

BIBLIOGRAFIA:

- ADAMS M.R, MOSS M.O. Food Microbiology. 2da edición. The Royal Society of Chemistry. University of Surrey. Guildford, UK., 2006.
- ALAGÓN JAVIER. Papel de la Investigación de Mercados en el Lanzamiento de Nuevos Productos. VIII Seminario de Actualización Profesional de la AMAI (Asociación de Agencias de Investigación de Mercados de México). 17 de Agosto de 2001.
- ANZALDÚA- Morales Antonio. La Evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y la práctica. Editorial Acribia. Zaragoza, España. 2005
- ASOEXPEBLA. Manual De Pesca Blanca. Grupo Impresor. Bogotá 2001.
- CHAMBERS Edgar, BAKER Mona. Sensory Testing Methods. Second Edition. ASTM International. USA. 1996
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. INEN. (1980). Agua Potable Requisitos.. NTE INEN 1 108: 2010
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. INEN (2004). Pescado Fresco, Refrigerado y Congelado Requisitos NTE INEN 183: 2004.
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. INEN. (2008). Rotulado de productos alimenticios para consumo humano, parte 1. Rotulado nutricional. Requisitos. NTE INEN 1334-1:2008
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. INEN. (2008). Rotulado de productos alimenticios para consumo humano, parte 2. Rotulado nutricional. Requisitos. NTE INEN 1334-2:2008
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. INEN. (2009). Procedimientos de muestreo para inspección por atributos – Parte 10: Introducción a la serie de normas de muestreo NTE INEN-ISO 2859 para la inspección de atributos.. NTE INEN-ISO 2859:2009
- Instituto Ecuatoriano de Normalización. INEN. (2009). Rotulado de productos alimenticios para consumo humano, parte 2. Rotulado nutricional. Requisitos. NTE INEN 1334-2:2009
- McDANIEL, Carl, GATES Roger. *Investigación de Mercados*. Sexta edición. Edi. Thomson. México 2005
- PAGANO Robert. Estadísticas para las ciencias del comportamiento. 5ta edición. International Thomson Editores. México D.F. 1999

- PEDRERO, Daniel. PANGBORN, Rase. *Evaluación Sensorial de los Alimentos. Métodos Analíticos*. Primera Edición 1989. Alitambra de Mexico
- POLLEDO, J. (2002). *Gestión de la Seguridad Alimentaria - Análisis de su aplicación efectiva*. Madrid, España: Ed. Mundi-Prensa .
- SÁNCHEZ JULIO- Otero. Introducción al Diseño Experimental. Quality Print. Quito-Ecuador. 2007
- VACLAVICK, V. (2002). *Fundamentos de ciencia de los alimentos*. Zaragoza, España: Editorial ACRBIA, S.A.
- WILDBRETT, G. (2006). *Limpieza y desinfección en la industria alimentaria*. Zaragoza, España: Editorial Acribia S.A.
- Codex Alimentarius. (2003). *Código internacional de prácticas recomendado-principios generales de higiene de los alimentos*. Recuperado el 15 de Febrero de 2010, de CAC/RCP 1-1969: www.codexalimentarius.net
- Codex Alimentarius. (CAC/GL 50-2004). *Norma para las Directrices Generales Sobre Muestreo*
- FAO. Departamento de Pesca y Acuicultura. Usos Pescado. Acceso: Abril 2010. <http://www.fao.org/fishery/topic/424/es>
- Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical "Leopoldo Izquiero Pérez". (2010). *Registro y control sanitario*. Recuperado el 5 de Febrero de 2010, de INHMT "LIP": www.inh.gov.ec/index
- Instituto Nacional De Pesca. Aspectos Biológicos y Pesqueros del Recurso Dorado (Coryphaena Hippurus) En Aguas Ecuatorianas. Acceso: 29 de diciembre del 2009. http://www.inp.gov.ec/files/968e409cfc_Aspectos%20Biol%20Pesq%20Dorado
- KHALIL, H. (2004). *Design, monitor and enforcement of a food safety system*. Recuperado el 17 de Febrero de 2010, de Trade : <http://www.trade.gov>
- MAP, Ministerio de Agricultura del Perú. 2008 ESTRATEGIA NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. <http://www.portalagrario.gob>. Acceso 28/09/2010
- NOBOA, G., *Reglamento Oficial BPM Ecuador*; Presidente Constitucional de la República, 2002
- Programa Calidad de los Alimentos Argentinos. Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria – SAGPyA. 2009. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

http://www.alimentosargentinos.gov.ar/programa_calidad/calidad/boletines/bolet_bpm.PDF.
Acceso 28/09/2010

- Reglamento Técnico Centro Americano NSO. RTCA. 67.04. 50:08 Criterios Microbiológicos para Inocuidad de Alimentos. Acceso 20 de septiembre del 2010. <http://www.conacyt.gob.sv>.
- Universidad del país Vasco. Ingeniería de la reacción química. Teoría de Arrhenius. Acceso: 26 de septiembre del 2010. <http://www.sc.ehu.es/iawfemaf/archivos/materia/teoria.htm>
- USDA. Nutrient Data Laboratory. Dolphin Fish (*Coryphaena hippurus* (L.)) Nutrient values. Acceso: Abril 2010. http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/cgi-bin/list_nut_edit.pl
- USDA. Use a Food Thermometer. National Consumer Education Campaign of the USDA/FSIS. 2002.