

# MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

**ACCIÓN MUNICIPAL**

Dirección General de Control de la Industria Alimenticia  
Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica

# Dirección General de Control de la Industria Alimenticia

MODULO 1

GENERALIDADES



# Objetivo

Que los manipuladores adquieran conceptos generales de manipulación de alimentos y comprendan la importancia de su rol dentro de la cadena agroalimentaria.

- 1.1 Concepto de alimentos, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria.
- 1.2 Rol del manipulador de alimentos.
- 1.3 Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias en control de alimentos.

A lo largo de este manual, encontrarán una serie de íconos que los guiarán a través de los contenidos. Estos íconos han sido diseñados para destacar actividades prácticas, enlaces a videos, información adicional, y otros recursos relevantes sobre los temas tratados.

Cada ícono te ayudará a identificar rápidamente el tipo de recurso disponible, facilitando tu aprendizaje y permitiéndote explorar de manera más interactiva los temas abordados. Presta atención para aprovechar al máximo estos recursos!



Videos - Enlace



Noticias relacionadas



Más información



Actividad

# Contenido

# La importancia de saber

## INTRODUCCIÓN

En el ámbito de la alimentación, es fundamental comprender diversos conceptos que son pilares fundamentales para garantizar la calidad, seguridad y trazabilidad de los alimentos que consumimos.

## *¿Quiénes manipulan alimentos?*

Manipulador de alimentos es 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. Manipular alimentos es un acto que sin importar nuestro oficio, todos realizamos a diario; bien sea como profesionales de la gastronomía, en nuestra casa, o como operarios en una planta de alimentos.

Por lo tanto, son muchas las personas que con su esfuerzo y trabajo pueden contribuir diariamente a que los alimentos que consumimos tengan una calidad higiénica que nos permita a toda costa evitar los peligros que provocan las ETA.

# Generalidades

## 1.1 ¿QUÉ ES UN ALIMENTO?

La forma en que comemos es el resultado de una gran cantidad de factores que interactúan en nuestra vida diaria, incluidos, por supuesto, los aspectos psicológicos del hambre y los mecanismos de saciedad. También existen factores geográficos, climáticos, demográficos, económicos y comerciales que determinan la disponibilidad y el acceso a los alimentos, y nuestras elecciones sobre qué comer. La alimentación desencadena mecanismos fisiológicos que permiten la digestión de los alimentos y la absorción, transporte y metabolismo de los nutrientes, el resultado se denomina nutrición, la cual está directamente relacionada con la vida y la salud.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), un alimento es cualquier sustancia, procesada, semiprocada o cruda que se utiliza para el consumo humano, e incluye bebidas y gomas de mascar y cualquier sustancia que se ha utilizado en la producción, preparación o tratamiento de "alimentos".

El Código Alimentario Argentino lo define como:

**Toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de sus procesos biológicos.**

La designación "alimento" incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.



Argentina es conocida por su amor a la carne. En promedio, los argentinos consumen alrededor de 50-55 kg de carne de res per cápita al año, lo que los coloca entre los mayores consumidores de carne en el mundo.



El mate es una bebida tradicional y se estima un consumo anual de yerba mate en el país de aproximadamente 300.000 toneladas. Esto significa que los argentinos consumen más de 7 litros de mate per cápita al año.

# Seguridad alimentaria y sus actores

## ¿Qué es la cadena agroalimentaria?

El concepto de cadena agroalimentaria se refiere a todas las etapas por las que pasa un alimento desde la fuente de producción primaria hasta la mesa del consumidor, lo que habitualmente se conoce como “desde la granja a la mesa”.



Hace click para más info



Este concepto debe entenderse desde un enfoque integral, ya que en cada una de las etapas existe la responsabilidad de cada uno de los actores involucrados en mantener el alimento en las mismas condiciones de inocuidad y apto hasta el momento de su consumo. La cadena agroalimentaria consta de los siguientes eslabones:



**Producción primaria:** Se encarga de la cría, producción o cultivo de los productos de la tierra, la ganadería, la caza y la pesca, es decir, de la producción de materias primas.



**Transporte:** transporte de materias primas desde que sale de la zona de producción hasta llegar a la industria dónde será procesada, así como a la etapa de transporte del producto terminado hacia los centros de comercialización.



**Industria Alimentaria:** La industria alimentaria se encarga de la preparación o fabricación de un alimento a partir de la materia prima que le llega desde la producción primaria.



**Comercialización y venta:** En este eslabón intervienen centros de distribución, hipermercados, supermercados, etc.



**Consumidores:** En el último eslabón de la cadena agroalimentaria se encuentran los consumidores, quienes también deben tener una participación activa en el aseguramiento de la inocuidad y calidad de los alimentos.

## Seguridad Alimentaria

El concepto de “seguridad alimentaria” trata sobre garantizar que todas las personas tengan acceso, en todo momento, a alimentos suficientes, seguros y nutritivos para llevar una vida activa y saludable. En 1996, la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de la Food and Agriculture Organization (FAO) adopta esta definición destacando cuatro pilares fundamentales:

- **Disponibilidad:** Que haya suficiente cantidad de alimentos.
- **Acceso:** Que las personas puedan obtenerlos de manera económica y física.
- **Utilización:** Que los alimentos sean adecuados y nutritivos para una buena salud.
- **Estabilidad:** Que el acceso a los alimentos no se vea interrumpido por crisis o cambios imprevistos.

Hoy, el concepto de seguridad alimentaria es más relevante que nunca, ya que aborda cuestiones complejas y multifacéticas relacionadas a los derechos fundamentales para una vida digna y saludable. En la actualidad nos vemos enfrentados a diferentes problemáticas que ponen en riesgo la seguridad alimentaria.

- Crecimiento poblacional: La demanda de alimentos aumenta, lo que pone presión sobre los recursos naturales y la producción.
- Cambio climático: Fenómenos extremos afectan la producción, reduciendo su disponibilidad y aumentando los precios.
- Crisis económicas: Interrumpen la producción y distribución de alimentos, afectando a los más vulnerables.
- Desnutrición y salud: La desnutrición sigue siendo un problema, tanto por falta como por exceso de alimentos.
- Sostenibilidad: Los sistemas alimentarios deben ser sostenibles para garantizar alimentos para las futuras generaciones.

Es importante que todos asumamos responsabilidad ya que nuestras acciones colectivas tienen un impacto directo en la disponibilidad y sostenibilidad de los alimentos. A través de nuestras decisiones, podemos contribuir a reducir la desigualdad y ayudar a promover un sistema alimentario más justo.

## 1.2 ROL DEL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Todos hemos escuchado hablar de enfermedades del tipo gastrointestinales, provocadas por cuestiones de falta de higiene al preparar los alimentos. Las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) afectan principalmente a

las poblaciones más susceptibles de nuestra sociedad, como son: niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas.

La seguridad alimentaria está estrechamente relacionada con la salud pública, asumir esta responsabilidad hoy es clave para garantizar que las futuras generaciones tengan acceso a alimentos suficientes y saludables. En conjunto, todos podemos contribuir a un sistema alimentario más equitativo, saludable y sostenible.

Debemos manipular los alimentos siempre con responsabilidad y practicando las normas higiénicas adecuadas. Nuestro aporte como manipuladores resulta entonces clave dentro de un establecimiento de comidas y nuestra labor es de suma importancia para cuidar nuestra salud, la de nuestra familia, la de nuestra comunidad y la del negocio en el que elaboramos alimentos.

### 1.3 CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO

Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece disposiciones higiénico-sanitarias, bromatológicas y de identificación comercial que deben cumplir las personas, los establecimientos y los productos.



Hace click  
para ver el  
archivo



***En vigencia por la Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71, y cuyo Anexo I es el texto del C.A.A.***

Con más de 1400 artículos distribuidos en XXI capítulos, contiene las condiciones generales de las fábricas y comercio de alimentos - Requisitos para transporte - Conservación y tratamiento de los alimentos - Utensilios, recipientes, envases - Rotulación y publicidad de los alimentos - Especificaciones sobre los diferentes tipos de alimentos.



En 2019, el Sistema Nacional de Vigilancia de la Salud (SNVS) reportó más de 12,000 casos de ETAs en todo el país. Las principales causantes de estas enfermedades fueron bacterias.





# Resumen

- Los alimentos deben cumplir con la legislación alimentaria vigente para ser comercializados.
- Alimentos alterados, falsificados, adulterados o contaminados pueden resultar peligrosos para la salud de las personas.
- La cadena agroalimentaria son todas las etapas por las que pasa un alimento “desde la granja a la mesa”. Cada uno de los actores involucrados en esta cadena tiene la responsabilidad de mantener el alimento en las mismas condiciones de inocuidad y apto hasta el momento de su consumo.
- La Seguridad Alimentaria es un derecho humano y la inocuidad de los alimentos es una condición necesaria para alcanzarla.
- Las malas prácticas en la manipulación son una de las principales vías de contaminación de los alimentos. Por ello, quienes los manipulan deben comprender la responsabilidad que implica su función, conocer los peligros y los riesgos a los que está expuesto un alimento y adoptar prácticas adecuadas para evitar su contaminación.
- Toda persona que desarrolla tareas de manipulación de alimentos debe contar con CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
- En Argentina, por tratarse de un país federal, el control de los alimentos se basa en la articulación entre los niveles nacional, provincial y municipal. Cada uno de ellos, se encarga del control de los alimentos que son de su competencia.



# Bibliografía

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. (s.f.). Material didáctico para el carnet de manipulación de alimentos. Argentina.gob.ar. Recuperado de:  
<https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/carnet-de-manipulacion-de-alimentos/material-didactico>

Valoremos los alimentos. Manual disponible en Disponible en <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/pdf/manual-aprovechar.pdf> [citado el 10/07/2018]

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2022). El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2022: Adaptación de las políticas alimentarias y agrícolas para hacer las dietas saludables más asequibles. Recuperado de:  
<https://www.fao.org/publications/sofi/2022/en/>

Winterhalter. (s.f.). Importancia del aseo e higiene personal en manipuladores de alimentos. Winterhalter. Recuperado de:  
<https://www.winterhalter.com/mx-es/blog-winterhalter/importancia-del-aseo-e-higiene-personal-en-manipuladores-de-alimentos/> [citado el 10/07/2018]