

Residencia en Seguridad e Inocuidad de los Alimentos

Bibliografía 2018

Ley N° 18.284. Disponible en:

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoo/Ley_18284.pdf

Decreto N° 2126/71:

- Anexo II, Reglamentación de la Ley 18.284. Disponible en:
http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoo/DECRETO_2126-71.pdf
- Anexo I, Código Alimentario Argentino:
 - [Capítulo I](#)
 - [Capítulo II](#)
 - [Capítulo IV](#)
 - [Capítulo V](#)
 - [Capítulo XVII](#)
 - [Capítulo XVIII](#)
 - [Capítulo XXI](#)

Disponible en http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

Decreto N° 4238/68: Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal.

Disponible en <http://www.senasa.gov.ar/tags/decreto-423868>

Decreto N° 815/99: Sistema Nacional de Control de Alimentos. Disponible en

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

Ley N° 26.905: Consumo de sodio. Valores Máximos. Disponible en

<http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/220000-224999/223771/norma.htm>

Normas Alimentarias Internacionales

- Codex Alimentarius. Tema: ¿qué es el Codex Alimentarius? Disponible en <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/es/>
- Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF). Tema: ¿qué es? Objetivos. Disponible en
https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/sps_s.htm
https://www.wto.org/spanish/tratop_s/sps_s/spsagr_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:
<http://www.oie.int/es/>
- Acerca del Mercado Común del Sur (MERCOSUR): ¿qué es? Disponible en
<http://www.mercosur.int/>

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>

Directrices para la aplicación del sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP). Art. 1346

Bis del Código Alimentario Argentino. Disponible en

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp

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

Disponible en

http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/cursos_virtuales/VETA/bibliografia/Guia_veta.pdf

Manual de normas y procedimientos de Vigilancia y Control de Enfermedades de Notificación Obligatoria;

Revisión Nacional 2007, Ministerio de Salud, Presidencia de la Nación. Disponible en:

<http://www.msal.gov.ar/images/stories/epidemiologia/pdf/manual-normas-obligatorias.pdf>

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 N° 26.588, enfermedad celíaca. Disponible en

http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Ley_26588.pdf

Decreto N° 528/11, Reglamentación de Ley 26.588. Disponible en

http://www.anmat.gov.ar/webanmat/Legislacion/Alimentos/Decreto_528-2011.pdf

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

Análisis Moderno de los Alimentos; Hart, FL y Fischer, HJ; Ed. Acribia; Zaragoza; 1991

- Capítulo 1: Introducción a los Métodos Generales para Análisis Básico y Mineral
- Capítulo 4: Alimentos Procedentes de Cereales
- Capítulo 6: Productos Lácteos (Incluye helados y sorbetes)
- Capítulo 13: Aceites y grasas
- Capítulo 14: Grasas y Aceites Comestibles
- Capítulo 18: Colorantes
- Capítulo 20: Vitaminas

Química de los Alimentos; Belitz, HD y Grosch, W.; 2° ed; Ed. Acribia; Zaragoza; 1997

- Capítulo: 4 – Carbohidratos
- Capítulo: 9- Contaminación de los Alimentos
- Capítulo 14: Grasas y Aceites Comestibles
- Capítulo 23: Aguas potables, minerales y potabilizadas

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

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

Técnicas de Laboratorio para el Análisis de Alimentos; Pearson, D; Ed. Acribia; Zaragoza; 1986

- Capítulo 2: Métodos Generales – Constituyentes Básicos
- Capítulo 3: Aditivos Alimentarios
- Capítulo 5: Índices de Aceites y Enranciamiento
- Capítulo 6: Productos Lácteos
- Capítulo 7: Alimentos cárnicos – Carne y Pescado

Tratado de Química Analítica Cuantitativa; I.M. Kolthoff, Ph D; 4a edición; Editorial Nigar SRL:

- Estequiometría y diluciones

Microbiología de los Alimentos; W.C. Frazier, D.C. Westhoff; 4ª edición; Ed. Acribia.

- Capítulo 1
- Capítulo 22
- Capítulo 24
- Capítulo 25

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

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

- **Volumen I:** Microorganismos Patógenos.
http://www.anmat.gov.ar/renaloea/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_Vol_I.pdf
- **Volumen II:** Microorganismos Patógenos.
http://www.anmat.gov.ar/renaloea/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_vol_II.pdf
- **Volumen III:** Microorganismos Indicadores.
http://www.anmat.gov.ar/renaloea/docs/Analisis_microbiologico_de_los_alimentos_Vol_III.pdf

Para realizar consultas, puede enviar un mensaje a: residencias@anmat.gov.ar