

## ***Fuentes de referencia***

Brutti NI; Possidoni CI; González D. (2011) Soberanía y Seguridad Alimentaria desde la Lógica de los Pueblos Originarios. Revista de la UNC. Inseguridad. Alimento: acceso, seguridad y soberanía. Año 3, N° 5, pág. 59. ISSN 1667-6289, Córdoba.

Brutti NI; Possidoni CI; Costa ER; Trigos EC; Blanco SE; Alaniz I. (2010) Cultura Alimentaria Mapuche. Mestizaje, Transición y Resiliencia. XXXII CONGRESO INTERNACIONAL DE AMERICANÍSTICA del Centro Studi Americanistici "Circolo Amerindiano" Onlus. Quaderni Di Thule. Perugia, Italia, 389-402, ISBN 978-88-903490-6-5

Código Alimentario Argentino. De la Canal. Capítulo II. Ley Nacional N° 18.284. Capítulo V. Resolución Conjunta MSyA 149/2005 y SAGPyA 683/2005.

Instituto de Control de Alimentación y Bromatología. (2010). Condiciones edilicias, higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de manufactura para la elaboración de alimentos en el marco de microemprendimientos. Gobierno de Entre Ríos.

DECRETO N° 2267/1999 Provincia de Neuquén

DECRETO N°1215 (2000). Sub Secretaría de Salud de la Provincia de Neuquén. Anexo I. Requisitos mínimos para la elaboración de productos alimenticios. Anexo II: Condiciones particulares para la elaboración de alimentos.

López XN; Uda AN; Possidoni CI, Brutti NI. (2012) Visión intercultural de conocimientos, actitudes y prácticas sobre alimentación ancestral mapuche en escuela con programa oficial. DIAETA; 30 (138): 17-24

Municipalidad de San Martín de los Andes. Provincia del Neuquén. Ordenanza C.D. N° 3.886 / 2.000- 2001

Naef, EF; Trigos, EC; Costa, ER; Brutti, NI. (2011) Valoración Nutricional de Preparaciones Ancestrales Mapuche como Componentes de Grano Entero de Trigo. Rev de Investigación Académica Universidad del Centro Educativo Latinoamericano (Invenio) ISSN 0329-3475, 14 (26) S: 78

Proyectos Normas MERCOSUR (AMN) ASOCIACION MERCOSUR DE NORMALIZACION (BPM INDUSTRIA DE ALIMENTOS, BPM SERVICIOS DE ALIMENTOS, HACCP) Primera reunión y taller regional 21,22 y 23 Agosto 2008, Buenos Aires. IRAM.

Rivas, MZ; Costa, ER; Trigos, EC; Naef, EF; Brutti, NI. (2010) Comparación entre alcalinidad de cenizas de leña verde y seca que utilizan comunidades mapuche en la elaboración de mote. Rev de la FCM – UNC – Vol 67(S 2):63

Trigos, EC; Costa, ER; Naef, EF; Brutti, NI; Possinoni, CI. (2012) Estrategias para la elaboración de un manual de asesoramiento bromatológico desde una perspectiva intercultural con Comunidades Mapuche. Etapa preliminar. ISBN 978-959-7003-41-0. SLAN, Cuba.

**YAPAIÑ TAIÑ CHOYUN**

**FELEY TATI**

***MANUAL INTERCULTURAL CON COMUNIDADES MAPUCHE  
PARA LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS***

---

Se terminó de imprimir en los Talleres Gráficos  
de la Editorial Científica Universitaria  
Secretaría de Ciencia y Tecnología  
Av. Belgrano 300- S.F.V. de Catamarca  
Universidad Nacional de Catamarca  
Noviembre de 2014  
Con un tiraje de 150 ejemplares