

BIBLIOGRAFÍA

- APROGA. 2002. Manual de buenas prácticas de fabricación para operarios de las industrias de galletas. Asociación Profesional de Fabricantes de Galletas de España, Barcelona.
- Barriga, X. 2003. Panadería artesana, tecnología y producción. Editorial Montagud, Barcelona.
- Bouix, M. y Levau, J. Y. 2002. Manual técnico de higiene, limpieza y desinfección. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Briz, J. 2003. Internet, trazabilidad y seguridad alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Calaveras, J. 1996. Tratado de panificación y bollería. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Calvel, R. 1994. El sabor del pan. Editorial Montagud, Barcelona.
- Calvel, R. 1983. Panadería Moderna. 2ª Ed. Editorial América Lee cop., Buenos Aires.
- Carnicer, E. 1998. Ventilación industrial: cálculo y aplicaciones. 3ª Ed. Editorial Paraninfo Thomson Learning Cop., Madrid.
- Centro de Seguridad Alimentaria (AIE). 2002. La certificación de personas en el ámbito alimentario. Calidad Alimentaria. Alimentación, Equipos y Tecnología, 171, 81-87.
- Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (2003). *Cuaderno de Normas del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica* [en línea]. Accesible en: <http://www.ccpae.org> [consulta 14/11/2003].
- CRITT HYGINOV. 2001. Guía para la elaboración de un plan de limpieza y desinfección de aplicación en empresas del sector agroalimentario. Editorial Acribia, Zaragoza.
- Francisco, J. J. 2002. Gestión de la seguridad alimentaria. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Frazier, W. C. y Westhoff, D. C. 1993. Microbiología de los alimentos. 4ª Ed. Editorial Acribia, Zaragoza.
- Guinet, R. y Godon, B. 1996. La panificación: aspectos socioeconómicos, materias primas, agentes de fermentación, tecnología, calidad. Editorial Montagud, Barcelona.

- Hazelwood, D. y Mc Lean, A. D. 1994. Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Editorial Acribia, Zaragoza.
- International Federation of Organic Agriculture Movements (2003). *Normas Básicas del IFOAM para la Producción y Procesado Orgánico* [en línea]. Accesible en: <http://www.ifoam.org> [consulta 20/10/03].
- Manley, D. 1989. Tecnología de la industria galletera: galletas, crackers y otros horneados. Editorial Acribia, Zaragoza.
- Matas, E. y Vila, M. 2003. *Flequers: guia de pràctiques correctes d'higiene*. Federació Catalana d'Associació de Gremis de Flequers, Barcelona.
- Miranda, R. (1999). *Amasadoras: influencia de los distintos tipos sobre el producto final. Molinería y Panadería* [en línea]. Accesible en: <http://www.molineriaypanaderia.com/tecnica/amasado/amasador.html> [consulta 5/11/03].
- Mortimore, S. y Wallace, C. 2001. HACCP: enfoque práctico. 2ª Ed. Editorial Acribia, Zaragoza.
- Pérez, N.; Mayor, G. y Navarro, V. J. 2001. *Procesos de pastelería y panadería*. Editorial Paraninfo Thomson Learning Cop., Madrid.
- Pons, F. (2003). *Elaboración del croissant. Molinería y Panadería* [en línea]. Accesible en: <http://www.molineriaypanaderia.com/elaborar/bdulce/croissantp.html> [consulta 29/10/03].
- Puig-Durán, J. 1999. *Ingeniería, autocontrol y auditoría de la higiene en la industria alimentaria*. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid.
- Quaglia, G. 1991. *Ciencia y tecnología de la panificación*. 2ª Ed. Editorial Acribia, Zaragoza.
- Sancho, J.; Bota, E. y de Castro, J. J. 1996. *Autodiagnóstico de la calidad higiénica en las instalaciones agroalimentarias*. Editorial Mundi-Prensa, Madrid.
- Tejero, F. (1999a). *Elaboración del pan con levadura natural. Molinería y Panadería* [en línea]. Accesible en: <http://www.molineriaypanaderia.com/tecnica/fermenta/palena.html> [consulta 13/10/03].
- Tejero, F. 1999b. *Panadería y bollería mecanización y calidad*. Editorial Montagud, Barcelona.
- Tejero, F. 1995. *Panadería española: harinas, masas, procesos, elaboraciones*. Editorial Montagud, Barcelona.
- Tejero, F. 1992. *Panadería española: técnica, procesos, elaboraciones paso a paso*. Editorial Montagud, Barcelona.

- Tratamiento natural del agua, 2003. Catálogo de productos.
- Valls, A. (2002). *La aplicación de la masa madre. Molinería y Panadería* [en línea]. Accesible en: <http://www.molineriaypanaderia.com/tecnica/fermenta/palena.html> [consulta 22/10/03].
- Villar, R. y Rubio, L. A. 2002. La formación de los manipuladores de alimentos. Normalización y Legislación. Alimentación, Equipos y Tecnología, 174, 65-69.
- Wildbrett, G. 2000. Limpieza y desinfección en la industria alimentaria. Editorial Acribia, Zaragoza.
- Wright, S. y McCrea, D. 2002. Procesado y producción de alimentos ecológicos. Editorial Acribia, Zaragoza.

Entidades y catálogos consultados durante la redacción del Manual:

- Asociación Vida Sana.
- Aranzadi. Legislación.
- Casals. Catálogo y tarifas 2003. Ventilación industrial.
- Congost Plastic. Catálogo 2003. Plásticos.
- *Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.*
- Cuadro de precios de referencia del ITEC 2003.
- Europe Térmica Eléctrica. Climatizadores.
- MACFRIN. Catálogo 2003. Mobiliario industrial de acero inoxidable.
- Sermont. Maquinaria para panadería.
- Tecnoalimentaria. Catálogo de expositores 2002.
- Tratamiento natural del agua.