



BIBLIOGRAFÍA DE CONSULTA Y LECTURAS RECOMENDADAS

- ✓ Manual de Capacitación para Manipuladores de Alimentos – Instituto Nacional de Alimentos, ANMAT, Ministerio de Salud de la Nación.
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_manual_de_manipuladores_2022.pdf
- ✓ Manual sobre las 5 claves para la inocuidad de los alimentos. Organización Mundial de la Salud, 2007.
http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf
- ✓ Código Alimentario Argentino – Capítulo 1 “Disposiciones generales”.
http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/CAPITULO_I.pdf
- ✓ Código Alimentario Argentino – Capítulo 2 “Condiciones generales de las fábricas y comercios de alimentos”.
http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/CAPITULO_II.pdf
- ✓ Código Alimentario Argentino – Capítulo 3 “De los productos alimenticios”.
http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Capitulo_III.pdf
- ✓ Código Alimentario Argentino – Capítulo 5 “Normas para la rotulación y publicidad de los alimentos”.
http://www.anmat.gov.ar/alimentos/codigoa/Capitulo_V.pdf
- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). 2017
<https://www.fao.org/3/I7321ES/i7321es.pdf>
- ✓ Sistemas de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario BPM-POES-MIP-HACCP
http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/Gestion_Calidad_Agroalimentario_2013.pdf
- ✓ Manual de Buenas Prácticas Agrícolas:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/manual_bpa_obligatorias.pdf
- ✓ Guía orientadora para la capacitación en buenas prácticas de manufactura. ANMAT
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_guia_bpm_136.pdf