

**CONTENIDOS****CAPÍTULO I - Generalidades**

Tema 1. Bromatología

- a) Definición, Reseña histórica
- b) Alimento. Concepto. Clasificación. Clasificación Química

Tema 2. La Protección de los Alimentos:

- a) Concepto, Impacto Socio-Económico y en Salud Pública.
- b) Definiciones: Alimento genuino o normal. Alimento alterado. Alimento contaminado. Alimento adulterado. Alimento Falsificado, etc.
- c) Alimentos Vulnerables. Definición. Grupo de alimentos vulnerables. La señal de calidad en los alimentos
- d) El sistema agroalimentario. La cadena agroalimentaria. Clasificación Industrial Internacional Uniforme de ramas alimentarias (CIIU)

**CAPÍTULO II - Principios generales de higiene de los alimentos**

Tema 3: Introducción al Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control.

- a) Producción Primaria
- b) Higiene del Medio Ambiente
- c) Producción Higiénica de los Productos Alimenticios
- d) Manejo, Almacenamiento y Transporte
- e) Limpieza, Mantenimiento e Higiene del Personal

Tema 4: Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) para Establecimientos Elaboradores/  
Industrializadores de Alimentos

- a) Establecimiento: Diseño e Instalaciones
- b) Control de las Operaciones
- c) Establecimiento: Mantenimiento y Higiene
- d) Higiene Personal
- e) Transporte
- f) Informaciones del Producto y Sensibilización de los Consumidores
- g) Capacitación
- h) Verificación de las Buenas Prácticas de Fabricación

Tema 5: Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) De  
acuerdo con las BPM del FDA,

- a) Mantenimiento General:
- b) Substancias usadas en la limpieza y sanitización:

- c) Control de plagas:
- d) Saneamiento de las superficies de contacto con alimentos:
- e) Superficies en contacto con los alimentos
- f) Superficies de equipos
- g) Artículos desechables
- h) Los agentes sanitizantes
- i) Almacenaje y manipulación de equipos y utensilios portátiles limpios:
- j) Abastecimiento de agua.
- k) Red de suministro de agua.
- l) Disposición de aguas residuales.
- ll) Instalaciones de sanitarios.
- f) Instalaciones de lavado de manos.
- g) Disposición de basura y desperdicios:  
De acuerdo al FSIS,
  - a) El primer requisito
  - b) El segundo requisito
  - c) El tercer requisito
  - d) El cuarto requisito
  - e) El quinto requisito

Tema 6: Sistemas de aseguramiento de Control de la Calidad. Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP).

- a) Generalidades
  - \* El sistema HACCP
  - \* Historia del sistema HACCP
  - \* Justificación e importancia del sistema HACCP
- b) Introducción a los peligros
  - \* Dosis infectiva
  - \* Variables del parásito o del microorganismo
  - \* Variables del huésped
  - \* Enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)
  - \* Clasificación de los peligros Evaluación de la gravedad
  - \* Evaluación del riesgo
- 1) Peligros Biológicos
  - Bacterias: Características Generales, Factores que afectan el crecimiento bacteriano,
  - Microorganismos indicadores, Bacterias Gram-negativas, Bacterias Gram-positivas

- Hongos: Mohos, Géneros *Aspergillus* y *Penicillium* Levaduras
- Virus: Virus de la Hepatitis A, Virus de la Hepatitis E, Virus de la familia Norwalk,
- Rotavirus, Otras virosis gastrointestinales
- Parásitos: *Trichinella spiralis*, *Ascaris lumbricoides* y *Trichuris trichiura*, Entoameba *histolytica*, *Taenia saginata*, *Taenia solium*,

2) Peligros Químicos: Productos químicos de interés para la salud

- Toxinas naturales
- Toxinas asociadas a mariscos
- Ciguatera
- Escorbotoxina
- Tetrodotoxina
- Aflatoxinas
- Toxinas de hongos

3) Peligros físicos

- Vidrio
- Madera
- Piedras
- Metal
- Aislante
- Huesos
- Plástico
- Objetos de uso personal

c) Implementación del Sistema HACCP

- 1º- Formación del equipo HACCP
- 2º- Descripción del producto
- 3º- Determinación del uso al que ha de destinarse
- 4º- Elaboración de un diagrama de flujo que describa el proceso
- 5º- Verificación de diagrama de flujo
- 6º- El sistema HACCP del Codex Alimentarius
- 7º- Los siete principios

Directrices para la Aplicación del Sistema HACCP

- PRINCIPIO 1: Análisis de peligros
- PRINCIPIO 2: Puntos críticos de control
- PRINCIPIO 3: Límites críticos
- PRINCIPIO 4: Vigilancia de los CCP

- PRINCIPIO 5: Acciones correctivas
- PRINCIPIO .6: Verificación del plan HACCP
- PRINCIPIO 7: Documentación y registros

d) Ejemplos prácticos del sistema HACCP

1. Hamburguesa
2. Leche en temperatura ultra alta (UHT)
3. Zanahorias y frijoles, congelados
4. Jugo de maracuya pasteurizado
5. Lasaña
6. Producción de leche bovina

**CAPÍTULO III: Obtención, Higiene y Control de Productos Primarios de Origen Animal**

Tema 7. Carnes

01. Definiciones generales
02. Mataderos de bovinos y porcinos tipos A, B, C y Matadero Rural
03. Régimen de Habilitaciones
04. Tasas por servicios de inspección
05. Construcción e Ingeniería Sanitaria Establecimientos de establecimientos faenadores
06. Normas higiénico-sanitarias
07. Personal oficial, Inspectores Veterinarios, Obligaciones. Personal de la empresa.  
Veterinario de Registro, Obligaciones
08. Obligaciones de los establecimientos.
09. Normas. Presencia de enfermos en corrales. Destino de las tropas con animales enfermos.
10. Animales muertos y caídos. Playa para sacrificios de urgencia.
11. Generalidades. Técnica de inspección. Destino de reses inspeccionadas. Marcado de las reses observadas y acondicionamiento de vísceras y bilis para uso farmacéutico.  
Destino reses inspeccionadas según lesiones. Investigación de Trichinella Spiralis.  
Enfermedades varias. Inspección sanitaria de equinos.
12. Mataderos de aves. Ubicación. Requisitos de construcción e higiénico sanitarios.  
instalaciones. Inspección sanitaria. Clasificación por Sanidad y Calidad
13. Características organolépticas del pescado fresco. Definición y nomenclatura
14. Establecimientos Pesqueros. Productos frescos.. Construcción e Ingeniería Sanitaria de Establecimientos Procesadores de Productos Pesqueros. Infracciones. Condiciones Generales de Higiene.
15. Otros establecimientos habilitados como elaboradores de productos comestibles o

como depósito de los mismos. Caza mayor. Trichinella Sp. en Jabalies y Pecaries.

Caza menor. Mataderos de Lechones y Cabritos. Depósito para acopio de

Lechones y Cabritos. Mataderos de conejos y/o nutrias.

16. Establecimientos elaboradores de subproductos incomedibles de origen animal o depósito de los mismos. Cueros, sebos, etc

17. Documentación sanitaria. Certificados. Certificado para productos de consumo interno. Certificados para productos destinados a la exportación. Certificado sanitario de los productos importados.

18. Transportes de carnes, productos y subproductos Inscripción y aranceles  
Categorización

19. Del Asesoramiento,

20. Penalidades,

21. Buenas Prácticas de Fabricación (BPF). en la Industrialización de productos, subproductos y derivados de origen animal

22. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Tema 8. Obtención , higiene y control de leche.

01. Definición del producto.

02. Cadena agroalimentaria de la leche.

03. Construcción e Ingeniería de Establecimientos productores de leche.

04. Normas higiénico-sanitarias Procedimientos Operativos (POE).

05. Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

06. Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). en la Producción primaria de leche.

07. Rol del Veterinario en el establecimiento productor de leche

08. Reglamentación nacional vigente. Exigencias Internacionales

09. Documentación y registros

10. Clasificación de la leche según los parámetros de calidad

Tema 9. Obtención , higiene y control de miel.

01. Definición del producto-cadena agroalimentaria de la miel

02. Buenas prácticas de manejo en el apiario.

03. Buenas prácticas de manejo en la cosecha de miel.

04. Buenas prácticas de manufactura en la planta de extracción de miel.

05. Buenas prácticas de manufactura en la planta de fraccionamiento de miel en frascos.

06. Trazabilidad.

07. Documentación y registros

08. Personal.

Tema 10. Obtención , higiene y control de huevos frescos

01. Buenas prácticas en la producción y recolección de Huevos Frescos
02. Buenas prácticas de manejo en la aplicación de las condiciones particulares de las dependencias de los establecimientos de acopio, clasificación, embalaje y depósito de huevos
03. Requisitos para lavado
04. Condiciones particulares de las dependencias de los establecimientos de elaboración de huevo y sus partes líquidas o deshidratadas
05. Definición de granja y clasificación de huevos frescos.
06. Huevos
07. Huevos Fresco, Definición
08. Clasificación sanitaria del huevo fresco
09. Clasificación sanitaria huevo con cáscara conservados por Refrigeración
10. Clasificación huevo deshidratado
11. Huevo para exportación
12. Huevo de importación
13. Embalaje
14. Prohibición de volver a congelar

**CAPÍTULO IV: Regulación y Control de los Alimentos**

Tema 11. Legislación Nacional, Regional e Internacional.-

01. Normas Provinciales y municipales.
02. Ley 18.284. (Ley Nacional de Alimentos). Código Alimentario Argentino.
03. Ley 3989. (Ley de Policía Sanitaria Animal) Art. 10: Decreto 4238/68. Reglamento de Inspección de productos , Subproductos y Derivados de Origen Animal
04. El MERCOSUR y su impacto en la legislación alimentaria nacional: Normas MERCOSUR
05. Codex Alimentarius; Normas Codex.

Tema 12: Los Servicios de Fiscalización y Regulación de Alimentos

01. Sistema Nacional de Control de Alimentos (Dec. 815/99)
02. SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria)
03. INAL (Instituto Nacional de Alimentos)
04. Organismos Provinciales y Municipales.
05. El autocontrol en establecimientos alimentarios. Las normas de Calidad ajenas a la Legislación Nacional.

Tema 13: Procedimientos de control

---

01. Deberes y atribuciones de un inspector. Orientaciones y directivas para un inspector.
02. Procedimiento administrativo. Actas de inspección. Toma de muestras representativas de un lote.
03. Inspección de fábricas y comercios.
04. Personal: Organización. Higiene, capacitación y vigilancia sanitaria del Personal.
05. Controles de procesos de elaboración de comidas preparadas (Catering, restaurantes, comedores comunitarios, etc). Requisitos Higiénico Sanitarios de los establecimientos.

Tema 14: Rotulación y Publicidad de los Alimentos (CAA: Capítulo V):

01. Generalidades. Historia. Ámbito de aplicación.
02. Definiciones. Principios Generales.
03. Resoluciones emanadas del el Grupo Mercado Común (GMC) del MERCOSUR compatibilizadas e incorporadas al CAA:
  - \* Reglamento Técnico MERCOSUR para Rotulación de Alimentos Envasados.
  - \* Rotulado Nutricional de los alimentos envasados".
  - \* Reglamento Técnico MERCOSUR de Porciones de Alimentos Envasados a los Fines del Rotulado Nutricional"

#### **PROGRAMA DE TRABAJOS PRÁCTICOS**

- 01.-Taller en gabinete Manejo del CAA,
- 02.-Taller en gabinete Rotulación de alimentos y bebidas envasados.
- 03.-Taller en gabinete Procedimientos.
- 04.-Taller en gabinete Manejo del Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y Derivados de Origen Animal,
- 05.-Práctica demostrativa en laboratorio Control microbiológico de alimentos
- 06.-Práctica demostrativa en laboratorio Control físico - químico de alimentos
- 07.- Práctica demostrativa Generalidades de BPM
- 08.-Visita BPM aplicadas a planta procesadora de aguas para consumo
- 09.-Visita BPM aplicadas a planta elaboradora de Productos Lacteos
- 10.-Taller en gabinete Resolución de problemas sobre Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

#### **BIBLIOGRAFÍA BÁSICA**

- o APUNTES DE CÁTEDRA: Recopilación bibliográfica de edición autorizada y temas desarrollados por personal docente de la Cátedra. Centro de Estudiantes de la FCV – UNL. Esperanza, 2007

- Ley 18.284. Dec. 2.126/71 (t.o.) Anexo I “Código Alimentario Argentino” - Anexo II “Reglamentación de la Ley 18.284” – Texto Actualizado – Editado por el Dpto. de Salud Pública Veterinaria. FCV – UNL Esperanza. Santa Fe, 2007.-
- Ley 3.959 (t.o.) Decreto 4238/68: “Reglamento de Inspección de Productos, Subproductos y derivados de Origen Animal” – Texto Actualizado – Editado por el Dpto. de Salud Pública Veterinaria. FCV – UNL Esperanza. Santa Fe, 2007.-
- Dec. 815/99 “Sistema Nacional de Control de alimentos” Boletín Oficial de la República Argentina.-
- Ley 2998 “Código Bromatológico de la Provincia de Santa Fe” Texto Ordenado. Ministerio de Salud de la Prov. de Santa Fe. Santa Fe. Argentina. 1967.-
- Dec. 141/53. “Reglamento Alimentario Nacional” Ministerio de Salud y Acción Social. Buenos Aires. Argentina. 1853.-
- RUBÉN A. DAVICINO: “Bromatología y Reglamento Bromatológico Municipal” Editorial de la Fundación de la Universidad Nacional de Río Cuarto, ISBN: 950-665-043-8, Río Cuarto, Córdoba, Argentina, 1996
- MAYER, H.F. “Bromatología, Higiene y Control de Alimentos” 3 Volúmenes. Edit. Universidad Nacional del Nordeste. Corrientes. Argentina. 1981.-
- SILVESTRE, A. A. (1995) “Toxicología de los Alimentos” Ed. Hemisferio Sur S.A. Buenos Aires Argentina.-
- LINDER, E. “Toxicología de los Alimentos” Ed. Acribia. Zaragoza.-
- “Guía de buenas prácticas en explotaciones lecheras”. Publicación conjunta de la Federación Internacional de Lechería y de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)
- PRONAPAL (OMS/OPS) “Manual para Instructores de Inspectores de Alimentos” Edit. Ministerio de Salud y Acción Social. Buenos Aires.
- BRYAN, Frank L. “Evaluación por Análisis de Peligros en Puntos Críticos de Control. Guía para identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y conservación de los alimentos”, OMS, Ginebra. 1993
- MONTES, A. “Bromatología” Edit. EUDEBA. 3 Volúmenes. Buenos Aires. 1981.-
- ACHA P. Y SZYFRES B. “Zoonosis y Enfermedades Transmisibles Comunes al Hombre y a los Animales”, 2da. ed. Publicación Científica OPS N° 503. 2001
- ANGELO CECILIA, César, “Enciclopedia de la Inspección Veterinaria y Análisis de Alimentos”. Madrid, Espasa-Calpe, 1080.-
- BARTELS, H. “Inspección Veterinaria de la Carne” Ed. Acribia. Zaragoza. 1980.-
- MOSSEL, D.A.A. “Microbiología de los Alimentos”. Ed. Acribia. Zaragoza. 1985.-



- MULTON, J.L. (1988). "Aditivos y auxiliares de fabricación en las Industrias Agroalimentarias". Ed. Acribia. Parte VI. Capítulo 1.
- BRYAN, Frank L. "Evaluación por Análisis de Peligros en Puntos Críticos de Control. Guía para identificar peligros y evaluar riesgos relacionados con la preparación y conservación de los alimentos", OMS, Ginebra. 1993.-.
- POTTER, N. "La ciencia de los alimentos". Edit. EDUTEC. Mexico. 1973.-
- PRONAPAL (OMS/OPS) (1990) "Manual para Instructores de Inspectores de Alimentos" Edit. Ministerio de Salud y Acción Social. Buenos Aires, 1985
- SCHANTZ, P.M. "La vigilancia epidemiológica de la hidatidosis". Zoonosis; 1974; 16(1): 9 20.
- Dec. 141/53. "Reglamento Alimentario Nacional" Ministerio de Salud y Acción Social. Buenos Aires. Argentina. 1853.-
- Ministerio de Salud y Acción Social - OPS/OMS "Programa Nacional de Protección de Alimentos (PRONAPAL)" Diagnóstico de situación, Buenos Aires, 1985
- FAO/OMS Programa Conjunto sobre normas alimenticias. "Código Internacional Recomendado de Prácticas" Principios generales de higiene de los alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985). para su uso por el Codex. Comisión del Codex Alimentarius. Roma 1985
- FAO/OMS Programa Conjunto sobre Normas Alimenticias. "Definiciones y procedimientos generales del HACCP para su uso por el Codex". Comisión del Codex Alimentarius
- Estudio FAO: "Alimentación y Nutrición. Manual de Inspección de los Alimentos". Roma, 1984
- GARDNER I., HIRD D. Datos y Estadísticas. Seminario Regional Conjunto FAO/OPS/OMS. "Análisis Costo Beneficio y Toma de Decisiones para Directores de Programas de Salud Animal". 1993.
- FOSSAERT, H. LLOPIS, A.; TIGRE, C.H. "Sistemas de vigilancia epidemiológica. Boletín de la Oficina Sanitaria Panamericana"; 1974; 76(6): 512 528.
- GONZÁLEZ AYALA S. "Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos en América Latina". Boletín de Vigilancia Epidemiológica RAVETA, 1991.
- HAWTHORN, J. (1983). "Fundamentos de ciencia de los alimentos" Capítulo 3. Ed. Acribia. España.-
- Instituto Nacional de Epidemiología Dr. Juan H. Jara. "Procedimiento para la Investigación de Brote de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos". Boletín de Vigilancia Epidemiológica RAVETA, vol. 5, Nº 3. Buenos Aires 1992
- OPS/OMS. "Guía para el Establecimiento de Sistemas de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (VETA) y la Investigación de Brotes de Toxoinfecciones Alimentarias". Programa de Salud Pública Veterinaria. 1993

- “Manual de Procedimientos” Comisión del Codex Alimentarius programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Roma(1986).-
- SINELL, H.J. (1981). “Introducción a la higiene de los alimentos”.. Capítulo 4. Ed. Acribia. España.
- URZÚA CASASOLA H. “Los alimentos de venta callejera y la transmisión del cólera en Centroamérica”. En Consulta de Expertos sobre la inocuidad y Comercialización de Alimentos frente a la Epidemia de Cólera en las Américas. INPPAZ, OPS/OMS, Bs.As. Abril.

**BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA**

- ICMSF (1983) Microorganismos de los alimentos. Volumen 1 :Técnicas de análisis microbiológicos. Zaragoza : Acribia.
- ICMSF (1981) Microorganismos de los alimentos. Volumen 2 : Métodos de muestreo para el análisis microbiológicos : principios y aplicaciones específicas. Zaragoza : Acribia.
- ICMSF (1991) El sistema de análisis de riesgo y puntos críticos de control. Zaragoza : Acribia.
- ICMSF (1998) Microbiología de los alimentos. Características de los patógenos microbianos. Zaragoza : Acribia.
- “Aplicación del Sistema de Peligros Potenciales e Identificación y Control de los Puntos Críticos Para Mejorar la Calidad e Inocuidad de los Alimentos” La Alimentación Latinoamericana. Buenos Aires. 1990.-
- “Aspectos Higiénicos Sanitarios de la Leche y Productos Lácteos” Programa de Coordinación Italiana con El Salvador. Editado por el Ministerio. de Salud de El Salvador. 1993
- “El Aporte de la veterinaria a la Salud Pública” Informe del Comité Mixto FAO/OMS de expertos en Veterinaria de Salud Pública. Roma. 1976.-
- “Promoción y desarrollo de la Salud Pública Veterinaria en las Facultades de Medicina Veterinaria de América Latina”. Informe Final OMS/OPS, Blacksburg, Virginia. 1992.-
- “Manual de Procedimientos” Comisión del Codex Alimentarius programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias. Roma(1986).-
- ALAIS, C. “Ciencia de la Leche” México, CECSDA, 1970.-
- American Water Works Association. “Procedimientos simplificados para el examen de aguas” OPS/OMS Publicaciones Científicas No 369 2 0 Edic. Washington,. 1978.-.
- ANTERO COELHO NETO, Representante OPS/OMS en Colombia “Planificación Estratégica Computarizada” Un enfoque prospectivo. Segunda edición. Bogotá, Colombia, 199 O., M3.-
- BAUMGARTNER, J.G. “Conservas Alimenticias” Ed. Acribia. Zaragoza. 1959.-
- BERMEJO, A. (1991). “El matadero, centro de control higiénico de la carne”. Ed. Ayala S.L.

- BIANCHINI M. "Intoxicación Alimentaria: Brote Alimentario Notificado por un Hospital". Boletín de Vigilancia Epidemiológica RAVETA, 1991.
- EIGUER T. Y COL. "Importancia de Salmonella Enteritidis en brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en Argentina, años 1986-1988". Revista Argentina de Microbiología 22, 41-46, 1990.
- Estudio FAO: "Manuales para el Control de los Alimentos. Introducción a la toma de muestras de Alimentos". Roma, 1989
- FAO/OMS Programa Conjunto sobre normas alimenticias. "Código Internacional Recomendado de Prácticas" Principios generales de higiene de los alimentos. CAC/RCP 1-1969, Rev. 2 (1985). para su uso por el Codex. Comisión del Codex Alimentarius. Roma 1985
- FAO/OMS: "Importancia de la inocuidad de los alimentos para la salud y el desarrollo"
- Ministerio de Salud y Acción Social - OPS/OMS "Programa Nacional de Protección de Alimentos (PRONAPAL)" Diagnóstico de situación, Buenos Aires, 1985
- BARBERA, M. E.; ROSMINI, M. R.; PERLO, F. & ARANDA CATALA, V. (1995) "The evolution of colour parameters during 'chorizo' processing". Fleischwirtschaft (Alemania), aceptado, pendiente de publicación.
- PECORELLI, S.M.; ROSMINI, M. R.; CABRERA, A.; MOREYRA, E. y OTERO, J. L. (1993) "Comparación de tres procedimientos de muestreo para el análisis microbiológico de superficies". Fleischwirtschaft, español (1):36 38 (Alemania).
- PEREZ ALVAREZ, J. A. ; PAGAN MORENO, M. J. ; GAGO GAGO, M. A. ; PERLO, F. ; ROSMINI, M. R. ; SAYAS BARBERA, M. E. y ARANDA CATALA, V. "Manual de prácticas de industrias cárnicas del Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos". Valencia, Universidad Politécnica de Valencia, 1995. SPUPV-95-785. Depósito Legal: V-1018-1995. (Libro - España).
- PERLO, F.; GAGO GAGO, M. A.; ROSMINI, M. R.; CERVERA PEREZ, R.; PEREZ ALVAREZ, J. A.; PAGAN MORENO, M. J.; LOPEZ SANTOVEÑA, F. & ARANDA CATALA, V. (1995) "Modifications of physico-chemical and colour parameters during the marketing of Paté". Meat Science, 41(3): 325 - 333 (Inglaterra).
- PONCE, M. y Col. "Conservación de la Leche sin refrigerar, mediante la activación del sistema lactoperoxidasa". Revista de Salud Animal. La Habana. Cuba. 1987.-
- Proyecto "Vigilancia Epidemiológica de la calidad de la Leche" Provincia Las Tunas, Cuba. INPPAZ (OPS/OMS). Buenos Aires Argentina. 1995.-
- RATTO, M.A. "Control microbilógico de la leche y productos lácteos".. Sesator. Lima 1993.-
- SCHUPMAN, W. Calidad y valor nutritivo de los alimentos vegetales". Edit. Acribia. Zaragoza 1968.-

- RODRIGUEZ CECILIA y col. "Control de Puntos Críticos en la elaboración de raviolos de ricota". La Alimentación Latinoamericana 188, 40-49.1991.-
- ROSMINI, M. R. y PECORELLI, S.M. (1991) "Sistemas de matanza industrial de animales". Comunicaciones Técnicas FAVE C 012; VD003. Esperanza, FAVE, octubre 1991
- ROSMINI, M. R.; OTERO, J. L.; MOREYRA, E. A. y PECORELLI, M. "Espátula de escurrido de medias reses: un punto crítico de control". Fleischwirtschaft, español 1:8 10 (Alemania).
- ROSMINI, M. R.; OTERO, J. L.; MOREYRA, E. A.; PECORELLI, S.M. y DALLA SANTINA, R. (1994) "Análisis de riesgo y puntos críticos de control en líneas de faena de bovinos". Fleischwirtschaft, español (1):6-12 (Alemania).
- ROSMINI, M. R.; PECORELLI, M. y MOREYRA, E. A. (1990) "Variación de la concentración de microorganismos indicadores en el agua de escaldado de cerdos". La Industria Cárnica Latinoamericana 17(82):42 46, Octubre Diciembre (Argentina).
- ROSMINI, M. R.; PECORELLI, S.M.; CABRERA, A.(1992) "Análisis de riesgo y puntos críticos de control en el procesamiento de la entraña gruesa". Fleischwirtschaft, español (2):42 44 (Alemania).
- ROSMINI, M. R.; PEREZ ALVAREZ, J. A. & ARANDA CATALA, V. (1994) "Estudio de distintas variables que afectan al método extractivo de la prueba del TBA". En Anales de Investigación del Master en Ciencias e Ingeniería de Alimentos por P. Fito, J. Serra, E. Hernández y D. Vidal (Ed.), Vol. IV: 657-673. ISBN: 84-7721-295-3 (España).
- ROSMINI, M. R.; PERLO, F.; PEREZ ALVAREZ, J. A.; PAGAN MORENO, M. J.; GAGO GAGO, M. A.; LOPEZ SANTOVEÑA, F. & ARANDA CATALA, V. (1995) "TBA test by extractive method in Pate". Meat Science, 43(5).1995 (Inglaterra).
- SILVESTRE A. A. "Costo Económico de un Brote de Salmonellosis". Boletín de Vigilancia Epidemiológica, Red Argentina de Epidemiología de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (RAVETA) vol. 5, Nº 2; 1992.
- VEISSEYRE, R. "Lactología técnica" Edit. Acribia. Zaragoza 1972.-
- VOIGT, A. "Zoonosis" Edit. Acribia. Zaragoza 1975.-
- WEINLING, H. "Tecnología práctica de la carne". Edit. Acribia. Zaragoza 1973.-
- WILSON, A. "Inspección práctica de la carne" Edit. Acribia. Zaragoza 1970.-