

BIBLIOGRAFIA

1. Revista Científica UDO Agrícola Vol. 4, Núm. 1, 2004, pp. 72-79
<http://www.bioline.org.br/request?cg04009>.
2. David Estuardo García-Manzo Valdez “Elaboración de un plan HACCP para el proceso de deshidratación de fruta en la organización ALIMENTOS CAMPESTRES S.A.” http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/06/06_2881.pdf.
3. Ariño Moneva, A. y Herrera Marteache, A. Dpto. de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos Unidad de Bromatología y Microbiología de los Alimentos. <http://vm.cfsan.fda.gov/~dms/haccp-2a.htm>.
4. Codex Alimentarius. 1998. Código Internacional Recomendado Revisado de Prácticas-Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997) y Anexo: Sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control. HACCP. Directrices para su aplicación. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Suplemento al Volumen IB. Requisitos Generales (Higiene de los Alimentos), Segunda Edición. Roma.
5. Codex Alimentarius. 1999. Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Comisión del Codex Alimentarius. ALINORM 99/13A Informe de la 35a Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos. Orlando, EE.UU. 26-30 de Octubre de 1998.
6. Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. <http://www.fao.org/docrep/006/Y4893S/y4893s06.htm>
7. REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS. DECRETO SUPREMO N° 977/96 Chile. <http://extwprlegs1.fao.org/docs/pdf/chi9315.pdf>
8. GUÍA PARA VERIFICACIÓN INTERNA DE BALANZAS ANÁLOGAS Y DIGITALES
<https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/recursos%20tecnologicos/GUIAS/GRT.04.pdf>