



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOMAS DE ZAMORA
Facultad de Ciencias Agrarias

Noviembre 2015

Tesis de Grado

Licenciatura en Gestión de Calidad e Inocuidad de los Alimentos

Rotulado de Alimentos

Estudio realizado en una Feria Tradicional
de la Ciudad de Buenos Aires

Claudia Elena Maggi

Tutor: Ing. Agrónomo Andrés Ignacio Maggi

RESUMEN

La calidad de los alimentos es una construcción social inscrita en un contexto histórico y socio económico determinado. El concepto puede abarcar desde un mínimo proceso de producción, pasando por la implementación de sistemas de gestión de calidad estandarizados, sellos especiales que hacen a la especificidad de un producto, hasta incluir valores ambientales y éticos

En nuestro país, la preocupación fundamental de los organismos públicos reside en garantizar la inocuidad de los alimentos, lo cual se obtiene guardando los estándares de calidad que le confieren los sistemas de elaboración, en los cuales se incluye el rotulado. La inocuidad de los alimentos es el principal objetivo de estos sistemas, a fin de atender las demandas del consumo interno e internacional.

En este contexto, esta investigación analiza el concepto y la práctica del sector agroalimentario de los productores a pequeña escala, con la finalidad de brindar información destinada a la elaboración de propuestas de acción en el SENASA, y otras instituciones responsables de la calidad e inocuidad de los alimentos.

El estudio realizado a partir de los productos comercializados en La Feria de Mataderos mostró que existen diferentes niveles de cumplimiento de las normativas establecidas para el rotulado de alimentos. Estos alimentos son elaborados en su amplia mayoría por agricultores familiares.

Palabras clave: Alimentos – Agricultura Familiar - Rótulo – Control de calidad– Inocuidad

ABSTRACT

The quality of food is a social construction inscribed in a specific historical and socioeconomic context. The concept can cover from a minimum production process going through the implementation of standardized quality management systems, special stamps which make the specificity of a product, up to the inclusion environmental and ethical values.

In our country, the public organisms' main concern is to ensure food security, which is achieved by maintaining the quality standards which are provided by processing systems including food labeling. Food security is the main goal of these systems, in order to satisfy the demands of the domestic and international consumption. However, few diagnoses to implement quality improvements.

In this context, this research analyzes the concept and practice of the food industry of small-scale producers, in order to provide information for the elaboration of action proposals in the SENASA and other institutions being responsible for the quality and safety of food.

The study of products sold in the Feria de Mataderos showed that there are different levels of compliance with the standards set for food labeling. These foods are produced in their vast majority by family farmers.

Keywords: Food – Family Farming - Label – Quality Control - Safety

AGRADECIMIENTOS

A mi hermano Ricardo

A Andrés

A la Profesora María Cristina Sandoval

A Tami

DEDICATORIA

A mis entrañables compañeros de la carrera, a quienes admiro y guardo en mi corazón.

A mis profesores.

Indice de contenido

INTRODUCCIÓN	1
Propósitos y alcances del trabajo	1
MARCO TEÓRICO.....	2
Antecedentes	2
Legislación alimentaria en Argentina	2
CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO.....	3
Control de alimentos	4
Inocuidad, peligros y riesgos sanitarios	5
Rotulado de alimentos.....	12
Etiquetado nutricional.....	15
Elementos informativos del rotulado.....	18
Acerca de rotulado de productos de la agricultura familiar.....	23
Agricultura familiar rural, urbana y periurbana	25
El concepto de agricultura familiar rural, urbana y periurbana.....	25
Indicación geográfica y denominación de origen.....	29
Marketing.....	35
Canal de comercialización	37
La Feria de Mataderos.....	37
OBJETIVOS	40
General.....	40
Específicos	40
MATERIALES Y MÉTODOS.....	41
RESULTADOS	43
CONCLUSIONES.....	53
BIBLIOGRAFIA	55

INTRODUCCIÓN

Propósitos y alcances del trabajo

El propósito de este trabajo es el de analizar el impacto que supone la comercialización de alimentos envasados sin rótulo ni etiqueta, observando y describiendo la problemática y desventajas que esta condición genera en el producto, tanto de índole sanitarias como comerciales. También se abordan los aspectos del marketing y del branding, como coadyuvante de la presentación del producto.

Se busca reflejar la significación del rotulado en el envase del alimento como medio de comunicación de las propiedades del producto, a través de la observación de diferentes experiencias y situaciones en una Feria Tradicional de la Ciudad de Buenos Aires.

En el desarrollo del trabajo se describen y analizan las distintas funciones del rótulo, con énfasis en el rotulado del producto: i) traduce la calidad y la inocuidad requerida; ii) informa sobre el lugar de procedencia; iii) menciona el nombre del elaborador; iv) detalla los ingredientes del producto; v) sus propiedades nutricionales; y vi) los registros en los organismos de reglamentación sanitaria, entre otros aspectos. Estas propiedades informan, en su conjunto, sobre los distintos aspectos del desarrollo y comercialización de un producto alimenticio que garantizan que se encuentra apto para su consumo.

Para el tratamiento del tema se privilegió un enfoque de tipo sistémico, tomando tres ejes para su desarrollo: rotulado de alimentos, valoración del rotulado y agricultura familiar (productos elaborados a nivel de predio o pequeña escala). La investigación se centró en un canal de comercialización que es a la vez un atractivo turístico paradigmático: La Feria de Mataderos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Con el objetivo de acotar su alcance temporal, la investigación se reduce al año 2015.

MARCO TEÓRICO

Antecedentes

Legislación alimentaria en Argentina

El carácter global y la creciente complejidad de la cadena alimentaria conllevan a que los riesgos que plantean los alimentos insalubres pueden dejar de ser rápidamente un problema local y convertirse en un incidente internacional a un ritmo cada vez más rápido. Por lo tanto, garantizar la inocuidad de los alimentos es un componente importante que es preciso considerar en el contexto más amplio del logro de la seguridad sanitaria en todo el mundo.

En Argentina, la legislación alimentaria está conformada por un conjunto de disposiciones que reglamentan la manera de producir alimentos para consumo humano, de modo que se ajusten a la condición de ser inocuos para la población.

La denominación "legislación alimentaria" se utiliza para referirse al conjunto de leyes que regulan la producción, el comercio y la manipulación de alimentos, y por ende abarca la regulación del control de los alimentos, la inocuidad de los alimentos y los aspectos pertinentes al comercio de los mismos. (FAO, 2004)."

En todos los países la producción de alimentos se rige por un conglomerado de leyes y reglamentos que son fundamentales, y en los que se establecen las condiciones que los operadores de la cadena alimentaria deben cumplimentar para garantizar la aptitud de los alimentos, tanto para el consumo interno como para la importación y exportación de los mismos. "En la legislación alimentaria se establecen los requisitos mínimos de calidad para garantizar que los alimentos producidos no estén adulterados ni sujetos a ninguna práctica fraudulenta destinada a engañar al consumidor."(FAO 2015).

Los marcos jurídicos que engloban a los procesos de producción alimentaria en nuestro país, actualizan su legislación en conformidad con otros países, como con los acuerdos internacionales de la Organización Mundial del Comercio (OMC) y las normas del Codex Alimentarius. "Por último, la aplicación de las leyes y los reglamentos alimentarios es fundamental" (FAO 2015)."

En este sentido, en nuestro país, para desarrollar la actividad de la producción de alimentos, deben cumplirse las instrucciones y reglamentaciones del Código Alimentario Argentino (CAA).

CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO: Capítulo I

– DISPOSICIONES GENERALES –

Artículo 1: Toda persona, firma comercial que elabore fraccione, conserve, transporte, expendan, expongan, importe o exporte alimentos, condimentos, bebidas o primeras materias correspondientes a los mismos y aditivos alimentarios debe cumplir con las disposiciones del presente Código.

Artículo 2 - (Dec ME y SyAS 2092, 10.10.91) Sustituyese el texto del artículo 2º del Anexo I del Decreto N° 2126/71 por el siguiente: "Todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos alimentarios que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan, deben satisfacer las exigencias del presente Código. Cuando cualquiera de aquellos sea importado, se aplicarán los requerimientos de este Código; dichas exigencias se considerarán también satisfechas cuando los productos provengan de países que cuenten con niveles de control alimentario equiparables a los de la República Argentina a criterio de la Autoridad Sanitaria Nacional, o cuando utilicen las normas del Codex Alimentarius (FAO/OMS). En los casos de importaciones desde países con los que rijan tratados de integración económica o acuerdos de reciprocidad, la Autoridad Sanitaria Nacional podrá también considerar satisfechas las exigencias de este Código, previa evaluación del sistema de control alimentario en cada país de origen. Cuando cualquiera de aquellos sea exportado, serán aplicables las exigencias del presente Código, o las que rijan en el país de destino, a opción del exportador".

Este reglamento técnico consta de numerosos capítulos, donde en cada uno de ellos se desarrollan las normas de elaboración pertinentes a cada tipo de alimento. Sus indicaciones sobre los modos de aplicar los sistemas y procesos de elaboración en los alimentos están desarrolladas bajo un sólido criterio científico, actualizándose

regularmente en base a las necesidades propias de nuestro país y a los acuerdos internacionales.

El C.A.A. se origina a los fines de establecer un criterio común y unificado sobre la aplicación de la normativa alimentaria en todo el territorio de nuestro país, y también con acuerdos de otras regiones o países (Resoluciones Mercosur). Esta normativa indica los procedimientos, o sea los sistemas y los procesos, para la elaboración y las características que debe reunir un producto para dar conformidad a los requisitos de calidad e inocuidad que determinan la comercialización de los productos alimenticios dentro de los límites legales establecidos.

Control de alimentos

“La existencia de sistemas nacionales de control de los alimentos es condición esencial para proteger la salud y seguridad de los consumidores nacionales. Es también fundamental para que los países puedan garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos exportados y para garantizar que los alimentos importados se atengan a los requisitos nacionales. El nuevo entorno mundial del comercio de alimentos obliga tanto a los países importadores como a los exportadores a reforzar sus sistemas de control de los alimentos y a adoptar y hacer observar estrategias de control de los alimentos basadas en el riesgo.” (FAO 2015).

Toda la teoría que circula internacionalmente, producida tanto por organismos públicos como privados, para resolver los temas de la producción agroalimentaria establece, como argumento prioritario, la inocuidad del producto alimenticio (que el alimento no esté contaminado y que no sea causa de enfermedades o intoxicaciones). Para lograr este objetivo tan sensible para la salud de la población, se establecen sistemas de control de alimentos, que observen el grado de aplicación de la normativa vigente. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs) está aumentando, por lo cual exhorta a los países a “aplicar y hacer observar sistemas de control basados en el concepto moderno de evaluación del riesgo dando un enfoque preventivo.”(FAO 2015)

La FAO junto con la OMS y otros organismos internacionales, publican en forma regular, programas de control de alimentos que sirven de referencia y que pueden ser de interés y utilidad a los países para planificar los suyos.

En el documento *Directrices para el fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos*, se lee la siguiente cita: "...se ha preparado con el fin de ofrecer a las autoridades, en particular a las de los países en desarrollo, la capacidad de mejorar sus sistemas de control de los alimentos" "... entre los desafíos que se presentan a las autoridades encargadas de estos temas se encuentran los siguientes:

- Creciente carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y aparición de nuevos peligros de origen alimentario.

- Creciente conciencia de los consumidores sobre las cuestiones relacionadas con la inocuidad y calidad de los alimentos y mayor demanda de información de calidad.

En términos globales, la incidencia de las enfermedades transmitidas por los alimentos está aumentando y el comercio internacional de alimentos se ve perturbado por frecuentes conflictos acerca de los requisitos de inocuidad y calidad de los mismos. Para conseguir mejoras, habrá que revisar y reforzar muchos sistemas de control de los alimentos. Nunca ha sido más importante para los países en desarrollo aplicar y hacer observar sistemas de control basados en el concepto moderno de evaluación del riesgo. Las presentes Directrices ofrecen informaciones importantes sobre los principios y prácticas de control de los alimentos y la tendencia a sustituir un planteamiento meramente punitivo por un enfoque preventivo." (FAO 2003)

Inocuidad, peligros y riesgos sanitarios

La higiene alimentaria es un concepto que se refiere a un conjunto de acciones que se toman para prevenir y controlar el riesgo de contaminación en un alimento. La Higiene Alimentaria es una herramienta clave para asegurar la inocuidad de los productos que se manipulan en los establecimientos elaboradores de alimentos. Se la puede concebir según la siguiente definición: “Conjunto de condiciones y medidas necesarias para la producción, procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos inocuos para el consumo humano.” (Organización Panamericana de la Salud, OPS, 2006).

La inocuidad es la condición de los alimentos que garantiza que no causarán daño al consumidor. Es uno de los elementos que forma parte de los cuatro grupos básicos de características que, junto con las nutricionales, las organolépticas, y las comerciales, componen la calidad de los alimentos.

Cuando se habla de **inocuidad** de los alimentos se hace referencia a la ausencia de todos los contaminantes que son peligrosos y que pueden hacer que los alimentos sean nocivos para la salud del consumidor. Un peligro es todo agente biológico (microorganismos), sus toxinas y metabolitos, sustancias químicas o elementos físicos, que por su sola presencia, número o concentración en un producto alimenticio, es capaz de producir enfermedad en una persona. En Argentina, el 1,8% de la población sufre anualmente una diarrea por causa de un peligro en el alimento o agua ingeridos. Según el INDEC (2010), el 5,9% de los niños menores de 5 años, sobre una población estimada de 7.061.919, sufriría una diarrea anualmente por consumir agua o alimentos contaminados.

Según lo expresado por los organismos de salud pública, se indica que las enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs) y los daños provocados por los alimentos contaminados son, en el mejor de los casos desagradables, y en el peor pueden ser fatales.

En los Estados Unidos (CDC, 2011), anualmente al menos 1 de cada 6 estadounidenses (48 millones de personas) se enferman por consumir agua o alimentos contaminados, es decir el 16% de su población. 128.000 de ellas son hospitalizadas y 3.000 mueren por enfermedades transmitidas por alimentos.

Las infecciones gastrointestinales causadas por *Salmonella*, *Campylobacter* y *Yersinia*, además de *Shigella* en menor medida, podrían tener peor pronóstico que el

descripto hasta la fecha y la mortalidad asociada a medio y largo plazo, sería hasta tres veces mayor en personas infectadas, al cabo de un año de haber superado la enfermedad frente a las sanas¹.

La significación esperada para los peligros potenciales puede ser:

Gravedad alta: efectos serios para la salud, incluso la muerte.

- **Biológico:** toxina de *Clostridium botulinum*, *Salmonella tiphy*, *Salmonella paratyphi* A y B, *Shigella dysenteriae*, *Vibrio cholerae* O1, *Vibrio vulnificus*, *Brucella melitensis*, *Clostridium perfringens* del tipo C, virus de las hepatitis A y E, *Listeria monocytogenes* (en algunos pacientes), *Escherichia Coli* O157:H7, *Trichinella spiralis*, *Taenia solium* (en algunos casos).
- **Químico:** contaminación directa del alimento con sustancias químicas prohibidas o ciertos metales como mercurio, o productos químicos que puedan causar daños y perjuicios a grupos de consumidores más sensibles.
- **Físico:** objetos extraños y fragmentos indeseados.

Gravedad moderada, diseminación potencial extensa: la patogenicidad es menor, el grado de contaminación también.

- **Biológico:** *Escherichia coli* enteropatógenas, *Salmonella spp.*, *Shigella spp.*, *Streptococcus B hemolítico*, *Vibrio parahemolyticus*, *Listeria monocytogenes*, *Streptococcus pyogenes*, *Rotavirus*, *virus Norwalk*, *Entamoeba histolytica*, *Diphyllobothrium latum*, y *Cryptosporidium parvum*.

Gravedad moderada, diseminación limitada: causa común de brotes, rara o limitada diseminación posterior, causa enfermedad cuando el alimento ingerido contiene una gran cantidad de patógenos. Son enfermedades auto-limitantes.

¹ Información extraída de Helms y col. (2003)

- **Biológico:** *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringes* tipo A, *Campylobacter jejuni*, *Yersinia enterocolítica* y toxina de *Staphylococcus aureus*. Además de la mayoría de los parásitos.
- **Químico:** las sustancias químicas permitidas en alimentos pueden causar reacciones moderadas como sueño o alergias transitorias. (ICMSF, 1986)

Sin embargo, la presencia de microorganismos en los alimentos no significa necesariamente un riesgo para el consumidor. El riesgo se define como la probabilidad de ocurrencia de un peligro que cause un efecto adverso a la salud al consumir un alimento. “...La mayor parte de los alimentos se convierten en potencialmente riesgosos, como vehículo de transmisión de enfermedades (ETAs), sólo después de que han sido violados algunos principios de higiene, conservación, limpieza y desinfección, lo que permite la llegada y, eventualmente, la multiplicación de agentes infecciosos o toxigénicos” (Rey y Silvestre, 2002).

La responsabilidad de los ingresos de agentes biológicos, químicos o físicos que contaminen los alimentos, recae sobre los individuos que intervienen en todas las fases de la cadena alimentaria, desde la explotación agrícola o ganadera, hasta el consumidor final. Sin embargo, las autoridades que regulan la producción alimentaria, controlan estos procesos, para que los mismos se apliquen y desarrollen de forma de lograr alimentos inocuos.

Para ello, se creó en Argentina el Sistema Nacional de Control de los Alimentos (Decreto N° 815/99). “Encargado ejecutar la política que el gobierno dicte en materia de sanidad animal y vegetal, y de asegurar el cumplimiento del C.A.A. para aquellos productos que estén bajo su competencia”.

La vigilancia de la presencia de contaminantes en el agua y en los alimentos, a través de la cadena alimentaria, es un prerequisite del análisis de los riesgos para la salud de la población “...la inocuidad de los alimentos -incluyendo el agua- es un requisito para la salud pública, y se refiere a la ausencia de todo tipo de contaminantes que suponen un peligro (biológico, físico y químico) en los mismos. Como sabemos, los peligros pueden llegar a los alimentos desde diversas fuentes (manipulador, ambiente, utensilios, agua, microbiología propia del alimento), por malas prácticas en la producción primaria, mal uso de productos químicos (aditivos, desinfectantes, plaguicidas, alérgenos), falta de controles

durante el proceso, materias primas contaminadas, entre otras” (ANMAT-RENAPRA, 2011)

Es primordial la gestión del servicio de inocuidad alimentaria con una sólida base científica, tanto en la formación del personal a cargo, como en el sistema de control aplicado, en donde es importante, el análisis de riesgo . “[...] los técnicos a cargo de las tareas de control de la inocuidad de los alimentos deben contar con sólidos conocimientos para la identificación de peligros. Es decir, deben conocer información sobre microbiología de los alimentos, significación (valoración) de los peligros, evaluación de riesgos, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y medidas preventivas y correctivas para los diferentes procesos. Asimismo, deben manejar herramientas epidemiológicas básicas para el relevamiento y análisis de la información pertinente. [...]”.(ANMAT, 2011)

Según los resultados observados, el éxito de estrategias prácticas de gestión de riesgos está estrechamente relacionado con la vigilancia realizada por los servicios de control de la inocuidad de los alimentos y el monitoreo de los peligros de mayor prevalencia y relevancia epidemiológica en los eslabones de la cadena alimentaria donde corresponda. En tal sentido, “...el muestreo planificado de alimentos para investigar la prevalencia de contaminantes es un componente clave para asegurar que los controles existentes protegen a los consumidores de los riesgos para la salud y de los fraudes para prevenir la ocurrencia/ aparición de peligros y riesgos asociados a la inocuidad de los alimentos, conocer las tendencias de los contaminantes en los alimentos que se producen y comercializan en el lugar, conocer la epidemiología de las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) en el nivel local (qué enfermedades, a quiénes, qué vehículos asociados), poseer un historial de elaboradores y productos...” (FAO/OMS, 2006).

La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que las enfermedades causadas por alimentos contaminados constituyen uno de los problemas sanitarios más difundidos en el mundo de hoy.

Consecuentemente, la FAO y la OMS reconocen plenamente la necesidad de establecer vínculos más estrechos entre las autoridades responsables de la inocuidad de los alimentos a nivel internacional. La red internacional de autoridades y organismos gubernamentales y privados en materia de Inocuidad de los alimentos constituye una importante plataforma para el intercambio rápido de información en caso de crisis

relacionadas con la inocuidad de los alimentos y para compartir datos sobre cuestiones recurrentes y emergentes en la materia. “...El nuevo entorno mundial del comercio de alimentos obliga tanto a los países importadores como a los exportadores a reforzar sus sistemas de

control de los alimentos y a adoptar y hacer observar estrategias de control de los alimentos basadas en el riesgo.” (FAO/OMS/ INFOSAN 2011-2012).

“...El carácter global y la creciente complejidad de la cadena alimentaria conllevan que los riesgos que plantean los alimentos insalubres pueden dejar de ser rápidamente un problema local y convertirse en un incidente internacional a un ritmo cada vez más rápido. Por lo tanto, garantizar la inocuidad de los alimentos es un componente importante que es preciso considerar en el contexto más amplio del logro de la seguridad sanitaria en todo el mundo. Es necesario que los responsables de la inocuidad de los alimentos de los distintos países compartan de forma más eficiente la información al respecto...”(FAO/OMS/INFOSAN 2011-2012)

“...Sigamos trabajando para reforzar La Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) mediante la participación activa y el intercambio de información durante las emergencias internacionales relacionadas con la inocuidad de los alimentos...” (FAO/OMS/INFOSAN 2011-2012).

En la Tabla 1 se enuncian las posibles enfermedades presentes en cada tipo de alimento.

AGENTE CAUSAL	TIPO DE ENFERMEDAD	SÍNTOMAS	ALIMENTOS IMPLICADOS	MEDIDAS DE CONTROL
<i>Salmonella spp.</i> (<i>Bacteria anaerobia facultativa</i>)	Infección	Gastrointestinales: diarrea, fiebre, nauseas, vómitos.	Pollo Huevos Carne Vegetales y frutas Agua Alimentos contaminados con materia fecal de los manipuladores	Utilizar huevo pasteurizado para las preparaciones sin cocción Evitar la contaminación cruzada Cocción adecuada del pollo, huevos y carne vacuna Lavado de manos Almacenamiento a 5°C o menos
<i>Escherichia coli</i> O157:H7 (<i>Bacteria anaerobia facultativa</i>)	Infección / Toxo-infección	Diarrea con sangre Falla renal Síndrome Urémico Hemolítico (SUH) Púrpura Trombocitopénica	Carne vacuna cruda Hamburguesas y preparaciones con carne picada Vegetales Lácteos y jugos sin pasteurizar	Cocinar las carnes hasta alcanzar 75°C en el centro del alimento Lavar y desinfectar los vegetales que se coman crudos Evitar la contaminación cruzada Lavarse las manos Almacenamiento a 5°C o menos
<i>Clostridium botulinum</i> (<i>Bacteria anaerobia estricta</i>) (Forma esporas y toxina)	Intoxicación Toxo-infección (botulismo infantil)	Produce parálisis descendente: Nauseas Vómitos Cefaleas Visión doble Disfagia Insuf. respiratoria	Conservas caseras Embutidos caseros Guisos Matambre Arrollado Miel en los menores de 1 año	No preparar conservas caseras Enfriamiento adecuado (no más de 2 h. a temperatura ambiente) Conservar los alimentos fuera de la Zona de Temperaturas Peligrosas (5 a 65°C) No darle miel a menores de 1 año
<i>Listeria monocytógenes</i> (<i>Bacteria anaerobia facultativa</i>)(crece a Temp. de refrigeración)	Infección	(Afecta especialmente a grupos de riesgo) Meningitis Abortos, muerte fetal Diarrea Fiebre inespecífica	Carne mal cocida Quesos Helados Alimentos cocidos refrigerados Salchichas	No almacenar productos cocidos por más de 48 h. Almacenamiento a 5°C o menos Lavar y desinfectar frutas y verduras Cocinar adecuadamente los alimentos de origen animal Cocinar las salchichas (hervir 3 minutos) Desinfectar adecuadamente las instalaciones y equipos
<i>Clostridium perfringens</i> (<i>Bacteria anaerobia estricta</i>) (Forma esporas y toxinas)	Toxo-infección	Gastrointestinales: dolor abdominal, nauseas, diarreas agudas	Carnes cocidas Carnes rellenas Rellenos hechos con carne Sopas Guisos, salsas	Enfriamiento adecuado (no más de 2 h. a temperatura ambiente) Conservar los alimentos fuera de la Zona de Temperaturas Peligrosas (5 a 65°C) Recalentamiento adecuado (75°C) No utilizar sobras de alimentos para hacer nuevas preparaciones
<i>Trichinella spiralis</i> (parásito)	Infestación	Gastrointestinales: nauseas, vómitos, dolor abdominal y diarrea Dolor muscular y articular Edema de ojos Alteraciones neurológicas y cardíacas	Carne de cerdo de animales provenientes de establecimientos no habilitados mal cocida Productos derivados cárnicos, elaborados con estas carnes	Comprar alimentos de proveedores confiables. Cocinar la carne de cerdo a 75°C en el centro de la pieza Los chacinados y embutidos deben tener el marchamo que identifique su origen
<i>Hepatitis A</i> (Virus)	Infección	Fiebre Anorexia Nauseas Molestias abdominales Ictericia Modificación pigmentaria de la materia fecal y orina	Moluscos bivalvos crudos Vegetales crudos Alimentos contaminados por manipuladores enfermos Agua / hielo	Lavado de manos Exclusión de manipuladores enfermos Uso de agua potable Comprar alimentos de proveedores confiables Lavar y desinfectar correctamente hortalizas y verduras
<i>Aspergillus flavus</i> (micotoxina – aflatoxina)	Intoxicación	Dosis bajas: Retraso en el crecimiento Mayor susceptibilidad a infecciones Dosis altas: Afecciones agudas del hígado Carcinogénesis (cáncer)	Cereales (trigo, maíz, sorgo, avena y arroz) Oleaginosas (maní, girasol, etc.)	Almacenamiento de productos en lugares secos y frescos. Evitar daños mecánicos durante la cosecha y el almacenamiento Utilizar siempre productos rotulados No comprar productos sueltos Limitar el contacto de los productos con el oxígeno

Tabla 1. Enfermedades de transmisión alimentaria. **Fuente:** Palópoli (2014)

Rotulado de alimentos

“Se considera rotulado o etiquetado a todas las inscripciones, leyendas, imágenes, menciones, indicaciones, marcas, dibujos o signos que figuren adherida al envase de un producto.” (ANMAT)

“Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.” (C.A.A., Cap.V)

El rotulado es el elemento vital que forma parte de la presentación del alimento en su envase, que cumple la función, por un lado, de dar respuesta a las necesidades y derechos del consumidor, brindando toda la variada información que las personas requieren para comparar y elegir un producto .

Por otro lado, es el elemento por el cual se vale la persona que realiza los controles sanitarios obligatorios, para determinar si el producto es apto para el consumo.

También la etiqueta es la carta de presentación del elaborador, en el cual se ve representada toda su creatividad y esfuerzo. La etiqueta es un elemento de comunicación que denota la dedicación y el respeto del elaborador hacia la persona que va a consumir su producto.

Tanto en el ámbito de los organismos de control del estado, como en el empresarial dedicado al marketing, están de acuerdo en que el “etiquetado es el principal medio de comunicación entre el productor y el consumidor” (AESAN) constituyendo la herramienta fundamental que permite a éste, realizar elecciones coherentes en base a la información que puede leerse en el rótulo.

Las propiedades y condiciones del alimento que se constituyen en información que los consumidores pueden advertir mediante sus órganos sensoriales (aroma, color, sabor, forma) se denominan organolépticas y brindan información relativa a cualidades del mismo que permite una apreciación sensible y complaciente hacia los gustos personales. Pero además, los alimentos tienen otro tipo de propiedades y cualidades que son contempladas por consumidores y por autoridades sanitarias, ya sea tanto para verificar su contenido como su aptitud para ser consumido.

El capítulo V (Rotulación) del Código Alimentario Argentino contempla las que deben cumplir los alimentos envasados en cuanto al rotulado general y nutricional. La información provista por los rótulos debe ser simple y de fácil comprensión, para que el consumidor conozca las propiedades del producto, y tome decisiones más acertadas al adquirirlos. Dicha información debe incluir los siguientes ítems:

Denominación de venta: Deberá aparecer en la cara principal del envase del alimento, junto características del alimento con la marca o logo del producto. Es el nombre específico que indica las características del mismo.

Ingrediente: se llama a toda sustancia se emplee en la fabricación del alimento y que esté presente en su forma original o modificada, en el producto final. Con excepción de que se trate de alimentos de un único ingrediente (por ejemplo: azúcar, harina, yerba mate, vino, etc.) deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes. Se declaran de mayor a menor, según la cantidad presente. Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes y a continuación de los mismos.

Contenido neto: se refiere a la cantidad de alimento que hay en el envase.

Identificación del lote: todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento. **Identificación del origen:** nombre o razón social del elaborador, del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca; domicilio de la razón social. **Número de registro:** o código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente. Deben figurar como medida de vigilancia para que en caso de detectarse incidentes se pueda disponer rápida y efectivamente del alimento que no cumple o se encuentra fuera de los requisitos establecidos y que representa un peligro potencial para la población. Es en este punto donde actúan en conjunto los procedimientos de trazabilidad, retiro y rotulado de los alimentos. Dado que posibilitan seguir el rastro integral de un alimento desde que se sembró, capturó o crió hasta su venta, de forma que exista la posibilidad de localizar, en un momento de crisis, dónde se encuentra el punto de la cadena que originó el fallo.

País de origen y localidad: Para identificar el **origen** deberá utilizarse una de las siguientes expresiones: “*fabricado en...*”, “*producto...*”, “*industria...*”

Nombre o razón social y dirección del importador: para alimentos importados.

Fecha de duración o fecha de vencimiento: es el lapso de tiempo durante el cual el alimento es apto para el consumo.

Preparación e instrucciones de uso: del alimento, cuando corresponda.

Estos datos configuran toda la información que le confiere al producto las cualidades de inocuidad y calidad requeridas y que se refieren a la aptitud del producto como alimento inocuo, seguro y confiable. Son de implementación obligatoria.

Concurrentemente, las autoridades sanitarias necesitan y deben valerse de elementos como el etiquetado y rotulado para identificar el origen del producto, el nombre del productor y establecimiento, sus componentes, tipo de elaboración, registros e inscripciones, para que en caso de detectarse incidentes, se pueda disponer rápida y efectivamente del retiro del alimento que no cumple o se encuentra fuera de los requisitos establecidos y que representa un peligro potencial para la población.

Las autoridades sanitarias que ejercen el control de los alimentos, observan que en su presentación, el producto esté contenido en un envase apto, que no altere las condiciones del alimento que está contenido en él, como lo indica la legislación alimentaria.

“La responsabilidad máxima del control de los alimentos es imponer las leyes alimentarias de protección al consumidor frente a alimentos peligrosos, impuros y fraudulentamente presentados, prohibiendo la venta de alimentos que no tienen naturaleza, sustancia o calidad exigidas por el comprador”. (FAO, 2014)

La información provista en los rótulos debe ser simple y de fácil comprensión, a fin de favorecer la interpretación de las propiedades, condiciones y origen de los alimentos. Siendo el “control de los alimentos una actividad reguladora obligatoria de cumplimiento realizada por las autoridades nacionales o locales para proteger al consumidor y garantizar que todos los alimentos, durante su producción, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución sean inocuos, sanos y aptos para el consumo humano, cumplan los requisitos de inocuidad y calidad y estén etiquetados de forma objetiva y precisa, de acuerdo con las disposiciones de la ley...” (FAO, 2015)

Etiquetado nutricional

Hoy en día, mundialmente se consumen muchas toneladas de alimentos. Ante este suceso de gran magnitud es muy importante que los individuos de una sociedad globalizada tomen conciencia de que la forma de seleccionar adecuadamente los alimentos, permite llevar una dieta sana y contribuye a la economía de los países.

Todas las personas tienen derecho a consumir alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias con la finalidad de llevar una vida activa y sana.

De manera creciente, las propiedades nutricionales se están asociando con la alimentación saludable, pero, para que los consumidores seleccionen los alimentos que los llevan a una dieta sana, es necesario que estos aspectos estén claramente definidos en el rótulo. Es en este contexto, donde la información que acompaña a los alimentos juega un papel fundamental.

Cada vez más, los alimentos son un poderoso aliado en la prevención y tratamiento de las distintas enfermedades (obesidad, diabetes, celiaquía) y padecimientos para lo cual es absolutamente necesario seleccionar adecuadamente los alimentos que se ingieren.

Los especialistas y nutricionistas elaboran dietas específicas y adecuadas para cada necesidad y enseñan de qué están hechos los alimentos y en qué medida nos sirven funcionalmente. De ahí, la importancia de incorporar en los rótulos la información nutricional.

Además, y en este sentido, tanto los organismos que están vinculados a la salud de la población, como los medios de comunicación, instruyen y alertan sobre el consumo de alimentos y sus consecuencias en el organismo, destacando las características beneficiosas de algunos de sus componentes y aquellas que la pueden perjudicar. Incluso, existen reacciones adversas provocadas por los alimentos sin que intervenga la proliferación de microorganismos, sino estados fisiológicos particulares de los consumidores a quienes el consumo de ciertos alimentos les provocan síntomas y alteraciones.

Estas manifestaciones llevan el nombre inglés *Food Sensitivities*, y entre ellas se encuentran las que involucran al sistema inmune, conocidas como alergias alimentarias.

“En estos casos, ante el ingreso de un agente alergénico, el organismo acciona un mecanismo de respuesta que genera inmunoglobulinas, provocando un abanico de síntomas: dolores abdominales, vómitos, diarreas, fatiga y alteración del ritmo cardíaco. La reacción más grave es el shock anafiláctico, que requiere atención médica inmediata porque puede provocar la muerte del paciente. Estas alergias se atribuyen a un grupo de alimentos, llamados “los grandes 8”, entre los que se encuentran la leche de vaca, el huevo, el pescado, los crustáceos, el maní, la soja, las nueces y el trigo. A su vez se establecieron los “segundos grandes ocho” a saber: sésamo, girasol, algodón, mostaza, moluscos, lentejas, arvejas y amapola. (López, 2008).

De modo tal que se pone de manifiesto, que existe una conducta de conciencia y cuidado sobre los alimentos que se eligen. Dicha conducta se manifiesta con mayor incidencia en las nuevas generaciones que cuidan su estado físico y salud.

La elección de determinado producto alimenticio se ve favorecida por el factor descriptivo del etiquetado, ya que es el que brinda la información para seleccionar el producto y decidir. Consecuentemente, puede haber inconsciencia en la adquisición de un producto alimenticio que no presenta ningún tipo de información, con lo cual su ingesta puede llegar a perjudicar la salud del consumidor, por desconocimiento o error.

Siendo que la nutrición y un correcto hábito alimentario constituyen una de las principales fuentes de salud, y en base a lo anteriormente expuesto, el rotulado cumple un rol indispensable, al dar la posibilidad de poder elegir los alimentos de las distintas dietas que llevan a una vida activa y saludable.

Los comportamientos nutricionales se están asociando con la calidad de vida, pero para que los consumidores tomen conciencia de la importancia de llevar una dieta sana, es necesario que aspectos como el rotulado estén claramente definidos.

Es en este contexto, donde la información que acompaña a los alimentos juega un papel fundamental.

En razón a la presentación de los alimentos que se comercializan, se aprecia que la información nutricional ha sido en los últimos tiempos el fundamento de las regulaciones

en materia de etiquetado de los productos alimenticios, por lo cual se ha establecido como obligatorio.

Actualmente, cinco de los siete principales factores de riesgo de muerte prematura tienen que ver con lo que comemos y bebemos. Por lo que es importante abordar los problemas de salud relacionados con la dieta, como la obesidad o la diabetes, hipertensión, colesterol, índice de masa corporal e ingesta diaria de nutrientes. (Ledesma, 2013).

El rotulado nutricional obligatorio intenta dar a conocer en forma clara y precisa los principales nutrientes del alimento. Asimismo, el rotulado nutricional: la información nutricional y la protección al consumidor han sido en los últimos tiempos el fundamento de las regulaciones en materia de etiquetado de los productos alimenticios.

Allí se brinda información de carácter general sobre el contenido de proteínas, materia grasa total, saturada y trans; fibra alimentaria, sodio, hidratos de carbono o glúcidos y cantidad de calorías o valor energético, aditivos, conservantes, colorantes, como aquellas otras de carácter específico que regulan determinados tipos de alimentos, como organismos modificados genéticamente, nuevos alimentos, alimentos sujetos a requisitos específicos de comercialización en el resto del mundo, etc.

De manera optativa, el rotulado también puede informar otros nutrientes cuando merezca promocionarlos. La información nutricional se expresa por porción de alimento y va acompañada del porcentaje de valor diario que aportan los nutrientes y las calorías. De esa forma, el consumidor puede interpretar mejor lo que está consumiendo. (Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005).

La normativa sobre alegaciones de propiedades nutritivas y saludables se refiere a los casos en que se desea presentar en el etiquetado los beneficios que los alimentos aportan a la salud. Se trata de alegaciones como «contribuye al funcionamiento normal del corazón» o «reduce el colesterol».

Por tal motivo saber y poder seleccionar nuestros alimentos es un importante avance en la educación y el crecimiento de una sociedad responsable.

Elementos informativos del rotulado

En el rótulo de los alimentos de marcas registradas, podemos encontrar elementos que brindan diversos tipos de información al consumidor. A continuación, se incluyen en la Tabla 2 los componentes de la etiqueta así como los datos que aportan y la importancia de poder conocerlos.

Tabla 2. Elementos que conforman el rotulado y/o etiquetado. Fuente: elaboración propia

Para Mercosur Ingredientes: Aceite de soja refinado y aceites vegetales Interesterificados, agua, sal, emulsionantes: mono y diglicéridos destilados (INS 471), aromatizante idéntico al natural permitido, conservante: Sorbato de Potasio (INS 202), acidulante: Ácido Cítrico (INS 330), Vitaminas A, D y E, antioxidantes: TBHQ (INS 319) y BHT (INS321) y colorantes: betacaroteno (INS 160 a(i)), annatto (INS 160b), curcumina (INS100i). Contiene leche y soja. Para Chile Ingredientes: agua

INGREDIENTES: Carne de cerdo, Carne Vacuna, Tocino, Sal, Almidón, Azúcar, Especies, Antioxidante: Eritorbato de Sodio, Estabilizante del color: Nitrato de Sodio.

Ingredientes: Carne vacuna - Tocino - Carne de cerdo
Sal - Almidón - Especies - Azúcar - Vino - Emulsionante:
INS 451i - 450iii - 452i - 452ii - Conservador: INS 251
Colorante: INS 120

INGREDIENTES

Se llama a toda sustancia se emplee en la fabricación del alimento y que esté presente en su forma original o modificada, en el producto final. Con excepción de que se trate de alimentos de un único ingrediente deberá figurar en el rótulo una lista de ingredientes.

Los aditivos alimentarios deberán declararse formando parte de la lista de ingredientes y a continuación de los mismos.

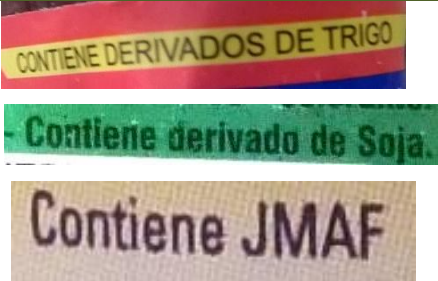
Información Nutricional - Porción 30 gr. (= 3 cucharas de sopa)					
	Cantidad por porción	%VD (*)		Cantidad por porción	%VD (*)
Valor Energético	109 kcal = 456 kJ	5 %	Grasas Saturadas	5,4 g	24 %
Carbohidratos	0 g	0 %	Grasas Trans	0,5 g	0 %
Proteínas	7,0 g	9 %	Fibra Alimentaria	0 g	0 %
Grasas Totales	9,0 g	16 %	Sodio	200 mg	8 %

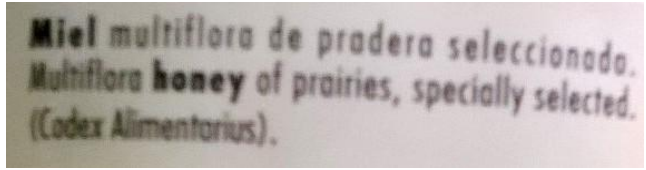
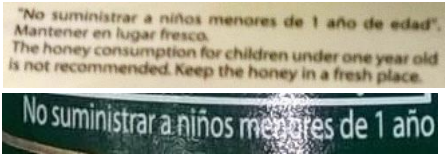
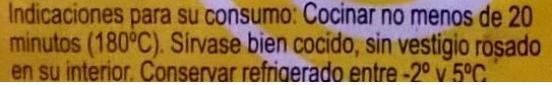
(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

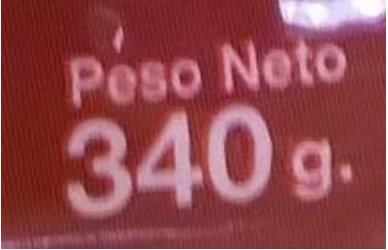
INFORMACION NUTRICIONAL

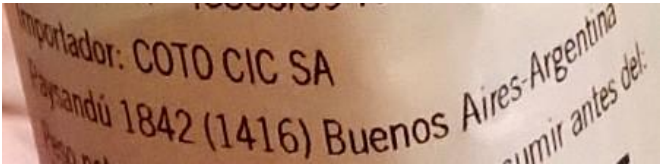
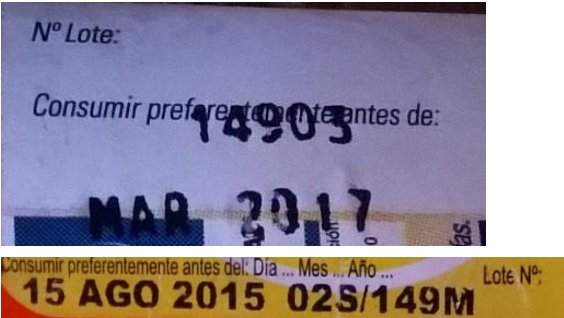
a) La declaración de la cantidad de energía y nutrientes que contiene el alimento. Valor energético. vitaminas y minerales.

b) La declaración de propiedades nutricionales (información nutricional complementaria). (Es opcional)

	SELLOS DE CALIDAD Información sobre la certificación de calidad adquirida, sello que asegura el asegurar la inocuidad del producto de manera sostenible (Buenas Prácticas de Manufactura).
	Información sobre la certificación de calidad, sello que asegura que el producto fue elaborado bajo un sistema de gestión de calidad.
	Información sobre la certificación de calidad adquirida, sello que asegura el control y minimización de los efectos dañinos que son causados en el medio ambiente las diferentes actividades que desarrollan las organizaciones. Es aplicable a cualquier tipo de empresa.
	CLAIMS Información que contribuye a la prevención o control de enfermedades humanas. Es importante para advertir sobre la presencia de componentes que pueden causar intolerancias.

 	Logo informativo que asegura la ausencia de trigo, avena, cebada y centeno en el producto. Indicado para celíacos y otras alergias.
	Asegura la ausencia de distintas formas de azúcar (*).
	Información Adicional (opcional) Información del producto en idioma inglés. Es de utilidad para extranjeros que deseen consumirlo.
	INFORMACIÓN SOBRE PELIGROS. Es de utilidad para determinados sectores de consumidores considerados de riesgo.
  	Información sobre conservación. Indicaciones de manipulación y conservación.

	Información del elaborador Información sobre los registros efectuados del alimento en los organismos oficiales de control de alimentos. Código de identificación del establecimiento elaborador ante el organismo competente.
	Información sobre el nombre del elaborador o empresa elaboradora del alimento. Nombre o razón social del elaborador, del fabricante o productor o fraccionador o titular (propietario) de la marca; domicilio de la razón social.
	Informa cuál es la marca comercial del producto.
	Informa sobre la cantidad de alimento que hay en el envase.

	Todo rótulo deberá llevar impresa, grabada o marcada de cualquier otro modo, una indicación en clave o lenguaje claro, que permita identificar el lote a que pertenece el alimento.
	Informa la denominación de venta. Deberá aparecer en la cara principal del envase del alimento, junto características del alimento con la marca o logo del producto. Es el nombre específico que indica las características del mismo.
	Nombre o razón social y dirección del importador: para alimentos importados.
	Trazabilidad Información sobre la fecha límite del alimento que se considera apto para su consumo. Información del lote de origen al que pertenece el alimento, permite realizar la trazabilidad del mismo.

	Contacto e información al cliente Información sobre las direcciones y teléfonos de consulta al elaborador del alimento.
	DENOMINACIÓN DE ORIGEN Sello de protección de origen. Asegura la procedencia y receta tradicional.

(*) azúcar de caña, azúcar morena, jarabe de maíz, jarabe de maíz de alta fructosa, endulzante de maíz, fructosa, dextrosa, jugo de frutas concentrado, glucosa, lactosa, miel, maltosa, melaza, azúcar integral, sucrosa o jarabe.

Acerca de rotulado de productos de la agricultura familiar

En este marco, es importante impulsar una estrategia de apoyo y orientación que posibilite a los productores artesanales, el desarrollo de una marca propia, con indicaciones referenciadas a sus particularidades regionales y sus diferenciaciones de calidad y producción lo cual daría un agregado de valor a sus productos.

Es importante contemplar la posibilidad de que los productos de la agricultura familiar puedan rescatar los valores múltiples y genuinos de este tipo de producción, pudiendo poner en relieve en un etiquetado adecuado, sus aspectos y cualidades diferenciales:

típico, regional, tradicional, casero, natural, orgánico, originario de, de modo que se resalten sus cualidades artesanales.

Agricultura familiar rural, urbana y periurbana

El concepto de agricultura familiar rural, urbana y periurbana

La FAO (2014) considera que el modelo de agricultura familiar (AF) contribuye a mejorar la seguridad alimentaria (entendiéndola como el derecho de las personas a la alimentación suficiente). En la Argentina, este sector está compuesto por agricultores indígenas, pequeños agricultores regionales y pequeños productores de manufactura artesanal urbana y periurbana que realizan una producción a muy pequeña escala.

El esquema productivo de desarrollo sustentable de las producciones de la agricultura familiar, tiene como uno de sus principios centrales la valoración de la persona humana, entendida como ser social en relación cambiante y transformadora con la naturaleza.. Respeta los ciclos de rotación, preserva la genética, cuida los bosques nativos y resguarda la biodiversidad. Pone al ser humano, social e individualmente, como centro de desarrollo, en un proceso que busca el mejoramiento de sus condiciones de vida y el de las de generaciones futuras, abriendo nuevas oportunidades para transformar la actividad de la producción alimentaria de Argentina.

“...Su lógica económica con un estrecho vínculo con la naturaleza...así como también prácticas productivas adaptadas a cada a cada ecosistema, lo convierten en un productos de alimentos estable, con producción diversificada y de calidad, y con gran presencia en los diversos territorios (urbanos y rurales).” (INTA 2014)

Estudios recientes permiten apreciar que el sistema de elaboración de agricultura familiar puede producir alimentos seguros y naturales.

“Los sistemas productivos de la AF tienen un enorme potencial para consolidarse y crecer como proveedores de alimentos de calidad” (Colman, 2009).

Sin embargo, pese a la relevancia que tiene este aspecto, hay una multiplicidad de problemas que condicionan su desarrollo. Uno de los aspectos problemáticos está relacionado con la comercialización de su producción, visibilizado en los reclamos de los representantes del sector, quienes establecen que es preciso impulsar políticas diferenciales de largo plazo, a favor de su desarrollo y expansión. Destacan la necesidad

de que el Estado propicie políticas de apoyo para mejorar su participación en las cadenas agroalimentarias en las diferentes regiones del país para la comercialización de sus productos.

“Sin embargo, las normativas que regulan los procesos de producción y comercialización de alimentos se han desarrollado teniendo en cuenta las características de los agentes económicos de gran escala, haciendo dificultoso para el sector de la AF ajustarse a la legalidad necesaria para acercar su producción al consumidor” (INTA 2013)

Con lo cual se plantea el desafío y el interrogante a la vez, sobre si el sector de la agricultura familiar, elabora sus productos bajo normas que conducen a la calidad e inocuidad del alimento y si cumplimenta con las acciones que hay que realizar para alcanzarla.

“Esta problemática surge dado que, ni la legislación, ni las políticas, contemplan adecuadamente sus particularidades estructurales y operativas (falta de capital, pequeña escala productiva, insuficiente asistencia, precariedad de los registros, informalidad) lo que los excluye de la “moderna” comercialización. [...] Desde este análisis surge la necesidad de crear normativas que den cuenta de la totalidad de los procesos productivos de los alimentos, para lo cual tendrán que coexistir marcos jurídicos que contemplen a los distintos tipos de productores elaboradores, transportistas y consumidores de alimentos.” (INTA 2013)

Pero esta dinámica transformadora, pone en evidencia aspectos que indican que sus sistemas y procesos, si bien tienen sus particularidades, deben reunir las condiciones de higiene y seguridad para dar conformidad a los requisitos de calidad e inocuidad, que establecen los códigos de buenas prácticas (BPM).

La expresión “seguridad alimentaria” a veces se confunde con “inocuidad de alimentos”, pero se trata de dos conceptos con contenidos diferentes aunque claramente relacionados. De modo que, la relación que existe entre la seguridad alimentaria y la inocuidad de los alimentos es una relación directa: no basta con disponer de la cantidad requerida de alimentos; también es necesario que los mismos sean nutritivos, de calidad, acordes con las costumbres y preferencias culturales de los diferentes grupos sociales y que sean inocuos (no dañinos) para la salud.

“Los productores familiares deben cumplir con las normativa vinculadas a la producción-elaboración-comercialización de alimentos, que en muchos casos por falta de información de capacidad logística y de “escala” no logran cumplimentar. Lo que debe garantizarse –y en ello debiera haber plena conciencia- es que: la cuestión central es la seguridad de los alimentos, donde la garantía de inocuidad debe ser plena para los consumidores. Por lo que lo esencial en el proceso de producción de los alimentos es obtener resultados óptimos.” (INTA Normativas vinculadas a los procesos de producción y comercialización de la AF urbana y periurbana).

Datos recientes demuestran que la necesidad de alimentos para satisfacer la demanda de los consumidores en todo el mundo, está en expansión, con lo cual el aumento del volumen y de destinos de alimentos comercializados conlleva un mayor riesgo de propagación de patógenos y contaminantes de transmisión alimentaria que se diseminan a través de los distintos canales de comercialización. Este hecho impone una reflexión sobre las condiciones de elaboración y comercialización que aplica este sector, y plantea nuevos desafíos y análisis para las autoridades responsables de la inocuidad y calidad de los productos.

En este contexto, se puede establecer, que en su proceso de ampliar y adaptarse a los mercados, la manufactura artesanal de la AF rural, urbana y periurbana debe pretender ser generadora de productos alimenticios aceptables y aceptados, cuyas condiciones de salubridad estén aseguradas por aquellas acciones y procesos considerados correctos para que conduzcan al aseguramiento de un producto apto para consumo. Con lo cual se torna necesario conocer qué tipo de reglamentaciones de higiene, sanitarias o bromatológicas regulan la producción de alimentos de manufactura artesanal y evaluar si constituyen o no un marco adecuado para el desarrollo la misma y en qué medida representa una limitación que puede resultar hasta insalvable para la salida comercial de dicha producción.

Concurrentemente, se advierte que la falta de etiquetado en los productos de la AF rural, urbana y periurbana presente en distintos canales de comercialización, colocan a este sector en un nivel muy poco competitivo desde el punto de vista comercial y peligroso desde el punto de vista sanitario.

Esta situación amerita un análisis y planteo de la necesidad de una adecuación de presentación del producto de acuerdo a lo que impera en el mercado y lo que exige la legislación alimentaria de nuestro país.

En consecuencia, con la finalidad de que los alimentos que provienen de la AF rural, urbana y periurbana, cumplan con procedimientos que garanticen los requisitos de inocuidad y calidad para sus productos alimenticios, ha habido avances de los organismos gubernamentales para abordar esta problemática, y con la colaboración de distintas entidades se han desarrollado planes y proyectos para la AF rural, urbana y periurbana, con normativas jurídicas orientadas comenzar a dar respuesta a su situación.

En este sentido el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) hizo su aporte para el sector con la publicación de una cartilla que resume las principales normativas las “Normativas vinculadas a los procesos de producción y comercialización de la agricultura familiar urbana y periurbana, con la intención de contribuir información útil a técnicos y productores del Área Metropolitana de Buenos Aires para trabajar sobre una problemática compleja que aqueja al conjunto de la agricultura familiar, como es la adecuación de normativas que regulan los procesos de comercialización de alimentos. Se propone hacer un recorrido por los principales aspectos de la normativa vigente en materia de comercialización, presentar experiencias que han avanzado en la formulación de regulaciones y normativas específicas que permiten a los agricultores familiares comercializar sus productos de manera segura”.

El SENASA promulgó la Resolución 393/2012 que crea el Programa Nacional de Sanidad, Calidad e Inocuidad en la Pequeña y Mediana Producción Agroalimentaria, orientado a consolidar las prácticas productivas de la AF, en condiciones de calidad e inocuidad.

Recientemente se ha sancionado la ley de Agricultura Familiar (ley 27.118) en diciembre del 2014 y promulgada en enero de 2015, determinando sus fines, definiciones y alcances.

Una alternativa que se está mostrando sumamente funcional en numerosas experiencias con pequeños productores, es la de incorporar valor agregado a los productos, por ejemplo, en la producción de specialities, productos diferenciados de alto valor unitario que son elaborados con técnicas apropiadas.

En los casos de productos de la AF rural, urbana y periurbana que elaboran quesos, chacinados, embutidos, salazones, conservas bajo determinadas condiciones propias, pueden resaltar sus cualidades de *artesanal, casero, natural, regional, de origen, receta original, típico, ecológico, orgánico*, etc. de acuerdo a sus características.

El know-how de las personas es sumamente apreciado por los consumidores, por lo cual resulta un elemento más que interesante a tener en cuenta al momento de ofrecer los productos.

Por ejemplo, la connotación de ser artesanal, le otorga un atributo de virtud al producto y el hecho de mencionar el origen, brinda confianza al consumidor; consecuentemente, haciendo un análisis sobre el impacto que produce resaltar cualidades anteriormente mencionadas, se pueden visualizar sus potenciales ventajas para el emponderamiento de este sector y la comercialización de sus productos.



Indicación geográfica y denominación de origen

“Las explotaciones agrícolas familiares podrían y deberían contemplar en especializarse en determinados productos. El proceso de obtención y registro de una IG puede funcionar como dinamizador de las cooperativas y crear otras formas de

integración, con mayor autonomía en relación a las grandes empresas agroindustriales". (Guedes y Rocío, 2002.)

La Indicación Geográfica (IG) es un instrumento que hace referencia de un producto o bien a una región geográfica específica, y cuyo sello de indicación de origen certifica cualidades o atributos típicos de la región de origen, haciendo que el producto de la designación territorial de origen sea reconocido por tener en su constitución las características típicas atribuidas a la región geográfica en cuestión. Siendo importante el papel que puede representar para la valoración económica de los productos y el desarrollo territorial de las regiones que tienen etiquetas de origen oficialmente registradas.

Desde los ejemplos de denominaciones de origen que han sido reconocidos, se discute la importancia de las denominaciones de origen territorial para el desarrollo local de las zonas rurales, ya que factores como clima, suelo y temperatura, típicas de las áreas geográficas con características singulares, pueden conferir a los cultivos o productos derivados de ellos, el sabor y las características que los individualizan y los hacen reconocidos por su origen, lo que resulta en un mayor valor económico de los productos, así como el desarrollo local de las regiones que tienen el sello de denominación territorial con carácter oficial

"Las Indicaciones Geográficas valorizan los productos singulares, asociados a valores simbólicos y las dinámicas socioculturales locales, que buscan sus propias formas de integración en un mercado dominado por productos globales y estandarizados, sin raíces culturales, que se pueden encontrar en tiendas y supermercados de todo el mundo. Los productos estandarizados son, en realidad, "productos sin alma", y los productos de origen, típicos, regionales, integran el patrimonio cultural de los países a que pertenecen". (Santilli, 2009)

El producto que detiene una indicación geográfica es único teniendo en cuenta que no se puede producir en las mismas condiciones en otra región, ya que su región de origen tiene atributos particulares, tales como suelo, clima, modo de producción y los activos

intangibles, que hacen que el producto certificado sea considerado único en comparación con productos similares producidos en otras regiones.

La obtención de etiquetas de origen representa una alternativa de valoración comercial de productos que tienen referencia a una denominación territorial:

“La diferenciación de un producto es, por lo tanto, el inicio del proceso de posicionamiento en el mercado. La opción por el uso de signos de calidad, como las indicaciones geográficas, es un ejemplo de estrategia de posicionamiento construida para la obtención de notoriedad internacional de la calidad de sus productos agroalimentarios, mediante la diferenciación y la vinculación del producto a los atributos del territorio, como la tradición, la cultura, edafoclimatología y know-how de las personas” (Glass y Castro, 2009).

Estos productos, cuando adquieren la certificación de origen, en general se convierten en productos con mayor valor comercial, y por lo tanto, pueden obtener beneficios económicos mayores que los similares sin esa condición.

“Un producto con Indicación Geográfica logra un reconocimiento por su calidad superior, vinculada al territorio de producción o extracción y al conocimiento de los productores locales. Entre los beneficios directos de la IG, el diferencial en relación con similares, la agregación de valor y la organización social de los productores, que comienzan a actuar colectivamente como defensores de la Indicación Geográfica contra el uso indebido de la denominación protegida. Indirectamente la región se beneficia del desarrollo económico en otros sectores de la economía, una vez que comienza a tener una difusión más amplia.” (Santilli 2009).

Diversos estudios explican que una organización se constituye, e instituye, a partir de determinadas características manifestadas en el proceso que realizan los actores involucrados.

La construcción común de un espacio gestionado, y más aún, autogestionado, es posible en tanto y en cuanto se genere y desarrolle al menos con dos principios sostenidos por sus miembros.

Uno de los principios destacados, es el principio de identidad. Cada organización posee necesariamente una historia, un espacio geográfico compartido, valores, creencias, normas de funcionamiento que regulan y dinamizan las relaciones entre sí y con el exterior, y tiene una cultura propia. Todos son rasgos distintivos que la hacen única.

Los AF rurales, urbanos y periurbanos, crearon un espacio alternativo propio para responder a la necesidad de comercializar sus productos; con sus saberes, han sido los hacedores de este instrumento para disminuir los problemas que históricamente han sufrido. Un espacio útil con marcada identidad.

Incluso con los problemas estructurales —acceso a la tierra y al agua fundamentalmente— y otras limitaciones de servicios, como falta de acceso al crédito y a la tecnología, asimetrías en las cadenas productivas y comerciales, encontraron mecanismos que ayudan a superar los niveles de subsistencia y permiten desarrollar aspectos organizativos que brinden esquemas de comercialización a los productos generados desde la chacra (Guedes y Silva, 2011).

Es necesario fomentar el comercio entre organizaciones y mercados alternativos, para posicionar entre los consumidores los productos provenientes de la AF rural, urbana y periurbana.

Existen experiencias exitosas que marcan este camino y son apoyadas por una red articulada de organizaciones que acompañan a las familias productoras. (Minagri, 2012).

En un intento por superar estos obstáculos surgen las ferias, que se fueron constituyendo en experiencias notables de comercialización. Desplegándose sobre todo el país e instalándose con las particularidades propias de las distintas regiones donde los pequeños productores y sus organizaciones encontraron en su desarrollo una alternativa para la venta de sus productos.

“De esta manera, estas ferias del “productor al consumidor” deben ser entendidas como espacios públicos alternativos, “actividades económicas, sociales y culturales, ambientalmente sostenibles, que contribuyen a una buena calidad de vida” (Caracciolo Basco, 2009)

Hoy, partir de las experiencias de ferias populares, se genera una resignificación del mercado como espacio público. Según los técnicos del CIPAF-INTA (2011), las

experiencias de las ferias no se limitan a la producción utilitarista de bienes y servicios para el mercado. Es necesario resaltar también su potencialidad para la conservación de las tradiciones y la afirmación de la propia cultura, entre otras cuestiones.

En la Tabla 3 se puede observar la producción de alimentos a pequeña escala, descripción de la situación actual y proposición de alternativas para su mejora.

Tabla 3 . Producción de alimentos a pequeña escala

	La situación actual	Un camino alternativo
PRODUCTOS	Inserción marginal en un esquema de "agricultura industrial", basada en productos indiferenciados (predominantemente <i>commodities</i>) cuya competitividad se basa en la posibilidad de ofrecer el producto al menor costo para su comercialización en canales de venta masivos	Productos diferenciados (con tendencia a convertirse en <i>specialties</i>), elaborados con técnicas apropiadas que resalten su carácter artesanal, cuya competitividad se basa en ofrecer un producto casi único con el máximo nivel de calidad para su venta en canales apropiados o lograr mayores niveles de competitividad en productos indiferenciados en base al logro de economías de escala
TECNICAS DE PRODUCCION Y PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS	Propuestas tecnológicas que en la mayor parte de los casos son escasamente funcionales a la situación de los PPM	Tecnologías apropiadas a lo largo de toda la cadena de producción
PROTECCION	Tendencia a un uso indiscriminado de agroquímicos	Utilización apropiada de técnicas de diversa naturaleza para la protección de los cultivos y producciones ganaderas
COMERCIALIZACION	Dificultades para alcanzar y consolidarse en canales de comercialización más amplios	Mayor aprovechamiento de las posibilidades de los mercados locales y de otros canales específicos
ASPECTOS REGLAMENTARIOS EN MATERIA BROMATOLOGICA	La legislación vigente que opera en muchos casos como una limitante para la salida comercial de la producción de los PPM	La posibilidad de instrumentar normas que se adecuen a la situación de los PPM sin descuidar la salud de los consumidores, basadas en el reconocimiento de la producción artesanal como una categoría específica y/o la adecuación de las normativas municipales y provinciales para determinados productos

Fuente: Tito, y Cattaneo, 2000.

Marketing

En marketing, una marca representa, o debería representar, no solo las características, y las sensaciones que el producto nos inspira, sino que debe traducir la pasión que el productor pone en la creación de su producto. Pero además, agrega la condición de establecer un vínculo entre el elaborador y su producto, generando así un espacio de compromiso con su producto y un enriquecimiento de los valores del producto artesanal.

En el desarrollo de un producto, el rótulo puede y debe exhibir y destacar las características propias y únicas, ya sea de sabor, de elaboración, de componentes, de aroma, etc. del producto, lo que puede llevar a un reposicionamiento y transformación muy positiva en el mercado y con una imagen absolutamente revalorizada.

La etiqueta forma parte del envase, está constituida por la información impresa y cumple varias funciones:

1. IDENTIFICA
2. CALIFICA
3. DESCRIBE
4. PROMOCIONA



Hay ciertos productos que, por su valor unitario no soportan el costo de un envase que satisfaga la mayoría de los requisitos del consumidor. En esos casos la etiqueta adquiere especial relevancia. Cuando esto ocurre es

imprescindible tener en cuenta pautas y requisitos de marketing que compensen la ausencia de envase adecuado.

Los chacinados y embutidos suelen estar dentro de este grupo. Y, en general; las etiquetas de los fiambres no cumplen con lo expresado dificultando la valoración del producto por parte del consumidor y consecuentemente lo que éste está dispuesto a pagar.

A veces una legislación deficiente sobre rótulos pone limitaciones o trabas sobre la acción de marketing de la etiqueta. En otros casos la no valoración de la etiqueta por parte del fabricante logra el mismo efecto. (Sánchez, 1994).

Canal de comercialización

La Feria de Mataderos

Una **atracción turística**, o **atractivo turístico**, es un lugar de interés que los turistas visitan, normalmente por su valor cultural exhibido o inherente, su significancia histórica, su belleza, ofrece ocio, aventura y diversión.

“El Turismo Rural en la Argentina puede asumir diversas modalidades, que pueden combinarse, de acuerdo a la demanda de los turistas y a las posibilidades de los oferentes.” (Román y Cicoella, 2009)

“Y bajo este marco, la Feria de Mataderos tiene peculiares características, ya que en un ámbito de plena ciudad, se desarrolla un espacio de Turismo Rural.” (Allie, 2014).

Esta modalidad privilegia el patrimonio cultural tradicional Argentino. Su principal atractivo turístico es la inserción del visitante a la cultura indígena y gauchesca, en un espacio que atesora la riqueza histórica de muchas familias criollas. La actividad permite disfrutar y apreciar distintas costumbres de la tradición de nuestro país mediante las variadas manifestaciones culturales como el canto, la danza, destrezas a caballo, desfiles, comidas típicas, productos comestibles regionales y todo tipo de productos artesanales de origen rural.



La Feria de Mataderos es lugar de encuentro entre ciudadanos del mundo. Cada domingo la feria instala, en la Avenida de los Corrales y Lisandro de la Torre, una condición de centro de confluencia de sujetos, convirtiéndose en un centro comercial, en una feria turística rural.

La feria como mercado público es una fuerza de reunión de los nativos y extranjeros y de utilización ciudadana del espacio público.



Posee un interesante número de visitantes calculados en aproximadamente 15.000 personas por fin de semana, entre vecinos y extranjeros que recorren la feria. Se desarrollan actividades como talleres, charlas, exposiciones, videos; espectáculos de doma de potros, lazo, corridas de caballos, corridas de "sortija" y "guitarreadas".

La Legislatura porteña sancionó recientemente la Ley N° 3.835 que declaró a la Feria de las Artesanías y Tradiciones Populares Argentinas del barrio de Mataderos como Bien integrante del Patrimonio de la Ciudad. También ha sido declarada de interés nacional por la Subsecretaría de Cultura de la Nación. Declarada de interés municipal por el Honorable Concejo Deliberante y declarada de interés turístico nacional por la Secretaría de Turismo de la Nación y de interés turístico por la municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires.

Se considera a esta feria como un clásico y prestigioso paseo Turístico Cultural de la Tradición Argentina, y como un claro exponente del Desarrollo Rural y Turismo Rural con la contundente participación de la Agricultura Familiar.

OBJETIVOS

General

Analizar el impacto de la falta del rotulado en alimentos producidos por agricultura familiar comercializados en la Feria de Mataderos.

Específicos

- Realizar un relevamiento de los principales productos comercializados en la feria de Mataderos mediante encuestas a productores, observación directa de productos y recopilación de datos.
- Analizar la presencia e información contenida en el rótulo de los alimentos que se comercializan en una Feria de Productos Regionales y el grado de cumplimiento con la normativa vigente.
- Señalar la importancia del rótulo como nexo entre productor-producto-consumidor, y en este sentido, destacar el rol del mismo como herramienta informativa y comunicacional.
- Evaluar los potenciales riesgos de la ausencia de rotulado en los alimentos.

MATERIALES Y MÉTODOS

La metodología seguida incluyó los siguientes procedimientos:

Observación In situ:

En puestos de venta de alimentos ubicados en la Feria de Mataderos se observaron aspectos relacionados con la comercialización de los mismos en el lugar.

Las observaciones se realizaron en el período comprendido entre abril y junio de 2015. Los aspectos observados (que recibieron el tratamiento de variables cualitativas) incluyeron: i) Las formas en que se identifican, etiquetan y comercializan los productos alimenticios artesanales de la Feria y, ii) Las formas en que se identifican, etiquetan y comercializan los productos alimenticios agrícolas diferenciados en la Feria.

Durante las visitas a la Feria, que duraron un promedio de 2 días, además de las observaciones antes mencionadas en los puestos de alimentos, se tomaron fotografías para documentar/demostrar las muestra de productos.

Entrevistas semiestructuradas:

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a los participantes de la feria, que incluyeron turistas, visitantes locales y puesteros.

Otras fuentes:

Se recurrió a notas periodísticas y de divulgación acerca de las actividades de la Feria; Boletines de Asociaciones civiles y sitios webs, entre otros.

Tratamiento y análisis de la información:

A partir de las observaciones realizadas y una vez transcritas las entrevistas, se procedió a identificar los casos que se relacionaban específicamente con el objeto de

estudio de la presente investigación, cuyo número alcanzó a 20 casos. Si bien esta lista inicial no era exhaustiva, era lo suficientemente diversa como para ser incluida en la muestra general. A partir de esta muestra se eligieron ocho casos de estudio, teniendo en cuenta los siguientes criterios: tipo de producto, tipo de elaboración, tipo de presentación del alimento, y zona de la que proviene.

Una vez recopilada la información, se procedió a elaborar el marco teórico en función de los ejes originalmente propuestos en la investigación: rotulado de alimentos, valoración del rotulado y agricultura familiar. Como consecuencia de las interpretaciones preliminares a los ejes antes mencionados se sumaron: la reglamentación específica y el desarrollo rural. A partir de dicho marco teórico se analizaron los hallazgos encontrados en la Feria visitada.

RESULTADOS

Los productos alimenticios que se comercializan en los puestos de la Feria de Mataderos, son elaborados en forma tradicional, y exhibidos en más de 300 puestos por pequeños productores que se acercan de distintos puntos del interior de la provincia de Buenos Aires y algunas otras de las provincias.

En la Tabla 4 se detalla la procedencia de los productos que se comercializan en los 28 puestos relevados durante el presente estudio. La procedencia de cada uno de los productos está especificada en los envases en el 50% de los casos, en tanto, en el 40% restante el dato acerca de la procedencia provino de la identificación (carteles, afiches) ubicada en el puesto o bien de la información obtenida durante la entrevista (10%).

En cuanto a la procedencia según sistema de producción, el 100% de los productos corresponden a pequeños productores del sector rural, urbano, periurbano. No se observaron productos que deriven de la agroindustria.

Presencia de rótulo

Entre los productos comercializados en los puestos (Tabla 4) el 22% presenta rótulo y el 78% carece del mismo o bien está incompleto.

Cuando se analiza el tipo de productos sin rótulo (Figuras 2 a 7), se observa que el 43% de los mismos tendría un mayor riesgo potencial para la salud humana o, debido a que por sus características y/o origen tendría mayor probabilidad de desarrollar microorganismos causantes de enfermedades.

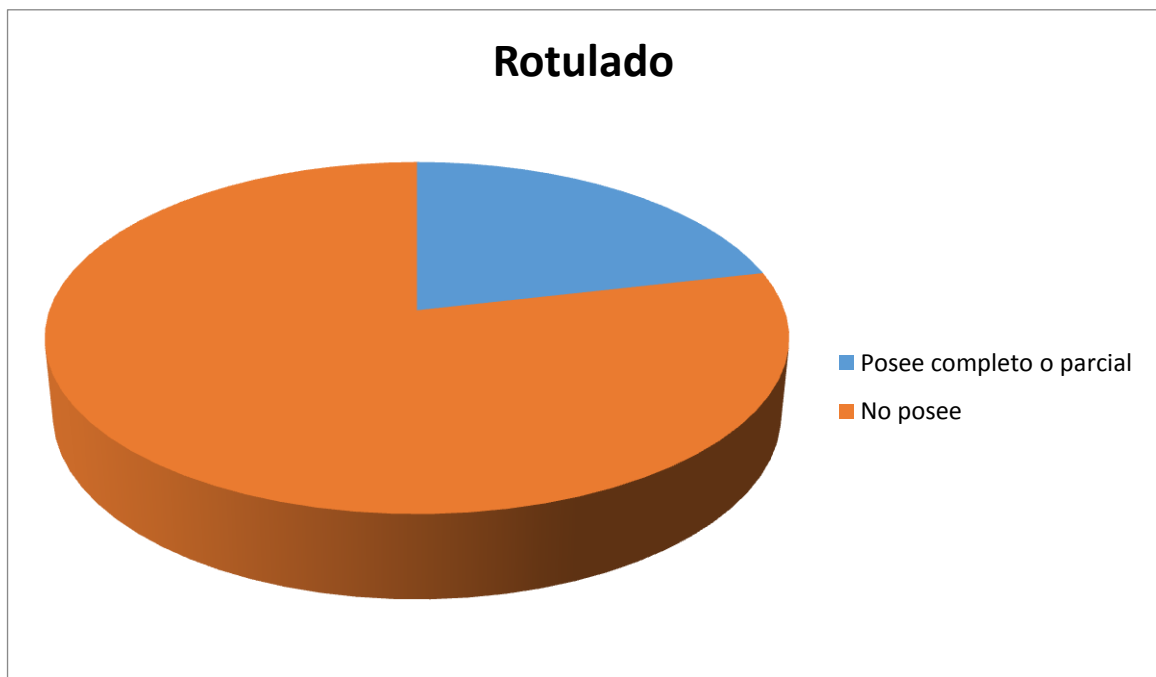
Tabla 4 - Presencia de rótulo en productos alimenticios

Puesto n°	Procedencia	Producto	Presenta rótulo
1	Ciudad. Mercedes	Chacinado, quesos, conservas, escabeches, ahumados, dulces	No
2	Pcia. Bs As.	Chocolates	No
3	Pcia. Córdoba	Chacinados, encurtidos, quesos, dulces, celíacos.	Si
4	Misiones	Yerba mate	Si
5	Pcia. Bs.As	Jugos y mermelada de arándanos	Si
6	Pcia. Bs.As	Quesos, chacinados	No
7	Tandil	Miel, dulces	Si
8	Pcia.Bs As	Licores y miel	No
9	Pcia Bs. As.	Especias	No
10	Pcia.Bs As	Salsas, conservas,	No
11	Pcia. San juan	Mermeladas y dulces	No
12	Pcia. Bs.As	Licores	No
13	Pcia. Bs.As	Quesos y salames	No
14	Mendoza	Conservas	No
15	San Juan	Dulces, aceitunas	No

16	Bs. As.	Miel	No
17	Pcia. Bs As	Quesos	No
18	Pcia. Bs As	Escabeches, aceite, miel	No
19	Bs.As.	Mermeladas	No
20	Pcia. Bs As	Quesos saborizados	No
21	Mercedes	Quesos y salames	No
22	Pcia. San Juan	Aceite	No
23	Pcia. Bs.As.	Quesos de cabra y oveja	Si
24	Pcia. Bs As	Dulces, chocolates	No
25	Pcia. Bs.As.	Chocolates	No
26	Córdoba, Río Negro	Mermeladas, dulces	Si
27	Cañuelas	Quesos saborizados	No
28	Mercedes	Quesos, chacinados	No

Porcentajes de cumplimiento del rotulado

	Presencia de rotulado
Posee completo o parcial	21,4%
No posee	78,6%



En la tabla se advierte que un 78,6% de los productos comercializados no tienen el rótulo correspondiente, lo cual constituye un alto grado de incumplimiento en su presentación según lo establecido por el C.A.A. y las autoridades competentes.

Como ya se desarrolló anteriormente, la presencia del rótulo constituye una garantía de aptitud para el consumidor. Se puede considerar a un alimento “seguro” cuando tiene un rótulo que brinde la información completa exigida por las normativas vigentes.

En la feria podemos encontrar una amplísima variedad de productos que no brindan información alguna acerca de los ingredientes que componen el alimento, como tampoco de los establecimientos de elaboración o certificaciones de calidad del proceso productivo. Cabe señalar que entre ellos, se encuentran los de alto riesgo de producir una ETA, como los chacinados, quesos y conservas.

La lista la configuran salamines de distintas variantes, salames, longaniza, chorizo colorado, jamón crudo, bondiola, jabalí, ciervo, queso de cerdo, sopresatta, queso de cabra, queso ahumado, entre otros quesos, miel, especias, conservas de berenjena, aceitunas, quesos saborizados, ajíes, pickles mixtos, semillas, mermeladas, dulce de leche y frutos secos.



Foto 2. Chacinados procedentes de la localidad bonaerense de Mercedes. No tienen rótulo ni etiqueta. Un cartel adherido al grupo menciona el tipo de producto. Estos productos se consideran de alto riesgo si su materia prima (carne porcina) no se sometió a los análisis de *Trichinella Spiralis* correspondientes. Se mantienen a temperatura ambiente y sin cubrir.



Foto 3. Quesos: algunos presentan algún tipo de etiquetado, donde se especifica la marca y el tipo de queso. En este puesto también se venden quesos elaborados con leche de cabra. Los quesos se encuentran a temperatura ambiente.

Estos productos pueden hallarse contaminados con algún agente que perjudique la salud de la población, y dadas las condiciones de presentación del alimento, no se garantiza su ausencia.

Información contenida en el rótulo

Del total de productos con rótulo (22% aproximadamente), la información estaba de acuerdo con lo especificado por distintas reglamentaciones establecidas para los alimentos en general, en un 12% de los productos. El 10% restante presentaba la información incompleta, la mayoría solo con la denominación del producto (por ejemplo: miel). En algunos rótulos se pudo observar que contenían información acerca del lugar de donde provienen (por ejemplo: alfajores de la Provincia de Córdoba). Se encontraron, además, productos con la etiqueta completa pero con tachaduras, con corrector líquido, en el sitio donde se indicaba la fecha de vencimiento.

En el caso de los chacinados, como ejemplo puede tomarse el de la Foto 4, producto elaborado por Frigorífico “SANSU S.A.”, la etiqueta contiene un rótulo con información sobre los ingredientes, número de R.N.P.A, número de R.N.E, sello de SENASA, etc. En particular, al analizarla, reviste importancia la aclaración sobre el contenido de derivados de trigo, ya que su presencia en este tipo de productos resulta muy usual; en contraste con la ausencia de esta información en un producto de similares características comercializado en la Feria.



Foto 4. Salamín picado fino, procedente de una góndola de supermercado. Observamos que la etiqueta se halla en buenas condiciones y que se leen con claridad todos los ítems obligatorios que deben figurar en el rótulo y/o etiqueta para este tipo de alimento.

Asimismo, la presencia del número de Lote y datos del elaborador, permiten realizar la trazabilidad de este alimento en caso de infestación por *Trichinella*. Esto es importante habida cuenta del desarrollo de esta zoonosis en nuestro país.

Otra ejemplificación de información útil y necesaria para el consumidor es la que indica las condiciones de conservación del alimento, tales como temperatura y humedad. Pueden verse indicadas en la Figura 5, donde se aclara “conservar a una temperatura de 3° a 7° C”. También se visualiza la diferencia entre los quesos etiquetados (Foto 5), con los quesos ofrecidos en la Feria, que no hacen alusión por medio de una etiqueta a estos requerimientos propios de los productos lácteos, ni tampoco se cumplimenta con los mismos, dado que además, el grado de exposición de dichos alimentos a temperaturas ambientales y al aire, son condiciones inadecuadas si se desea evitar el desarrollo de microorganismos.



Foto 5. Queso envasado, procedente de una góndola del supermercado. Se observa que contiene la información del rotulado obligatorio completa correspondiente a este tipo de alimento. Otro aspecto a tener en cuenta es que se mantiene en góndola con heladera, a las temperaturas requeridas para su conservación.

Por otra parte, cuando se compara la miel comercializada en la Feria (Figuras 6 y 7) con la que puede adquirirse en comercios dedicados a la venta de alimentos (Figuras 8 y 9), puede observarse que en este caso la etiqueta destaca que el producto no es apto para el consumo de menores de un año, como dato importante de protección a los sectores de riesgo, y se observa el detalle de la traducción en idioma inglés del rótulo (Figura 8). Esta práctica, además de configurar un rasgo simpático, sería de interés para los productores de la Feria, en base a la cantidad de ciudadanos extranjeros que la visitan, como un elemento que permite el acercamiento en el trato y una rápida información y comunicación para aquellos que no pueden expresarse o comprender por desconocer el idioma.



Figuras 6 y 7. Miel comercializada en la feria, carece de etiqueta y con ella de cualquier tipo de información.





Figuras 8 y 9. Miel con información obligatoria completa. Se observa inclusive la información nutricional y texto en idioma inglés (importante para visitantes extranjeros).



CONCLUSIONES

El trabajo realizado permite enunciar las siguientes conclusiones:

- Los productos alimenticios comercializados en la Feria de Mataderos son elaborados en distintas regiones geográficas de la Argentina y proceden, en su amplia mayoría, de la agricultura familiar.
- El rotulado de los productos alimenticios comercializados en la Feria de Mataderos presenta, por lo general, distintos niveles de deficiencias que van desde su ausencia (78,6%), rótulos con información insuficiente (10%) y el resto se encontraba cumplimentando la legislación vigente. Esta situación presenta un riesgo potencial en aspectos relacionados con la inocuidad de los mismos, en especial en los chacinados y lácteos
- Ante alguna situación de efecto adverso en la salud por el consumo de uno de los alimentos comercializados sin rótulo, será imposible realizar la trazabilidad del mismo hacia los establecimientos elaboradores, condicionando negativamente las acciones de control por parte de las agencias regulatorias de alimentos.
- Muchos de los alimentos que contienen una pobre, o carecen, de etiqueta, no indican sus condiciones de conservación, ni fecha de vencimiento, por lo que se evidencia otros potenciales riesgos al consumo de los mismos.
- Asimismo, la deficiente o nula rotulación de muchos de los alimentos, imposibilita la capacidad de discernir entre los componentes nutricionales de los mismos, por lo que puede ser un potencial riesgo a la salud de ciertos grupos poblacionales, como ser niños, personas mayores, celíacos, personas con problemas de obesidad o desnutridas, entre otros.

- Se evidencia una falta de fiscalización de los servicios sanitarios competentes en esta zona geográfica en la comercialización de estos productos.
- Teniendo en cuenta que prácticamente el 88% de los productos analizados no cumplen con la legislación de rotulado de alimentos vigente, se destaca la necesidad de establecer estándares y procedimientos de control adecuados a productos artesanales originados de la agricultura familiar, para rotular y asegurar la calidad e inocuidad de los productos que se comercializan en la Feria donde se realizó la investigación.

BIBLIOGRAFIA

AECOSAN. “Seguridad Alimentaria”, Gobierno de España. [Disponible en.

http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/publicaciones_estudios/seccion/seguridad_alimentaria.shtml] [Consultado: 03/09/2015]

ANMAT. “Portafolio educativo en temas clave en Control de la Inocuidad de los Alimentos” 2011. [Disponible en:

http://www.anmat.gov.ar/portafolio_educativo/Capitulo6c.asp] [Consultado: 03/09/2015]

Baudi, S. D. *Química de los Alimentos*. Ed. Pearson. México, 2006.

Centers for Disease Control and Prevention. CDC.

[Disponible en: www.cdc.gov/spanish/Datos/EnfermedadesAlimentos/] Consultado: 03/09/2015]

Caracciolo Basco, M. *Estudio de los consumidores de la feria de la agricultura familiar manos de la tierra: aportes para la construcción de la economía social y solidaria*. 1ra. edición. Ediciones INTA, Buenos Aires, 2013.

Caracciolo Basco, M., Foti Laxalde, M. *Economía Solidaria y Capital Social. Contribuciones al Desarrollo Local*. Ed. Paidós. (Reedición). Buenos Aires. 2005. Introducción, Caps. 2, 3 y 4.

Código Alimentario Argentino. [Disponible en la web:

http://www.anmat.gov.ar/alimentos/normativas_alimentos_caa.asp/

[Consultado: 03/09/2015]

Colman, D. *Las ferias francas: Una forma de comercialización de la Agricultura Familiar*, Ediciones INTA – IPAF NEA, 2009

Comisión de Comunidades Europeas. *Libro Blanco Sobre Seguridad Alimentaria*, Bruselas, 2002.

Comité de Seguridad Alimentaria Mundial (CSA). “Marco Estratégico Mundial para la Seguridad Alimentaria y la Nutrición (MEM). Tercera versión, FAO, Roma. 2003

FAO. *Sistemas de Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Manual de Capacitación sobre higiene de los alimentos y sobre el sistema de análisis de puntos críticos de control (APPCC)*, Roma, 2002

FAO. “El Estado de la Inseguridad Alimentaria en el Mundo. 2004 [Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/007/y5650s/y5650s00.HTM>] [Consultado: 03/09/2015]

FAO. “Seguridad Alimentaria” *Informe de Políticas*, N° 2, FAO, Roma. 2006.

FAO. Panorama de la seguridad alimentaria y nutricional en América Latina y el Caribe, Santiago de Chile, 2010.

FAO-PESA Centroamérica. “Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos básicos”. 2012. [Disponible en: <http://www.pesacentroamerica.org/biblioteca/conceptos%20pdf.pdf>] [Consultado: 03/09/2015]

FAO. “Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe”, FAO, Roma, 2014

FAO. “Una introducción a los conceptos básicos de la seguridad alimentaria”. [Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/014/al936s/al936s00.pdf>] [Consultado: 03/09/2015].

FAO. “Comité de Seguridad Alimentaria Mundial” [Disponible en: <http://www.fao.org/cfs/cfs-home/es/>] [Consultado: 03/09/2015]

FAO/OMS. “Garantía de la Calidad e Inocuidad de los Alimentos. Directrices para el fortalecimiento de los Sistemas Nacionales de Control de los Alimentos” [Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-y8705s.pdf>] [Consultado: 03/09/2015]

FAO/OMS. *Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos. Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos*, Estudio FAO y Alimentación 87, FAO, Roma, 2007

FAOSTAT. "Base estadística de la FAO" [Disponible en <http://faostat.fao.org/>] [Consultado: 03/09/2015].

Glass, R. F.; Castro, A. M. G. "As indicações geográficas como estratégia mercadológica para vinhos". Textos para discussão 35. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2009.

González, E. *Normativas vinculadas a los procesos de producción y comercialización de la agricultura familiar urbana y periurbana*, 1ra. edición, Ediciones Inta, Buenos Aires, 2013.

Guedes, C .A. M., Silva, R. "Denominaciones Territoriales Agroalimentarias, Políticas y Gestión Social: Argentina, Brasil y la experiencia española en un contexto europeo". *VII Jornadas Interdisciplinarias de Estudios Agrarios y Agroindustriales*, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, 2011.

Helms, M., Vastrup, P., Gerner-Smidt, P., Mølbak, K. "Short and long term mortality associated with foodborne bacterial gastrointestinal infections: registry based study". *BMJ*. 327: 73 -85, 2013

ICMSF. *Microorganisms in food* 2d, Ed Toronto. University of Toronto Press, 1986.

INDEC. Censo del Bicentenario 2010.

[Disponible en <http://www.censo2010.indec.gov.ar>] [Consultado: 03/09/2015]

INTA. *Boletines Electrónicos del CIPAF*.

[Disponible en:

<http://inta.gob.ar/documentos/boletines-electronicos-del-cipaf>] [Consultado: 03/09/2015]

Lerena, C.A. *Manual básico para manipuladores de alimentos de la industria y el comercio*. Ed. Assistance Food, 2001.

López, M. "Vistazo al futuro". *Alimentos Argentinos*. N° 44: 41-43, 2009.

OMS. *Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*, OMS, Ginebra, 2007

Organización Panamericana de la Salud (OPS). "HACCP: herramienta esencial para la inocuidad de alimentos" El sitio permite acceso al texto de: Codex Alimentarius; BPA/BPM; HACCP; Auditoría; y Dinámicas Grupales.

[Disponible en:

http://publicaciones.ops.org.ar/publicaciones/publicaciones%20virtuales/haccp_cd/index.html] [Consultado: 04/09/2015]

OPS. "Guía VETA", 2da edición, Ed. OPS/INPPAZ, Buenos Aires, 2001.

Palópoli, H. D. "Problemática Sanitaria de los Alimentos", 2013.

Rembado, F., Sceni, P., *La química de los alimentos*. -1a ed.- Ministerio de Educación de la Nación. Instituto Nacional de Educación Tecnológica, 2009

Reglamento de Inspección de productos y subproductos de origen animal, SENASA, 2002.

Resolución Conjunta SPRyRS 149/2005 y SAGPyA 683/2005

Román, M. F., Cicoella, M. *Turismo rural en la Argentina: concepto, situación y perspectivas*. IICA, Buenos Aires, 2009.

Santilli, J. *Agrobiodiversidade e Direitos dos Agricultores*. São Paulo, Peirópolis, 2009.

Secretaría de Agricultura Familiar, Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca.
[Disponible en: <http://www.minagri.gob.ar/sitio/areas/saf/>] [Consultado: 05/09/2015]

Silvestre, A. *Toxicología de los alimentos*. Ed. Hemisferio Sur, Buenos Aires, 1995.

Silvestre, A. y Rey, A M. *Comer sin riesgos 1. Manual de higiene alimentaria para manipuladores y consumidores*, 2a ed, Editorial Hemisferio Sur, Buenos Aires, Argentina, 2002.

Tito, G., Cattaneo, C. “Producción de Alimentos Sanos a Pequeña Escala, Comercialización y Limitaciones Reglamentarias: Elementos para un Análisis del Tema” 2000. [Disponible en:
<http://www.argeninta.org.ar/pdf/PRODUCCI%C3%93N%20DE%20ALIMENTOS.pdf>]
[Consultado: 04/09/2015]

Blogs y otros recursos

Allie. “Feria de Mataderos: el gusto es mío” Óleo *Dixit*. [Disponible en:
<http://dixit.guiaoleo.com.ar/feria-de-mataderos-el-gusto-es-mio/>] [Consultado: 04/09/2015]

Espacio TR. Blog de Turismo Rural. [Disponible en:
<http://www.blogdeturismorural.com.ar/>] [Consultado: 04/09/2015]

Feria de Mataderos. [Disponible en: <http://feriademataderos.com.ar/>] [Consultado: 10/05/2015]

Red de Comunidades Rurales.
[Disponible en: <http://www.comunidadesrurales.org/>]
[Consultado: 04/09/2015]

Sánchez, J. L. "Marketing: el envase" TECSIMA S. A. Consultora en Marketing Gestión y Calidad, 1994. [Disponible en: http://www.tecsima.com.ar/facebook/EL_ENVASE.pdf]

[Consultado: 04/09/2015]