

Provincia de Buenos Aires – CABA - Instituciones Nacionales
BIBLIOGRAFÍA SEGURIDAD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS 2024

Normativa Nacional

- **Ley Nº 18.284/69.** *Normas para la producción, elaboración y circulación de alimentos para consumo humano en todo el país.*

- **Decreto Nº 2126/71**

- **Anexo II** *Reglamentación de la Ley 18.284.*

- **Anexo I, Código Alimentario Argentino (CAA):**

- *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”*

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

- **Decreto Nº 815/99:** *Creación del Sistema Nacional de Control de Alimentos. -*

Ley Nº 26.905/13: *Consumo de sodio. Valores Máximos.*

- **Ley Nº 26.588/09:** *Enfermedad Celíaca.*

- Ley N° 27.196/15: *Enfermedad Celíaca. Ley 26.588. Modificación.*
- Decreto reglamentario N° 528/11: *Reglamentación de Ley 26.588.*
- Decreto reglamentario N° 218/23: *Reglamentación Ley 27.196*
- Ley N° 27.642/21: *Promoción de la alimentación saludable*
- Decreto reglamentario N° 151/22: *Promoción de la alimentación saludable -*
- Disposición N° 10.873-E/17: *Creación de Plan Integral de Fiscalización de Alimentos. -*
- Disposición N° 10.875-E/17: *Creación de la Red Federal de Laboratorios. - Disposición*
- N° 10088-E/17: *Clasificación de envases según riesgo.*
- Disposición N° 3714/13: *Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFeGA)*

Normativa Internacional

- **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/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/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).** Tema: ¿Qué es?
- Disponible en:
<https://www.mercosur.int/quienes-somos/en-pocas-palabras/>

- Sistema de Análisis de Peligros 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 - Código Alimentario Argentino
- Art. 1346 bis - Código Alimentario Argentino

Libros

- Fennema, O. R. (2000). Química de los Alimentos (2da ed.). Zaragoza, España: Editorial Acribia.

- Capítulo 4: Carbohidratos
- Capítulo 8: Vitaminas
- Capítulo 9: Minerales

- Whitten, Kenneth W., Raymond E. Davis, M. Larry Peck y George G. Stanley. Química, 10a. ed. ISBN: 978-607-519-958-0

- Capítulo 2: Fórmulas químicas y estequiometría de composición. -
- Capítulo 3: Ecuaciones Químicas y Estequiometría de la reacción

- Matissek R., Schnepel F.M., Steiner G. 1998. Análisis de los alimentos. Fundamentos, métodos, aplicaciones. Ed. Acribia, S.A. Zaragoza, España.

- 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

- **Zumbado Fernández, H. (2004). Análisis Químico de los Alimentos - Métodos Clásicos. Universidad de la Habana.**
 - Capítulo 1. Introducción al análisis químico de los alimentos
- **Universidad Nacional Autónoma de México. (2007). Fundamentos y técnicas de análisis de alimentos; Laboratorio de alimentos I**
- **Instituto Adolfo Lutz (São Paulo). Métodos físico-químicos para análisis de alimentos. Coordinadores Odair Zenebon, Neus Sadocco Pascuet e Paulo Tiglea - São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. p. 1020**
 - Capítulo VIII: Aguas
 - Capítulo IX: Bebidas alcohólicas
 - Capítulo X: Bebidas no alcohólicas
 - Capítulo XXIV: Micotoxinas
- **ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica). (2004). Guía de Interpretación de Resultados Microbiológicos en Alimentos. Ministerio de Salud de la Nación.**
- **ANMAT. RENAPRA. Análisis Microbiológico de los Alimentos. Ministerio de Salud de la Nación:**
 - Volumen I: Microorganismos Patógenos (2011)
 - Volumen II: Microorganismos Patógenos (2013)
 - Volumen III: Microorganismos Indicadores (2014)
- **ANMAT. RENAPRA. Fichas técnicas sobre enfermedades transmitidas por alimentos.**
 - Marea Roja
 - Cólera
 - Botulismo del lactante
 - Triquinosis
 - Shigelosis
 - Hepatitis A
 - Síndrome Urémico Hemolítico
 - Salmonelosis
 - Fiebre tifoidea y paratifoidea

- **OPS/OMS (Organización Panamericana de la Salud/Organización Mundial de la Salud). *Guía Para el Establecimiento de Sistemas de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas Por Alimentos (VETA) y la Investigación de Brotes de Toxiinfecciones Alimentarias.***
- **Ministerio de Salud, Presidencia de la Nación. (2022). *Manual de Normas y Procedimientos de Vigilancia y Control de Eventos de Notificación Obligatoria.***
 - Enfermedades Transmitidas por alimentos, agua o ruta fecal-oral (pág. 190-237)
- **CODEX ALIMENTARIUS (1997 y 2003). *Código Internacional Recomendado Revisado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4).***
- **ANMAT, Ministerio de Salud de la Nación (2023). *Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Establecimientos Elaboradores de Alimentos Libres de Gluten (2da ed.).***
- **ANMAT. (2023). *Manual de Aplicación de Rotulado Nutricional Frontal. Aplicación de la Ley N°27642 y el Decreto N°151/22.***
- **Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alimentos Argentinos. Capacitación y Asistencia Técnica. Material de Cursos virtuales:**
 - *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)*
- **Escuela Argentina de Educación en Consumo. Material del curso virtual Rotulado de Alimentos para un Consumo Responsable**

Toda la bibliografía, excepto la sección de normativa internacional (que tiene sus enlaces detallados), se encuentran disponibles en:

https://drive.google.com/drive/folders/1WH6eu1CFjuTzSnMQXWwld0NQjQg4oclB?usp=drive_link

Para realizar consultas, puede enviar un mail a: residencias@anmat.gob.ar y anmatresidencias@gmail.com