

# **BIBLIOGRAFÍA**

## **BIBLIOGRAFÍA**

La Bibliografía consultada es la siguiente:

Directrices del Codex alimentario, Anexo al CAC/RCP-1 (1969), Rev. 3 (1997)

DURÁN DE BAZÚA, MA. DEL CARMEN, Aplicación de los extrusores en la industria de los alimentos.

NB/ISO 22000:2005, Norma Boliviana, Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos, elaborada por la Organización Internacional para la Normalización.

Codex Alimentarias CAC/RCP 1-1969 *Principios generales de higiene de los alimentos.*

Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene relativas a los productos alimenticios.

Gloria Vásquez de Plata, La contaminación de los alimentos, un problema por resolver, Vol. 35 Núm. 1, 2003

ILSI: Internacional Life Sciences Institute, et al 1997. El Concepto de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Fotocopia doce.

NB/ISO 9001:2008, Norma Boliviana, sistema de gestión de calidad, elaborada por la Organización Internacional para la Normalización.

Sistemas de Gestion de Calidad en Empresas de Alimentos, Colombia 2012.

Banco Mundial en Bolivia, publicación 2014.

El Sistema HACCP para asegurar la inocuidad de los alimentos, publicación de la FAO 2015.

Elaboración de un Plan HACCP, publicación de la FAO 2006.

Manual sobre la aplicación de un sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control en la prevención y control de las micotoxinas, ROMA 2003.

Whole grain definition, Healthgrain, 2013.

Lopez Dumrauf, Calculo Financiero Aplicado en un enfoque profesional 2ª Edición.  
Editorial La Ley Buenos Aires 2006.

IBNORCA (Instituto Boliviano de Normalización y Calidad), Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos, NB 818:2000 La Paz – Bolivia.

Comisión de Codex Alimentarius, Organización de las Naciones Unidas, Organización Mundial de la Salud, Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias,  
Noviembre 1997 Roma – Italia.