A close-up photograph of a hand wearing a white nitrile glove, holding a small green herb stem. The background is blurred, showing more green herbs and a white surface.

Curso virtual de manipulación segura de alimentos

Módulo 1:
CONCEPTOS GENERALES
DE MANIPULACIÓN DE
ALIMENTOS



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina

CURSO VIRTUAL DE MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

Módulo 1: Conceptos generales de Manipulación de Alimentos

1.1 Tipos de alimentos (definiciones, composición, alteraciones)

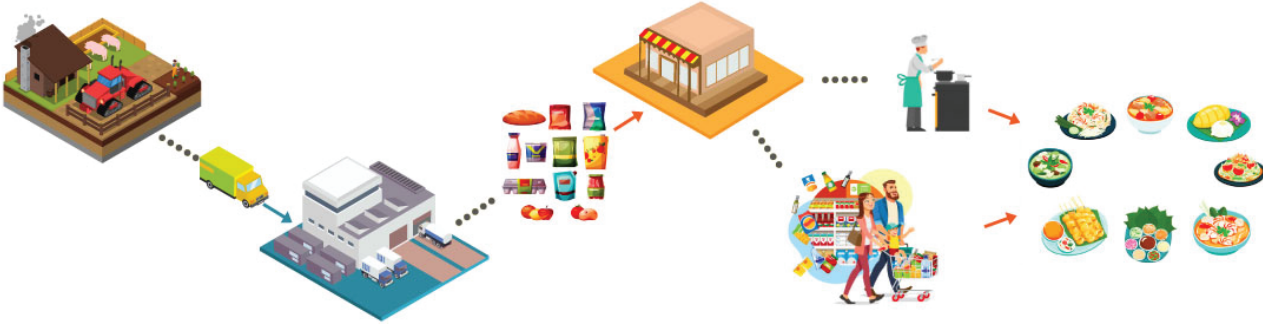
Es importante introducir las definiciones básicas sobre denominaciones de alimentos descriptas en el Capítulo I, artículo 6, del Código Alimentario Argentino:

- » **Alimento genuino o normal:** Se entiende el que, respondiendo a las especificaciones reglamentarias, no contenga sustancias no autorizadas ni agregados que configuren una adulteración y se expenda bajo la denominación y rotulados legales, sin indicaciones, signos o dibujos que puedan engañar respecto a su origen, naturaleza y calidad.
- » **Alimento alterado:** El que por causas naturales de índole física, química y/o biológica o derivadas de tratamientos tecnológicos inadecuados y/o deficientes, aisladas o combinadas, ha sufrido deterioro en sus características organolépticas, en su composición intrínseca y/o en su valor nutritivo. Por ejemplo: yogur cortado, galletitas rancias o húmedas, confites descoloridos, etc.
- » **Alimento adulterado:** El que ha sido privado, en forma parcial o total, de sus elementos útiles o característicos, reemplazándolos o no por otros inertes o extraños; que ha sido adicionado de aditivos no autorizados o sometidos a tratamientos de cualquier naturaleza para **disimular** u **ocultar** alteraciones, **deficiente calidad** de materias primas o **defectos** de elaboración. Por ejemplo: aceite de oliva con mezcla de otros aceites más económicos (y no se declaren en el rótulo), leche diluida, etc.
- » **Alimento falsificado:** El que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo protegido o no por marca registrada, y se denomine como éste sin serlo, o que no proceda de sus verdaderos fabricantes o zona de producción conocida y/o declarada. Ejemplo: queso azul comercializado como queso roquefort, café Chino comercializado como café de Colombia.
- » **Alimento contaminado:** el que contenga:
 - a. Agentes vivos (virus, microorganismos o parásitos riesgosos para la salud), sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no repulsivas o tóxicas. Por ejemplo: pan enmohecido, agua con Vibrio del cólera, salame con triquinosis.
 - b. Componentes naturales tóxicos en concentración mayor a la permitida por exigencias reglamentarias. Por ejemplo: Deoxinivalenol (DON) o vomitoxina producida por el hongo *fusarium*, etc.

La presencia de estos peligros puede darse de forma natural (por ejemplo: gusanos dentro de fruta, o entre verduras), o de forma accidental (insectos en ensalada, clavo adentro de una lata de conserva), y esto depende del manipulador de alimentos.

Cadena agroalimentaria

Se entiende por cadena agroalimentaria la totalidad de las etapas de agregado de valor que sufren los alimentos desde su producción hasta que llegan al consumidor. Dentro de ésta se incluyen los proveedores de insumos y servicios, los de transporte y logística. Tradicionalmente la frase que la representa es “del campo a la mesa”.



Seguridad Alimentaria

Cuando se habla de *seguridad alimentaria* se hace referencia al uso de distintos recursos y estrategias para asegurar que todos los alimentos sean seguros para el consumo, es decir que no transmitan enfermedades al ingerirlos. La definición de seguridad alimentaria ha evolucionado con el tiempo.

En 1996, con motivo de la Cumbre Mundial de Alimentación, se consideró que la *“seguridad alimentaria se consigue cuando las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a alimentos seguros y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias con el fin de llevar una vida activa y sana”*. De acuerdo con los conceptos que aporta la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el término seguridad alimentaria engloba cuatro acepciones básicas:

1. **Disponibilidad física** de los alimentos para todo el mundo, lo cual depende del nivel de producción y de las existencias.
2. **Acceso a los alimentos**, que garantiza el diseño de políticas destinadas a alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria.
3. **Uso de alimentos**, es decir, la manera como el cuerpo aprovecha los distintos nutrientes de los alimentos.
4. **Estabilidad del acceso a alimentos**, esto es, que la disponibilidad de alimentos seguros sea periódica, no puntual. En este caso se habla de riesgo nutricional. En este campo influyen las condiciones climáticas o factores económicos.

1.2 El Rol del manipulador de alimentos

Los PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS del *Codex Alimentarius* definen al manipulador de alimentos como: *“Toda persona que manipule directamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios utilizados para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos”*.



Debido a su actividad laboral, puede llegar a ser una de las principales fuentes de contaminación puesto que los seres humanos alojamos en nuestro cuerpo microorganismos capaces de ser transmitidos a los alimentos que, al entrar en contacto con ellos son causales de enfermedad (en el módulo 2, se explicarán cuáles son los peligros que pueden dar lugar a contaminación de los alimentos; y en el módulo 4 las Enfermedades de Transmisión Alimentaria más frecuentes).

Para evitarlo, es importante que quien manipula alimentos adquiera conocimientos acerca de las pautas sobre higiene personal, vestimenta, estado de salud y hábitos adecuados.

Asimismo, debe saber cuáles son las prácticas adecuadas para evitar el deterioro y/o contaminación de los alimentos durante su almacenamiento, elaboración y transporte para garantizar la obtención de productos inocuos.

Su labor resulta entonces clave dentro de un establecimiento elaborador de alimentos, para cuidar la salud de toda la población.

1.3 Normativa y actores relacionados al control de alimentos

En Argentina, la normativa que regula la elaboración de alimentos a nivel nacional es el **Código Alimentario Argentino (CAA)**. Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos y los productos que se enmarcan en su órbita. Tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, además de velar por más posibilidades de acceso a alimentos que tengan tanta garantía de inocuidad, un valor agregado en calidad y mayor competitividad comercial. Asimismo, los productos, subproductos y derivados de origen animal son reglados por el decreto SENASA 4238/68.

Con el objeto de asegurar el fiel cumplimiento del CAA, se ha establecido el Sistema Nacional de Control de Alimentos (Decreto 815/99) integrado por la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) y la ADMINISTRACION NACIONAL DE MEDICAMENTOS, ALIMENTOS Y TECNOLOGIA MEDICA (ANMAT), a través de su Instituto Nacional de Alimentos (INAL). Las Autoridades Sanitarias Provinciales y del Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES también forman parte del Sistema.

La CONAL es un organismo técnico que se encarga de las tareas de asesoramiento, apoyo y seguimiento del Sistema Nacional de Control de Alimentos. A través de ésta se realizan las modificaciones al Código Alimentario Argentino.

El SENASA, es un ente autárquico de la Administración Pública Nacional, encargado de ejecutar la política que el Gobierno Nacional dicte en materia de sanidad animal y vegetal, y de asegurar el cumplimiento del CAA, para aquellos productos que estén bajo su exclusiva competencia (carnes y productos cárneos, pescado y productos de la pesca, aves y productos avícolas, huevos y productos del huevo, vegetales frescos, refrigerados y congelados)¹.

La ANMAT, por intermedio del INAL, es la encargada de ejecutar la política que dicte el Gobierno Nacional en materia de sanidad y calidad de aquellos productos que estén bajo su exclusiva competencia (productos envasados -importados o para exportación-, suplementos dietarios y materiales o envases en contacto con alimentos) y de asegurar el cumplimiento del CAA.

Las autoridades sanitarias de cada provincia y del Gobierno Autónomo de la CIUDAD DE BUENOS AIRES y municipios son los responsables de aplicar el CAA dentro de sus respectivas jurisdicciones. Dentro de sus funciones se encuentran la de registrar productos y establecimientos que soliciten autorización para industrializar, elaborar, almacenar, fraccionar, distribuir y comercializar alimentos y realizar controles en las bocas de expendio, entre otras.

1. Ver anexos I y II del Decreto 815/99



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina