

## BIBLIOGRAFÍA SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 2022

Ley Nº 18.284. Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-18284-21841>

Decreto Nº 2126/71: Anexo II, Reglamentación de la Ley 18.284. Disponible en:

[http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Decreto\\_2126-1971.pdf](http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Decreto_2126-1971.pdf)

### Anexo I, Código Alimentario Argentino:

- Capítulo I “Disposiciones Generales”
- Capítulo II “Condiciones generales de las Fábricas y Comercios de Alimentos”
- Capítulo IV “Utensilios, Recipientes, Envases, Aparatos y Accesorios.”
  - Art 184
  - Criterios Generales De Envases Y Equipamientos Alimentarios En Contacto Con Alimentos Res GMC Nº 003/92
    - ANEXO I
    - Art 185
    - Art 186
  - Materiales celulósicos Res GMC Nº40/15
  - Materiales metálicos Res GMC Nº46/06
  - Migración materiales plásticos Res GMC Nº32/10
- Capítulo V “Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos”
- Capítulo XVII “Alimentos de Régimen o Dietéticos”
- Capítulo XXI “Procedimientos”

Disponibles en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>

### Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca - Alimentos Argentinos - Capacitación y Asistencia Técnica

- Manipulación segura de alimentos
- Rotulado de alimentos envasados
- Trazabilidad en la industria alimentaria
- Buenas Prácticas de Manufactura en la industria alimentaria (BPM)
- Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Disponibles en:

[http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/cursos\\_virtuales.php#ffs-tabbed-15](http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Capacitacion/cursos_virtuales.php#ffs-tabbed-15)

### **Escuela Argentina de Educación en Consumo**

-Rotulado de Alimentos para un Consumo Responsable

Disponible en:

[https://drive.google.com/drive/folders/1kLUiam-nQUpQ\\_9ioaEuhQmo6O0L2nkVd?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1kLUiam-nQUpQ_9ioaEuhQmo6O0L2nkVd?usp=sharing)

### **Decreto Nº 4238/68: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.**

Disponible en:

[http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL\\_SENESA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/decreto\\_4238-68.pdf?\\_ga=2.30892671.1180236800.1634306119-1202000389.1634306119](http://www.senasa.gob.ar/sites/default/files/ARBOL_SENESA/INFORMACION/NORMATIVA/4238/decreto_4238-68.pdf?_ga=2.30892671.1180236800.1634306119-1202000389.1634306119)

### **Decreto Nº 815/99: Sistema Nacional de Control de Alimentos.**

Disponible en

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/55000-59999/59060/norma.htm>

### **Ley Nº 26.905: Consumo de sodio. Valores Máximos.**

Disponible en

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=223771>

### **NORMAS ALIMENTARIAS INTERNACIONALES**

- **Codex Alimentarius.** Tema: ¿Qué es y cuáles son los fundamentos del Codex Alimentarius?.

Disponible en:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>

- **Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF).** Tema: ¿Qué es? Objetivos.

Disponible en:

[https://www.wto.org/spanish/thewto\\_s/whatis\\_s/whatis\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/whatis_s.htm)

[https://www.wto.org/spanish/thewto\\_s/whatis\\_s/inbrief\\_s/inbr\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/thewto_s/whatis_s/inbrief_s/inbr_s.htm)

- **Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC).** Tema: ¿qué es? Objetivos.

Disponible en: [https://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/tbt\\_s/tbt\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/tratop_s/tbt_s/tbt_s.htm)

[https://www.wto.org/spanish/docs\\_s/legal\\_s/17-tbt\\_s.htm](https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/17-tbt_s.htm)

- **Oficina Internacional de las Epizootias (OIE).** Tema: ¿qué es? Misiones.

Disponible en:

<https://www.oie.int/es/quienes-somos/>

<https://www.oie.int/es/quienes-somos/mision/>

<https://www.oie.int/es/que-hacemos/>

- **Mercado Común del Sur (MERCOSUR):** ¿Qué es?. Disponible en:

<https://www.mercosur.int/quienes-somos/en-pocas-palabras/>

### **Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)**

-Sistema de Análisis de Peligro y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Directrices para su aplicación; FAO. Disponible en:

<http://www.fao.org/docrep/005/y1579s/y1579s03.htm>

Art. 18 bis del Código Alimentario Argentino. Disponible en:

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa\\_cap\\_ii\\_feb2021\\_0.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa_cap_ii_feb2021_0.pdf)

-Art. 1346 bis del Código Alimentario Argentino. Disponible en:

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa\\_cap\\_xvii\\_2021.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/caa_cap_xvii_2021.pdf)

**Guía de Sistemas de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (VETA), GUIA VETA OPS-OMS.** Disponible en:

[OPS/OMS | Sumario: Guía de Sistemas de Vigilancia de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos \(VETA\) y la Investigación de Brotes \(paho.org\)](#)

**Manual de normas y procedimientos de Vigilancia y Control de Enfermedades de Notificación Obligatoria; Revisión Nacional 2007, Ministerio de Salud, Presidencia del a Nación.** Disponible en:

<https://bancos.salud.gov.ar/recurso/manual-de-normas-y-procedimientos-de-vigilancia-y-control-de-enfermedades-de-notificacion>

**Código internacional recomendado revisado de prácticas – principios**

**generales de higiene de los alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev 4 (1997 y 2003), CODEX ALIMENTARIUS.** Disponible en:

<http://www.fao.org/docrep/009/y5307s/y5307s02.htm>

- Ley Nº 26.588, Enfermedad Celíaca. Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-26588-162428>

- Ley 27.196, Enfermedad Celíaca. Ley 26.588. Modificación.

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-27196-255225/texto>

- Decreto Nº 528/11, Reglamentación de Ley 26.588. Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/decreto-528-2011-181801>

**Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Establecimientos**

- **Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten, ANMAT, Ministerio de Salud de la Nación.** Disponible en:

[http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia\\_BPM\\_ALG\\_formato\\_Web.pdf](http://www.anmat.gov.ar/Alimentos/Guia_BPM_ALG_formato_Web.pdf)

**Química de los Alimentos; Fennema, O. ; Ed. Acribia; Zaragoza ; 1993**

- Capítulo 3: Carbohidratos Capítulo

7: Vitaminas y Minerales

- **Química General; Whitten, Davis, Peck; Ed. Mc Graw Hill; 10a. ed.**

- Capítulo 2: Fórmulas químicas y estequiometría de composición.

Capítulo 3: Ecuaciones Químicas y Estequiometría de la reacción

**Análisis de los Alimentos; Matissek, Schnepel, Steiner; Zaragoza; 1992**

Capítulo 1: Determinaciones generales en los alimentos

- Capítulo 2: Grasas y sustancias acompañadas

Capítulo 3: Proteínas, péptidos, aminoácidos

Capítulo 4: Carbohidratos

- Capítulo 6: Aditivos
- Capítulo 8: Apéndice: información básica acerca de las técnicas de análisis instrumental
- **Análisis Químico de los Alimentos-Métodos Clásicos-Hector Zumbado Fernandez; 2004**
- Capítulo 1. Introducción al análisis químico de los alimentos
- **Fundamentos y técnicas de análisis de alimentos; Laboratorio de alimentos I, UNAM 2007-2008**
- Disponible en:
- [https://amyd.quimica.unam.mx/pluginfile.php/14545/mod\\_resource/content/1/An%C3%A1lisis%20de%20alimentos%20fundamentos%20y%20t%C3%A9cnicas.pdf](https://amyd.quimica.unam.mx/pluginfile.php/14545/mod_resource/content/1/An%C3%A1lisis%20de%20alimentos%20fundamentos%20y%20t%C3%A9cnicas.pdf)

**Métodos físico-químicos para análisis de alimentos; Instituto Adolfo Lutz; 2008**

Capítulo V: Aditivos

Capítulo VII: Aguas

Capítulo IX: Bebidas alcohólicas

Capítulo X: Bebidas no alcohólicas

Capítulo XXIII: Minerales y contaminantes inorgánicos

Capítulo XXIV: Micotoxinas

**Guía de Interpretación de Resultados Microbiológicos en Alimentos, ANMAT, Ministerio de Salud de la Nación.**

Disponible en:

[http://www.anmat.gov.ar/alimentos/guia\\_de\\_interpretacion\\_resultados\\_microbiologicos.pdf](http://www.anmat.gov.ar/alimentos/guia_de_interpretacion_resultados_microbiologicos.pdf)

**Manual de Análisis Microbiológico de los Alimentos, ANMAT, Ministerio de Salud de la Nación.**

-Volumen I: Microorganismos Patógenos. Disponible en:

[http://www.anmat.gov.ar/renaloa/docs/Analisis\\_microbiologico\\_de\\_los\\_alimentos\\_Vo\\_1\\_1.pdf](http://www.anmat.gov.ar/renaloa/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_Vo_1_1.pdf)

-Volumen II: Microorganismos Patógenos. Disponible en:

[http://www.anmat.gov.ar/renaloa/docs/Analisis\\_microbiologico\\_de\\_los\\_alimentos\\_vol\\_II.pdf](http://www.anmat.gov.ar/renaloa/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_vol_II.pdf)

-Volumen III: Microorganismos Indicadores. Disponible en:

[http://www.anmat.gov.ar/renaloa/docs/Analisis\\_microbiologico\\_de\\_los\\_alimentos\\_Vol\\_III.pdf](http://www.anmat.gov.ar/renaloa/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_Vol_III.pdf)

**Fichas técnicas sobre enfermedades transmitidas por alimentos. Disponible en:**

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/fichas-tecnicas-eta>

**Disposición 10.873/17. Creación de Plan Integral de Fiscalización de Alimentos.** Disponible en:

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/280000-284999/283899/norma.htm>

**Disposición 10.875/17. Creación de la Red Federal de Laboratorios.** Disponible en: [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/octubre\\_2017/Dispo\\_10875-17.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/octubre_2017/Dispo_10875-17.pdf)

**Disposición ANMAT 10088-E-07 Clasificación de envases según riesgo.** Disponible en: [http://www.anmat.gov.ar/boletin\\_anmat/bo/disposicion\\_10088-e-2017.pdf](http://www.anmat.gov.ar/boletin_anmat/bo/disposicion_10088-e-2017.pdf)

**Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA)**

[http://portal.anmat.gov.ar/sifega\\_normativa.html](http://portal.anmat.gov.ar/sifega_normativa.html)

Algunos de los capítulos de los libros están disponibles en:

[https://drive.google.com/drive/folders/1kLUiam-nQUpQ\\_9ioaEuhQmo6O0L2nkVd?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1kLUiam-nQUpQ_9ioaEuhQmo6O0L2nkVd?usp=sharing)

Para realizar consultas, puede enviar un mail a:

[residencias@anmat.gov.ar](mailto:residencias@anmat.gov.ar) y [anmatresidencias@gmail.com](mailto:anmatresidencias@gmail.com)