

# MANIPULACIÓN SEGURA DE ALIMENTOS

**vcp|gob.**



MUNICIPALIDAD  
DE VILLA CARLOS PAZ

**ÁREA DE PREVENCIÓN Y VINCULACIÓN 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. La manipulación de alimentos es una acción que realizamos todos los días, independientemente de nuestra profesión, ya sea como chefs, en el hogar, o como operarios en una planta de alimentos.

Por ello, son muchas las personas que, con su dedicación y trabajo, contribuyen a garantizar que los alimentos que consumimos mantengan la calidad y sean inocuos, ayudando a prevenir los riesgos asociados a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (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 (FAO/OMS, 1999), 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 (Ley 18.284, Decreto 2126/71) 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.



Según el artículo de Statista (2024), *"Argentina sigue siendo uno de los mayores consumidores de carne per cápita, a pesar de una reciente disminución"* (párr. 3); 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 en el mundo.

Según Rubies y Calzada (2023), *"Yerba mate en Argentina"*; el mate es una bebida tradicional y se estima un consumo anual de yerba mate en el país es un poco más de 285.300 toneladas. Esto significa que los argentinos consumen aproximadamente 6,11 kg per cápita de mate al año.

# Cadena agroalimentaria

## ¿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, el famoso concepto “desde la granja a la mesa”.



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 buenas condiciones para que sea inocuo y apto hasta el momento del consumo. La cadena agroalimentaria consta de los siguientes eslabones:



## ¿Por qué?

Es común haber oído sobre enfermedades como la diarrea y otros trastornos gastrointestinales, causados por la falta de higiene en la preparación de 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.

Si manipulamos los alimentos con las manos limpias y seguimos las normas de higiene correspondientes, reduciremos el riesgo de que nuestras familias o clientes consuman alimentos contaminados. El rol que desempeñamos como manipuladores de alimentos es fundamental dentro de un establecimiento de comidas, ya que nuestra labor es esencial para proteger la salud de nuestras familias, comunidades y el éxito del negocio en el que trabajamos.

### 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.



Más info



*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 normativa alimentaria vigente para poder ser comercializados.
- Los alimentos alterados, falsificados, adulterados o contaminados pueden representar un riesgo para la salud de las personas.
- La cadena agroalimentaria abarca todas las fases por las que pasa un alimento, "desde la granja hasta la mesa".
- Cada uno de los actores involucrados en esta cadena tiene la responsabilidad de asegurar que el alimento se mantenga en condiciones de inocuidad hasta su consumo.
- La Seguridad Alimentaria es un derecho humano, y la inocuidad de los alimentos es esencial para garantizarla.
- Las malas prácticas en la manipulación de alimentos son una de las principales causas de contaminación.
- Quienes manipulan alimentos deben ser conscientes de la responsabilidad que conlleva su labor, comprender los riesgos y peligros asociados a los alimentos y aplicar prácticas adecuadas para prevenir su contaminación.
- Toda persona que realice tareas de manipulación de alimentos debe contar con un CARNET DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.
- En Argentina, debido a su carácter federal, el control de los alimentos se basa en la coordinación entre los niveles nacional, provincial y municipal, siendo cada uno responsable del control de los alimentos en su ámbito de 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. (s.f.). Manual Recuperado de:

<http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/ValoremoslosAlimentos/pdf/manual-aprovechar.pdf>

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/>

Statista. (2024). Gráfico: El consumo de carne, constante en Argentina. Statista. Recuperado de:

<https://es.statista.com/grafico/32661/consumo-de-distintos-tipos-de-carne-por-persona-en-argentina/>

Rubies, F., & Calzada, J. (2023). Yerba mate en Argentina. Bolsa de Comercio de Rosario. Recuperado de:

<https://www.bcr.com.ar/es/mercados/investigacion-y-desarrollo/informativo-semanal/noticias-informativo-semanal/yerba-mate-en>

**ÁREA DE PREVENCIÓN Y VINCULACIÓN MUNICIPAL**

Dirección General de Control de la Industria Alimenticia

Ministerio de Producción, Ciencia e Innovación Tecnológica

