



LA EDUCACIÓN COMO HERRAMIENTA DE PREVENCIÓN

INTRODUCCIÓN

Las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) son uno de los problemas de salud pública que se presenta con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Muchas de las enfermedades tienen su origen en el acto mismo de manipular los alimentos en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la manipulación domiciliaria). La Organización Mundial de la Salud (OMS) es consciente del rol que cumplen los manipuladores de alimentos y sus responsabilidades respecto a la inocuidad de los mismos; es por esta razón que en el año 2001 presentó el póster “Cinco claves para la inocuidad de los alimentos” (Figura 1), en el que se incluyen mensajes para la preparación de alimentos inocuos.

**Lioi, Marcelo¹; Zunino, Aníbal²; Ibargoyen, José³;
Colapinto, Mariana⁴; Fernández, Lucrecia⁴;
Aman Rodríguez, Leonardo⁴**

¹Director de Producción Láctea.

²Jefe Departamento Lechería.

³Jefe Departamento Competitividad Agroalimentaria.

⁴Departamento Competitividad Agroalimentaria.

Ministerio de Asuntos Agrarios - Prov. de Buenos Aires
manipuladoresdealimentos@maa.gba.gov.ar

Los productores de alimentos están obligados a cumplir normas en el ámbito nacional, regional e internacional según corresponda a través del Código Alimentario Argentino, de Resoluciones GMC-Mercosur (Resolución GMC 80/96 del Reglamento Técnico del Mercosur) y Codex Alimentarius, respectivamente, además de otras normas específicas según el producto que elaboren, toda esta legislación apunta a asegurar la inocuidad y la calidad de los alimentos.

A nivel nacional el artículo 21 del Código Alimentario Argentino (CAA) - Ley 18284 - Decreto 2126/71 establece que: *“El personal de fábricas y comercios de alimentación, cualquiera fuese su índole o categoría, a los efectos de su admisión y permanencia en los mismos, debe estar provisto de Libreta Sanitaria*



Nacional Única expedida por la autoridad sanitaria competente y con validez en todo el territorio nacional”.

La Res. 587/97 del Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación (MS y AS) es la normativa que incorpora al Código Alimentario Argentino la Res. GMC Mercosur 80/96, que establece que es responsabilidad de la empresa que el personal a su cargo obtenga una capacitación primaria sobre la manipulación de los alimentos en el momento de la renovación de la Libreta Sanitaria. La capacitación se lleva a cabo a través de un curso instructivo destinado a todos aquellos actores del sector público o privado, social o comercial, permanentes o temporales, que lleven a cabo cualquier actividad en manipulación de alimentos y apunta al logro de cambios efectivos en las conductas, costum-

bres y prácticas de los involucrados, tanto en la elaboración como el consumo de alimentos, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida.

El Ministerio de Asuntos Agrarios de la Provincia de Buenos Aires (MAA), a través de la Dirección de Producción Láctea se encuentra acreditado por el Ministerio de Salud Provincial como Ente Capacitador a través de la Res. Ministerial 837/01 para el dictado del Curso de Manipuladores de Alimentos. El objetivo del presente trabajo es analizar las acciones de capacitación en manipuladores de alimentos y reflexionar sobre las demandas y necesidades de los cursos en la Provincia de Buenos Aires.

Diseño - Fabricación y Montaje de Máquinas para Empaque y Sistemas Transportadores



- Máquinas formadoras de cajas. Semi-automáticas y automáticas. Sistemas de cerrado: por fajado o encolado.
- Máquinas cerradoras de cajas. De simple o doble cerrado. Semi-automáticas y automáticas. Sistemas de cerrado: por fajado o encolado.
- Máquinas colocadoras de separadores, para bodegas.
- Máquinas encoladoras / tapadoras de cajas rotativas.
- Envolvedoras de pallets. Semi-automáticas y automáticas.

Calle 109 N° 5257 (1653)
Villa Ballester – Buenos Aires – Argentina
Tel.: (54 11) 5290-2843/5290-2544
ventas.nva@gmail.com

www.metalurgicanvasrl.com



FIGURA 2

MATERIALES Y MÉTODOS

De acuerdo a lo establecido en el Anexo 1 de la Res. 2191/11 (MS), se especifica el temario y la carga horaria total (15 horas). Para el desarrollo operativo de esta capacitación optamos por la realización de tres jornadas, una por semana, con el siguiente diagrama: en la primera jornada se tratan temas relacionados con la contaminación de alimentos y la legislación alimentaria; en la segunda jornada se abordan las medidas preventivas en la manipulación de alimentos, estándares de calidad y en la última jornada se desarrollan temas de difusión en general sobre alimentos específicos.

Desde el año 2011 se realizaron 24 cursos de capacitación en Manipulación de Alimentos con charlas técnicas y actividades prácticas en distintos partidos de la Provincia de Buenos Aires (Figura 2) entre los que podemos mencionar: San Andrés de Giles, Cañuelas, Coronel Pringles, Brandsen, San Antonio de Areco, Marcos Paz, General Villegas, Lobos, Guaminí, Roque Pérez, General Guido, Dolores, Tapalque y Morón. Las mismas fueron solicitadas por los municipios, escuelas agrarias y pymes relacionadas con la elaboración de productos lácteos y cárnicos. El público destinatario en estos casos fueron estudiantes, docentes, operarios de fábricas, personal de limpieza de hospitales, personal de comedores escolares, elaboradores, comerciantes y profesionales. Se capacitó a un total de 660 personas.

Las jornadas de capacitación se desarrollaron con el fin de la obtención del certificado de manipulación de alimentos, requisito necesario para la renovación de la Libreta Sanitaria; además se llevaron a cabo algunas

charlas de actualización de temas relacionados con la manipulación de alimentos en los ámbitos educativos.

Durante el desarrollo de las jornadas se alternaron conceptos teóricos con actividades prácticas grupales, con la finalidad de debatir casos concretos relacionados con la manipulación de alimentos. Al inicio de las jornadas los asistentes fueron encuestados sobre temas vinculados con la realización de la capacitación, las mismas culminaron con la evaluación de los asistentes mediante un examen integrador de todos los temas abordados.

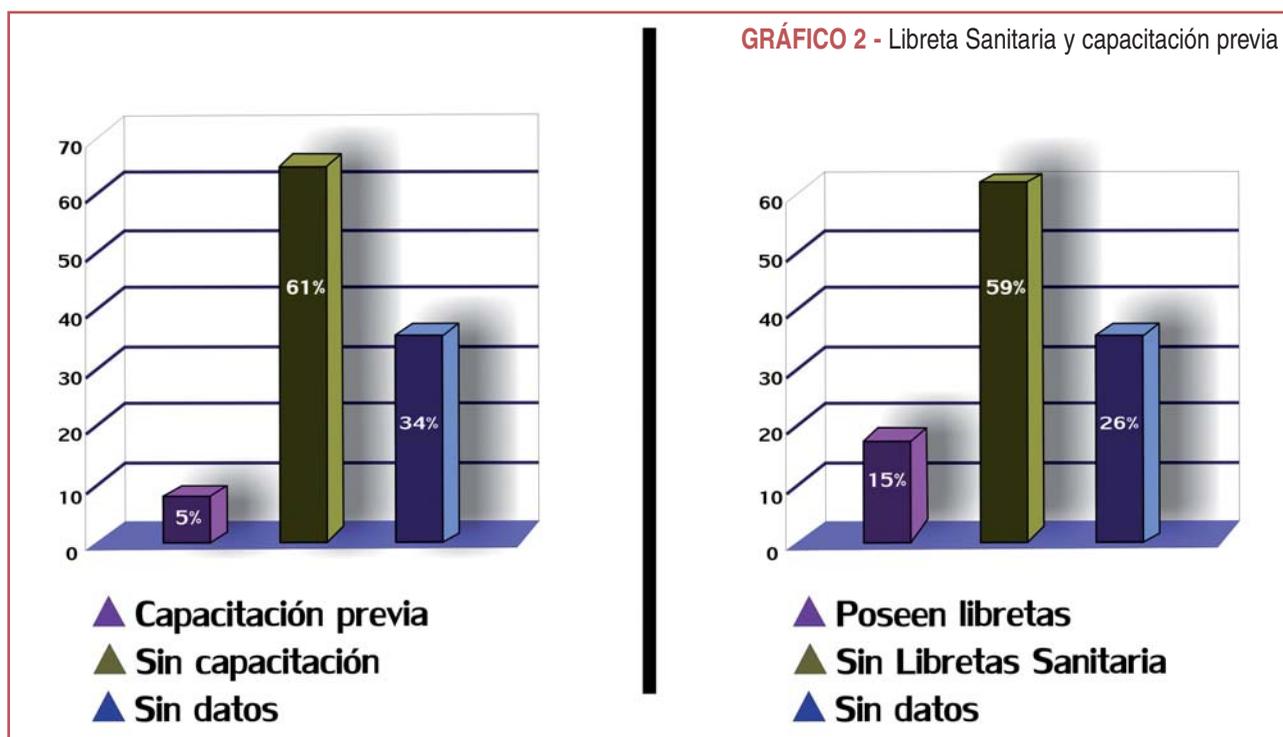
RESULTADOS

De las jornadas realizadas hasta la actualidad y de las encuestas que se hicieron a los asistentes al inicio de las capacitaciones queda el registro de la cantidad de personas por partidos solicitantes y los perfiles de las mismas, los cuales se muestran en el Gráfico 1.

Un dato que se desprende de los registros es que las personas que realizaron los cursos de manipulación de alimentos pertenecen principalmente al sector industria-elaborador; también cabe destacar la participación de personas vinculadas al comercio y al sector educativo (estudiantes y docentes); en menor medida amas de casa, feriantes y personal del sector salud-municipio (área de bromatología, limpieza de hospitales, agentes municipales y profesionales) (Figura 2).

Se indagó a los asistentes mediante encuestas si poseían Libreta Sanitaria y si previamente habían realizado capacitaciones en manipulación de alimentos, dicha información se refleja en el gráfico 2.





Del total de participantes que realizaron los cursos de manipuladores, 389 personas no poseían Libreta Sanitaria, y se desprende que sólo 32 participantes asistieron previamente a otros cursos instructivos de capacitación en manipulación de alimentos.

DISCUSIÓN

Un dato interesante que se desprende del trabajo es que entre el sector industrial y comercio abarcan aproximadamente el 60% del total de asistentes a las capacitaciones, aunque también hubo una importante asistencia de personas del sector educativo. Esta demanda debe adjudicarse, por un lado, a la obligatoriedad del curso de manipulación de alimentos a la hora de renovar la Libreta Sanitaria, y por otro lado, a que algunos ámbitos locales han asumido el compromiso de brindar sus espacios para actualizar, capacitar y concientizar a las personas con respecto a la importancia de la adecuada manipulación de los alimentos.

Los municipios en que se registró una mayor demanda de capacitaciones fueron aquellos que cumplieron un rol importante en la difusión de las problemáticas generadas por una mala manipulación de alimentos y los riesgos que generan los alimentos contaminados sobre la salud de las personas, mensaje que no sólo llegó a personas vinculadas directamente al sector industrial y comercios, sino también a la población en general (amas de casa, feriantes y sector educativo).

Surgió también la demanda de capacitación a talleres de personas especiales, con lo cual se generó

un importante desafío para este grupo de trabajo de asesorarse y coordinar acciones conjuntas con profesionales de otras áreas, para evaluar cuál es la manera más adecuada de transmitir los conocimientos sobre manipulación de alimentos a estos destinatarios.

La ley exige que para obtener la Libreta Sanitaria los manipuladores de alimentos deben realizar por un lado un examen médico y por otro lado el curso instructivo, esta situación es la ideal, es decir que ambas actividades se realicen en simultáneo. Generalmente la mayoría de los manipuladores realizan primero el curso instructivo y posteriormente el examen médico. También se presenta la situación que los manipuladores obtienen la Libreta Sanitaria y dentro del plazo previsto cumplen con la realización del curso de manipulación de alimentos. Considerando que este ente capacitador es el único que realizó los cursos en los partidos antes citados y teniendo en cuenta que el número de asistentes a los mismos es bajo, queda evidenciado un universo de manipuladores que no cumple con los requisitos anteriores (examen médico-curso instructivo) sobre el cual hay que focalizar las acciones de capacitación.

CONCLUSIONES

- Es importante antes de las capacitaciones conocer a los destinatarios, esto ayuda a organizar la forma de volcar los contenidos para adecuar la propuesta educativa. Establecer una estrategia metodológica para desarrollar el aprendizaje basado en problemas es un buen camino para estimular el pensamiento crítico e incentivar la creatividad.



COTNYL S.A.
COMPROMISO CON LA CALIDAD

EL ESPECIALISTA EN TERMOFORMADO



Conozca al distribuidor de su zona

0-800-555-0175

www.cotnyl.com

info@cotnyl.com

- Es necesario crear herramientas que permitan que los entes capacitadores estén coordinados para que haya un mayor alcance de las capacitaciones, pudiendo cubrir todo el territorio de la Provincia, no sólo porque es un requisito la realización del curso para obtener la Libreta Sanitaria, sino también para que la gente tome conciencia de la importancia que tiene una correcta manipulación de los alimentos.

- Es interesante destacar el desarrollo de actividades prácticas para la reafirmación de los conceptos teóricos, que genera debates y discusiones entre los asistentes sobre las actividades que llevan a cabo día a día, quedando en evidencia problemas que tal vez por lo rutinario de sus tareas no se vislumbraban.

- Es necesario que los ámbitos educativos se conviertan en el espacio para una correcta difusión de herramientas de prevención de enfermedades vinculadas con la manipulación alimentaria. Deben realizarse intervenciones educativas y campañas publicitarias en diferentes ámbitos de comunicación, con mensajes de hábitos y prácticas de higiene destinadas a alumnos y la comunidad en general.

- Si bien el curso de manipulación es un requisito para renovar la Libreta Sanitaria, sólo se exige por única vez; la legislación debe contemplar una actualización periódica de los conceptos teóricos, ya que los avances de la ciencia y las nuevas tecnologías aplicadas a los alimentos generan esta necesidad.

- Como país pretendemos ser uno de los principales productores de alimentos para el mundo, para ello debemos aspirar a tener un sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad que nos permita garantizar nuestra competitividad e inserción en todos los mercados.

BIBLIOGRAFÍA

Manual sobre las Cinco claves para la inocuidad de los alimentos. Accedido whqlibdoc.who.int/publications/2006/9789243594637_spa.pdf?ua=1

Código Alimentario Argentino – Ley 18284 y Decreto Reglamentario N° 2126/71.

Manual de Manipulación de Alimentos – Ministerio de Salud – Provincia Buenos Aires. Accedido www.ms.gba.gov.ar/sitios/alimentos/files/2014/08/Manual-Manipulaci%C3%B3n-de-Alimentos.pdf

Manual de Manipuladores de Alimentos – Ministerio de Asuntos Agrarios – Provincia de Buenos Aires.

ANMAT – Portafolio educativo en temas claves en control de la inocuidad de los alimentos. Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica. Ministerio de Salud de la Nación. Accedido de www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/pdf/cap3.pdf