REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- 1. Acosta MA, Ferreira V, Noguera F, Ongay E, Pereira P. Conocimientos básicos para la manipulación de alimentos. Montevideo: UdelaR; 2014. 146 p.
- 2. Ministerio de Salud Pública /et al. /. Reglamento bromatológico nacional: decreto nº 315/994 de fecha 05/07/1994, anotada y concordada con apéndice normativo. Montevideo: IMPO; 2012. 648 p.
- 3. Rey A M, Silvestre A. Comer sin riesgos 1: manual de higiene alimentaria para manipuladores y consumidores. 3a ed. Buenos Aires: Hemisferio Sur; 2011. 336 p.
- 4. Bentancourt C, Saravia L. Manual para manipuladores de alimentos. Montevideo: INDA; 2001. 30 p
- 5. Quintela A, Paroli C. Guía práctica para la aplicación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). [Internet]. Montevideo: Intendencia de Montevideo; 2013. [Consultado el 25 de setiembre de 2020]. Disponible en: http://www.montevideo.gub.uy/sites/default/files/poes1_05apr2013_cierre_11.pdf
- 6. Montes E, Lloret I, López M. Diseño y gestión de cocinas: manual de higiene alimentaria aplicada al sector de la restauración. 2a ed. Madrid: Diaz de Santos; 2009. 865 p.
- 7. Araluce M. Empresas de restauración alimentaria: un sistema de gestión global. Madrid: Díaz de Santos; 2001. 249 p.
- 8. Varnam A, Sutherland J. Leche y productos lácteos: tecnología, química y microbiologia. Zaragoza: Acribia; 1994. 476 p.
- 9. Rodríguez A. Encuesta nacional a MPYMES industriales y de servicios. Montevideo: DINAPYME: Fin de Siglo; 2008.
- 10. Rodríguez A, Sbrocca F, Fernández M, Assandri C. Desarrollo de capacidades para emprender: una metodología para el apoyo de microemprendimientos productivos. Montevideo: CECEA; 2011. 19 p.
- 11. Zoppolo R, Bellenda B, Faroppa S, García M, editores. Alimentos en la huerta: guía para la producción y consumo saludable. [Internet]. Montevideo: INIA; 2008. 208 p. [Consultado el 25 de setiembre de 2020]. Disponible en: http://www.inia.org.uy/publicaciones/documentos/ee/090305_alimentos_en_la_huerta.pdf
- 12. Badui S. La ciencia de los alimentos en la practica. México: Pearson Educación; 2012. 290 p.
- 13. Cornes R, editor. Lácteos: alimentos esenciales para el ser humano. Montevideo: Federación Panamericana de Lechería; 2014. 308 p.
- 14. Messina M. Manual didáctico emprendedurismo.[Internet]. Montevideo: CSE, UdelaR; 2018. 207 p. [Consultado el 25 de setiembre de 2020]. Disponible en: https://biblo.timbo.org.uy/opac/?id=00664884#fichaResultados