

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Referencias bibliográficas

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria - ACHIPIA. (2018). *Guía para el diseño, desarrollo e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control en establecimientos de alimentos HACCP.*

<https://www.achipia.gob.cl/wp-content/uploads/2018/08/Manual-HACCP.pdf>

Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria - ASSAL. (2022). *Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).*

<https://www.assal.gov.ar/eta/>

Baggini, S. P. (2020). *Enfermedades transmitidas por alimentos* (Primera ed.). Servicop. Consultado en Septiembre de 2022

Barbuto, P. (28 de Julio de 2022). *HACCP: Análisis de peligros y evaluación de riesgos.* QCS - Quality Consulting & Solutions:

<https://es.linkedin.com/pulse/haccp-an%C3%A1lisis-de-peligros-y-evaluaci%C3%B3n-riesgos-pablo-barbuto->

Blasco, G., & Peralta, E. (2017). *HACCP - Guía de aplicación.* (T. Consultores, Ed.) Consultado en Septiembre de 2022,

http://www.taskerconsultores.com.ar/haccp/taskerconsultores_guiahaccp_ver01.pdf

Caballero Torres, Á. (2008). *Temas de Higiene de los Alimentos.* Ciencias Médicas. Consultado en Noviembre de 2022

Carro Paz, R., & Gonzalez Gomez, D. (s.f.). *Normas HACCP: Sistema de análisis de riesgos y puntos críticos de control.*

http://nulan.mdp.edu.ar/id/eprint/1616/1/11_normas_haccp.pdf

Cartin Rojas, A., Cediell Becerra, N., & Monroy Lopez, F. (21 de Febrero de 2022).

Metodología para la evaluación y priorización del riesgo en planes HACCP. *UNED Research Journal*, 21. Consultado en Octubre de 2022

Fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria - elika. (s.f.). *Tipos de contaminación alimentaria.*

<https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2017/10/6.Tipos-de-contaminaci%C3%B3n-alimentaria.pdf>

- Gallardo Echenique, E. (2017). *Metodología de la investigación: Manual autoformativo interactivo* (Primera ed.). (U. Continental, Ed.) Perú. Consultado el 2022 de Noviembre
- Global STD. (10 de Noviembre de 2016). *HACCP - Análisis de Peligros*. Consultado en Septiembre de 2022.
https://www.globalstd.com/articulos_globaltv/haccp-analisis-de-peligros-globaltv/
- Global STD. (7 de Diciembre de 2017). *7 Principios de HACCP*. Recuperado el Septiembre de 2022.
https://www.globalstd.com/articulos_globaltv/7-principios-de-haccp/
- Global STD. (21 de Marzo de 2019). *HACCP - Determinación del Nivel de Riesgo*. Consultado en Septiembre de 2022.
https://www.globalstd.com/articulos_globaltv/haccp-determinacion-del-nivel-de-riesgo/
- González, C. N. (2018). *Fundamentos teóricos y prácticos de Microbiología de Alimentos*. Consultado en Septiembre de 2022.
<http://www.investigacionyposgrado.uadec.mx/libros/2018/2018FundamentosdeMicrobiologiadeAlimentos.pdf>
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (s.f.). *Metodología de la Investigación* (Sexta ed.). Mc Graw Hill. Consultado en Octubre de 2022
- IBNORCA. (2013). *NB/NM 324:2013 Industria de Alimentos - Buenas Prácticas de Manufactura - Requisitos*.
- Intarcon. (Abril de 2022). *La importancia de la refrigeración de los alimentos*. Consultado en Octubre de 2022.
https://www.intarcon.com/refrigeracion-en-los-alimentos/#Que_es_la_cadena_de_frio
- Manriquez Carbone, J. M. (s.f.). *HACCP aplicación de principios*. ACHS-Asociación Chilena de Seguridad.
https://www.achs.cl/docs/librariesprovider2/empresa/centro-de-fichas/trabajadores/seguridad-sanitaria-en-la-industria-de-alimentos.pdf?sfvrsn=d3a58a10_0

- Organismos Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria. (2016). *Manual de análisis de peligros y puntos críticos de control - HACCP*. Consultado en Septiembre de 2022.
<https://www.oirsa.org/contenido/biblioteca/Manual%20de%20an%C3%A1lisis%20de%20peligros%20y%20puntos%20cr%C3%ADticos%20de%20control%20-%20HACCP.pdf>
- Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2002). *Manual de capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)*.
<https://www.fao.org/documents/card/en/c/f8e50d77-9f59-5a77-925a-74f3002bb9d1>
- Organización Mundial de la Salud. (30 de Abril de 2020). *Inocuidad de los alimentos*.
<https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- PAHO - Organización Panamericana de la Salud. (s.f.). *Análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)*.
<https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2017/food-safety-hacpp-cha-analisis-peligros-puntos-criticos-control.pdf>
- Ruiz Villar, I. (7 de Agosto de 2017). *Peligros Alimentarios*. (Alimentando la Inocuidad, Editor) Consultado en Agosto de 2022.
<https://alimentandolainocuidad.com/peligros-alimentarios/>
- Tulio Rodríguez, J., & Prado Cohrs, D. (s.f.). *Microbiología: lo esencial y lo práctico*. (Organización Panamericana de la Salud, Ed.) Consultado en Octubre de 2022.
https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51601/MicrobiologiaPractico_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y