

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

1. Ley Nacional N° 26.529/09. Derechos del Paciente, historia clínica y consentimiento informado. Modificatorias Ley 26742/12 y Ley 26812/13. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/160000-164999/160432/norma.htm>
2. Ley Nacional N° 27.447/18 de Trasplante de Órganos, Tejidos y Células. Disponible en: <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/310000-314999/312715/norma.htm>
3. Ley Nacional N° 27.610/20, Acceso a la interrupción voluntaria del embarazo. <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/239807/20210115>

Textos:

4. Artaza Barrios, O. (2017). "Introducción" y "Cap. 1 Oportunidades y desafíos en el contexto Argentino". En *Transformando los servicios de salud hacia redes integradas: elementos esenciales para fortalecer un modelo de atención hacia el acceso universal a servicios de calidad en la Argentina* (pp. 17-29). Disponible en: http://iris.paho.org/xmlui/bitstream/handle/123456789/34027/9789507101281_spa.pdf?sequence=1&isAlloWed=y
5. Alarcón, A.M., Vidal, A. y Neira Rozas, J. (2003) "Salud intercultural: elementos para la construcción de sus bases conceptuales". En *Rev Méd Chile*, 131, 1061-1065. Disponible en: http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-98872003000900014
6. Sampieri, H., Collado, C., & Lucio, P. (2014). Los enfoques cuantitativo y cualitativo en la investigación científica. *Metodología de la Investigación*, 6, 4-19. Disponible en: <https://www.uncuyo.edu.ar/ices/upload/metodologia-de-la-investigacion.pdf>

Guías:

7. Ministerio de Salud de la Nación. Direcciones Nacionales de Salud Sexual y Reproductiva y Géneros y Diversidad. Atención de la salud integral de personas trans, travestis y no binarias. Guía para equipos de salud. Segunda edición: septiembre de 2020. CAPÍTULO 1 Y 2 Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-10/guia-salud-personas-trans-travestis-nobinarias.pdf>
8. Violencia de género: conceptos, marco normativo y criterios para la actuación en el ámbito de la salud/Carmen Storani... [et al.]; adaptado por Lucila Tufro; contribuciones de García, A.; Miranda, M. E.; García, V.; ilustrado por Aragües, A.; Albornoz, A.. - 1a ed ilustrada. - Buenos Aires. Programa Naciones Unidas para el Desarrollo, 2020. UNIDAD 2 Y 3. Disponible en: https://drive.google.com/file/d/1ClqqBzqaW3F7p4yD8AJGf3ZSVAfjv/view?usp=share_link
9. Ministerio de Salud de la Nación, Resolución N° 1480/2011. "Introducción", "Alcance", "Aspectos éticos". En: Guía para investigaciones en salud humana (pp. 3-15). Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-1480-2011-187206/texto>

BIBLIOGRAFÍA ESPECÍFICA:

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