

## BIBLIOGRAFIA

1. Alonzo Flores Jorge, *La maquila en los tunidos*, 1996.
2. Anonyme, Les toxi-infections alimentaires collectives en 1985. Bulletin *Epidemiologique Hebdomadaire* 1987, pag. 9-10.
3. Aseguramiento de la Calidad Sistema HACCP, Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, XV Curso Internacional Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros. 1999, pag. 96.
4. B. Abgrall, M. Poumeyrol, M. Sebald, M. L. De Buyser, Microbiología de Pescados y productos marinos. Editorial Acribia- Zaragoza, 2000, Capitulo II: 67-93.
5. Bacteriological Analytical Manual, FDA, VI Edición, 1984, Capitulo 17:161
6. Badui D. Salvador, Química de los Alimentos, Facultad de Química, Universidad Nacional Autónoma de México, 1982, pag 133-143.
7. Beerens H. Toxi-infections alimentaires a *Clostridium perfringens* (Notes de V. Carlier). R.T.V.A. Avril 1986, pag 22-24.
8. Burgeois, C.M.; Mescle, J. F.; Zucca, J.; *Microbiología Alimentaria*; Editorial Acribia- Zaragoza (España) 1998, pag. 320.
9. Calderón García Tomas. Irradiación de los Alimentos. *Enfermedades transmitidas por los Alimentos*, Madrid- España. 2000, Capitulo II: 49-59.
10. Cann D.C. Hygiene, In *Fish-Handling and Processing*, 1982, pag. 161-176.
11. Carvajal Carranza Guy, Microbiología de Alimentos Marinos, *Bacterias Patógenas Anaerobias*, Lima - Perú, 1991, pag. 71.

12. Control de Calidad de Productos Pesqueros, Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, XV Curso Internacional Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros 1999,pag. 7.
13. Connel J.J. Conditions recommandees pour la conservation des produits alimentaires. Instituto International du froid,1979,pag 103-119.
14. Cryovac North America, información solicitada a Sealed Air Venezuela, República de Venezuela. 9 Febrero 2001.
15. FAO Orientaciones Técnicas para la pesca responsable II, 1, 1999
16. Frazier W.C. /D.C. Westhoff, Microbiología de los Alimentos, III Edición Española, 1985,pag. 60-95.
17. Gerencia de Calidad y Aseguramiento de Sanidad e Higiene, modulo II ESPOL, 29 - 31 de Mayo 1997.
18. H.H. Huss, Aseguramiento de la calidad en la industria pesquera. FAO documento técnico de la pesca. Roma 1994 ,pag. 334: 60-61.
19. Internet. Infopesca/14 septiembre 2000.
20. Herrmann K. Alimentos Congelados, Tecnología y Comercialización. Editorial Acribia- Zaragoza(España),1976,pag 70-71.
21. [http:// omega.ilce.edu.mx: 3000/site/ciencia/volumen2/ciencia3/081/htm/sec-14.htm](http://omega.ilce.edu.mx:3000/site/ciencia/volumen2/ciencia3/081/htm/sec-14.htm), [%La pesca y la nutrición humana+](#)
22. <http://www.ccc.govt.nz/Health/clostrid.asp>. [%Clostridium Perfringens+](#)
23. <http://www.consumer-revista.com/jul99/impresora/alimentacion.html>. [%Toxiifecciones almentarias.](#)
24. <http://www.corpei.com/> [%Maquila+](#)
25. <http://www.fao.or/ur/manual/III-14.htm> [%Control Alimentario: El pescado como alimento+](#)

26. <http://www.infoagro.com/conservas/microorganismos2.asp>. Anaerobios  
Esporulado+
27. <http://www.mejorprevenir.com/salud-alimentaria/riesgos/botulismo.htm>  
"Higiene y Sanidad de los alimentos"
28. <http://www.seafood.uedavis.edu/haccp/compendium/compend.htm>  
"Compendium of Fish and Fishery Products Processing Methods, Hazardr,  
and Controls+
29. <http://www.ipv.pt/millennium/ect4-1.htm>. Doenças de origem microbiana  
transmitidas pelos alimentos+
30. ICMSF (Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas de  
alimentos) Capítulos I, II y III; 1986,pag.
31. ICMSF,(Comisión Internacional sobre Especificaciones Microbiológicas de  
alimentos) Microorganismos en alimentos I, Técnicas de Análisis  
Microbiológicas, 1984,pag. 35.
32. Ideal, empresa, monografías de descripción del proceso y elaboración de  
lomos de atún precocidos y congelados, 2001.
33. J.J,Connell,Control of Fish Quality, "Heat processed fish", Third  
Edition,1992, 108-109,
34. Jay. James. M. Microbiología Moderna de los Alimento, , Editorial Acribia-  
Zaragoza(España),1978,pag. 301-327.
35. Laboratorios Primus, Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control,  
1996,pag. 10-11.
36. Lachica R.V., Egg Yolk-free Baird-Parker Medium for the accelerated  
enumeration of foodborne *Staphylococcus aureus*. Applied and  
Environmental Microbiology,48,1984,pag. 870-871.

37. Larrañaga, Carball, Rodríguez, Fernández. Control de Higiene de los alimentos, Ciclo Formatico, Grado Superior, 1999, pag. 110-121.
38. Liston J. Microbiología in Fischery science. *In advances in Fish Science and Technology*, 1989, pag 138-157.
39. Manipuleo y Preservación de Pescado Fresco, Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, XIII Curso Internacional Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros 1997, pag. 41-42.
40. Maurice E. Stansby, Tecnología de la Industria Pesquera, Editorial Acribia-Zaragoza(España),1968, pag. 417.
41. Procesamiento de Productos Congelados, Instituto Tecnológico Pesquero del Perú, XIII Curso Internacional Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros. 1997, pag. 40-41.
42. Real, empresa, monografías de descripción del proceso y elaboración de lomo de atún precocidos y congelados, 1999.
43. Revista Ecuador Pesquero, %Estadísticas+, Año 5 , Nª 16 . Octubre . Diciembre del 2000
44. Revista Ecuador Pesquero, %Estadísticas+, Año 6 , Nª 17, Enero . Marzo del 2001; 10-35
45. Revista Ecuador Pesquero, Crecen ventas, bajan ingresos, Año 5 , Nª 15 Mayo . Agosto del 2000.
46. Revista, El Ecuador Pesquero, Cámara Nacional de Pesquería. %El Atún+, Año 1 Nª2 Oct.-Dic.1996, pag.32-33.
47. Revista, Atún . Mar, Información Especializada de Pesca, Año 4 # 6,. Agosto del 2000, pag. 5

48. Revista, Ecuador Pesquero, Cámara Nacional de Pesquería, N°4, Mayo Julio 1997, pag. 18-24.
49. Revista, El Ecuador Pesquero, Cámara Nacional de Pesquería, Nuevas Inversiones, Año 2 No 8. Abril- Junio 1998, pag. 12-13.
50. Revista, Pesca Blanca Internacional. Asociación de Exportadores de Pesca Blanca de Ecuador, Principales Escombridos presentes en aguas Ecuatorianas, vol. 1 N°3 Junio 1998, pag. 19-24.
51. Seafman, empresa monografías de descripción del proceso y elaboración de lomos de atún precocidos y congelados, 1999.
52. Star Kist Foods y Quality Control Assurance, Taller de Calibración Sensorial, Septiembre, 1999.
53. Tunlo, empresa, monografía de la descripción del proceso de los lomos de atún precocidos y congelados, 1999.
54. Ulrich Kietzmann, Klaus Priebe, Dieter Rakow, Karl Reichsten. Inspección veterinaria de pescados, Inspección de peces, crustáceos y mohos, Editorial Acribia- Royo, 23 . Zaragoza, 1974, pag. 146-247.
55. Usuarios.tripo.es/club mar/atun.htm. El atún.
56. W.W.W.Gust.com. Proceso de elaboración de los lomos de atún precocidos y congelados.
57. W.W.W.monografias.com. Clasificación del Atún.
58. www.manifiestos.com.
59. WWW.uclm.es/cr/fquimicas/58001.htm-9k. Composición química y valor nutritivo del pescado.
60. Zerna Andrade Farina. Control Microbiológico del producto pesquero en el Ecuador+1.996.