

Bibliografía

- BENLLOCH GIMENEZ A. (1992). El control de la calidad sanitaria de los alimentos. Eurocarne N° 10, Octubre.
- BERG, ALAN. (1978). Estudios sobre nutrición. Editorial Limusa, México. 1ª Edición.
- CORTÉS, JOSÉ MARÍA. (1998). Técnicas de prevención de riesgos laborales. Tebar Flores, México. 2ª Edición.
- DESROSIER NORMAN W. (1990). Conservación de alimentos. Continental, México. 18ª Edición.
- FORREST, J.C. (1979). Fundamentos de ciencia de la carne. Editorial Acribia, España.
- FRACIES W. C. y WESTHOFF D.C. (1993). Microbiología de los alimentos. Editorial Acribia, España. 4º Edición.
- FRANKEL, AÍDA M. (1992). Industria casera de leche. Albatros, Argentina.
- GUTIERREZ, MARIO. (1997). Nociones de calidad total, conceptos y herramientas básicas. Editorial Limusa, México.
- GOMEZ SAAVEDRA, EDUARDO. (1991). El control total de la calidad. Legis, Colombia.
- GONZALEZ MOYA, CARLOS. (1992). Código del trabajo. Ediciones Publiley, Chile.
- GONZALEZ MOYA, CARLOS. (1990). Nueva reforma previsional. Ediciones Publiley, Chile.
- GONZALEZ MOYA, CARLOS. (1990). Nuevo régimen de salud FONASA e ISAPRES. Ediciones Publiley, Chile.
- HART F., LESLIE y JOHNSTONE, HARRY. (199). Análisis moderno de los alimentos. Editorial Fisher, Acribia.
- INDA, M. (1981). Determinación de grasa libre en leche y crema, su relación con la calidad. Tesis Ingeniero en alimentos, Universidad de Chile.
- KEMÉNY H. ESTEBAN. (1970). Manual de alimentación. Editorial Andrés Bello, Chile.

- KURRZ, G., SCH. (1961). Determinación espectrofotométrica del I.T.T. en cerveza y vinos chilenos. Facultad de Química y Farmacia, Concepción.
- LEES, R. (1982). Análisis de los alimentos. Editorial Acribia, Zaragoza.
- LESSOF, MAURICE H. (1996). Alergia e intolerancia a los alimentos. Editorial Acribia.
- LÓPEZ ALEGRET, PEDRO. (1993). El libro de la nutrición. Alianza, España.
- LUDORFF, W. (1963). El pescado y sus productos. Editorial Acribia, España.
- LUDORFF, W. (1973). El pescado y los productos de la pesca. Editorial Acribia.
- MATISSEK, REINHARD. (1998). Análisis de los alimentos. Editorial Acribia, Zaragoza.
- MUÑOZ J.E. (1978). La leche y sus derivados. Casa de la cultura, Ecuador.
- MINISTERIO DE JUSTICIA. (1993). Código sanitario. Edición Oficial, Chile.
- NOSKOWA, G. L. (1975). Microbiología de las carnes conservadas por el frío. Editorial Acribia, España.
- OLÍASALCOBENDAS, BEATRIZ. (1997). Alimentos incompatibles: errores nutricionales que debemos evitar. Ágata, Serie: Vida Natural. Madrid.
- PREUS, BODO y KRÖLL, HORST. (1990). Fundamentos de la inspección de carnes. Editorial Acribia.
- POTTER, NORMAN N. (1973). La ciencia de los alimentos. Harla, México. 1ª Edición.
- SCHMIDT-HEBBEL, HERMANN. (1973). Ciencia y tecnología en alimentos. Editorial Universitaria, Chile. 1ª Edición.
- SCHMIDT-HEBBEL, HERMANN. (1969). Contenido de flúor en alimentos y vinos consumidos en Chile. Editorial Universitaria, Chile.
- SCHMIDT HEBBEL, HERMANN. (1980). Las especias (condimentos vegetales). Editorial Universitaria, Chile.

- SCHMIDT-HEBBEL, HERMANN. (1986). Tóxicos químicos en alimentos. Editorial Universitaria, Chile. 1ª Edición.
- SYME, J. (1969). El pescado y su inspección. Editorial Acribia, España.
- UNIVERSIDAD ALCALÁ DE HENARES. (1994). Alimentos y sociedad problemática de la cadena alimentaria. Alcalá de Henares, Madrid.
- VARIOS AUTORES. (1982). Microbiología. Editorial Mc Graw-Hill, México. 4ª Edición.
- VARIOS AUTORES. (1997). Seguridad en el trabajo. Santillana, España.
- VILLANÚA FUNGAIRIÑO, LEÓN. (1990). Alimentos congelados, procesado y distribución. Editorial Acribia.
- WYATT, ALLEN L. (1995). La magia de internet. Editorial Mc Graw- Hill, México.
- ZBIGNIEW, GRUDA y JACEK POSTOLSKI. (1986). Tecnología de la congelación de los alimentos. Editorial Acribia.