

---

# **EVENTO PRIORIZADO**

## **Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)**

---

## **Gobierno de la Provincia del Neuquén**

**Gobernador** de la Provincia del Neuquén  
Cdor. Rolando Figueroa

## **Ministerio de Salud**

**Ministro** de Salud  
Martín Regueiro

**Subsecretaria** de Servicio de Salud  
Guadalupe Montero

**Subsecretaria** de Administración Sanitaria  
Iris Alejandra Martín

**EMISOR: Ministerio de Salud de la Provincia del Neuquén**

**ACTUALIZACIÓN: Marzo 2026**

**ÁMBITO DE APLICACIÓN: Provincia del Neuquén**

---

**AUTORES: Residencia Interdisciplinaria de Epidemiología, Dirección de Vigilancia Epidemiológica, Dirección de Análisis Epidemiológico.**

**Evento priorizado: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)**

**Coordinación General: Dirección General de Epidemiología.**

---

## Introducción

---

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs), son causadas por el consumo de alimentos contaminados por bacterias, virus, parásitos o sustancias de origen biológico o químico que actúan como toxinas para el organismo. Son un problema de salud pública debido al impacto socioeconómico que ejerce sobre el sistema de atención de salud, la pérdida de productividad y el deterioro del turismo y el comercio (OMS, 2024).

A pesar de las regulaciones gubernamentales y los protocolos de seguridad existentes, se continúan detectando casos y brotes vinculados a deficiencias en el control de la cadena de producción, almacenamiento inadecuado, contaminación cruzada, falta de higiene de los manipuladores de alimentos, e incluso incumplimiento de las normativas vigentes.

En Argentina, los casos de ETAs son de notificación obligatoria, según lo establecido por la Ley 15.465, y deben registrarse en el SNVS 2.0, lo que permite un seguimiento y control efectivo.

En la provincia, ante la notificación de un evento sospechoso, se activa la intervención intersectorial que involucra a la Dirección y/o Coordinación de Epidemiología, a los servicios de Bromatología, Salud Ambiental y en ciertas situaciones, al equipo psicosocial cuando se requiere un abordaje específico, garantizando de esta manera una evaluación y respuesta integral a la situación.

La selección de este evento como priorizado tiene por objetivo evidenciar la magnitud y distribución de las ETAs en la provincia de Neuquén, incluyendo dentro de este grupo las diarreas agudas, los patógenos de transmisión alimentaria y los brotes. El análisis se basa en los registros de informes epidemiológicos, estudios laboratoriales de coprocultivos realizados en pacientes con sintomatología gastrointestinal y en las notificaciones agrupadas registradas en el SNVS 2.0.

## Estrategias de vigilancia

---

El manual de normas y procedimientos de vigilancia y control de eventos de notificación obligatoria, agrupa a las Enfermedades transmitidas por los Alimentos, agua o ruta fecal oral en donde se distingue las siguientes enfermedades: Botulismo alimentario y/o por heridas, Botulismo del lactante, Cólera, Diarrea aguda, Síndrome

Urémico Hemolítico (SUH), Diarreas por STEC, Infección por STEC en estudio de contactos, Diarreas Virales, Diarreas y patógenos bacterianos de transmisión alimentaria, Enteroparasitosis, Fiebre tifoidea y paratifoidea, Intoxicación por moluscos, Listeriosis, Sospecha de brote de Enfermedad transmitida por alimentos; y Trichinellosis. En esta ocasión, se describen los eventos notificados como Diarrea Aguda, Sospecha de Brote de Enfermedad transmitida por alimentos y Diarreas y patógenos bacterianos de transmisión alimentaria.

### Notificación al Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS 2.0)

Grupo/s de Evento/s	Evento (Nomenclatur a SNVS 2.0)	¿Qué se vigila en este evento?	Criterio de ingreso a sistema de vigilancia (instancia de obligatoriedad)	Modalidad	Estrategia	Periodicidad	Componentes que participan en la vigilancia
Gastroentéricas	Diarreas	Diarreas por criterio clínico	Sospecha	Agrupada	Universal	Semanal	<input checked="" type="checkbox"/> Clínico <input type="checkbox"/> Laboratorio <input type="checkbox"/> Epidemiológico
Brotos de cualquier etiología	Sospecha de brote de ETA, o por agua o ruta fecal-oral (*)	Muestras de casos asociados a brotes de ETA.	Sospecha	Nominal ante casos estudiados por laboratorio	Universal	Inmediata	<input checked="" type="checkbox"/> Clínico <input checked="" type="checkbox"/> Laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> Epidemiológico
Diarreas y patógenos de transmisión alimentaria							

Formulario de notificación de brotes

\* Si se sospecha un brote, notificar en el Formulario de notificación de brotes todos los casos y notificar en la modalidad nominal/individual en el Evento "Sospecha de brote de ETA, o por agua o ruta fecal-oral", los casos que se estudien por laboratorio. Derivar muestras de caso/s índice y de aquellos con relevancia clínico-epidemiológica.

En ambas situaciones se pueden enviar muestras al Laboratorio Nacional de Referencia para identificar la serovariedad de bacterias y/o virus.

Fuente: Manual de normas y procedimientos de vigilancia y control de ENO.

## Diarrea aguda

### Objetivos de la vigilancia

- La vigilancia epidemiológica de las diarreas es esencial para la planificación de las actividades de prevención y control, para la detección de situaciones epidémicas o de brotes y la determinación de la frecuencia y distribución de los distintos agentes etiológicos virales, bacterianos, parasitarios de distintas fuentes.
- La vigilancia epidemiológica posibilita calcular la carga de la enfermedad en pacientes ambulatorios y hospitalizados y describir la magnitud de las enfermedades diarreicas a través de la distribución de casos por grupos de edad, tiempo y lugar geográfico.

2026 – 20° Aniversario de la reforma de la Constitución de la Provincia del Neuquén

- Frente a los brotes estacionales de diarreas facilita la toma de decisiones con respecto a la organización de los servicios (tanto ambulatorios, como de internación).

#### Agente etiológico

Causadas por muy diversos patógenos bacterianos, víricos y parásitos intestinales

#### Modos de transmisión

Ingestión de alimentos o agua contaminada, y fecal-oral

#### Definición de caso

**Diarrea aguda:** Deposiciones aumentadas en número y cantidad con menor consistencia que puede o no contar con identificación del agente etiológico por laboratorio.

## Diarreas y patógenos bacterianos de transmisión alimentaria

#### Objetivos de la vigilancia

La vigilancia busca determinar la frecuencia temporal, localización y distribución geográfica de agentes etiológicos identificados en muestras estudiadas, a fin de orientar las acciones de prevención y control.

- Se realiza a partir del **estudio de muestras clínicas**.
- Utiliza herramientas de laboratorio de biología molecular para caracterización y tipificación de gérmenes.
- Permite la identificación y caracterización de las principales especies de los agentes etiológicos según distintas definiciones geográficas.

#### Agentes Etiológicos

Principales agentes enteropatógenos bacterianos: E. coli enterotoxigénico, E. coli enteropatógeno, E. coli enteroagregativo, E. coli enteroinvasivo, E. coli productor de toxina Shiga, Campylobacter spp., Shigella spp., V. cholerae, y Salmonella spp.

### Definición de caso

Pacientes estudiados por coprocultivo

- Campylobacter coli
- Campylobacter jejuni
- Campylobacter sp.
- E. coli enteroagregativo (EAEC)
- E. coli enteroinvasivo (EIEC)
- E. coli enteropatógeno (EPEC)
- E. coli enterotoxigénico (ETEC)
- Salmonella Enteritidis
- Salmonella Newport
- Salmonella spp.
- Salmonella Typhimurium
- Shigella boydii
- Shigella dysenteriae
- Shigella flexneri
- Shigella flexneri 1
- Shigella flexneri 2
- Shigella flexneri 3
- Shigella flexneri 6
- Shigella flexneri AA479
- Shigella sonnei
- Shigella spp.
- Vibrio cholerae
- Yersinia enterocolítica
- Otros patógenos bacterianos

## Sospecha de Brote de Enfermedad transmitida por alimentos

### Objetivos de la Vigilancia:

Objetivo general:

- Identificar tempranamente, investigar y controlar brotes de enfermedades de transmisión por alimentos o agua.

Objetivos específicos:

- Alertar de forma temprana sobre la posible ocurrencia de brotes a los diferentes actores involucrados en la vigilancia y control para su acción oportuna y efectiva.
- Iniciar de forma inmediata la investigación del brote.
- Integrar la información producida durante las investigaciones por parte de los distintos actores involucrados.
- Registrar y analizar la información en todos los momentos del proceso incluyendo agentes etiológicos, fuentes y vehículos de transmisión.
- Implementar las medidas de prevención y control por parte de los actores involucrados en el proceso (áreas de epidemiología, bromatología, sanidad animal, etc.).

**2026 – 20° Aniversario de la reforma de la Constitución de la Provincia del Neuquén**

- Iniciar de inmediato con la búsqueda de otros posibles casos y la investigación epidemiológica para hallar la fuente común de contagio y/o la vía de transmisión e identificar factores de riesgo asociados.
- Informar sobre medidas de prevención a la población general.

Agente etiológico

Los agentes patógenos o sus derivados (toxinas) son diversos, dependiendo de su origen animal, vegetal y/o químicos.

Modos de transmisión

A través del consumo de alimentos o agua contaminados.

Definición de caso

**Brote sospechoso:** cuando dos o más personas presentan una sintomatología compatible con ETA, vinculados a un tiempo y área geográfica, o evento común, sin identificación del agente al inicio de la investigación.

**Brote confirmado:** brote sospechoso con resultados de laboratorio de estudios de muestras de origen humano, alimentario o agua, que los vincule a una ETA. La falta de disponibilidad de muestras hace que muchos brotes se confirmen por evidencia epidemiológica, perdiendo de esta manera la oportunidad de conocer el origen del mismo.

El final del brote se notifica cuando han terminado los casos.

Signos y síntomas

La duración y la intensidad de los síntomas dependen de varios factores como la cantidad de contaminante en el alimento, la cantidad consumida y el estado de salud de la persona.

Los síntomas pueden incluir:

- Diarrea
- Dolor Abdominal
- Vómitos
- Náuseas
- Fiebre
- Dolor de Cabeza

## Medidas preventivas

---

En nuestro país, el Código Alimentario Argentino (CAA) es el reglamento técnico que establece las disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial, que deben ser cumplidas por los establecimientos y las personas, relacionadas a todos los alimentos para el consumo humano que se elaboren, transformen, transporten, distribuyan y se comercialicen en nuestro país.

En el Artículo 21.1 del Capítulo II del CAA se determina que *“Toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un carnet de manipulador de alimentos, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional”*.

Las principales medidas preventivas de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs) apuntan a una correcta manipulación. La Organización Mundial de la Salud (OMS) propone las siguientes cinco claves para asegurar la inocuidad de los alimentos:

### Mantener la higiene:

- Lavarse las manos antes de empezar a preparar los alimentos y varias veces durante su preparación.
- Lavar y desinfectar las superficies y utensilios utilizados para la preparación de alimentos.
- Proteger los alimentos de insectos y otros animales.

### Separar los alimentos crudos de los cocidos o listos para consumir:

- Utilizar tablas de cortar y cuchillos exclusivos para manipular carnes crudas.
- Conservar los alimentos crudos y cocidos en recipientes separados.

### Cocinar completamente:

- Cocinar completamente los alimentos, especialmente huevos y carnes, hasta que en su interior alcance los 70°C. En las carnes, no deben observarse partes rojas y su jugo debe ser transparente.

2026 – 20° Aniversario de la reforma de la Constitución de la Provincia del Neuquén

- Recalentar los alimentos ya cocidos hasta que alcancen los 70°C. Se recomienda el uso de termómetros para tomar la temperatura en el centro del alimento.

Mantener los alimentos a temperaturas seguras:

- No dejar alimentos cocidos a temperatura ambiente durante más de 2 horas. Refrigerarlos por debajo de los 5°C.
- Mantener la cadena de frío de los alimentos que requieren refrigeración, especialmente en épocas de verano y si se transportan fuera del hogar.
- Para un correcto descongelado, se debe trasladar el alimento del freezer a la heladera y evitar descongelar a temperatura ambiente.

Usar agua y alimentos seguros:

- Utilizar agua potable para beber, lavar frutas y verduras, preparar alimentos y hacer hielo. Si el agua de red no es confiable, hervirla durante 3 minutos o añadir 2 gotas de lavandina por litro de agua.
- Lavar y sanitizar las frutas y verduras luego de su compra. Se deberán sumergir en agua con algunas gotas de lavandina (la cantidad dependerá de lo indicado en el rótulo del producto).
- Evitar el consumo de alimentos que se encuentren en mal estado o luego de su fecha de vencimiento. Tampoco aquellos productos cuyo envase esté roto, hinchado o abollado.
- Comprar productos y conservas fabricados en establecimientos habilitados por la autoridad sanitaria y verificar que cuenten con los registros correspondientes.

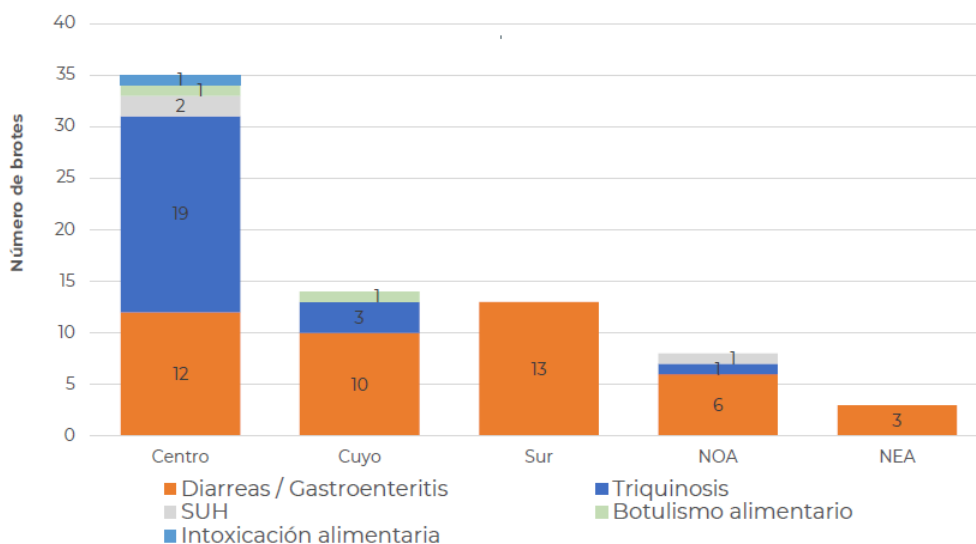
## Situación epidemiológica Nacional

Durante el año 2024, Argentina registró 73 brotes de ETAS, de los cuales los mayores porcentajes se debieron a diarreas/gastroenteritis y triquinosis, con el 60,3% de los casos (44 brotes) y el 31,5% (23 brotes), respectivamente (Boletín Epidemiológico Nacional N° 740).

En diarreas/gastroenteritis, se logró identificar la etiología de 16 brotes bacterianos, 7 virales y uno de coinfección. Los patógenos detectados con mayor frecuencia fueron Salmonella spp (6), Norovirus (6), Shigella spp (5), además se identificaron otros agentes por laboratorio como STEC, Adenovirus, Staphylococcus aureus y Hepatitis A vinculada a viajes.

### Número de brotes por región y eventos de ETA

Desde SE 1 a SE 52 de 2024, República Argentina (n=73)



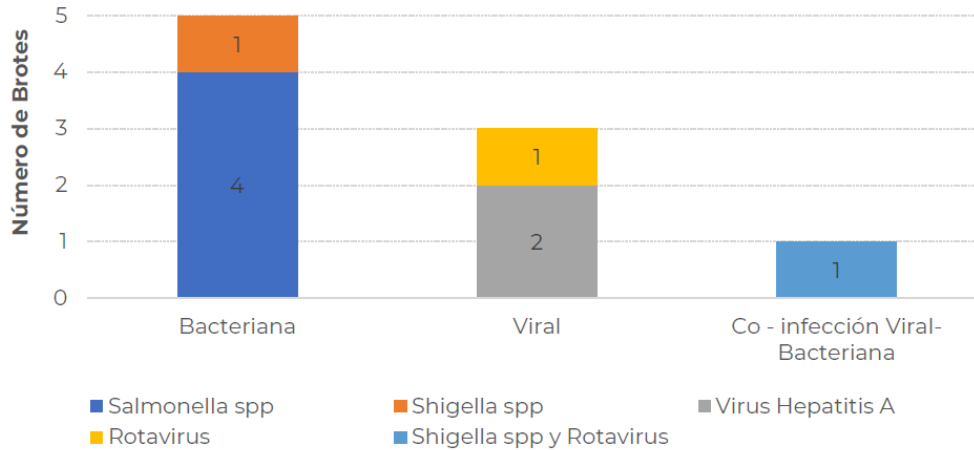
Fuente: Boletín Epidemiológico Nacional N° 740.

Por otra parte, según el Boletín Epidemiológico Nacional N° 750, entre la SE 1 y la SE 13 de 2025 se notificaron 15 brotes de ETAs, incluyendo casos de triquinosis, botulismo, fiebre paratifoidea, SUH y diarreas agudas. Estas últimas representaron 10 de los brotes totales, cifra cercana a la registrada para el mismo periodo en 2024 (14 brotes), aunque con una menor cantidad de personas afectadas y hospitalizadas. Respecto a la vigilancia laboratorial, el rescate de patógenos identificó a la Salmonella spp. como el agente más frecuente, además de registrarse dos brotes vinculados a Hepatitis A.

2026 – 20° Aniversario de la reforma de la Constitución de la Provincia del Neuquén

### Número de brotes según patógeno entérico identificado

Desde SE 1 a SE 13 de 2025, República Argentina (n=9)



Fuente: Boletín Epidemiológico Nacional N° 750.

### Situación epidemiológica Provincial

La situación epidemiológica provincial se describe a partir de 3 fuentes de información. La primera corresponde a casos de ETAS y brotes registrados recientemente en la provincia y fue elaborada íntegramente por la Dirección de Vigilancia Epidemiológica. Para su construcción se incluyó la recopilación de informes epidemiológicos producidos por el nivel central y regional, registros provenientes de SISA y ANDES. El período analizado abarca desde la semana epidemiológica (SE) 53/2025 hasta la SE 12/2026.

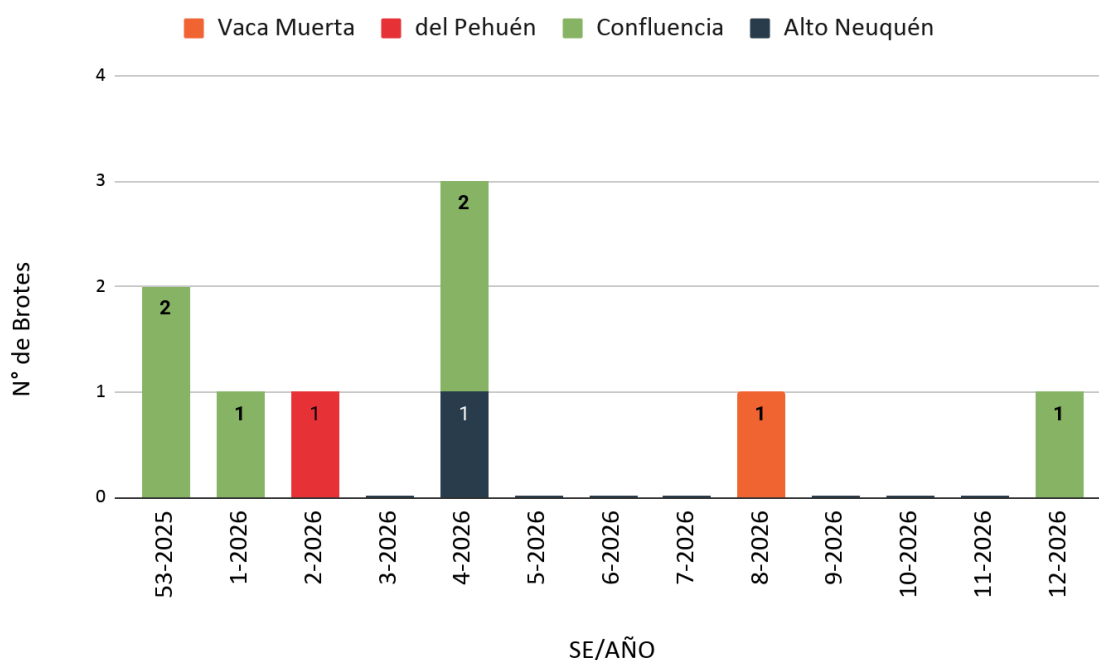
La segunda fuente de información, se basa en los resultados de laboratorio construidos a partir de datos del SIL y SIPS. Se unificaron las determinaciones correspondientes a un mismo paciente, contando de esta manera casos estudiados y positivos. Los indicadores se muestran por región sanitaria de residencia de los pacientes. Del total de patógenos estudiados se seleccionaron 8 por su potencial para generar daño y su posible fuente en alimentos y agua de consumo. Se destaca la identificación de *Escherichia coli* O157:H7 por ser el principal agente etiológico del Síndrome Uremico Hemolítico. El periodo analizado abarca desde la SE 1/2024 a SE 12/2026.

Por último, la tercera base de datos, proviene de las notificaciones agrupadas del SNVS 2.0, que se envían a la Dirección de Epidemiología Provincial todas las

semanas. Con esta información se abordaron los casos de diarreas agudas notificados en la provincia, durante las SE 36/2025 a 12/2026. La selección de esta temporalidad se consideró con el fin de observar la distribución durante las estaciones de primavera y verano.

### Distribución temporal de Brotes según región sanitaria

Desde SE 53/2025 a 12/2026. Provincia de Neuquén (n=9)

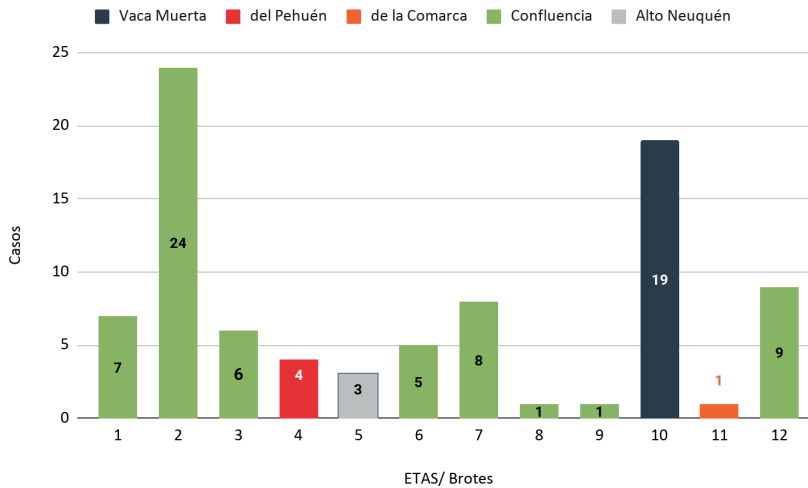


Fuente: Elaboración propia a partir de datos aportados por la Dirección de Vigilancia Epidemiológica.

En el periodo analizado, se registraron un total de 9 brotes asociados al consumo de alimentos. La región Confluencia fue la que presentó mayor registro, con un total de 6 brotes lo que representa el 66,6%. Las regiones de la Comarca y Limay no se muestran representadas en el gráfico por no notificar eventos en el periodo analizado.

**Distribución absoluta de casos de ETAS/brotos por Región Sanitaria**

Desde SE 53/2025 a 12/2026. Provincia de Neuquén (n=88)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos aportados por la Dirección de Vigilancia Epidemiológica

Se puede observar que en el periodo analizado, hubo dos brotes de mayor magnitud, uno en región Confluencia con un total de 24 casos, y el otro en Vaca Muerta con 19 casos.

Para la descripción de otras variables epidemiológicas se decidió incluir 3 casos de ETAs con una persona cada uno (8, 9 y 11), debido a su desarrollo clínico, severidad y antecedente epidemiológico, totalizando 88 casos en el periodo analizado.

**Alimentos asociados por nexos epidemiológico para cada evento analizado**

Desde SE 53/2025 a 12/2026. Provincia de Neuquén

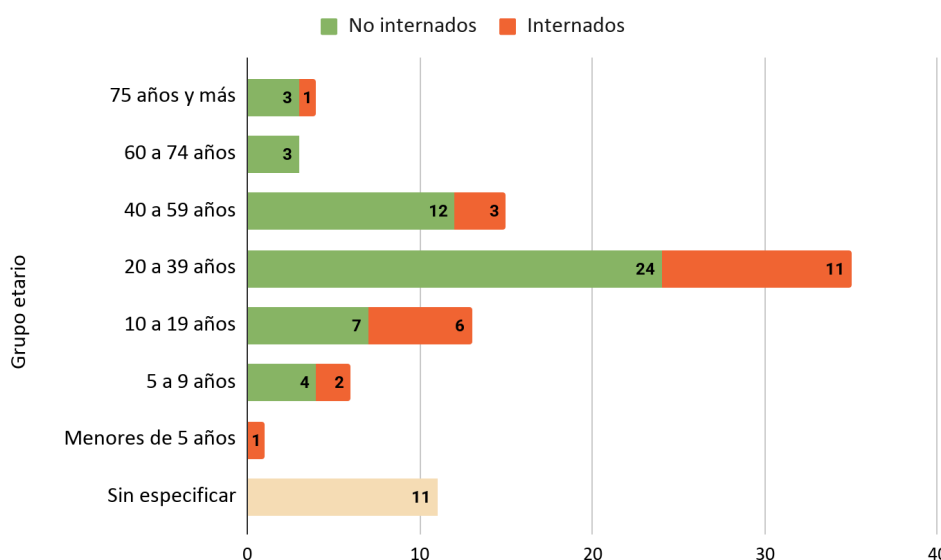
Brotos/ETAs	Alimentos implicados en el brote
1	Guiso
2	Pernil con salsa
3	Carne vacuna-chorizos
4	Pollo al disco-Guiso de lentejas
5	Hamburgpizza
6	Hamburguesa- Mayonesa Casera
7	No se pudo establecer alimento
8	Asado-huevos crudos
9	Rabas-mayonesa
10	Catering(milanesas, papas, ensalada)-(empanadas-tartas de verduras)
11	Sandwich de milanesa de carne con mayonesa
12	Chorizo casero comprado en carnicería-mayonesa casera

Fuente: Elaboración propia a partir de datos aportados por la Dirección de Vigilancia Epidemiológica

En el análisis de los antecedentes epidemiológicos, los eventos se registraron en diversos ámbitos incluyendo encuentros familiares, sociales, comercios e instituciones privadas. La fuente común de consumo por parte de las personas afectadas, fueron de origen cárnico y preparaciones caseras.

**Distribución absoluta de casos de ETAs según grupo etario**

Desde SE 53/2025 a 12/2026. Provincia de Neuquén (n=88)

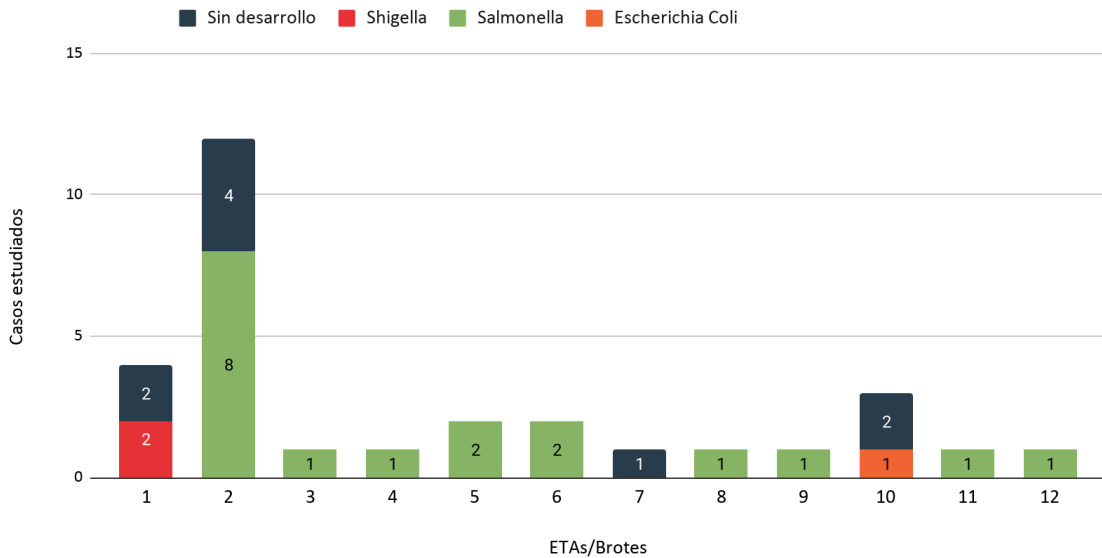


Fuente: Elaboración propia a partir de datos aportados por la Dirección de Vigilancia Epidemiológica

La distribución por grupo etario muestra que las personas de 20 a 39 años concentran la mayor cantidad de casos asociados a brotes. En cuanto a la gravedad, los casos que requirieron internación se observaron principalmente en este mismo grupo. En el grupo pediátrico, se registró un caso fatal en el periodo analizado.

### Distribución de casos estudiados de ETAs/Brotes y patógenos aislados

Desde SE 53/2025 a 12/2026. Provincia de Neuquén (n=30)

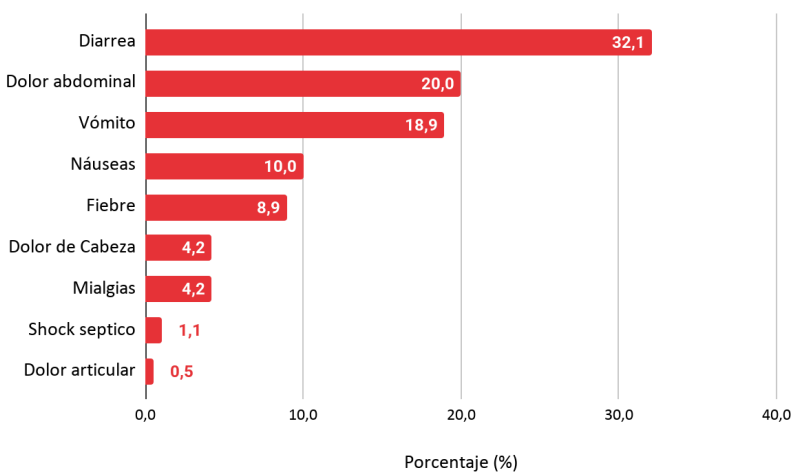


Fuente: Elaboración propia a partir de datos aportados por la Dirección de Vigilancia Epidemiológica

Del total de casos (n=88) se estudiaron el 34% (n=30). Entre los agentes etiológicos identificados predominó Salmonella, mientras que Shigella y Escherichia Coli se detectaron en menor proporción. Asimismo, se notificaron brotes sin identificación etiológica (sin desarrollo).

### Porcentaje de signos y síntomas presentes en las ETAs/Brotes estudiados

Desde SE 53/2025 a 12/2026. Provincia de Neuquén (n=88)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos aportados por la Dirección de Vigilancia Epidemiológica

2026 – 20° Aniversario de la reforma de la Constitución de la Provincia del Neuquén

El 94,3% (83) de las personas involucradas en los brotes presentó síntomas. Entre las manifestaciones clínicas predominó la diarrea (32,1%), seguida de dolor abdominal (20,0%) y vómitos (18,9%). En menor proporción se registraron náuseas (10,0%) y fiebre (8,9%). Otros síntomas, como cefalea y mialgias, se observaron en el 4,2% de los casos cada uno, mientras que el shock séptico (1,1%) y el dolor articular (0,5%) fueron poco frecuentes.

**Diarreas y patógenos bacterianos de transmisión alimentaria**

**Coprocultivos (C), patógenos identificados (PI) y porcentaje de positividad por Región Sanitaria de residencia**

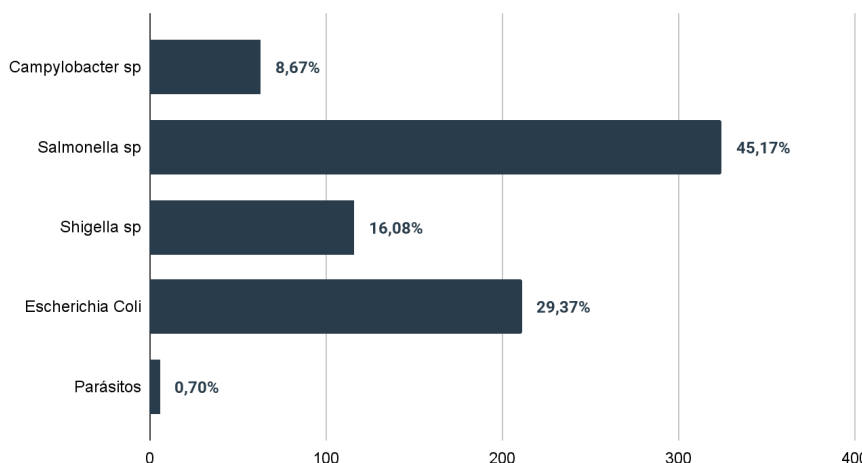
Periodo desde la SE 36/2025 hasta la SE 12/2026

Region	C	PI	Campylobacter sp	Salmonella sp	Shigella sp	Escherichia Coli	Parasitos	Adenovirus	Rotavirus	% PI
Total provincial	2,986	715	62	323	115	210	5	0	0	24
ALTO NEUQUEN	209	68	3	47	6	12	0	0	0	33
COMARCA	188	35	1	12	2	20	0	0	0	19
CONFLUENCIA	1,474	345	19	180	70	73	3	0	0	23
DE LOS LAGOS DEL SUR	584	111	17	36	12	44	2	0	0	19
DEL PEHUEN	322	106	22	33	21	30	0	0	0	33
LIMAY	33	2	0	0	0	2	0	0	0	6
VACA MUERTA	176	48	0	15	4	29	0	0	0	27

Fuente: Dirección de Análisis Epidemiológico.

**Porcentajes de patógenos identificados en coprocultivos**

Periodo desde la SE 36/2025 hasta la SE 12/2026. Provincia de Neuquén



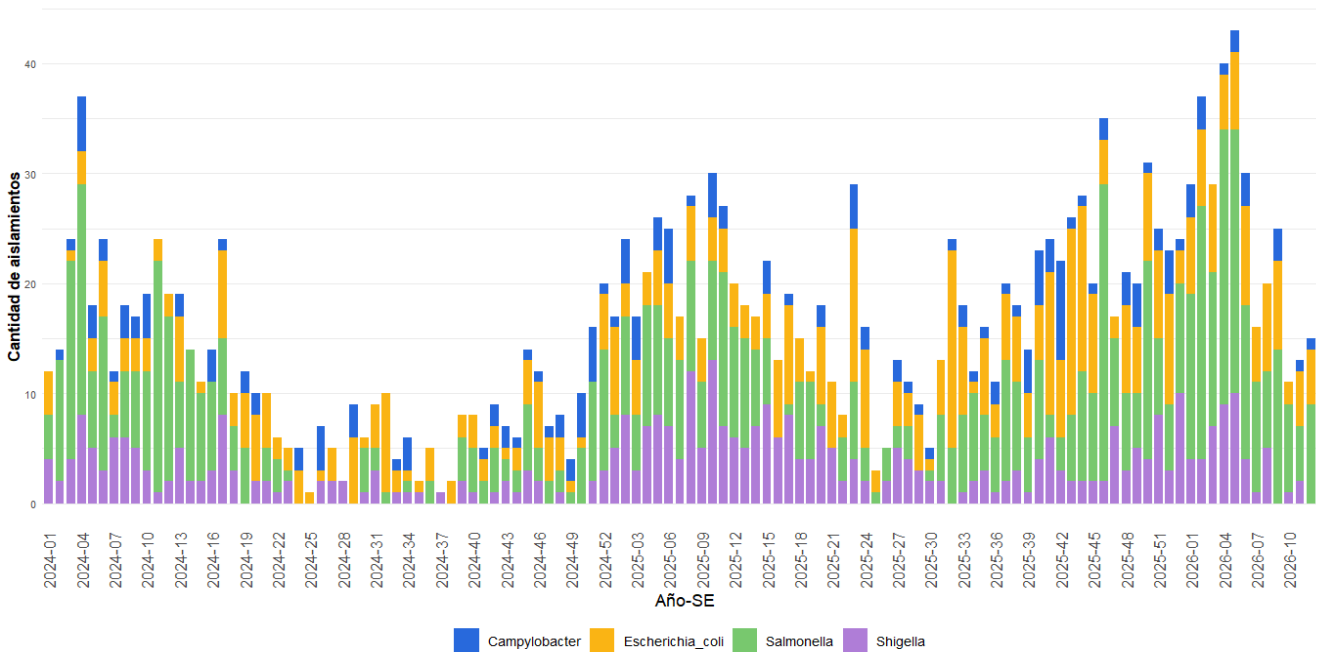
Fuente: Dirección de Análisis Epidemiológico.

2026 – 20° Aniversario de la reforma de la Constitución de la Provincia del Neuquén

En el periodo SE 36/2025 hasta SE 12/2026 se estudiaron 2.986 casos de diarrea aguda, con un porcentaje de positividad del 24%. El patógeno que se aisló con mayor frecuencia fue Salmonella, con 45,2%. En segundo lugar, se aisló E. Coli, luego Shigella sp y por último Campylobacter sp. Es importante destacar la detección de E. Coli O157 (causante de SHU) en 4 pacientes de la localidad de Zapala.

**Distribución temporal de muestras positivas según agente bacteriano**

Desde SE 1/2024 a SE 12/2026. Provincia del Neuquén.

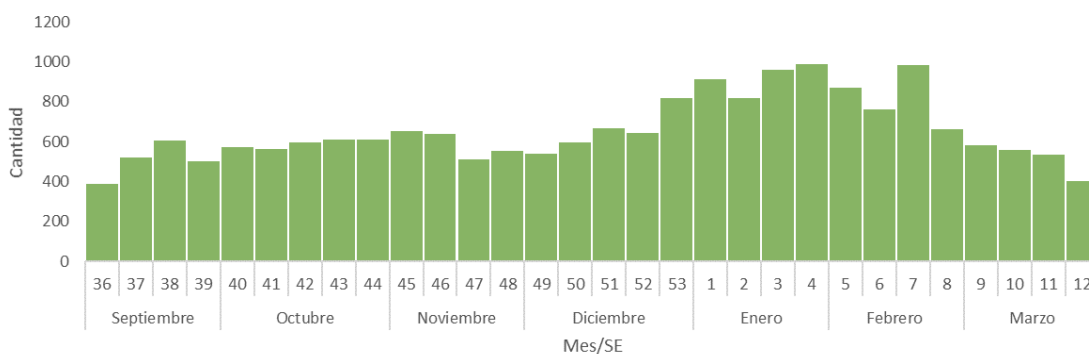


Fuente: Dirección de Análisis Epidemiológico

## Diarrea aguda

### Distribución temporal de casos notificados de diarreas agudas

Desde la SE 36/2025 a la SE 12/2026. Provincia de Neuquén (n= 19611)



Fuente: Elaboración propia a partir de datos aportados por la Dirección de Vigilancia Epidemiológica

En la distribución temporal de diarreas, se observa un aumento marcado de las notificaciones a partir de la SE 53 de 2025 hasta la SE 7 de 2026, observándose de esta manera el aumento en los meses de verano. Luego de esta SE la cantidad de casos comienza a disminuir progresivamente.

## Bibliografía

---

- Ministerio de Salud de la Nación. (2026). Manual de normas y procedimientos de vigilancia y control de eventos de notificación obligatoria (Actualización 2026, Versión 1.2). República Argentina.
- Ministerio de Salud de la Nación Argentina. (2025). Boletín Epidemiológico Nacional N° 750: Semana epidemiológica 13 (Publicación del 07/04/2025). Dirección de Epidemiología.
- Ministerio de Salud de la Nación Argentina. (2025). *Boletín Epidemiológico Nacional N° 740: Semana epidemiológica 3* (Publicación del 27/01/2025). Dirección de Epidemiología.
- Organización Mundial de la Salud. (4 de octubre de 2024). *Inocuidad de los alimentos*. <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- Organización Mundial de la Salud. (2007). *Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*.
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (1969). Código Alimentario Argentino (Versión actualizada a 2026). Ley 18.284. Capítulo II, Artículo 21.. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario> .

la salud evoluciona para vos