BIBLIOGRAFÍA

1. Aldus, C. F., Baranyi, J., LeMarc, Y. and Wyatt, G. M. (compilers). Growth Predictor, version 1. 0 Manual. Food Safety Microbiology Group - Institute of Food Research. Norwich, UK, 2003.

2. Alzamora, SM; Guerrero, SN; Nieto, AB; Vidales, SL. Conservación de frutas y hortalizas mediante Tecnologías Combinadas. Manual de Capacitación. Organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación, 2004. Disponible en: http://www.fao.org/docrep/008/y5771s/y5771s00.htm#Contents (último acceso: 3/feb/2007).

3. Anzaldúa-Morales, A. La Evaluación Sensorial de los Alimentos en la teoría y la práctica. Editorial Acribia. Zaragoza-España, 1994.

4. AOAC Method 925.53. Acids (Total) in canned Vegetables. 17th edition, 2000.

5. AOAC Method 998.08. Petrifilm *E. co*li/Coliform Count Plates in Poultry, Meats and Seafood. 17th Edition, 1999.

6. AOAC Method 24.003. Air Drying. 14th Edition, 1984.

7. Barbosa-Cánovas, G; Vega-Mercado, H. Deshidratación de Alimentos. Editorial Acribia. Zaragoza-España, 2000.

8. Banwart, G. Microbiología Básica de los Alimentos. Editorial Anthropos. Barcelona-España, 1982.

9. Bell, C.; Kyriakides, A. E. Coli: Una aproximación práctica al microorganismo y su control en los alimentos. Editorial Acribia. Zaragoza-España, 1998.

10. CODEX: CAC/RCP 9-1976. Pescado y Productos Pesqueros. Código de Prácticas para el Pescado Fresco. Programa conjunto FAO/OMS, 1996.

11. CONNELL, J. Control de la calidad del pescado. Editorial Acribia, Zaragoza-España, 1978.

12. FEDEXPOR, Seminario: Técnicas de faenamiento, procesamiento y empaque del pescado. 1988.

13. FRAZIER, W.C. Microbiología de los Alimentos. Editorial Acribia. Zaragoza-España, 1976.

14. Girad J.; Tecnología de la carne y de los productos cárnicos. Editorial Acribia. Zaragoza-España, 1991.

15. Guadalupe, V. "Estudio de la Aplicación de Tecnología de Barreras en trozos de Tilapia Roja" (Tesis, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Escuela Superior Politécnica del Litoral, 2004).

16. Hall, G. Tecnología del Procesado del Pescado. Editorial Acribia, Zaragoza-España, 2001.

17. Herrera M.; Peralta M. Aspectos Biológicos – Pesqueros de la Corvina Plateada. Instituto Nacional de Pesca, Volumen XVII, Número 11. Guayaquil-Ecuador, 1999.

18. HUSS, H. Aseguramiento de la Calidad de los Productos Pesqueros. FAO Documento Técnico de Pesca. Nº. 334. Roma, FAO. 1997. Disponible en: http://www.fao.org/DOCREP/003/T1768S/T1768S00.HTM (último acceso: 31/Dic/2006).

19. Huss, H. Assessment and Management of Seafood Safety and Quality. FAO Fisheries Technical Paper 444. Roma, 2003. Disponible en: http://www.fao.org/docrep/006/y4743e/y4743e0o.htm#TopOfPage (último acceso: 11/Ab/2007).

20. HUSS, H. El Pescado Fresco: Su Calidad y Cambios de su Calidad. FAO Documento Técnico de Pesca. Nº. 348. Roma, FAO. 1998. Disponible en: http://www.fao.org/docrep/V7180S/v7180s06.htm#5.%20cambios%20post%20mortem%20en%20el%20pescado (último acceso: 31/Dic/2006).

21. ICMSF, Ecología Microbiana de los Alimentos. Editorial Acribia. Zaragoza-España, 1980.

22. ICMSF, Microorganismos de los Alimentos: Características de los Patógenos Microbianos. Editorial Acribia. Zaragoza-España, 1996.

23. ICMSF, Microorganismos de los Alimentos: Su significado y Métodos de enumeración. Volumen 1. Editorial Acribia. Zaragoza-España, 2000.

24. Institute of Food Research, 2007. Growth Predictor & Perfringens Predictor. Disponible en: www.ifr.ac.uk/Safety/GrowthPredictor/ (Último acceso: 10/jul/07).

25. Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN 183:75. Pescado Fresco, Refrigerado y Congelado. Requisitos. Ecuador, 1975.

26. Instituto Nacional de Nutrición. Tabla de composición de los alimentos ecuatorianos. Ministerio de Salud Pública. Quito-Ecuador, 1965.

27. Instituto Nacional Pesca, 2005. Desembarques de la Flota Artesanal: Peces Demersales, periodo 2001-2005. Disponible en: www.inp.gov.ec (último acceso: 4/Nov/2006).

28. Instituto Nacional Pesca, 2004. Desembarque de la Flota Artesanal, Especie/mes, Toneladas (t). Disponible en: www.inp.gov.ec (último acceso: 30/Jun/2006).

29. Jiménez, P; Bearez, P. Peces Marinos del Ecuador Continental. Tomo 1. Institut français d'études andines, IFEA, SIMBIOE, NAZCA, 2004.

30. Kenneth, E., Dane T. Manual para el Desarrollo e Implementación de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. The Food Processors Institute. Washington, D.C., 1999.

31. Labusa, T. Moisture Sorption: Practical Aspects of Isotherm Measurement and Use. American Association of Cereal Chemists. St. Paul, Minnesota, 1984.

32. Larrañaga, I.; Carballo, J. Control e Higiene de los Alimentos. Editorial Mc. Graw Hill. España, 1998.

33. Leistner, L.; Basic aspects of food preservation by hurdle technology (review). International Journal of Food Microbiology, volumen 55, pags. 181–186, 2000.

34. Leistner, L. Hurdle Technologies: Combination Treatments for Food Stability, Safety and Quality. Kluwer Academic/Plenum Publisher. New Cork – USA, 2002.

35. McKellar, R; Lu, X; Modeling Microbial Responses in Food. Editorial CRC PRESS, E.E.U.U, 2004.

36. Medina-Vivanco, M.; Sobral; Hubinger. Osmotic Dehydration of Tilapia Fillets in Limited Volume of Ternary Solutions. Chemical Engineering Journal, Vol. 86. pp. 199-205, 2002.

37. Millán, R.; Izquierdo, P.; Allara, M.; Torres, G.; García, A.; Barboza, Y. Efecto de la Temperatura y el Tiempo de Almacenamiento sobre la Calidad Microbiológica y la Producción de Histamina en la Lisa (Mugil curema). Revista Científica, FCV-LUZ / Vol. XIII, Nº 5, págs. 339-346. Maracaibo-Venezuela, 2003.

38. Multon, J. Aditivos y Auxiliares de Fabricación en las Industrias Agroalimentarias. Editorial Acribia. Zaragoza-España, 1988.

39. Pons, S. "Estudio de alternativas para la evaluación de la frescura y la calidad del boquerón (*engraulis encrasicholus*) y sus derivados" (Tesis Doctoral, Universidad de Barcelona, 2005). Disponible en: http://www.tdx.cesca.es/TESIS_UB/AVAILABLE/TDX0907105090359//TESIS _SOFIA_PONS.pdf (último acceso: 01/Jul/2006).

40. Qiongzhen Li, Catherine M.; The Growth and Survival of *Escherichia coli* O157:H7 on minced bison and pieces of bison meat stored al 5 and 10ºC. Journal of Food Microbiology, volumen 22, pags. 415 – 421, 2005.

41. Sharma, Mulvaney, Rizvi; Ingeniería de Alimentos. Operaciones unitarias y prácticas de laboratorio. Editorial Limusa. Balderas-México. 2003.

42. Telis, V.R.N.; Murari R.C.B.D.L.; Yamashita F.; Diffusion coefficients during osmotic dehydration of tomatoes in ternary solutions. Journal of Food Engineering, Vol. 61, pp. 253–259, 2004.

43. USDA-ARS, 2006. Pathogen Modeling Program (PMP). Disponible en: http://ars.usda.gov/Services/docs.htm?docid=6786 (Último acceso: 10/jul/07).

44. Uvidia, O. "Diseño del Sistema Industrial para la Aplicación de Tecnología de Barreras en el procesamiento de porciones refrigeradas de Dorado (*Coryphaena hippurus*)" (Tesis, Facultad de Ingeniería en

Mecánica y Ciencias de la Producción, Escuela Superior Politécnica del Litoral, 2006).

45. Wu Leung, W-T; Flores, M. Tabla de composición de alimentos para uso en América Latina. Instituto de Nutrición de centro América y Panamá. Comité Interdepartamental de Nutrición para la Defensa Nacional, 1964.

46. http://www.etsia.upm.es/fedna/capitulos/00CAP8.pdf

47. Bryan, F.L. 1987. Seafood-transmitted infections and intoxications in recent years. In *Seafood Quality Determination.* Eds: D.E. Kramer and J. Liston. Elsevier Science Publishers, 319– 337

48. Doyle, M.P. (Ed.) 1989. *Foodborne Bacterial Pathogens.* Marcel Dekker Inc.
49. Doyle, M.P. (Ed.) 1989. *Foodborne Bacterial Pathogens.* Marcel Dekker Inc.
50. Hayes, P.R. 1985. *Food Microbiology and Hygiene.* Elsevier Applied Science.
51. Huss, H.H. 1988. *El pescado fresco: su calidad y cambios de calidad*. Colección FAO: Pesca Nº 29
52. Jorgensen, B.R., D.M. Gibson and H.H. Huss 1988. Microbiological quality and shelf life prediction of chilled fish. *Int. J. Food Microbiol.* **6**, 295–307.