

BIBLIOGRAFIA: INSPECCION VET.- MATADEROS - CALIDAD - CARNE

- Acha P.N., Szyfres B. 1986. Zoonosis y enfermedades transmisibles comunes al hombre y a los animales. Organización Panamericana de Salud. N° 503. Washington.
- Agenjo Cecilia C. 1980. Enciclopedia de la inspección veterinaria y el análisis de alimentos. Espasa-Calpe. Madrid. 1313 pp.
- Amat J. 1994. Principales lesiones halladas en la inspección sanitaria de conejos en un matadero. Curs de Diplomats en Sanitat 1993/94. Departament de Sanitat i Seguretat Social. Generalitat de Catalunya. Barcelona. 13 pp.
- Andersen A. 1995. La calidad en España. 9 vols. Ed. Cinco Días. Madrid.
- Anónimo. Euro-meat. Guide to the European meat industry. Behr's Verlag. 7000 BA Doetinchem. NL. 480 pp.
- Anónimo. 1994. Pieles de ovino y caprino. M.A.P.A. Madrid. 102 pp.
- Aufran J., Billon J., Gielfrich G., Renard P., Rieucau C., Riviere J., Rosset R., Scherer C., Tassin P. & Vallier G. 1974. Hygiène de l'abattage des animaux de boucherie. Informations Techniques des Services Vétérinaires. N° 45,46,47,48. Paris. 136 pp.
- Barcenilla Cubillo M. 1992. Glosario políglota de términos cárnicos. Federación Madrileña de Industrias de la Carne. Madrid.
- Bartels H. 1971. Inspección veterinaria de la carne. Acribia. Zaragoza. 491 pp.
- Bermejo A. 1992. El matadero, centro de control higiénico de la carne. Ed. Ayala, S.L.. Madrid. 257 pp.
- Blowey. 1992. Atlas de patología del ganado vacuno. McGraw-Hill - Interamericana. Madrid.
- Bremner A.S. 1981. Higiene e inspección de carne de aves. Acribia. Zaragoza. 110 pp.
- Brocka B., Brocka M.S. 1994. Quality Management (Gestión de calidad). Vergara Editor S.A. Buenos Aires. 399 pp.
- Castelló J.A., Solé V. 1984. Manual práctico de avicultura. R.E.O.S.A. Arenys de Mar. 298 pp.
- Castelló J.A., Lleonart F., Camp J.L., Orozco F. 1989. Biología de la gallina. R.E.O.S.A. Arenys de Mar. 307 pp.

Castelló J.A., Franco F., García E., Pontes M., Vaquerizo J.M., Villegas F. 1991. Producción de carne de pollo. R.E.O.S.A. Arenys de Mar. 421 pp.

C.E. 1994. Modelo Comunitario de clasificación de canales de bovinos pesados. Folleto ilustrado (CM-84-94-711-ES-D). Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas. Luxembourg.

CEPYME. 1995. Calidad total. I.S.E.E. - Mundi-Prensa. Madrid. 230 pp.

C.N.E.R.N.A. Commission Viandes et Produits Carnés. 1982. Hygiène et technologie de la viande fraîche. Editions de C.N.R.S.. Paris. 353 pp.

Colomer-Rocher F. 1984. Metodología de clasificación de canales ovinas (Modelos fotográficos del estado de conformación y del grado de engrasamiento en ganado ovino de carne). I.N.I.A. Madrid.

Collin D. 1977. La carne y el frío. Paraninfo. Madrid.

Comisión del Codex Alimentarius. 1988. Código internacional recomendado de prácticas: principios generales de higiene de los alimentos. F.A.O.- O.M.S. Roma.

Comisión del Codex Alimentarius. 1991. Proyecto revisado de Código de prácticas de higiene para la carne fresca (CAC/RPC 11-1976). F.A.O.- O.M.S. Roma.

Comisión del Codex Alimentarius. 1991. Proyecto revisado de Código sobre inspección ante y postmortem de animales de matanza (CAC/RPC 12-1976). F.A.O.- O.M.S. Roma.

Comisión del Codex Alimentarius. 1993. Codex Alimentarius. Vol. 10: Meat and meat products. F.A.O. 231 pp.

Cook C.J. Stunning Science. Meat Quality Section Mirinz. Hamilton. New Zealand.

Cross H.R. & Overby A.J. 1988. Meat science, milk and technology. World Animal Science, Vol. B 3. Elsevier Science Publishers B.V. Amsterdam. 458 pp.

Dahme E. & Weiss E. 1989. Anatomía patológica especial veterinaria. Acribia. Zaragoza. 498 pp.

Daniëls H.P., Fris C. Veerkamp C.H., De Vries A.W., Wijnker P. 1989. Standard methods classification broiler carcasses. Commodity Board for Poultry and Eggs. The Netherlands.

Drummond H. Qué es hoy la calidad total. Ed. Deusto. 251 pp.

Eich K.O. 1990. Manual de enfermedades del cerdo. Grünland. Barcelona. 288 pp.

Eriksen P.J. 1978. Abattoirs et postes d'abattoirs: dessin et construction. F.A.O. Roma. 33 pp.

Fàbregas X., Caja G., Such X., Casals R. 1991. Defectos presentes en los cueros de bovino y en las pieles de ovino y caprino al finalizar el proceso de carnización. In: J. Cot. Compendium of advanced topics on leather technology. Asociación Química Española de la Industria del Cuero. Barcelona. Vol.I, p.31-41.

Fàbregas X., Alemany M., Font D. 1992. Análisis de los decomisos efectuados en un matadero de bovino, ovino y caprino. I Jornada de Veterinaria de Salud Pública. Col.legi Oficial de Veterinaris de Tarragona. Reus. 8 pp.

Fàbregas X. 1993. Diagnóstico de tuberculosis ovina en la inspección post-mortem. ITEA: Producción Animal (vol. extra, tomo II), 12, p.501-503. Zaragoza.

Fàbregas X. 1995. La investigación de residuos en la Inspección Veterinaria de Mataderos. I Jornadas sobre Control de Residuos en Carnes. Analítica e Inspección. Xunta de Galicia. Lugo. 11 pp.

F.A.O.- U.N.E.P. 1984. Manuals of food quality control. 5. Food inspection. F.A.O. Food and nutrition paper nº 14/5. Roma. 289 pp.

F.A.O. 1993. Estructura y funcionamiento de mataderos medianos en países en desarrollo.

F.A.O. 1994. Manual para la instalación del pequeño matadero modular de la FAO. Estudio FAO: Producción y Sanidad Animal nº 120. Roma. 251 pp.

F.A.O. 1995. Procesamiento de subproductos animales comestibles.

Forrest J.C., Aberle E.D., Hedrick H.B., Judge M.X., Merkel R.A. 1979. Fundamentos de Ciencia de la carne. Acribia. Zaragoza. 364 pp.

Fraysse J.L., Safke D. 1990. Produire des viandes. Vol I. Agriculture d'aujourd'hui. Sciences, Techniques, Applications. Tec&Doc - Lavoisier. Paris. 374 pp.  
Fraysse J.L., Guitard J.P. 1992. Produire de la viande ovine. Tec&Doc - Lavoisier. Vol. 2. Paris. 361 pp.

Gázquez. 1988. La necropsia en los mamíferos domésticos. McGraw-Hill - Interamericana. Madrid.

Girard J.P. 1988. Technologie de la viande et des produits carnés. Tec&Doc - Lavoisier. Paris.

Gracey J.E. 1989. Higiene de la carne. McGraw-Hill - Interamericana de España. Madrid. 522 pp.

Grossklaus D. 1979. Inspección sanitaria de la carne de ave. Acribia. Zaragoza. 354 pp.

Habermehl. 1975. Determinación de la edad de los animales domésticos y de laboratorio. Paul Parey.

Harris M. 1989. Bueno para comer. Alianza. Madrid.

Hazelwood, McLean. 1994. Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Acribia. Zaragoza.

Herenda & Franco. 1991. Food animal pathology and meat hygiene. Mosby Year Book, Inc. St. Louis.

Horovitz J. La calidad del servicio. Serie Management. McGraw-Hill. Madrid.

I.C.M.S.F. 1991. El sistema de análisis de riesgos y puntos críticos, su aplicación a las industrias de alimentos. Acribia. Zaragoza.

Imai M. 1992. Kaizen. La clave de la ventaja competitiva japonesa. C.E.C.S.A. México. 301 pp.

Infante Gil J., Costa Durao J. 1990. Atlas de inspección de la carne. Ediciones Grass. Barcelona. 448 pp.

Institut International du Froid. 1972. Recommandations pour la préparation et la distribution des aliments congelés. Institut International du Froid. 240 pp.

Institut International du Froid. 1979. Conditions recommandées pour la conservation des produits périssables à l'état réfrigéré. Institut International du Froid. 148 pp.

Ishikawa K. Introducción al control de calidad. Ed. Díaz de Santos. 473 pp.

Juran J.M., Gryna F.M. 1993. Manual de control de calidad. 4<sup>a</sup> ed. 2 vols. McGraw-Hill/Interamericana de España, S.A. Madrid.

Lawrie R.A. 1977. Ciencia de la carne. Acribia. Zaragoza. (5<sup>a</sup> edición actualizada, en inglés)

Lawrie R.A. 1984. Avances de la Ciencia de la carne. Acribia. Zaragoza.

Libby J. 1975. Meat hygiene. Lea and Fabirger. Philadelphia.

Llona Larrauri J. 1987. La carne y los consumidores. Servicio Central de Publicaciones del Gobierno Vasco. Gasteiz. 134 pp.

Madrid A., Gómez J., Santiago F., Madrid J.M. 1994. Refrigeración, congelación y envasado de alimentos. AMV Ediciones. Madrid. 280 pp.

- Mann I. 1984. Guidelines on small slaughterhouses and meat hygiene for developing countries. O.M.S. Genève. 106 pp.
- MAPFRE. 1992. Manual de seguridad en el trabajo. MAPFRE. Madrid.
- Marcato P.S., Rosmini R. 1986. Patologia del coniglio e della lepre. Atlante a colori e compendio. Società Editrice Esculapio s.r.l. Bologna.
- Marcato P.S. 1990. Anatomía e histología patológicas especiales de los mamíferos domésticos. Interamericana - McGraw-Hill. Madrid.
- Massi O., Faccincani F. 1985. Griglia CEE di classificazione dei bovini adulti. Associazione Italiana Allevatori. Verona. 211 pp.
- Maté Caballero T.E. 1990. Guía de las zoonosis mas frecuentes en España. Ministerio de Sanidad y Consumo. Madrid. 130 pp.
- McLelland J. 1992. Anatomía de las aves. Interamericana - McGraw-Hill. Madrid. 127 pp.
- Mead G.C. 1989. Processing of poultry. Elsevier Science Publishers Ltd. London. 423 pp.
- Ministerio de Sanidad y Consumo. 1984. Códigos internacionales de prácticas de higiene para la carne fresca y los productos cárnicos elaborados. Madrid.
- Ministerio de Sanidad y Consumo. 1986. Guía de la inspección comercial de la carne. Ministerio de Sanidad y Consumo. Vol. I. Madrid. 287 pp.
- Ministerio de Sanidad y Consumo. 1989. Guía de las principales especies de caza en España y su consumo. Editorial Servicio General Técnico. Mº de Sanidad y Consumo. Madrid.
- Mº SACO-AICE-FIAB. 1995. Guía de aplicación del ARCP en productos cárnicos. Eurocarne. Madrid.
- Moreno García B. 1991. Higiene e inspección de carnes. Universidad de León. Vol. I. León. 437 pp.
- Mouwen, De Groot. Atlas de patología veterinaria. Salvat.
- Norman G.A., Corte O.O. 1985. Dried salted meats: charque and carne de sol. F.A.O. Animal production and health paper nº 51. Roma. 32 pp.
- N.R.C. 1987. Poultry inspection. The basis for a risk-assessment approach. National Academy Press. Washington D.C. 167 pp.

- Ockerman, Hansen. 1994. Industrialización de subproductos de origen animal. Acribia. Zaragoza.
- O.I.T. 1989. La elaboración de carne vacuna en pequeña escala. O.I.T. Serie Tecnológica. Memoria técnica nº 10. Ginebra. 98 pp.
- Paine F., Paine H. 1994. Manual de envasado de alimentos. AMV Ediciones. Madrid.
- Paltrinieri G. 1981. Taller de carne. Manuales para educación agropecuaria. Ed. Trillas, S.A. de C. V. México, D.F. 78 pp.
- Paltrinieri G. 1981. Obtención de carne. Manuales para educación agropecuaria. Ed. Trillas, S.A. de C.V. México, D.F. 96 pp.
- Pearson A.M., Dutson T.R. 1988. Edible meat byproducts. Advances in Meat Research. Vol. 5. Elsevier Applied Science. London. 439 pp.
- Popesko P. 1984. Atlas de anatomía topográfica de los animales domésticos. Salvat. Barcelona.
- Pozo Lora R. 1986. El sistema linfático en la inspección de las carnes. Universidad de Córdoba. Córdoba.
- Prändl et al. 1994. Tecnología e higiene de la carne. Acribia. Zaragoza.
- Preub B. 1990. Fundamentos de la inspección de carnes. Acribia. Zaragoza. 219 pp.
- Price J.F., Schweigert B.S. 1976. Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. Acribia. Zaragoza.
- Randall C.J. 1989. Enfermedades de las aves domésticas y de corral. McGraw-Hill - Interamericana. Madrid. 116 pp.
- Rivera L. 1995. Gestión de la calidad agroalimentaria. AMV-Mundi-Prensa. Madrid. 140 pp.
- Salazar Beloqui I. 1994. Anatomía práctica del ganado vacuno. Grass - Iatros. Barcelona. 151 pp.
- Salleras Sanmartí, Piédrola Gil. 1991. Medicina preventiva y salud pública. 9a ed. Ed. Científicas y Técnicas S.A. Masson-Salvat. Barcelona.
- Sandoval J. et al. 1986. Bases anatómicas, tecnológicas y comerciales de la carnización del vacuno. Consejería de Sanidad y Consumo. Junta de Extremadura. Cáceres. 211 pp.
- Sanz Egaña C. 1967. Enciclopedia de la carne. Espasa-Calpe. Madrid. 1086 pp.

- Schnurrenberger P.R., Hubbert W.T. 1987. Introducción a las zoonosis. Acribia. Zaragoza. 171 pp.
- Segura A. 1983. Manual de notificació y control de les malalties de declaració obligatoria. Dep. de Sanitat i Seguretat Social. Generalitat de Catalunya. Bcn. 228 pp.
- Services Sanitaires Vétérinaires . Les viandes (hygiène et technologie). Informations Techniques des Services Vétérinaires. N° 88,89,90,91. Paris. 292 pp.
- Sisson y Grossman. 1982. Anatomía de los animales domésticos. Salvat. Barcelona.
- Skaarup T. 1985. Slaughterhouse cleaning and sanitation. F.A.O. Animal production and health paper n° 53. Roma. 45 pp.
- Smith W.J., Taylor D.J. and Penny R.H.C. 1990. Atlas en color de enfermedades del ganado porcino. McGraw-Hill - Interamericana. Madrid.
- Strauch D. 1987. Animal production and environmental health. World Animal Science, Vol. B 6. Elsevier Science Publishers B.V. Amsterdam. 324 pp.
- Swatland H.J. 1991. Estructura y desarrollo de los animales de abasto. Acribia. Zaragoza. 443 pp.
- Teixidó A. 1993. Inspecció i control sanitari de la carn: bases d'actuació dels veterinaris oficiais. Dep. de Sanitat i Seguretat Social. Generalitat de Catalunya. Bcn. 31 pp.
- Termesp. 1992. Terminología multilingüe. Maquinas y herramientas. CINDOC - CSIC. Madrid. 179 pp.
- Termesp. 1994. Alimentos. Diccionario científico y tecnológico español-inglés-alemán-francés. CINDOC - CSIC. Madrid. 187 pp.
- Varios. 1991. I Poultry meat. Quality of poultry products. Spelderholt Centre for Poultry Research and Information Services. The Netherlands.
- Varios. 1994. Anuario Cárnico. Editorial Ayala, S.L. Madrid.
- Varios. 1995. Anuario-Directorio del sector cárnico. Cárnica 2000. Madrid.
- Varios. 1995. Guía Tecnológica del sector cárnico. Cárnica 2000. Madrid.
- Wilson A. 1970. Inspección práctica de la carne. Acribia. Zaragoza. 203 pp.

Wilson A. 1981. Meat and meat products. Factors affecting quality control. Applied Science Publishers Ltd. London. 207 pp.

Wood J.D., Fisher A.V. 1990. Reducing fat in meat animals. Elsevier Science Publishers Ltd. New York. 469 pp.