboración de alimentos del SENASAG.
33. Manuel Arriza Balmón, 2006, Guía Práctica de Análisis de Datos