

# **BIBLIOGRAFÍA**

## BIBLIOGRAFÍA

1. **Brooks G., Butel J., Morse S., (2005).** MICROBIOLOGIA MEDICA DE JAWETZ, MELNICK Y ADELBERG. Editorial Manual Moderno S.A. de C.V. 18ª edición.
2. **CEANID. (2008).** RED NACIONAL DE LABORATORIOS DE OFICIALES DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS CONTAMINANTES QUÍMICOS Y FACTORES DE RIESGO. PERIODO 2007, 2008.
3. **CEANID. (2008).** VIGILANCIA DE CONTAMINANTES MICROBIOLÓGICOS EN ALIMENTOS PERIODO 2007 Y 2008.
4. **Codex Alimentarius, (2004), DIRECTRICES GENERALES SOBRE MUESTREO.** CAC/GL 50-2004, obtenido de [www.codexalimentarius.net/download/standards/10141/CXG\\_050s.pdf](http://www.codexalimentarius.net/download/standards/10141/CXG_050s.pdf)
5. **Codex Alimentarius. (2005).** CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE CAC/RCP 58/2005. Obtenido de:  
[http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B58-2005%252FCXP\\_058s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B58-2005%252FCXP_058s.pdf)
6. **Egan H., Kirk R. y Sawyer R. (1993).** ANÁLISIS QUÍMICO DE ALIMENTOS DE PEARSON. Editorial Continental, S.A. México. 1ª ed.
7. **FAO/OMS. (2016).** Documento de debate sobre el uso de nitratos y nitritos. (2016). Obtenido de <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/zh/?lnk=1&url...fao...>
8. **Fernández M., Castillo H., Fernández F., Saltijeral, J., González J. (2006).** CALIDAD SANITARIA DE LA LECHE CAPRINA DE RAZAS EUROPEAS EXPLOTADAS EN EL BAJÍO MEXICANO. Obtenido de [http://www2.vet.unibo.it/staff/gentile/femesprum/Pdf%20Congressi/XIV%20congresso%20Lugo/PDFs/PostersS/00Fernandez\\_M.pdf](http://www2.vet.unibo.it/staff/gentile/femesprum/Pdf%20Congressi/XIV%20congresso%20Lugo/PDFs/PostersS/00Fernandez_M.pdf)

9. **Frazier W.C. (2002)** MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.
10. **García, M. O., García, M., Cañas, R. (1994)** NITRATOS Y NITRITOS EN COMPUESTOS DE N. NITROSO (SERIE VIGILANCIA N° 13). Centro Panamericano de Ecología Humana y Salud - OMS. Metepec – México.
11. **Guardia, L. (1998).** DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE NITRITOS EN CARNES, NITRATOS Y NITRITOS. Obtenido de Curso Nacional de Control de Calidad de Carnes y Productos Cárnicos.
12. **IBNORCA. (1997).** CARNES ROJAS Y PRODUCTOS DERIVADOS – ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS. NB 780-97. Carne y productos cárnicos.
13. **IBNORCA. (2002).** ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS –RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES. NB 32005
14. **IBNORCA. (2009).** ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS. NB 314001
15. **Löbbe, V., (2006)** METABOLISMO DE LOS NITRATOS Y NITRITOS. EFECTOS SOBRE LA SALUD. Obtenido de: <http://www.fanus.com.ar/ActEventosRel-2006.php>
16. **Márquez Y., Cabello A., Villalobos L., Guevara G., Figuera B., Vallenilla O., (2006).** CAMBIOS FÍSICOS-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS OBSERVADOS DURANTE EL PROCESO TECNOLÓGICO DE LA CONSERVA DE ATÚN. Obtenido de: [http://www.ceniap.gov.ve/pbd/RevistasCientificas/ZootecniaTropical/zt2401/arti/marquez\\_y.htm](http://www.ceniap.gov.ve/pbd/RevistasCientificas/ZootecniaTropical/zt2401/arti/marquez_y.htm)
17. **Martínez S., (2014).** TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS, ENVASADO Y EMPAQUETADO DE ALIMENTOS. Obtenido de <http://sidonia.webs.uvigo.es/Tema%203.pdf>

18. **Martínez, R., Torres, T. (2008)**, GUÍA PARA MUESTREO DE ALIMENTOS. Obtenido de <http://www.rlc.fao.org/es/nutricion/codex/rla3014/pdf/muest02.pdf> .
19. **Maygua, D. (2015)**. El 11% de las muertes en Tarija son provocados por el cáncer. Obtenido de <https://www.eldeber.com.bo/bolivia/Crece-la-mortalidad-por-cancer-en-Tarija-20150731-45347.html>
20. **Mercosur (2008)**. CRITERIOS Y LINEAMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE ESTÁNDARES DE CERTIFICACIÓN FITOSANITARIA. Obtenido de: [http://www2.uol.com.br/actasoft/actamercosul/espanhol/crit\\_line.htm](http://www2.uol.com.br/actasoft/actamercosul/espanhol/crit_line.htm)
21. **N.O.M. (1999)**. PRODUCTOS CÁRNICOS TROCEADOS Y CURADOS. PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS Y MADURADOS. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. NOM-145-SSA1-1995. Obtenido de <http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/145ssa15.html>
22. **Página Siete. (2015)**. El 70% de las enfermedades diarreicas son por alimentos, Obtenido de <https://www.paginasiete.bo/sociedad/2017/10/30/enfermedades-diarreicas-alimentos-157567.html#!>
23. **Panalimentos OPS/OMS. (2002)**. Inocuidad de Alimentos. Obtenido de <http://www.panalimentos.org/comunidad/educacion1.asp?cd=211&id=65>
24. **Pascual M<sup>a</sup> R. (1992)**. MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA. METODOLOGÍA ANALÍTICA PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS. Editorial Continental, S.A. de C.V. México.
25. **Pelayo M. (2016)**, La cadena de frío, elemento clave en seguridad alimentaria. Obtenido de [http://www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar/index.php?option=com\\_content&view=article&id=83%3Acadenafrio&catid=20%3Ainformacionelboradores&Itemid=2](http://www.seguridadalimentaria.posadas.gov.ar/index.php?option=com_content&view=article&id=83%3Acadenafrio&catid=20%3Ainformacionelboradores&Itemid=2) .
26. **Rivera, M. (2016)**. En Tarija, 11 de cada 100 personas con cáncer mueren por ese mal. Obtenido de

<https://www.elpaionline.com/index.php/noticiastarija/item/153587-en-tarija-11-de-cada-100-personas-con-cancer-mueren-por-ese-mal>

27. **Rodríguez, D. (2016)**. Crece la mortalidad por cáncer en Tarija. Obtenido de <http://elperiodico-digital.com/2016/02/06/el-11-de-las-muertes-en-tarija-son-provocados-por-el-cancer/>
28. **SENASAG, (2003)**. Requisitos sanitarios de elaboración, almacenamiento, transporte y fraccionamiento de alimentos y bebidas de consumo humano, RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 019/2003.
29. **SENASAG. (2007)** Manual de inspección y control y Manual del inspector, RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 172/2007.
30. **SENASAG. (2012)** Directrices de PAI CARNICOS, Obtenido de <http://www.senasag.gob.bo/anp/pai-carnicos/documentos-consulta.html?download=717:directrices-de-pai-carnicos-r-a-012>
31. **SENASAG (2017)** Reglamento de etiquetado de Alimentos De consumo humano, RESOLUCION ADMINISTRATIVA N°. 140/2017.
32. **Ventanas, S. (2004)**. Nitratos, nitritos y nitrosaminas en productos cárnicos (I). Obtenido de [https://www.researchgate.net/publication/283510186\\_Nitratos\\_nitritos\\_y\\_nitrosaminas\\_en\\_productos\\_carnicos\\_I](https://www.researchgate.net/publication/283510186_Nitratos_nitritos_y_nitrosaminas_en_productos_carnicos_I)