



Tesina de Pregrado
Venta Callejera de Comida en la
Ciudad Autónoma de Buenos Aires

Presentada en la
Facultad de Ciencias Agrarias
Universidad Nacional de Lomas de Zamora
Para optar por el título de
Técnica Universitaria en Procesamiento Agro Alimentario

Autora: Julia Daniela Rieser

Director: Dr. Javier C. Vazquez

Julio del 2016

Resumen

El siguiente trabajo pretende mostrar un panorama actualizado de la situación de los puestos de venta callejera ilegal de comida en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires (capital de la República Argentina) abordado desde la temática de la seguridad alimentaria.

El trabajo cuenta con material fotográfico tomado en la zona de Once (barrio de Balvanera, Ciudad Autónoma de Buenos Aires), que concentra casi la mayoría de vendedores ambulantes de comida ilegales dentro del ámbito porteño, con lo que se registra parte de las condiciones en las que se comercializan los alimentos en la vía pública.

Desde otro enfoque, se evaluó la realidad a través de datos estadísticos del sector con el aporte informes y datos oficiales tanto del sector público como privado.

Además se hace una revisión de la legislación vigente que regula la actividad.

Palabras clave: Venta Callejera, Alimentos, Ilegal, Vía Publica, Contaminación.

Abstract

The following article tries to show an update on the situation of illegal street stalls selling food in Buenos Aires (capital of Argentina) approached from the issue of food security scenario.

The work has photographic material taken in the area of Once (Balvanera, Buenos Aires), which concentrates almost the majority of vendors of illegal food in the Buenos Aires sphere, which part of the conditions register where food is sold on public roads.

From another approach, the reality is evaluated through statistical data in the sector with the contribution reports and official data from both the public and private sectors.

In addition a review of existing legislation that regulates the activity is done.

Key words: Street Vending, Food, Illegal Public Streets, Pollution.

Agradecimientos

A mi familia y amigos por el apoyo económico y emocional durante la carrera.

Al Dr Javier C. Vázquez, quien en forma desinteresada me ofreció sus conocimientos, su tiempo y dirigió el desarrollo de esta tesina.

ÍNDICE GENERAL

Resumen.....	1
Abstract.....	2
Agradecimientos.....	3
1. Introducción.....	9
2. Aspectos socio económicos del sector.....	10
3. Función de las autoridades municipales.....	12
4. Aspectos regulatorios de la venta callejera.....	14
5. Licencias para vendedores.....	16
5.1. Alimentos permitidos.....	16
5.2. Emplazamientos para la venta.....	19
5.3. Capacitación obligatoria.....	21
6. Problemática en la ciudad de Buenos Aires.....	22
7. Enfermedades Trasmitidas por Alimentos (ETA).....	24
8. Agentes patógenos.....	27
8.1. Las bacterias.....	27
8.2. Las levaduras.....	27
8.3. Los mohos.....	28
8.4. Los virus.....	28
8.5. Los protozoarios.....	29
9. Factores de desarrollo de microorganismos.....	29
9.1. La temperatura.....	30
9.2. El agua.....	30

9.3.	El oxígeno.....	31
9.4.	La acidez del medio.....	31
9.5.	La composición química y nutricional del medio.....	31
10.	Contaminación microbiana en alimentos vendidos en la calle.....	32
11.	Contaminación física y química de alimentos.....	34
10.1.	Agentes físicos.....	35
10.2.	Agentes químicos.....	35
12.	Zona de Once: venta sin control.....	37
13.	Propuestas de mejora tecnológica para los puestos.....	49
14.	Conclusión.....	57
15.	Bibliografía.....	59

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Enfermedades y microorganismos responsables.....	26
---	----

ÍNDICE DE ESQUEMAS

Esquema 1. Diferentes causas de contaminación de los alimentos.....	33
---	----

ÍNDICE DE FIGURAS

Fig. 1. Sector de la zona de Once del barrio de Balvanera (Cap. Fed.) relvada para el informe de venta callejera ilegal.....	37
--	----

Fig. 2. Cesto con tapa a bascula o vaivén.....	51
--	----

Fig. 3. Hielo artificial en envase tipo botella plástica.....	54
---	----

Fig. 4. Prototipo de carrito con mostrador y toldo incorporado.....	55
---	----

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1. Datos aproximados considerando que para la mayoría de los alimentos perecederos, un aumento de 10°C en la temperatura de almacenamiento provoca una reducción del 50% en la vida útil.....	43
---	----

Gráfico 2. Temperatura (C°) vs Tiempo de descongelación del hielo de agua destilada, gel refrigerante comercial y gel refrigerante marca Control-Ice.....	53
---	----

ÍNDICE DE FOTOS

Foto 1. Puesto de comida habilitado por el gobierno de la ciudad en Costanera Sur.....	16
--	----

Foto 2. Vendedora expone a temperatura ambiente comida preparada durante horas.....	39
---	----

Foto 3. Vendedor comercializa sándwich de milanesa en la calle sin refrigeración.....	41
Foto 4. Vendedora mantiene aderezos fuera de la heladera.....	42
Foto 5. Vendedora elabora garrapiñadas a la vista sin utilizar delantal ni cofia.....	44
Foto 6. Señorita compra sándwich elaborado a la vista en un puesto de venta precario.....	46
Foto 7. Vendedora de jugos de fruta carece de agua para lavar elementos de trabajo, por otra parte se ubica en entorno sucio y guarda su materia prima en bolsa sobre el piso al sol.....	48
Foto 8. Helado de fruta suscitan sospecha por la coloración fuerte que presentan.....	49
Foto 9. Modelo de deposito de agua potable con lavatorio y recipiente para agua servida.....	50

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1. Ley 1.166/03.....	60
----------------------------	----

Abreviaturas

AGC	Agencia de Gubernamental de Control
APPCC	Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
BPM	Buenas Practicas de Manufactura
CABA	Ciudad Autónoma de Buenos Aires
CAC	Cámara Argentina de Comercio
ETA	Enfermedades Transmitidas por Alimentos
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (En inglés: Food and Agriculture Organization)
MAGyP	Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
MIP	Manejo Integral de Plagas
OMS	Organización Mundial de la Salud
OPS	Organización Panamericana de la Salud
POES	Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento
RGCBA-E	Registro del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires de Establecimientos
RGCBA-PA	Registro del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires de Productos Alimenticios
RNE	Registro Nacional de Establecimientos
RNPA	Registro Nacional de Productos Alimenticios
SUH	Síndrome Urémico Hemolítico

1. Introducción

Desde las tradicionales parrillas en la zona de La Costanera (Paseo de la rivera del Rio de la Plata en la Ciudad de Buenos Aires, la zona se extiende desde el sur hasta el norte de la capital abarcando distintos barrios porteños) hasta los improvisados puestos en las plazas o estaciones de tren, ambos forman parte de una constante en la urbe que fue acrecentándose en los últimos años. La venta ilegal de comida en las calles es una de las principales actividades prohibidas que se hacen en el espacio público de la ciudad, no solo porque hace uso de la vía publica sin permiso, sino que se infligen requisitos exigidos en materia higiénico sanitario.

Si bien los alimentos de venta callejera ofrecen numerosas ventajas: generalmente son baratos, son fáciles de conseguir en horas y lugares no habituales, y con frecuencia son el único negocio que provee de comida a la población activa urbana pobre, el papel dominante que desempeñan estos en la nutrición de muchos habitantes de las ciudades plantea ciertos riesgos para la salud de quienes los consumen. La principal preocupación concierne a la inocuidad, el riesgo de intoxicación alimentaria asociado a alimentos vendidos en la vía pública es una amenaza y la contaminación microbiológica es uno de los mayores problemas en este sentido.

Se sabe que los agentes patógenos de origen alimentario representan un grave peligro para la salud cuyo riesgo depende principalmente del tipo de alimento y del método de preparación y conservación. El desconocimiento de los vendedores ambulantes sobre las causas de las enfermedades de origen alimentario es un factor de riesgo que no se puede ignorar. La falta de higiene, el acceso inadecuado a las redes de agua potable y la eliminación de los desechos, así como un medio insalubre (como la proximidad del alcantarillado y vertederos públicos) aumentan así mismo los riesgos para la salud pública.

El empleo inadecuado de aditivos (frecuentemente de colorantes no autorizados), las micotoxinas, los metales pesados y otros contaminantes (como los residuos de plaguicidas) son peligros adicionales presentes en estos alimentos.

2. Aspectos socio económicos del sector

Los alimentos que se venden en la vía pública son de gran importancia socio económica, nutricional y cultural. La venta ambulante de alimentos permite obtener en el lugar de trabajo, así como en otros lugares importantes de la ciudad, alimentos cuya variedad y forma dependen de los hábitos alimentarios locales, el entorno socio económico y las tendencias en el estilo de vida.

Los alimentos que se venden en la vía pública son definidos como "alimentos y bebidas listos para el consumo, preparados y/u ofrecidos por vendedores no permanentes y otros vendedores ambulantes, especialmente en las calles y en otros lugares públicos similares¹", pueden encontrarse reunidos en las cercanías de los lugares de trabajo, escuelas, hospitales, estaciones ferroviarias, estaciones terminales de autobuses, etc. Son poco costosos en comparación con los alimentos del sector estructurado y de hecho son a menudo más baratos que los alimentos cocinados en el hogar. Además, satisfacen la necesidad de las personas de disponer de alimentos en los lugares donde trabajan o se reúnen por algún otro motivo. Un hecho que suscita gran preocupación es que, si bien desempeñan una importante función socio económica, su enorme crecimiento sin límites ni reglas somete a una fuerte tensión en los recursos de las ciudades e influye negativamente sobre la vida cotidiana a causa de la congestión del tráfico y la acumulación de basura entre otros.

La venta ambulante requiere una inversión poco costosa por parte del vendedor, ademas no exige una capacitación especial que no fuese la experiencia doméstica en la preparación de alimentos. Las operaciones de venta de alimentos en la vía pública requieren a menudo la participación de familias enteras para adquirir las materias primas, preparar y cocinar los alimentos y venderlos. La función de la mujer en la venta ambulante de alimentos y las posibilidades de empleo que les ofrece este sector revisten la máxima importancia.

¹ FAO.1997. Alimentos que se venden en la vía pública. Informe de la reunión técnica de la FAO sobre los alimentos que se venden en la vía pública. Calcuta, India. 6-9 de noviembre de 1995.

Otro aspecto interesante en el sector es el modo en que las diferencias culturales, étnicas y religiosas influyen en la variedad y el carácter de los alimentos vendidos en la vía pública en todo el mundo. Los alimentos pueden cocinarse en el hogar y distribuirse luego, o prepararse sobre la marcha, dependiendo del espacio disponible. Se pueden encontrar puestos fijos, carretillas de diversos tipos, puestos situados en los arcenes de las carreteras, vendedores ambulantes con su carga sobre la cabeza y otras formas de disponer los productos que varían en función de la ingeniosidad personal, los recursos disponibles, el tipo de alimentos vendidos y la existencia de otras instalaciones adquiridas oficialmente u ocupadas en la ciudad.

Con respecto a estos alimentos; tienen repercusiones nutricionales importantes para los consumidores, en particular los sectores de la población con ingresos medios y bajos que dependen en gran medida de dichos alimentos. Ello se debe a cierto número de factores que influyen en la elección de los consumidores, entre los que se incluyen el costo, la comodidad y el tipo de los alimentos disponibles, el gusto personal y las características organolépticas de los alimentos (olor, textura, color, aspecto). El valor nutricional de los alimentos vendidos en la vía pública depende de los ingredientes utilizados y del modo en que se preparan, almacenan y venden.

Un aspecto que merece especial atención es la inocuidad. Se sabe que estos alimentos suscitan preocupación por su capacidad potencial de ocasionar graves brotes de intoxicación alimentaria como consecuencia de una contaminación microbiológica, un uso inadecuado de los aditivos (y en particular de colorantes no autorizados) y la presencia de otras sustancias adulterantes y de contaminantes ambientales. Uno de los ejemplos más comunes son las prácticas inapropiadas de manipulación de los alimentos que podrían dar origen a una seria contaminación. Generalmente hay problemas con el abastecimiento de agua potable, cadena de frío, la calidad de las materias primas utilizadas (por ejemplo, hortalizas o carne en mal estado) y los emplazamientos no adecuados para ejecutar operaciones relacionadas con los alimentos (como las proximidades de alcantarillas y vertederos de basura). La inexistencia de instalaciones apropiadas para la evacuación de basuras representan un ulterior peligro.

Estudios realizados por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (F.A.O.) y la Organización Mundial de la Salud (O.M.S.) en América Latina indicaban que estas preocupaciones estaban justificadas y hablan de afrontarse para proteger a los consumidores². Un antecedente histórico fue en el año 1991, cuando el brote de cólera en Latino América debido al uso de agua servida afectó a cientos de personas³.

El tema de la inocuidad en estos alimentos no es menor ya que es causal de cuadros clínicos severos en los grupos de riesgo, incluso provocando casos fatalidad. A este grupo pertenecen los ancianos, niños o inmunodeficientes. Las enfermedades transmitidas por alimentos son un problema que afecta directamente la salud de los consumidores, y esto conlleva grandes gastos en la salud pública⁴, entre otras cosas.

3. Función de las autoridades municipales

La función de las autoridades municipales encargadas de la administración de la ciudad en relación con la venta ambulante de alimentos, además de hacer frente a los posibles peligros para la salud que representan estos alimentos, han de ocuparse también del entorno general en el que los habitantes de la ciudad deben vivir y actuar.

Dentro del ámbito de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, La Agencia Gubernamental de Control es el ente autárquico que tiene como misión el ejercicio eficaz y eficiente del poder de policía en lo referente a las condiciones de habilitación, seguridad e higiene de establecimientos públicos y privados, las obras civiles de arquitectura y el control de salubridad de alimentos, priorizando la acción preventiva y promoviendo el cumplimiento voluntario de la

² FAO.1997. Alimentos que se venden en la vía pública. Informe de la reunión técnica de la FAO sobre los alimentos que se venden en la vía pública. Calcuta, India. 6-9 de noviembre de 1995.

³ FAO/OPS/OMS, Informe técnico. 1992. Inocuidad y comercialización de alimentos frente a la epidemia del cólera en las Américas.

⁴ FAO, Informe técnico. 2009. Enfermedades transmitidas por alimentos y su impacto socio económico. Estudios de caso en Costa Rica, El Salvador, Guatemala, Honduras y Nicaragua.

normativa vigente y la participación activa del ciudadano.

La Agencia fue creada por medio de la Ley N° 2.624 del 13 de diciembre de 2007, en el ámbito del Ministerio de Justicia y Seguridad de la C.A.B.A.

Si bien la A.G.C. tiene cinco direcciones generales y a cada una se le asignó una competencia específica, todas actúan de manera integrada a la vez que coordinan con otros organismos públicos, formando un grupo articulado que facilita el mecanismo de toma acciones legales en el ámbito porteño.

El área que tiene como función la consecución, puesta en marcha y afianzamiento del programa de higiene y seguridad alimentaria, con el objeto de brindar seguridad en el consumo de los productos alimenticios, mejorando así la calidad de vida de los ciudadanos es la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria enmarcada en la ley del Código Alimentario Argentino sus responsabilidades primarias son:

- Administrar los registros según lo dispuesto por el Código Alimentario Nacional: Registro Nacional de Establecimientos (RNE), Registro Nacional de Productos Alimenticios (RNPA), Registro del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires de Establecimientos (RGCBA-E), Registro del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires de Productos Alimenticios (RGCBA-PA).
- Establecer un sistema integrado de vigilancia epidemiológica que permita disminuir los casos de enfermedades transmitidas por alimentos, trabajando en la normalización y formulación de medidas preventivas en los aspectos de inocuidad y calidad de los alimentos, a fin de proporcionar un marco jurídico de protección a la comunidad.
- Intervenir y participar en el control higiénico sanitario de establecimientos de todo tipo que desarrollan actividades en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, para garantizar las condiciones de salubridad necesarias a sus usuarios.
- Efectuar los análisis de laboratorios de aquellas materias primas y productos alimenticios que circulen, vendan o almacenen en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

- Elaborar un mapa de riesgo sanitario y administrar una base de datos actualizable de establecimientos relacionados con la manipulación, venta, comercialización y transporte de alimentos.

Entender en el otorgamiento de permisos expresamente permitidos para la venta de alimentos en la vía pública, excepto en aquellos aspectos relacionados con el emplazamiento de los mismos.

4. Aspectos regulatorios de la venta callejera

Una de las decisiones más difíciles para las autoridades gubernamentales era determinar si debían o no autorizar el funcionamiento del sector no estructurado de la venta ambulante de alimentos y, en caso afirmativo, en qué condiciones. Lógicamente, esta decisión debería depender de una evaluación de los factores positivos, de carácter socio-económico y cultural, en favor de los alimentos vendidos en la calle, así como de los posibles factores negativos.

En este sentido, la falta de acciones correctivas había generado problemas en lo que respecta a la degradación del medio ambiente, deterioro del orden público, y puso en peligro la salud de los consumidores.

La decisión lógica fue entonces permitir la venta de alimentos en la vía pública, pero regular las condiciones en que se realiza y mejorar la gestión y el control del sector. Esto significaba que las infraestructuras y servicios urbanos debían organizarse y administrarse de manera que la venta ambulante de alimentos y la vida disciplinada de la ciudad puedan coexistir e incluso apoyarse mutuamente.

Aplicando este criterio, se regularizó la actividad dentro del ámbito porteño a través de la ley 1.166/03. Sancionada en 2003 luego de consultas y negociaciones formales con sindicatos representantes de los vendedores ambulantes y el gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; tuvo varias reformas hasta 2007 relacionadas con la concesión de las licencias y los puestos, ya que entró en tela de juicio el modo en que se licitaron, debido a que no estaba reglamentado la forma en que se otorgan los permisos.

Esta normativa establece la adopción de disposiciones jurídicas de dos tipos. El primero de ellos consiste en la concesión de una licencia para ejercer la actividad e incluye limitaciones relativas al tipo de alimentos vendidos y al lugar en que han de venderse. El segundo se refiere a la aplicación de medidas concretas para proteger a los consumidores contra los peligros para la salud y el fraude comercial.

Los clásicos carritos de La Costanera (zona costera del Río de la Plata en la Ciudad de Buenos Aires, actualmente paseo turístico tradicional) están encuadrados dentro de la Ley 1.166/03 que regula la actividad (Foto 1), pero esta limita las opciones no sólo en cuanto a los espacios públicos que se pueden ocupar sino también al tipo de alimentos que se puede vender, lo que genera gran controversia.

Dentro de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, la Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria, de la Agencia Gubernamental de Control, es la que otorga las licencias y controla que los puestos cumplan con la ley de alimentos 1.666/03. La falta de higiene y de documentación para esta actividad se sancionan con actas de comprobación. Entre las faltas, hay algunas que, por su gravedad, dan origen a la clausura del puesto. Otra sanción es la destrucción de la mercadería no apta para su consumo, por generar un riesgo sanitario a la población.

La policía y la Dirección de Ordenamiento del Espacio Público porteño son los encargados de clausurar o levantar un puesto que no cuente con la correspondiente habilitación. En puestos no habilitados, la ocupación del espacio público es una contravención.



Puesto de comida habilitado por el gobierno de la ciudad en Costanera Sur (Foto 1). Fotografía de Julia Daniela Rieser, 20/01/2016.

5. Licencias para vendedores

Según la ley 1.166/03 la Autoridad de Aplicación es quien tiene la potestad de revocar, renovar o conceder a los vendedores ambulantes una licencia para ejercer su actividad, la cual especifica los alimentos para lo que es válida y el lugar donde debe ubicarse el puesto. Además para obtenerla es necesario realizar una capacitación obligatoria y contar con libreta sanitaria. La licencia tiene vigencia por un año pudiendo ser renovado el permiso por la misma cantidad de tiempo vencido este plazo.

En los párrafos precedentes se mencionan las especificaciones establecidas por la ley respecto de los alimentos y espacios autorizados y la capacitación pertinente.

5.1) Alimentos permitidos:

Actualmente la ley 1.166/03 permite la comercialización de golosinas, productos de confitería, sándwiches fríos envasados y sándwiches calientes, excluyendo todo tipo de oferta de comida, inclusive mas saludable.

La categorización se hizo sobre bases científicas del análisis de riesgo que presentan determinados alimentos y clasifico los alimentos de venta callejera en "alimentos de alto riesgo" y "alimentos de menor riesgo" para la salud⁵

La mayoría de las enfermedades transmitidas por los alimentos están asociadas con la contaminación microbiológica de éstos. Los alimentos en los que pueden proliferar los patógenos, son alimentos con un contenido elevado de agua que se han mantenido a temperatura ambiente (superior a 15°C) durante varias horas, y son especialmente peligrosos. Dado la amplia variedad de alimentos que presentan riesgos para la salud, las categorías reducen el número de alimentos que se venden en las calles a proporciones manejables. Sin embargo, para otorgar las licencias, no solo se tiene en cuenta las características del alimentos sino también se evalúa la tecnología con la que cuenta el vendedor; la existencia de refrigeradores para mantener los ingredientes, planchas para la cocción, elementos para la higiene del personal, instalaciones etc...

Cabe señalar que las modificaciones posteriores a la sanción de la ley no modificaron en las categorías el tipo de alimento que se puede vender, en este sentido la normativa no contempla otros tipos de opciones gastronómicas, ni el establecimiento de emprendimientos que provean alimentos de calidad y variedad como son los "food trucks".

Estos vehículos modernos, son la nueva tendencia en las grandes ciudades del mundo, no solo por su adecuación a las normas de gestión de calidad alimentaria como las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) o el Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC) sino que cumplen con sistemas de gestión ambiental e higiene y seguridad laboral.

Actualmente estos vehículos que se adaptan a los más altos estándares de

⁵ FAO/OMS. (estudió FAO alimentación y nutrición) 2007 Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos. Guía para las autoridades nacionales de inocuidad de los alimentos.

calidad parecen ser una solución alternativa posible que garantice un menú inocuo, además de una variada oferta gourmet más sana (Por ejemplo ensaladas, pastas, tartas, etc). Por otro lado, aportan el beneficio de operar en zonas de alta densidad urbana y baja actividad gastronómica, ya que se trasladan a los lugares donde hay mayor demanda.

A pesar de esto, la ley acota la actividad a la mera venta ambulante o la que puede efectuarse por medio de triciclos o carritos. Por lo tanto, este hecho restringe la variedad de comida que se podría vender, ya que la infraestructura e instalaciones con las que puede contar un carro de tracción a sangre es muy básica.

Así para la tarea de conceder licencias se toman las siguientes consideraciones:

-En primer lugar, se evalúa el transporte de alimentos. Los vendedores que disponen de medios más rudimentarios, deben limitarse a vender productos secos como maní en su vaina, descascarado, tostado o sin tostar, castañas, garapiñadas, manzanas abrillantadas, higos, azúcar hilada, pochoclo, barquillos, fruta desecada, descascarada, tostada y seca.

Por consiguiente, no se les autoriza a preparar y vender alimentos de alto riesgo. Quedando prohibida la elaboración de productos en el lugar de venta y la preparación para el consumo de alimentos, y solo pueden terminarse de elaborar a la vista maní, castañas, garapiñadas, manzanas abrillantadas, higos y azúcar hilada.

-Otro tipo de alimentos de menor riesgo podrían ser los helados, golosinas y bebidas sin alcohol envasados en fábrica (los cuales se venden generalmente en conservadoras). Estos alimentos suelen ser vendidos por vendedores ambulantes que se desplazan de una parte a otra de la ciudad, acudiendo con frecuencia a las escuelas, parques y estaciones terminales de autobús. La concesión de licencias a estos vendedores no plantea grandes problemas, ya que constituyen puntos de venta del sector alimentario más organizado. El expendio de estos productos se permite siempre y cuando se trate de productos envasados en origen provenientes de fábricas debidamente registradas y habilitadas.

Bajo estas consideraciones se estableció la categoría I que permite la venta de emparedados fríos, golosinas y productos de confitería, envasados en origen. El expendio se realiza en puestos móviles que deben tener una ubicación determinada en los espacios públicos. Y será la Autoridad de Aplicación quien aprobará el uso del transporte propuesto en el momento de otorgar el permiso correspondiente (Ver anexo).

Ya dentro de las categorías de alimentos que presentan un mayor riesgo, tales como los sándwich de carne. Es necesario que el vendedor cuente con una estructura que garanticen las condiciones de seguridad higiénicas y sanitarias. De manera que el alimento se prepare y conserve adecuadamente.

Para estas consideraciones se establecieron las categorías II y III. La primera contempla la elaboración y venta de emparedados calientes de salchichas tipo Viena. La elaboración y el expendio se realiza en puestos móviles, que deben tener una ubicación determinada en los espacios públicos. Y es La Autoridad de Aplicación quien determinará la especificación de diseño constructivo estructural y características técnicas de las instalaciones para la adecuada conservación y cocción de las salchichas, según normativas del Código Alimentario Nacional (Ver anexo).

La categoría III permite la elaboración y venta de emparedados calientes rellenos con chacinados y/o cortes cárnicos. La elaboración y expendio se realiza en puestos semi móviles, que deben tener una ubicación determinada en los espacios públicos (Ver anexo).

5.2) Emplazamientos para la venta:

Indudablemente la ocupación del espacio público genera efectos negativos que incluyen congestión tráfico, la invasión y obstaculización de las aceras, la acumulación de suciedad y basura y el uso ilícito del agua y la electricidad. En casi todos los casos, además hay que considerar que los emplazamientos ocupados para esta actividad son insalubres.

Teniendo en cuenta estos hechos y reconociendo que el sector informal de la venta de alimentos en la vía pública tiene derecho a ocupar un lugar en la

ciudad, la ley 1.166/03 determina los lugares permitidos para el establecimiento de puestos de comida callejera; permitiendo el uso de espacios verdes de más de una hectárea como plazas, parques e inmediaciones de estadios de fútbol. Y es justamente por medio de las licencias que los vendedores consiguen acceso a un lugar en la ciudad limpio y seguro para ejercer su actividad.

Si bien las autoridades locales examinaron el amplio abanico de soluciones posibles, la iniciativa adoptada dentro de los planes de infraestructura urbanos, fue la delimitación de zonas destinadas a la venta ambulante de alimentos y la asignación de espacios y servicios adecuados. Siempre considerando el hecho de no entorpecer el normal desarrollo de la vida ciudadana,

Más concretamente se autorizó el establecimiento de "zonas especiales" para la venta ambulante de alimentos a las que las autoridades locales suministrarían los servicios necesarios como por ejemplo abastecimiento de agua potable, electricidad, servicios de retirada de basura, aseos, etc.

Así la normativa dispone el asentamiento de los puestos en plazas, parque o otros espacios verdes, y esto atiende a dos cuestiones: La primera tiene que ver con el tipo de alimento que se pretende comercializar y la segunda tiene que ver con las dimensiones del puesto en sí.

Como se mencionó con anterioridad las categorías están en función del tipo de alimento y esto se debe a la naturaleza del mismo debido a algunos que son más perecederos que otros y con ello presentan características que los hacen peligrosos para los consumidores por lo tanto requieren de una preparación, manipulación y conservación mucho más rigurosa. Es así que para la categoría que permite la venta de alimentos de mayor riesgo como es la categoría III esta preestablecido la localización de los puestos únicamente en las demarcaciones exclusivas dentro la capital (Ver anexo). Allí el gobierno de la ciudad provee los servicios de agua potable, luz, y en algunos casos gas natural desalentando el uso de carbón o cualquier otro combustible nocivo para el medio ambiente.

Para esta categoría en particular el gobierno dispuso además estructuras especialmente diseñadas y construidas en material adecuado, con lo cual aparte del suministro de servicios requeridos, se contemplan otras especificaciones como instalaciones para la eliminación de residuos sólidos,

alcantarillado para la evacuación de aguas contaminadas, baños, etc. Estas estructuras están pensadas para una rápida y fácil limpieza y desinfección, asegurando por lo tanto la inocuidad del producto que se vende.

Hay que tener en cuenta que estas estructuras por sus características son de gran envergadura y ocupan el espacio de forma semi permanente debido a su difícil traslado, ya que se realizan operaciones más complejas que en las otras categorías como cocción, refrigeración, manipulación de alimentos crudos y cocidos, etc. Esto los hace que sean de mayores dimensiones por lo tanto la reglamentación estipula que los puestos habilitados se encuentren en zonas de mas de dos hectáreas. Es por eso que se dice que también se tiene en cuenta el tamaño del puesto al momento de conceder el permiso de uso del espacio publico. Sin embargo, para categorías I y II se autoriza la venta en espacios de mas de una hectárea, ya que los puestos no precisan mayor tecnología, por lo tanto son móviles y de menor porte, ocupando este de forma parcial. (Ver anexo)

No obstante, en ambos casos existe una obstrucción de la acera. Si se comparase estos puntos de venta con respecto a los food trucks, la ventajas más indiscutibles seria que estos últimos aparcen en la calle en lugares donde el estacionamiento esta permitido sin obstruir el tránsito peatonal. A pesar de esto, actualmente los food trucks están dentro de un vacío legal, y no tiene acceso al permiso ni lugar donde ubicar el vehículo así sólo puede funcionar en eventos privados.

5.3) Capacitación obligatoria:

Indiscutidamente la educación de los vendedores es una cuestión sumamente necesaria. Para ser acreedor del permiso de vendedor ambulante de alimentos es obligación realizar y aprobar el curso de "Manipulador de Alimentos" dictado en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria. Este curso es gratuito y forma parte de los requisitos obligatorios para gestionar la concesión de la licencia para el desarrollo de la actividad.

La finalidad del curso es sensibilizarlos acerca de los aspectos higiénicos, sanitarios y tecnológicos de la venta y el consumo de alimentos en la vía

pública. Sólo a través de esta capacitación y de la posterior vigilancia de la situación, los vendedores ambulantes de alimentos pueden integrarse en el sistema de suministro de alimentos de la ciudad y ser considerados una parte responsable de éste.

Los cursos de capacitación son un elemento fundamental y se ajustan a las necesidades concretas de cada categoría. De esta manera se instruye a los vendedores en las Buenas Prácticas de Manufactura con orientación a la venta ambulante.

Es importante enfocar el curso a aspectos particulares y lograr que el vendedor se concientice y preste especial atención al momento de ejecutar operaciones de alto riesgo mientras prepara la comida. Algunos de los problemas que más daños causan se plantean repetidamente. Pueden citarse como ejemplos el mantenimiento de los alimentos a temperatura ambiente durante varias horas, el período excesivo de tiempo transcurrido entre el momento de preparar los alimentos y el de servirlos, una exposición inadecuada en relación con el tiempo y la temperatura durante la cocción o el calentamiento de los alimentos, el almacenamiento de éstos a granel en grandes recipientes dentro del refrigerador, una temperatura insuficientemente elevada durante el almacenamiento, y la contaminación cruzada entre alimentos crudos y cocidos, entre otras cosas.

Estos aspectos de crucial importancia son los que el vendedor deberá vigilar para evitar la contaminación y así garantizar un alimento inocuo y saludable.

El curso además proporciona información sobre Manejo Integral de Plagas (MIP) y Procedimientos Operativos Estandarizados (POES) para saneamiento de los elementos y lugar de trabajo. Pero sin duda, lo más relevante es que el vendedor tenga noción de los peligros para la salud que representan las enfermedades transmitidas por alimentos y las causas que la originan.

6. Problemática en la Ciudad de Buenos Aires

La realidad en la ciudad de Buenos Aires es que si bien está regulada la venta ambulante en todos sus aspectos y más concretamente la venta callejera de comida por el riesgo que implican los alimentos para la salud, existen pocos vendedores que trabajen de forma legal y mucha venta clandestina que se realiza exponiendo de forma precaria comida en la calle sin un espacio dedicado a este fin.

La venta en la calle en la ciudad es básicamente una alternativa de subsistencia para personas que carecen de trabajo, por lo tanto al realizar la actividad de forma temporal no consideran el hecho de poner en regla su situación ni se plantean este como una oportunidad laboral a largo plazo.

Esta realidad tan compleja cambia cada año e incluso varía durante los distintos meses del año. El número de vendedores en la calle se ve influenciado por la presión policial y los agentes de seguridad alimentaria.

Por lo general los vendedores operan durante el día, sobre todo en horario de almuerzo y los días hábiles de la semana, con la gente que se desplaza cotidianamente.

Un informe de la Cámara Argentina de Comercio (C.A.C.) sobre venta ilegal callejera en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires⁶ habla de un promedio mensual de 290 puestos para el rubro de "Alimentos y Bebidas" durante el año 2014 distribuidos en las áreas del relevamiento de dicho informe. Hay que considerar que esta cifra podría ser superior si se tiene en cuenta el resto de la capital.

Concretamente el informe menciona que la venta de comida informal es el tercer rubro más explotado en el sector de venta en la vía pública, lo que representa un 11% del total aproximadamente.

Según el ranking de focos de venta por rubro, el podio lo lidera la estación Once de Septiembre (Terminal ferroviaria ubicada en el barrio de Balvarera) y plaza Miserere (Plaza situada a inmediaciones de la estación Once de Septiembre) durante todo el año, mientras que para avenidas y calles, Av. Ave-

⁶ Cámara Argentina de Comercio. Departamento de economía, 2014. Informe de venta ilegal callejera y piratería en la ciudad de Buenos Aires. Informes desde febrero de 2014 a enero de 2015. http://economia.cac.com.ar/institucional/observatorio_de_comercio_y_servicios_1809.

-llaneda y Av. Rivadavia (Avenidas consideradas como importantes arterias de la Capital Federal) fueron las más afectadas respectivamente.

Hay que subrayar que este informe cuantifica el total de vendedores y no discrimina entre vendedores que ofrecen comidas elaboradas de los que comercializan bebidas y/o alimentos, como golosinas, galletas, etc. envasadas en fábrica.

Por otro lado, hasta el momento se otorgaron 283 permisos para la venta de alimentos en la vía pública: 167 permisos para la categoría I, 57 para la venta de panchos y bebidas sin alcohol (Categoría II) y 59 para productos de parrilla y bebidas correspondientes a la categoría III⁷ en puestos habilitados por el gobierno de la ciudad que operan en Costanera Sur y Norte (Predio delimitado en la ciudad para el establecimiento de esta categoría).

Estos datos no son menores, si se tiene en cuenta que la cantidad de puestos habilitados hasta la fecha es inferior a los puestos ilegales activos durante el año 2014. Y esto, sumado a la falta de políticas públicas proporciona un panorama desalentador en cuanto a mitigar la venta ilegal, que bajo estas circunstancias aumenta de manera desmesurada.

7. Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA.)

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA.) se definen como enfermedades provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos o parásitos, o bien por las sustancias tóxicas que ellos producen.

Los síntomas de las ETA. incluyen vómitos, dolores abdominales, diarrea y fiebre, pueden durar algunos días. También pueden presentarse síntomas neurológicos, ojos hinchados, dificultades renales, visión doble, etc.

La duración e intensidad de los síntomas varía de acuerdo a la cantidad de

⁷ Valeria Musse, diario La Nación. Fecha del artículo: 10/03/2016. Salvo en la Costanera, los carritos evaden los controles. <http://www.lanacion.com.ar/1878293-salvo-en-la-costanera-los-carritos-evaden-los-controles>

bacterias o toxinas presentes en el alimento, a la cantidad de alimento consumido y al estado de salud de la persona, entre otros factores.

Existen grupos de riesgo como los niños, los ancianos y las mujeres embarazadas que, por su baja resistencia a las enfermedades, son especialmente vulnerables. En estos casos las precauciones para evitar la contaminación de los alimentos deben extremarse, pues las consecuencias de las ETA pueden ser severas, dejando secuelas o incluso hasta provocando la muerte. Por el contrario, para las restantes personas los síntomas son pasajeros: en la mayoría de los casos, sólo duran un par de días, sin ningún tipo de complicación.

Las afecciones que pueden ocurrir luego de consumir un alimento contaminado varían en función del tipo de microorganismos y del nivel de contaminación.

Estas enfermedades microbianas de origen alimentario pueden afectar a una o más personas a la vez.

Se distinguen tres categorías:

- Infecciones: que resultan de la ingestión de alimentos que contienen microorganismos patógenos que se multiplican en el tracto intestinal del consumidor como por ejemplo géneros de coliformes, *Campylobacter* y *Salmonella typhi* (causante de la fiebre tifoidea).
- Intoxicaciones: ocurren cuando las toxinas de bacterias y hongos persisten aún después que el microorganismo es eliminado del alimento. Estas toxinas no producen modificaciones organolépticas y/o sensoriales en el alimento y son capaces de producir enfermedades. Ejemplos de estos son el botulismo causado por la presencia de toxinas secretadas por *Clostridium botulinum* como también la enterotoxina estafilocócica producida por *Staphylococcus aureus*.
- Toxi-infección: que resulta del consumo de alimentos que poseen patógenos vivos, los cuales son capaces de multiplicarse, colonizar y liberar toxinas en el intestino del huésped. Ejemplos típicos son los parásitos como la *Taenia saginata* “tenia” provocada por consumir carne vacuna o de cerdo contaminada, también la amebiasis producida por

Entamoeba histolytica trasmisita por verduras contaminadas con agua residuales y materia fecal.

En la siguiente tabla, se señalan las principales enfermedades microbianas y virales relacionadas con el consumo de alimentos:

ENFERMEDADES	MICROORGANISMOS RESPONSABLES	FUENTES	ALIMENTOS VECTORES
Botulismo	<i>Clostridium botulinum</i>	Suelo, agua, tracto intestinal de animales	Conservas de pH>4,5 mal esterilizadas, pescados, ensaladas no nitradas, alimentos al vacío o en aceite
Fiebre tifoidea	<i>Salmonella typhi</i>	Portadores sanos, heces de personas enfermas, agua	Alimentos ricos en proteínas (carnes, huevos, pescados, leche), productos crudos, mariscos
Disentería	<i>Shigella dysenteriae, S. Sonnei, S. Flexner</i>	Heces de enfermos, agua	Alimentos crudos, verduras, ensaladas, leche, agua
Cólera	<i>Vibrio cholerae</i>	Heces y vómitos de enfermos, agua	Alimentos crudos, verduras, agua
Fiebre de malta (Brucellosis)	<i>Brucella melitensis</i>	Animales infectados	Leche y quesos crudos de origen ovino
Tuberculosis	<i>Mycobacterium tuberculosis, M. bovis</i>	Secretiones de enfermos, leche de animales	Especialmente leche cruda
Listeriosis	<i>Listeria monocytogenes</i>	Tejidos, leche, orina de animales enfermos	Leche, productos lácteos, carnes rojas y blancas
Ántrax intestinal	<i>Bacillus anthracis</i>	Animales enfermos	Carnes crudas, charcutería
Tularemia	<i>Francisella tularensis</i>	Sangre y tejidos de conejos y liebres enfermos	Carnes (conejo, liebre)
Enteritis Necrótica	<i>Clostridium perfringens C</i>	Heces de animales	Carnes y pescados cocidos
Yersiniosis	<i>Yersinia enterocolitica</i>	Suelo, agua, animales, (cerdos)	Verduras crudas, carnes, leche cruda, agua
Infección por <i>Campylobacter</i> spp	<i>Campylobacter jejuni</i>	Animales enfermos	Agua, leche cruda, pollo, mariscos
Salmonelosis	<i>Salmonella typhimurium, S. heidelberg, S. java, S. enteritidis, S. mbanda/ S. panama, etc.</i>	Heces de animales domésticos	Carnes rojas y blancas, mariscos, pescados, leche, huevos
Enterotoxicosis Estafilocócica	<i>Staphylococcus aureus</i>	Piel, acne, secreciones nasales	Jamón, carnes rojas y blancas, crustáceos, quesos, leche, charcutería, ensaladas, repostería
Toxiinfección por enterobacterias	<i>Escherichia coli</i> (varios serotipos) <i>Proteus vulgaris</i> (+ 3 otras especies) <i>Klebsiella pneumoniae</i> , <i>Cytobacter aerogenes</i> (+ otras especies) <i>Edwardsiella tarda</i>	Heces, agua, suelo	Carnes rojas y blancas, leche y productos lácteos crudos, repostería, platos cocidos, huevos, pescados
Toxiinfecciones	<i>Clostridium perfringens</i>	Heces de personas o animales, suelo	Carnes rojas y blancas cocidas, alimentos crudos
	<i>Vibrio parahaemolyticus</i>	Agua y productos del mar	Pescados, crustáceos, salazones
	<i>Streptococcus faecalis</i>	Heces de personas o animales	Carnes, tortas, leche en polvo
Gastroenteritis	<i>Bacillus cereus</i>	Suelo, polvo	Productos cereales, tortas, salsas, arroz, carnes, pan, pescados, verduras, leche
Aflatoxicosis	<i>Aspergillus flavus</i> (y sus ramas similares)	Suelo, plantas	Productos vegetales (granos), leche
Otras micotoxicosis	Setas venenosas	Suelo, plantas	Frutas, granos, leche
Hepatitis	Virus tipo A	Heces, orina, sangre de enfermos	Leche, agua, mariscos, jugo de cítricos
Poliomelitis	<i>Poliavirus</i>	Heces, secreciones faríngeas de animales infectados	Leche, agua, repostería

Enfermedades y microorganismos responsables (Tabla 1). Fuente: FAO, 2009. Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe, herramientas para la capacitación.

8. Agentes patógenos

Las características de los puestos de venta, de los vendedores y también de la preparación como de la conservación de los alimentos callejeros puede ofrecer un riesgo para la salud de la población si en la preparación de los alimentos no se usa agua potable, no se siguen prácticas mínimas de higiene y adecuada manipulación, si no se hace una cuidadosa selección de materias primas y no se limita o previene la contaminación ambiental entre otras cosas. Más aun cuando se trata de comercios informales que quedan fuera de los sistemas de controles bromatológicos, condición que aumenta el riesgo sanitario.

Los agentes causales de enfermedades se encuentran en todas partes, en todos los medios, en el agua, en el aire, en el suelo y también en los alimentos que consumimos. Y sólo se les puede observar gracias a un microscopio.

Según su forma, su tamaño y su modo de vida, estos generalmente se clasifican en cinco grandes categorías: las bacterias, las levaduras y mohos, los virus y los protozoarios. Entre ellos, algunos realmente peligrosos para el hombre cuando infectan y se desarrollan en los alimentos.

8.1) Las bacterias:

Llegan a vivir y desarrollarse a veces en medios pobres en nutrientes como el agua. Otras son muy exigentes y no se desarrollan sino en medios ricos como la leche, la carne, los platos preparados, la sangre y el intestino humano o animal.

Ciertas bacterias son útiles para la transformación de alimentos ya que provocan fermentación: este es el caso de aquellas bacterias utilizadas en la fermentación del yogur (bacterias lácticas). Otras tienen efectos indeseables sobre los alimentos: provocan liberación de gas, de olores desagradables, alteraciones en el sabor, etc.

8.2) Las levaduras:

Las levaduras se desarrollan tanto en la superficie como en la profundidad de los alimentos (medios sólidos o líquidos). Ciertas levaduras se cultivan de forma industrial y se comercializan por sus propiedades particulares de fermentación de los azúcares y de la transformación parcial de éstos en alcohol y gas (ej: producción de cerveza). En general, las levaduras no provocan daños a la salud, aunque algunas alteran los alimentos y los vuelven inadecuados para el consumo.

8.3) Los mohos:

Los mohos se utilizan en la industria, especialmente para la producción de antibióticos. Sin embargo, algunos provocan enfermedades en el hombre y en los animales por medio de toxinas (llamadas micotoxinas) que producen, lo que los transforma en un riesgo para la salud pública. Este es el caso del *Aspergillus flavus* y especies similares que producen micotoxinas llamadas aflatoxinas. Las aflatoxinas poseen un poder hepatotóxico y hepatocarcinógeno muy marcado (tumores hepáticos o cáncer incipiente de hígado). Desafortunadamente, los mohos son termoresistentes y poco sensibles a los antisépticos. Todo alimento portador de mohos puede servir como medio de contaminación. Este es el caso del maní y de otros granos oleaginosos, el maíz, la leche líquida o en polvo y otros productos lácteos.

8.4) Los virus:

Los virus parasitan tanto a los animales como al hombre, muchos responsables de enfermedades más o menos graves como la hepatitis viral, la rubéola, la viruela, etc.

Por ejemplo, la hepatitis A o hepatitis endémica se transmite por el agua, por los alimentos que han tenido un tratamiento de calor rápido y superficial (huevos a la copa, alimentos congelados, secos, poco cocidos o recalentados de forma insuficiente). Los mariscos, las moscas, las manos sucias y todo lo que entre en contacto directo o indirecto con las heces de los enfermos son igualmente posibles formas de transmisión. El agente infeccioso es un virus

que entra por la vía oral, pasa a la sangre y se instala en el hígado. La enfermedad puede ser grave, especialmente durante el embarazo. Después de una fase de ictericia, que puede presentarse o no, puede desembocar en una cirrosis hepática.

8.5) Los protozoarios:

Muchos de ellos son parásitos del hombre y de los animales. Se caracterizan por cambiar de forma, producir quistes u otras formas de resistencia.

Los protozoarios son responsables de enfermedades que a veces son muy graves, entre las que se cuentan las enfermedades intestinales tales como la giardiasis y la amebiasis. En el caso de la amebiasis, cuando los quistes penetran en nuestro tubo digestivo, por medio del consumo de verduras crudas, las amebas vuelven a comenzar su vida activa, se multiplican rápidamente y provocan disentería, afección caracterizada por defecación frecuente y heces con sangre.

En relación a la giardiasis, es una parasitosis muy extendida en el mundo, causante de anorexia, dolores abdominales, distensión abdominal, eructación, náuseas y vómitos. El agente responsable de la enfermedad es el *Giardia lamblia*. Por lo general, las epidemias se originan de las aguas superficiales y los alimentos más contaminados por este parásito suelen ser las ensaladas de frutas, los sándwiches, los vegetales frescos y la leche cruda. La transmisión puede ser por vía oral o fecal.

9. Factores de desarrollo de microorganismos

Ciertos factores influencian el desarrollo de microorganismos. Para impedir o inhibir su desarrollo, que provoca alteraciones en los alimentos que pueden ser perjudiciales y dañinas para el hombre, es importante conocer los factores que favorecen el desarrollo o la destrucción de los microorganismos. Los factores más importantes son la temperatura, el agua, la presencia de oxígeno, la acidez y la composición química del medio.

9.1) La temperatura:

Muchos microorganismos son destruidos por las temperaturas elevadas. Para caracterizar los microorganismos, se les clasifican en tres grupos, según las condiciones de temperatura necesaria para su desarrollo:

- aquellos que «prefieren» una temperatura baja, entre -7 y +10°C que son llamados microorganismos psicrófilos y psicrotrofos; son estos los microorganismos que pueden provocar alteraciones en los productos refrigerados, principalmente, las carnes rojas, carnes blancas, pescados y productos lácteos;
- aquellos que «prefieren» las temperaturas medias, entre 20 y 40°C (llamados microorganismos mesófilos, y que se desarrollan a temperatura ambiente);
- aquellos que «prefieren» las temperaturas elevadas, entre 45 y 65°C (llamados microorganismos termófilos, que son los que tienen mayores posibilidades de sobrevivir después de un tratamiento de calor incompleto).

En muchos casos, la buena preparación y cocción de los alimentos permite controlar y reducir el número de microorganismos, dado que la mayor parte son destruidos por las temperaturas que sobrepasan los 70°C. Hay que tener en mente que las esporas, forma de resistencia de ciertas bacterias, pueden resistir estas temperaturas y volver a producir posteriormente microorganismos patógenos.

9.2) El agua:

Los microbios necesitan agua para vivir y desarrollarse. Los alimentos, según su tipo y su naturaleza, contienen una cantidad variable de agua. Los alimentos de origen animal contienen una cantidad de agua disponible suficiente para el desarrollo y la multiplicación de todos los microbios.

9.3) El oxígeno:

La presencia o ausencia de oxígeno es también un factor de selección de microbios. Con respecto a este factor, se puede clasificar a los microbios en tres (3) grupos: aquellos que requieren de oxígeno para poder multiplicarse, los “aerobios” (ej. *Bacillus*); aquellos que no pueden desarrollarse en presencia de oxígeno, los “anaerobios” (ej. *Clostridium*) y aquellos que son capaces de desarrollarse en diversas situaciones de oxigenación, los “facultativos”.

En los alimentos, por lo general se encuentra una mezcla de estos tres tipos de microbios que viven en perfecta simbiosis. Su acción combinada puede traer modificaciones nefastas sobre los jugos de frutas, los vegetales en conserva, etc., debido a la fuerte producción de gas que altera y por lo general hace explotar los recipientes que contienen los productos en conserva.

9.4) La acidez del medio:

La acidez (medida por el pH, o la concentración de iones de hidrógeno) de los productos alimentarios, es un factor determinante para el desarrollo de microbios. Los alimentos se clasifican en productos muy ácidos (frutas y jugos de frutas: tomates, naranjas, limones), ácidos (pastas fermentadas de maíz, crema ácida), y no ácidos (carnes, pescados, huevos, granos oleaginosos, leche fresca) según si la acidez expresada en pH es inferior, igual o superior a 4,5. Los agentes patógenos no se desarrollan en alimentos muy ácidos, pero pueden sobrevivir.

9.5) La composición química y nutricional del medio:

Como todos los seres vivos, los microorganismos necesitan nutrientes para su desarrollo. La composición química de los alimentos es, por tanto, un factor poderoso de inhibición o de desarrollo para los microorganismos. Mientras más rico en nutrientes (proteínas, glúcidos, vitaminas y sales minerales) y en agua sea el alimento, más se favorece el crecimiento de microorganismos, y por ello más altos son los riesgos de alteración y de contaminación del alimento. En consecuencia, los riesgos para la salud del consumidor son mucho mayores. La mayor parte de los microbios patógenos son exigentes, pero existe una

multitud de gérmenes que son capaces de alterar también los alimentos muy pobres en nutrientes.

10. Contaminación microbiana en alimentos vendidos en las calles

La presencia de microorganismos en los alimentos que se venden en la vía pública (platos cocinados, bocadillos, etc.) pueden ser producto tanto de la contaminación de las materias primas utilizadas para la preparación del plato como de la falta de protección del plato al momento de su elaboración y/o almacenamiento hasta el consumo. Las materias primas usadas en la producción de estos alimentos a veces están sucias y pueden de hecho, contribuir a su contaminación microbiana en el caso en donde las condiciones de cocción son insuficientes o ineficaces. Una de las principales causas de contaminación microbiana de las materias primas de origen vegetal (frutas que crecen en el suelo, hojas de verduras, etc.) es el uso de abonos orgánicos (humanos o animales) no tratados. La situación puede agravarse cuando los productos no se lavan correctamente con agua limpia. El agua de consumo y el hielo vendido en mercados, calles, etc. suelen estar contaminados por diferentes tipos de gérmenes patógenos. Así, estos son generalmente el origen de numerosas enfermedades como el cólera. El siguiente esquema muestra cómo pueden contaminarse los alimentos:



Diferentes causas de contaminación de los alimentos (Esquema 1). Fuente: FAO, 2009. Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe, herramientas para la capacitación.

Los alimentos que se contaminan más frecuentemente son: los productos lácteos (yogur, leche cuajada), los platos cocinados, las salsas, las verduras crudas, los sándwiches, la mayonesa, los productos animales (carne, pescados, crustáceos), los buñuelos y tortas. El agua, el helado de consumo y las bebidas tradicionales son alimentos igualmente propensos a la contaminación microbiana y parasitaria.

La higiene de los alimentos busca preservarlos, en especial, impedir o reducir su contaminación por los microorganismos o parásitos provenientes del agua, el aire, las moscas, los insectos y los roedores. La higiene de los alimentos debe garantizar la seguridad y la inocuidad de los mismos.

Los microorganismos no se encuentran solamente en el agua, el aire y el suelo. Se encuentran igualmente en las materias fecales que pueden contaminar el agua y el suelo. Debido a los microorganismos que contienen, las materias fecales son también la causa de numerosas enfermedades.

Una bacteria particularmente peligrosa es la *Escherichia coli* productora de una toxina muy potente, causal del Síndrome Urémico Hemolítico (S.U.H.).

Escherichia Coli es un comensal normal (vive en simbiosis) en el intestino del hombre y de los animales de sangre caliente. Sin embargo, ciertas cepas son patógenas y pueden provocar problemas más o menos graves, desde gastroenteritis (diarreas, vómitos, dolores abdominales) hasta severas afecciones en los grupos de riesgo, provocando la muerte en algunos pacientes. Los alimentos que se contaminan más frecuentemente son carne picada vacuna, porcina y ovina poco cocida, hamburguesas, albóndigas, pastel de carne, rellenos de empanadas y todo lo que contenga carne picada que en condiciones de cocción inadecuadas aumenta el peligro de la ingesta. Otros alimentos son agua no potable, incluso en forma de hielo, leche cruda y derivados no pasteurizados, jugos envasados sin pasteurizar, frutas y verduras que puedan haber sido regadas con agua no potable.

En el caso de la carne picada la contaminación se produce durante la faena de los animales; la materia fecal del intestino puede salpicar la res inoculando la carne exteriormente, al ser picada las bacterias pasan de la superficie de la carne al interior del producto y encuentran un medio propicio para facilitar su reproducción y haciéndola un vehículo ideal para producir la enfermedad.

Por eso, es fundamental someter las hamburguesas, rellenos o albóndigas a una buena cocción a 75 ° C y hasta la desaparición de los jugos para eliminar la carga bacteriana.

Para los lácteos la bacteria no se elimina por la leche, pero se puede contaminar durante el ordeñe por eso la importancia de pasteurizar la leche cruda.

Todos los yogures y derivados lácteos legalmente registrados, están elaborados con leche pasteurizada.

Y en frutas y verduras el origen de la contaminación puede ser una mala práctica agrícola, manipulación del alimento con manos sucias, contaminación cruzada, etc.

11. Contaminación física y química de alimentos

Además de los agentes biológicos (los microorganismos) citados en los párrafos precedente, hay otros agentes responsables de afectar la salud del consumidor: los agentes químicos y físicos. Así, durante la preparación, la conservación y la venta, los alimentos que se venden en la vía pública pueden contaminarse por diversas impurezas químicas y físicas provenientes de las materias primas, de los materiales, de las manos de los operadores y del medio ambiente. Estos alimentos no suelen estar protegidos en el momento de la comercialización, reciben igualmente el polvo del medio ambiente inmediato, el gas que sale de las motos o vehículos, las moscas y otros insectos que depositan toda clase de impurezas.

11.1) Agentes físicos:

Algunas heridas pueden ser resultado de la presencia de cuerpos extraños en los alimentos, por ejemplo:

- esquirlas de vidrio, provenientes de botellas quebradas, o también de ampolletas eléctricas que se rompen encima del recipiente que contiene el alimento,
- trozos de madera, provenientes del ambiente, de casas, etc.,
- piedras
- virutas de metal, provenientes del ambiente, cables, etc.,
- pequeños trozos de hueso,
- objetos personales: joyas de los preparadores, etc.

Estos agentes son el resultado de malas prácticas después del aprovisionamiento hasta el momento del consumo. Pueden ser eliminados en su mayoría fácilmente con un buen comportamiento del preparador/vendedor. Para el consumidor, su presencia puede conllevar diversos accidentes, desde dientes rotos, ahogo, hasta cortes e infecciones, etc.

11.2) Agentes químicos:

Los agentes químicos que se encuentran en los alimentos pueden provenir de diversas fuentes. De esta forma, ciertos utensilios usados en el sector de venta de alimentos en la vía pública liberan en los alimentos partículas de metal como cobre, plomo y hierro. La contaminación por plomo de los alimentos puede deberse igualmente al agua utilizada para la preparación, cuando los canales que transportan el agua están hechos de este metal, o a la contaminación atmosférica, ya que estos alimentos suelen estar expuestos al plomo contenido en el gas que emana de los vehículos. De la misma manera, el medio puede dar lugar a otras contaminaciones por metales pesados o similares, como el cadmio, el mercurio o el arsénico.

Muchas sustancias químicas pueden utilizarse en la producción agrícola (abono, plaguicidas, medicamentos veterinarios). Existe una reglamentación precisa sobre este tema, que autoriza el empleo de ciertas sustancias y prohíbe el uso de otras que se consideran peligrosas. Asimismo, esta reglamentación determina las dosis y modalidades de empleo de las sustancias autorizadas. Utilizadas en la forma correcta y respetando la reglamentación, estas sustancias no deberían representar un peligro para el consumidor.

Puede suceder que se empleen ciertas sustancias no autorizadas, o que las sustancias autorizadas se usen de forma incorrecta (sobrepasar la dosis, no respetar las especificaciones técnicas), lo que crea un peligro para el consumidor. Igualmente, las materias primas de origen vegetal tales como las frutas y las verduras que se introducen en el mercado a veces contienen residuos de plaguicidas. Por eso, estas sustancias se detectan en el agua consumida en ciertos países. Por otra parte, las materias primas de origen animal como el pollo, el pavo y el resto de las carnes se encuentran a veces contaminados por los residuos de sustancias químicas, especialmente por los productos veterinarios usados cuando se crían animales. Por último, no siempre se usan de forma rigurosa los aditivos como colorantes, aromatizantes y preservantes en la preparación de los alimentos que se venden en la vía pública, es decir, se debe asegurar que las fuentes de abastecimiento sean fiables y que los productos utilizados han sido autorizados y que se han respetado las dosis de empleo.

12. Zona de Once: venta sin control

Según el informe de la Cámara Argentina de Comercio, la zona de Once (Denominación con que se conoce a una zona del barrio de Balvanera, en la Ciudad de Buenos Aires) constituye un foco importante de venta ambulante ilegal del rubro "alimentos y bebidas", aunque no el único de la ciudad.

No parece casual que los lugares preferidos para esta actividad sean los alrededores de los grandes centros de trasbordo y las zonas comerciales. Es que por esta zona como en otros puntos de la capital federal, circula gran cantidad de peatones que por diferentes motivos asisten a diario a ese sitio, por ello es común encontrar variada oferta de comida mientras uno transita las calles.

El censo de vendedores ilegales que se realizó para el estudio de la Cámara Argentina de Comercio contabilizó la totalidad de puestos en un determinado radio de calles y avenidas como en la plaza Miserere y la estación de Once de Septiembre (Fig. 1).



Sector de la zona de Once del barrio de Balvanera (C.A.B.A.) relevada para el informe de venta callejera ilegal (Fig. 1). Fuente: Autor del mapa Julia Daniela Rieser.

La primera impresión que tiene un observador cuando camina por ese sector y se encuentra con los vendedores en la calle, es que existe gran cantidad de estos que elabora comidas o expende alimentos preparados de forma casera y que no cuentan con ningún tipo de habilitación para realizar la actividad.

En las siguientes páginas se puede corroborar estas apreciaciones hechas a través del registro fotográfico correspondiente al día miércoles 27 de enero del corriente año en el área del relevamiento hecho para el informe de venta callejera ilegal. Las imágenes documentadas dejan constancia de las condiciones higiénicas sanitarias paupérrimas en las que operan algunos de los vendedores.

Entre las postales más comunes que se ven de prácticas inapropiadas están la inadecuada temperatura de conservación (Foto 2). La mayoría de los vendedores preparan sus productos en casa y terminan de cocinarlos in situ o en los lugares de venta en presencia del cliente.

Así los alimentos se preparan y mantienen con demasiada anticipación a su consumo por parte del cliente. Este tiempo permite que se multipliquen las bacterias, alcanzando niveles peligrosos para el consumidor. Las temperaturas ideales que favorecen la proliferación de microbios fluctúan entre 10 y 60°C.

Cabe recordar a este respecto que a una temperatura de 37°C, la población microbiana de un producto alimentario se duplica cada 20 minutos; un germen se reproduce haciendo mil millones de gérmenes en 10 horas.

Los alimentos que se venden de forma continuada en la vía pública deben mantenerse a las siguientes temperaturas:

- Alimentos que se sirven calientes: a 60°C o más (temperatura alta)
- Alimentos que se sirven fríos: a 7°C o menos (temperatura baja)

Para comidas calientes, mientras llegan los clientes y al no disponer de un refrigerador en el punto de venta, el vendedor debe mantener los alimentos preparados en el fuego, a una temperatura elevada (60-65°C) para servirlos calientes. Este procedimiento contribuye a impedir el crecimiento microbiano cuando el lapso del tiempo para la venta generalmente es de 3 a 4 horas.

El problema se presenta cuando el vendedor realiza un trayecto prolongado hasta el punto de venta con la comida. Tiempo en que el alimento va tomando temperatura ambiente y si adicionalmente no se vende enseguida empeora la situación.



Vendedora expone a temperatura ambiente comida preparada durante horas (Foto 2).

Fotografía de Julia Daniela Rieser, 27/01/2016.

Para alimentos fríos se debe respetar también una temperatura óptima de conservación. Sin embargo, los operadores del sector de la alimentación en la vía pública por lo general no disponen de refrigerador ni de congelador. Esto ocasiona que reemplacen estos por recipientes isotérmicos como

conservadoras, cajones, tachos, etc. cerradas provistas de hielo, que presentan dificultad para mantener temperaturas constantes.

La refrigeración consiste en someter al alimento a bajas temperaturas sin llegar a la congelación. Estos se mantienen entre 0 y 4°C, inhibiendo durante algunos días el desarrollo y el crecimiento microbiano. Este tipo de conservación es sólo a corto plazo, ya que la humedad favorece la proliferación de hongos y bacterias. La temperatura debe mantenerse uniforme durante todo el período de conservación, dentro de los límites de tolerancia admitidos, en su caso, apropiada para cada tipo de producto.

Distinto de la congelación; forma de conservación de los alimentos mediante la cual se alarga su vida útil por la aplicación de bajas temperaturas (hasta alcanzar -18°C o menos). Estas condiciones inactivan los enzimas y microorganismos, reduce la actividad del agua en los alimentos y se consigue así un efecto conservador. Una vez que el alimento está a -2°C no representa un problema para la seguridad alimentaria.

La interrupción de la cadena de frío en productos frescos es uno de las prácticas más usuales en la venta ambulante (Foto 3). Alimentos como carnes y lácteos altamente perecederos no se almacenan a temperaturas recomendadas o se descongelan incorrectamente.



Vendedor comercializa sándwich de milanesa en la calle sin refrigeración (Foto 3). Fotografía de Julia Daniela Rieser, 27/01/2016.

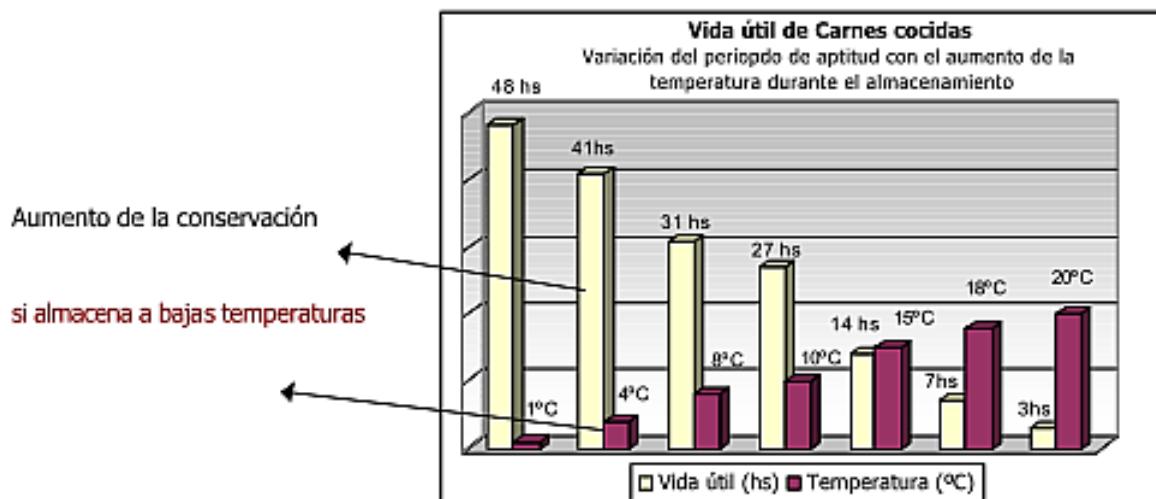
Los aderezos tampoco son la excepción, la situación se observa en reiteradas oportunidades, aderezos fraccionados y fuera de la heladera. Conforme la ley 1.166/03 establece *"Queda expresamente prohibido: El fraccionamiento de aderezos, que deberán ser de uso único e individual"* (Ver anexo 1).

Los aderezos bajo esas condiciones no son aptos para el consumo. Inclusive el fabricante utiliza leyendas como "Una vez abierto conservar dentro de la heladera" como advertencia para el uso del producto, sin embargo los vendedores no se dan por aludidos (Foto 4).



Vendedora mantiene aderezos fuera de la heladera (Foto 4). Fotografiá de Julia Daniela Rieser, 27/01/2016.

No obstante es esencial el manejo correcto de temperaturas de estos alimentos potencialmente peligrosos. A continuación aparece el gráfico (Gráfico 1) de la variación de la vida útil de las carnes cocidas según la temperatura de almacenamiento.



Datos aproximados considerando que para la mayoría de los alimentos perecederos, un aumento de 10°C en la temperatura de almacenamiento provoca una reducción del 50% en la vida útil (Gráfico 1). Fuente: MAGyP, 2011. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de Comidas.

Se observa que con pocos grados de aumento de temperatura, disminuye muchas horas la vida útil de dichos alimentos. Por ejemplo, las carnes cocidas que a temperaturas por debajo de 1°C se conservan refrigeradas durante dos días, pero duran menos de 3 horas si se las expone a temperaturas ambientales de 20°C.

Otra imagen usual de ver es la carencia de elementos para controlar la cocción adecuada. Como se mencionó muchos comerciantes elaboran las comidas en el mismo lugar de venta, por ejemplo los carros pancheros y parrillas. En estos casos además de no tener medios de refrigeración para las materias primas, se adiciona el no contar con termómetros para medir la temperatura del alimento.

Si los alimentos se cocinan sometiéndolos al calor (friéndolos, asándolos a la parrilla o al horno, etc.), habrán de cocerse a fondo, lo cual significa que la temperatura tendrá que llegar en todas sus partes por lo menos a los 75°C. Esto quiere decir que se tendrá que verificar la temperatura en los lugares que son más difíciles de calentar (en el centro del pedazo, en el interior de las canales más gruesas, etc.), algo que en la práctica y al no tener el dispositivo, no suele suceder habitualmente.

En vez de eso, constatan la cocción por parámetros subjetivos así los indicadores utilizados son: corroborar que la carne ya no este roja en el centro y los jugos de cocción sean de color claro y no rojo; y en las comidas como salsas o guisos se deja hervir el tiempo de ebullición que ellos consideran necesario. Por supuesto que estas prácticas son poco fiables.

Otra escena fácil de advertir es la manipulación inadecuada de los alimentos que se expenden en la vía pública. Se entiende por esta la falta de aplicación de un determinado número de normas de higiene que guardan relación principalmente con la presentación personal, la ropa, el comportamiento y las prácticas de los individuos involucrados en este proceso. Si bien en las fotos no siempre se pueden visualizar la conducta de los vendedores, fue imprescindible fisgar y tomar nota de las maniobras que estos realizaban en el puesto tales como servir o preparar la comida sin guantes y paralelamente manejar dinero o usar su teléfono celular. En tanto, lo relacionado al aseo personal quedó plasmado en las fotografías (Foto 5).



Vendedora elabora garrapiñadas a la vista sin utilizar delantal ni cofia (Foto 5). Fotografiá de Julia Daniela Rieser, 27/01/2016.

Durante la estadía por la zona del relevamiento, fue una ardua tarea hallar a alguien con el atuendo indicado y aspecto pulcro. Es que resulta difícil mantener el cuerpo aseado durante toda una jornada de trabajo, expuestos al sol, polvo, humo de los caños de escape, etc. y a esto se añade no tener acceso a baños con lo cual la higiene y el lavado de manos es una práctica poco frecuente.

Asimismo hay actitudes que claramente muestran desconocimientos sobre manipulación de alimentos. Entre las costumbres o malos hábitos se pueden distinguir el manejo de dinero y de alimentos, el uso de celulares y otra vinculadas a la apariencia, más comúnmente se ve en la mujer el usar anillos, relojes, pulseras, cabellos largos sueltos, uñas largas y pintadas (Foto 5).

Una impresión de forma general es que los vendedores elegían mala ubicación para sus puesto; cerca de contenedores de basura en las esquinas, pegados a la calle lo que implica estar poco resguardado de los autos que emanan gases de combustión y levantan tierra, del calor que generan los motores (independientemente de la temperatura del día), cerca del alcantarillado, etc. Como consecuencia de esto había palomas y moscas, notable amenaza para la inocuidad. Las moscas se posaban sobre utensilios, tablas, y demás y las palomas revoloteaban por encima.

Esta problemática se ve acentuada por la falta de estructuras que garanticen la seguridad alimentaria. Casi siempre la improvisación caracterizaba las diversas modalidades de puestos de venta. Diseñados y construidos en función de las posibilidades económicas del puestero, omitiendo aspectos higiénicos fundamentales.

Del punto de vista de la preparación de comida, la infraestructura montada debe responder a tres situaciones: comida preparada previamente en casa, comida preparada en el puesto y comida semi preparada que termina de elaborarse en el puesto. Los requerimientos de infraestructura para asegurar la calidad sanitaria de estas comidas variarán en función de esta tipología, siendo los dos últimos de características más complejas.

La realidad en la calle que se ve a menudo son mercadillos ilegales que comercializan sándwich de fiambre, panchos, hamburguesas, jugos de fruta y todo se elabora al instante frente al cliente (foto 6).



Señorita compra sándwich elaborado a la vista en un puesto de venta precario (Foto 6).

Fotografiá de Julia Daniela Rieser, 27/01/2016.

Bajo estas circunstancias se podría enfatizar acerca de varios puntos críticos que presentan los puestos. Entre ellos destacan, por su naturaleza crítica los siguientes:

- Carente disponibilidad de agua de buena calidad. El requerimiento de agua resulta mayor en los puestos que preparan o terminan de preparar los alimentos, así como en aquellos que no emplean material

descartable y utilizan vajilla reutilizable. Sucede que al no contar con suministro de agua potable, los vendedores se abastecen del recurso por medio de bidones, por lo tanto es escaso y se ve reflejado en el uso materiales sucios o mal lavados, falta de limpieza y desinfección de las superficies de trabajo, lavado de manos, materias primas, etc. En ocasiones el agua originalmente de buena calidad se ve afectada por un manejo defectuoso o bien porque se reutiliza varias veces o porque se mantiene en recipientes no protegidos o sucios.

- Eliminaciones de efluentes y acumulación residuos sólidos generadas durante la actividad alrededor del puesto. Es común ver puestos con déficit de instalaciones para la evacuación de suciedad. Serio factor de contaminación ambiental que contribuye a atraer moscas y demás vectores de enfermedades. A estos efectos se añade los de escoger entornos insalubres para su localización.
- Infraestructura e instalaciones inadecuadas. Como ya se sabe los operarios del sector de alimentos informal disponen de poco capital monetario para invertir en el diseño y construcción del local, motivo que lleva a ingeniar estructuras sencillas de armar y trasladar empleando bajo presupuesto, razón por la cual no se repara en especificaciones sanitarias. Usualmente comerciantes montan sombrillas y mesas de materiales plásticos o madera como mostrador y exhiben los alimentos o los preparan sin preservarlos de medio circundante.

Por otra parte almacenan materias primas, envases descartables para servir o utensilios en cajas de cartón o bolsas de papel (ambos materiales absorbentes) y plásticos sobre el piso de la acera.

Esto denota varias cuestiones básicas: falta de orden y protección de los productos comestibles y estructura e instalación que dificultan el saneamiento (foto 7).



Vendedora de jugos de fruta carece de agua para lavar elementos de trabajo, por otra parte se ubica en entorno sucio y guarda su materia prima en bolsa sobre el piso al sol (Foto 7).

Fotografiá de Julia Daniela Rieser, 27/01/2016.

Las apreciaciones hechas hasta aquí son de carácter visual, pero son la prueba suficientemente contundente como para demostrar las condiciones en las que trabajan parte de los operarios del sector alimentario. Hay otras complicadas de verificar solo por la apariencia, por ejemplo: los casos de utilización de colorantes o la procedencia del agua de hielo (Foto 8). La confirmación de esta sospecha se esclarece a través de los análisis de laboratorios pertinentes.



Helado de fruta suscitan sospecha por la coloración fuerte que presentan (Foto 8). Fotografía de Julia Daniela Rieser, 27/01/2016.

13. Propuestas de mejora tecnológica para los puestos

La venta de alimentos en la vía pública plantea diversos problemas tecnológicos para los cuales existen variedad de soluciones. En el mercado de hoy, empresas destinadas al equipamiento gastronómico ofrecen inclusive carritos construidos todos íntegramente en acero inoxidable, con instalaciones de refrigeración, cocción, aprovisionamiento de agua, etc. El inconveniente entonces no es el bajo nivel de innovación tecnológica sino la adquisición de estas. La mayor limitación de los vendedores ambulantes es de índole económica, sin duda las propuestas de mejora que adopten están sujetas al costo.

No obstante pequeños perfeccionamientos contribuirían notablemente a satisfacer algunas condiciones de seguridad alimentaria.

Una medida que traería grandes progresos sería la dotación de agua segura. Como una solución parcial, alternativa al abastecimiento de agua corriente, se propone un modelo de depósito de agua potable que junto al acopio de agua segura guarda igual prioridad a la adecuada eliminación de las aguas servidas (Foto 9).

Constituido por un depósito de agua con grifo y un lavatorio para diferentes usos conectado al depósito de agua servida, este promueve y garantiza la higiene. El recipiente para el agua servida puede removese y vaciarse luego en cualquier punto de la red del alcantarillado. Fabricado en materiales como hierro galvanizado, estaño, acero inoxidable, fibra de vidrio o plástico, minimizando el costo para la adquisición a un módico precio.



Modelo de depósito de agua potable con lavatorio y recipiente para agua servida (Foto 9).

Fuente: Palomino Huamán, J. 1996 Las tecnologías apropiadas para la venta callejera de alimentos, Revista Alimentación, Nutrición y Agricultura, no. 17/18, pp.62-69.

Este modelo provee de agua clorada al vendedor, ajustándose a la necesidad del mismo. El depósito de la figura 4 tiene una capacidad de 40 litros, cuya provisión asegura la higiene de la vajilla y utensilios empleados y el lavado de manos durante toda la jornada. Si se tiene en cuenta utilizar materiales descartables y prescindir cuanto sea posible de elementos reutilizables, es posible racionar el agua y manejar menores volúmenes del recurso, facilitando el traslado del depósito. Aun así, este modelo esta diseñado con materiales livianos y aptos para el contacto con el agua potable, de estructura fácil de montar y resistente.

También en la práctica de sanitazación se debe contar con productos adecuados; expendedores de jabón líquido, de toallas descartables y de alcohol antibacterial para las manos y en el caso de superficies u objetos se puede recurrir al uso de detergente, lavandina en gel o liquida en envase con gatillo, paños descartables, etc.

Para la recolección de la basura y residuos se proponen los recipientes de plástico con tapa a báscula o vaivén y el uso de una bolsa de plástico para facilitar el retiro del contenido (Fig. 2).



Cesto con tapa a bascula o vaivén (Fig. 2). Fuente: <http://listado.mercadolibre.com.ar/tacho-de-basura>

En la cocción de alimentos, el sistema más recomendable es la cocina a gas propano que resulta más limpio que las parrillas a carbón. A menudo el empleo de leña o carbón vegetal se reserva al cocimiento de carnes asada a las

brasas en los puestos dedicados a este rubro gastronómico. Aunque este último impacta mayormente en el medio ambiente de forma negativa. Independientemente del sistema que elijan los vendedores es aconsejable el uso del termómetro para medir el punto final de cocción de los alimentos sobre todo para las piezas cárnicas.

Cuando se trata de conservación por frío se sugiere el mantenimiento de las temperaturas por medio de conservadoras portátiles provistas de barras de hielo o sustitutos. Varios puntos a mencionar: es importante el material de fabricación, los mejores aislantes térmicos son las espumas de polietileno, poliestireno (expandido) y poliuretano combinando estos materiales con láminas de aluminio. Además de brindar mejor termicidad que otros componentes, son livianos y resistentes y no se manchan ni absorben olores.

Otro elemento a tener en cuenta es que las conservadoras posean una rejilla en el piso interno para drenar líquidos hacia el fondo y un tapón de desagote, un sistema de sellado totalmente hermético con cierres de goma en la tapa y cerraduras externas tipo traba para intensificar el ajuste de la misma. El uso de bisagras en la tapa confieren mayor practicidad al manejo reduciendo la pérdida de frío.

Algunas llevan ruedas y manijas para comodidad del transporte. También hay novedosas conservadoras que vienen con un pequeño motor de 12 volts para uso en el automóvil (se utilizan con el enchufe del encendedor del auto). Por lo general estas enfrián bajando la temperatura unos 10 o 15 grados centígrados por debajo de la temperatura ambiente independientemente del empleo de hielo. Estos modelos de conservadoras podrían utilizar vendedores que se trasladen en vehículo hasta el punto de venta.

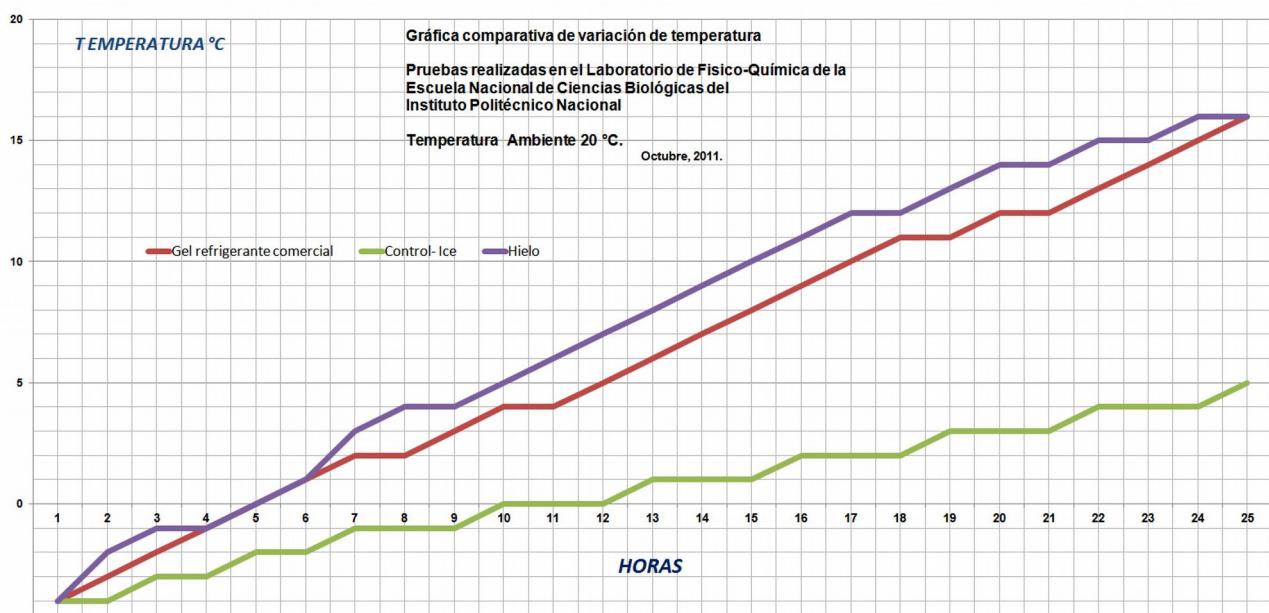
Otra innovación son aquellas con recubrimientos antimicrobianos y protección contra la radiación ultravioleta que impide la penetración del calor mejorando la eficiencia térmica. Estos tratamientos consisten en pinturas o revestimientos que tienen en su formulación componentes de acción inhibidora para microbios o filtros UV.

En cuanto a los refrigerantes, el más aplicado en la cadena de frío es el hielo de agua por su valor económico, aunque existen sustitutos como los geles

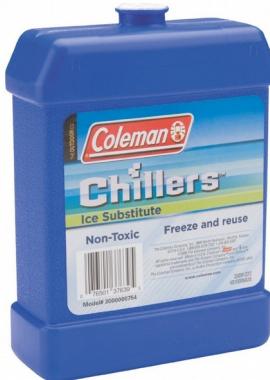
refrigerantes. Estos productos ofrecen mayores ventajas entre las cuales se puede mencionar un mayor rendimiento; por sus propiedades físico-químicas tiene un descongelamiento retardado, por lo que para la misma cantidad de hielo y gel, este último mantendrá temperaturas más bajas por más tiempo (Gráfico 2), esto se podría traducir en un ahorro de peso y/o traslado de volumen ya que una menor cantidad de gel confiere la misma efectividad que mayor cantidad de hielo de agua. Otro atributo del hielo artificial es que no humedece los alimentos dado que el gel se comercializa en envase contenedor (Fig. 3), pues a medida que se descongela no derrama líquido ni genera una atmósfera húmeda dentro de la heladera. Además es reutilizable y no tóxico.

Por otra parte, se desaconseja el uso de hielo seco puesto que resulta peligroso su manipulación.

Asimismo, cualquiera sea el refrigerante puede ser útil contar con un indicador de temperatura ya que este accesorio va a permitir registrar el rango térmico para el cual el alimento presenta óptima conservación, así simplemente se agrega hielo cuando es necesario.



Temperatura (C°) vs Tiempo de descongelación del hielo de agua destilada, gel refrigerante comercial y gel refrigerante marca Control-Ice (Gráfico 2). Fuente:
<http://www.gelrefrigerante.com.mx/comim/controlice.pdf>



Hielo artificial en envase tipo botella plástica (Fig. 3). Fuente:
<http://listado.mercadolibre.com.ar/hielo-artificial-coleman>

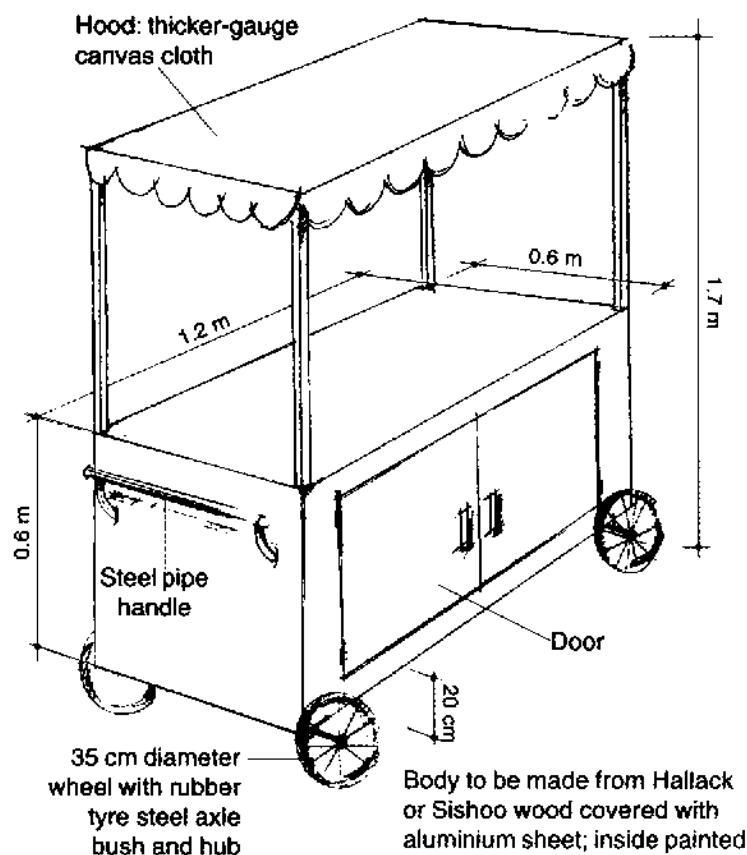
Una práctica a promover es el uso de uniforme adicionalmente del aseo personal. Esta consiste sencillamente en vestirse con el atuendo adecuado. Delantal, cofia o gorro y guantes son las prendas requeridas para el trabajo. Deben estar limpias y sin roturas, de color preferentemente blanco. Esta vestimenta se re acondiciona luego de cada jornada, en el caso de los guantes deben ser descartables.

Por último, una sugerencia de mejora tecnológica seria que cada vendedor cuente con una estructura que le permita organizar el área de trabajo. Por un lado separar de forma ordenada los instrumentos de cocina, ingredientes, productos de limpieza y demás en armarios o gavetas que impidan el ingreso de insectos y polvo, esto incluso posibilita desocupar la mesada de trabajo.

También es adecuado proteger los alimentos cuando se exhiben, una opción valida es utilizar campanas de vidrio o plástico por ejemplo para productos de panadería o confitería. Si hablamos de platos como caldos o guisos, lo mejor es mantener la comida en un recipiente sobre el fuego de la cocina o a baño maría. En otros casos se recomienda cocinar el alimento al momento que lo solicita el cliente, por ejemplo: hamburguesas, salchichas o pastas.

De cualquier manera, en todos los casos es indispensable mantener el orden y la limpieza. La estructura no debe estar estropeada, es decir sin grietas ni huecos donde entren los insectos o se pegue la suciedad o ingrese polvo e

impurezas del ambiente. Los diseños de estructuras más provechosos para la actividad son los que se pueden remolcar con triciclos o bicicletas. Estos incluyen en su armazón un armario y mesa. También deben tener incorporado un toldo o sombrilla que resguarde los alimentos de ambiente. A continuación se presenta (fig. 4) un modelo que satisface las condiciones indicadas con anterioridad.



Prototipo de carrito con mostrador y toldo incorporado (Fig. 4). Fuente: I. Chakravarty and C. Canet. 1996 Street foods in Calcutta, Revista Alimentación, Nutrición y Agricultura, no. 17/18, pp.30-37.

Desde luego el ejemplo es de carácter ilustrativo y propone un arquetipo de transporte. Sin embargo, tomando este concepto y adaptándolo a la necesidad del vendedor con ingenio se puede idear un modelo semejante. En este caso en particular se trata de un vehículo de tracción a sangre para el estrato de comerciantes con menores recursos.

Los mercaderes con posibilidad de trasladarse en automóvil o motocicletas, puede recurrir a remolques con diseños más complejos.

A través los elementos mencionados hasta aquí se pretende aportar información sobre las tecnologías mínimas apropiada para cumplir con los requisitos de seguridad alimentaria. De esta forma se asesora a los vendedores para que adecuen sus puestos por medio de pequeñas inversiones. Estas tecnologías presentan la ventaja de que con un poco de agudeza muchas pueden ser construidas fácilmente.

Aun así, cabe recordar que a mayor elaboración del menú en el puesto, mayor es el requerimiento tecnológico y mayor es el costo de la inversión.

14. Conclusión

Se concluye de la venta de alimentos en la vía pública, debido a diversas causas socio económicas que estimulan el fenómeno, cada año aumenta más. Reconociendo los aspectos negativos como por ejemplo: considerables problemas de salud pública, los alimentos de venta callejera representan muchos otros positivos.

La solución entonces no es abolir la venta, sino tomar un criterio positivo que permita la adaptación constructiva y pacífica de la venta callejera de alimentos al nuevo estilo de vida de las sociedades actuales.

Entre las acciones concretas para mejorar la situación actual se destacan las siguientes:

- Difundir material educativo como códigos de buenas prácticas con los requisitos necesarios referidos a las instalaciones e higiene de los puestos y carritos; como así también aquellos referidos a la localización y demás, entre los vendedores.
- Se debe brindar asesoramiento profesional y técnico y capacitación para la implementación de buenas prácticas de manufactura e introducción de mejoras tecnológicas en los puestos.
- Las autoridades deberían establecer el suministro del agua potable y reforzar la recolección de residuos en las zonas donde estén asentados los vendedores. El acceso a un abastecimiento de agua potable y un sistema adecuado de eliminación de aguas residuales y basura permitiría resolver los problemas más importantes que afectan a la inocuidad de los alimentos vendidos en la calle.
- Establecer programas de mejora, acceso a infraestructura e instalaciones sanitarias, a través de programas de créditos flexibles.
- Informar través de los medios de comunicación sobre cuestiones relativas a la inocuidad de los alimentos a toda la comunidad. Sensibilizar a los consumidores los vuelve más exigentes en cuanto a

prácticas de higiene y manipulación, por lo tanto influyen satisfactoriamente en la mejora de los mismos.

- Sería conveniente hacer una revisión de la reglamentación vigente.

15. Bibliografía

- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). 2009. Buenas prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe, herramientas para la capacitación.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP). 2011. Sistemas de gestión de calidad en el sector agroalimentario.
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (MAGyP). 2011. Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para Servicios de Comidas.
- Palomino Huamán, J. 1996 Las tecnologías apropiadas para la venta callejera de alimentos, Revista Alimentación, Nutrición y Agricultura, no. 17/18, pp.62-69.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). 1997. Alimentos que se venden en la vía pública. Informe de la reunión técnica de la FAO sobre los alimentos que se venden en la vía pública. Calcuta, India. 6-9 de noviembre de 1995.

ANEXO 1

LEY N° 1.166

Sanción: 30/10/2003

Vetada Parcialmente: Decreto N° 2.350 del 21/11/2003

Publicación: BOCBA N° 1824 del 24/11/2003 (Segunda Publicación BOCBA N° 1857 del 14/01/2004)

Aceptación Veto: Resolución N° 336 del 04/12/2003

Publicación: BOCBA N° 1857 del 14/01/2004

Reglamentación: Decreto N° 612 del 14/04/2004

Publicación: BOCBA N° 1922 del 19/04/2004

BOCBA N° 1824 del 24/11/2003 (Segunda Publicación BOCBA N° 1857 del 14/01/2004)

SECCIÓN 11

Permisos de uso en el Espacio Público

CAPÍTULO 11.1

Disposiciones Generales

11.1.1 La normativa que integra la presente Sección es de aplicación para el espacio público de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

11.1.2 Prohíbese la venta, comercialización o ejercicio de actividad comercial y la elaboración o expendio de productos alimenticios, en el Espacio Público de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, a toda persona que no tenga otorgado a su favor un permiso de uso, en los términos detallados en la presente Sección.

11.1.3 Los permisos de uso son otorgados por el Poder Ejecutivo, delegando esta atribución en la Autoridad de Aplicación.

11.1.4 En todos los casos los permisos de uso se otorgan con carácter precario, personal e intransferible y por un plazo máximo de un (1) año, pudiendo ser renovados por un único período igual al originalmente otorgado. Vencido éste, quien hubiera sido permisionario/a tendrá prioridad para el otorgamiento de un nuevo permiso de uso.

La Autoridad de Aplicación puede disponer la revocación de los permisos otorgados o la re ubicación de los/as permisionarios/as por razones de oportunidad, mérito o conveniencia, sin que ello genere derecho a indemnización alguna a favor de éstos/as.

11.1.5 La Autoridad de Aplicación, debe crear un Registro de Postulantes para Permisos de Uso para ventas en el Espacio Público, contemplados en los capítulos 11.2 y 11.3, y reglamentará su funcionamiento.

11.1.6 Establécense las siguientes modalidades para el desarrollo de las actividades comerciales comprendidas en el espacio público:

- a. Elaboración y expendio por cuenta propia de productos alimenticios, en ubicaciones fijas y determinadas de los puestos móviles y semimóviles.
- b. Expendio ambulante por cuenta propia.
- c. Expendio ambulante por cuenta de terceros.

11.1.7 No pueden ser permisionarios/as:

- a. El/la titular de otro permiso de uso, otorgado por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- b. Los/as funcionarios/as o empleados/as del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y hasta un año de haber cesado en sus funciones y/o empleos.
- c. Los/as familiares hasta en tercer grado o cónyuges de los/as funcionarios/as y empleados/as citados en el inciso precedente;
- d. Las personas que figuren incluidas en el Registro de Deudores/as Alimentarios/as Morosos/as de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, se les otorgará un permiso provisorio por noventa (90) días, debiendo regularizar su

situación en dicho Registro, en caso contrario el permiso caducará automáticamente.

e. Los/as familiares hasta en tercer grado o cónyuges de los/as titulares de estos permisos de uso u otros otorgados por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

11.1.8 La tramitación de la solicitud de Permisos de Uso para Titulares y Personal en relación de dependencia se realiza ante la Autoridad de Aplicación y tiene carácter de Declaración Jurada. La Reglamentación debe establecer los requisitos de la solicitud de permiso de uso, la que debe contemplar como mínimo la acreditación de dos (2) años de residencia en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

11.1.9 La Autoridad de Aplicación debe resolver el otorgamiento del permiso de uso solicitado y el carácter de fijo o ambulatorio con que cuente el mencionado permiso.

La Autoridad de Aplicación debe reglamentar los procedimientos y modalidades para el otorgamiento de los permisos de uso, sobre la base de un sistema que garantice el otorgamiento del 70% de dichos permisos a los antiguos/as permisionarios/as, con permiso otorgado por la autoridad competente o reconocimiento del antecedente obrante, de haber desarrollado la actividad, en poder de representaciones gremiales del sector reconocidas por el Ministerio de Trabajo de la Nación o por Asociaciones Civiles representativas del sector, inscriptas en la Inspección General de Justicia, todas ellas con un mínimo de dos (2) años de antigüedad.(*)

El 30% de los permisos restantes serán otorgados en forma equitativa a personas desocupadas mayores de 50 años y menores de 70 años; personas con necesidades especiales, con certificación otorgada por el organismo competente conforme los términos del artículo 2º de la Ley Nacional N° 22.431 que sean aptas para desempeñarse en las tareas concernientes al permiso de uso solicitado y Ex combatientes de la Guerra de Malvinas.(*)

(*) (Vetados por el Decreto N° 2.350/003 del 21/11/2003, BOCBA N° 1824 del 24/11/2003)

11.1.10 A los/as permisionarios/as se les entrega sin costo alguno una credencial, que contiene la nómina de personal si correspondiere. Las altas y bajas de este personal se tramitan ante la Autoridad de Aplicación del modo que la reglamentación determine. El original de dicha credencial debe ser exhibido en lugar visible y mantenerse en condiciones aptas de legibilidad.

11.1.11 Cada permisionario/a sólo puede ser titular de un permiso de uso y no puede trabajar en más de una categoría y emplazamiento; salvo para lo especificado en el Capítulo 11.10, que podrán tener distintos emplazamientos.

11.1.12 Los/as permisionarios/as que actúen por cuenta propia, deben atender personalmente su actividad. Los/as titulares de permisos de elaboración y expendio de productos alimenticios en ubicaciones fijas y determinadas de Categoría III pueden contar con la cantidad de personal que autorice la Autoridad de Aplicación. Sólo en caso de enfermedad y/o ausencia temporaria por tratamiento del permisionario/a titular, debidamente denunciado y acreditado mediante certificado médico, el personal acreditado, cónyuge o pariente de primer grado en línea directa puede atender la actividad por sí mismo, previo cumplimiento de los requisitos que a tal efecto establezca la reglamentación indicada en el artículo 11.1.8. La violación a lo establecido en el presente ítem, motivará la revocación del permiso otorgado.

11.1.13. En caso de muerte del permisionario/a, el permiso se transferirá hasta concluir el período otorgado originalmente a los derecho habientes en primer grado.

En caso de ser más de un derecho habiente, éstos deberán acompañar con carácter de declaración jurada, suscrita por el total de los mismos, en la cual se manifieste cual de ellos asumirá en forma principal las responsabilidades y obligaciones emergentes del permiso.

11.1.14 Los/as titulares de los permisos de uso son responsables por las infracciones que cometiere el personal en relación de dependencia de cada permisionario. Igual responsabilidad cabe en los casos previstos en el punto 11.1.12.

11.1.15 La renovación de los permisos de uso debe gestionarse con una anticipación de treinta (30) días a la fecha de vencimiento, debiendo

acreditarse a tal efecto el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones tanto en lo que hace a reglamentaciones nacionales como locales, que tuviere a su cargo como permisionario/a.

11.1.16 Los permisionarios/as deben observar en su indumentaria y elementos de trabajo las pautas que garanticen la correcta higiene, tanto en la manipulación de los alimentos, como en el aspecto personal.

11.1.17 Los/as vendedores/as ambulantes no pueden ubicarse en la zona de seguridad de las esquinas, frente a los accesos a ferrocarriles y subterráneos, hospitales, sanatorios, institutos de enseñanza, bancos, salas de espectáculos, a 10 metros de las paradas de transporte público, ni a menos de 50 metros de locales permisionados por el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y que expendan productos de rubros similares.

11.1.18 Queda expresamente prohibido:

- El fraccionamiento de cualquiera de las bebidas cuya comercialización se autoriza.
- El expendio de bebidas alcohólicas de cualquier tipo y/o graduación, cualquiera sea su envase.
- El fraccionamiento de aderezos, que deberán ser de uso único e individual, conforme lo establece la Ley N° 246, B.O.C.B.A. N° 812.

11.1.19. Los permisos de uso para venta en el Espacio Público, una vez otorgados, deberán ser publicados en el Boletín Oficial, detallando el nombre y apellido del permisionario, domicilio real, las características del mismo y el ámbito del Espacio Público en el cual desarrollan su actividad.

11.1.20 La Autoridad de Aplicación debe otorgar la cantidad de permisos correspondientes, los que de acuerdo a su categoría deben localizarse en los espacios públicos que a continuación se detallan:

Localizaciones para CATEGORÍAS I y II

TIPO_EV	NOMBRE	UBICACIÓN	Ha.
PLAZA	TERÁN, JUAN BAUTISTA, Dr.	TERÁN, JUAN BAUTISTA, Dr.	2,06
PARQUE	SANTOJANNI	DE LA TORRE, LISANDRO, Av. - PATRON - ACASSUSO - Propiedad Particular	2,13
PLAZA	DE MISERERE	RIVADAVIA, Av. - ECUADOR - MITRE, BARTOLOME - PUEYRREDON, Av.	2,27
PLAZA	FUERZA AEREA ARGENTINA	DEL LIBERTADOR, Av. - SAN MARTIN - RAMOS MEJIA, JOSE M., Dr., Av. - GILARDI, GILARDO	2,66
PLAZA	DE LA CONSTITUCION	BRASIL, Av. - LIMA (E) - GARAY, JUAN de, Av. - LIMA (O)	2,86
PARQUE	COLON	PASEO COLON, Av. - LA RABIDA (N) - HUERGO, Ing., Av. - LA RABIDA (S)	2,91
PLAZA	DEL CONGRESO	ENTRE RIOS, Av. - RIVADAVIA, Av. - DE MAYO, Av. - SAEZ PEÑA, LUIS, Pres., Av. - YRIGOYEN HIPOLITO.	3,02
PLAZA	LAVALLE	LAVALLE - LIBERTAD - CORDOBA, Av. - TALCAHUANO	3,14
PLAZA	BARRANCAS de BELGRANO	VERTIZ, Virrey, Av. - JURAMENTO - ZAVALIA - ECHEVERRIA / 11 DE SEPTIEMBRE - LA PAMPA - VERTIZ, Virrey, Av. - SUCRE, ANTONIO JOSE de, Mcal.	3,27
PLAZOLETA	PUEYRREDON, CARLOS ALBERTO, Dr.	BELLO, ANDRES - ALSINA, VALENTIN, Av. - DE LOS OMBUES, Av.	3,33
PLAZA	ALVEAR, TORCUATO DE, Intendente	DEL LIBERTADOR, Av. - PUEYRREDON, Av. - CENTRO CULTURAL RECOLETA - QUINTANA, MANUEL, Pres., Av. - HAEDO,	3,36

		EDUARDO V., Pres. ALVEAR, Av.	
PLAZA	ARENALES	MERCEDES - BAHIA BLANCA - NUEVA YORK - PAREJA	3,51
PARQUE	URIBURU, JOSE EVARISTO	ALMAFUERTE, Av. - LOS PATOS - PEPIRI - CHUTRO, PEDRO, Prof., Dr.	3,56
PLAZOLETA	CONTI, HAROLDO	BELGRANO Av. - ACHAVAL RODRIGUEZ, TRSTAN Av. (E) CALABRIA y PADRE MIGONE, M. L.	3,88
PLAZA	DE LA CONSTITUCION	CONSTITUCION - LIMA (E) - BRASIL, Av. - LIMA (O)	3,98
PLAZA	DE LAS NACIONES UNIDAS	FIGUEROA ALCORTA, Pres., Av. LIBRES del SUR, Av. - AGOTE, LUIS, Dr. (traza) - VÍAS del FCGB	4,35
PARQUE	AMEGHINO, FLORENTINO	CASEROS, Av. - SANTA CRUZ - USPALLATA - MONASTERIO	4,67
PARQUE S/D	EX - OBRAS SANITARIAS (Denominación usual)	MONROE, Av. - BAVIO, ERNESTO - BASAVILBASO, LEOPOLDO - ROMERO	4,70
PARQUE	DE LAS VICTORIAS	LARRAZABAL, Av. - FERNANDEZ de la CRUZ, FRANCISCO, Gral., Av. - ROCA, Cnel., Av.	4,75
PARQUE FUTURO	SAINT TROPEZ	OBLIGADO, RAFAEL, Av. Costanera (Murallón) - ECHEVERRIA, Prolongación imaginaria - VIRREY DEL PINO, Prolongación imaginaria - RIO DE LA PLATA	5,00
PLAZOLETA	SANCHEZ, FLORENCIO	ALSINA, VALENTIN, Av. - FIGUEROA ALCORTA, Av. - MENDEZ, A.	5,07
PARQUE	MUJICA, Padre	GERCHUNOFF, ALBERTO - YRURTIA, ROGELIO - PELLEGRINI, CARLOS E.	5,08

PLAZA FUTURA (a construir)	DEMOCRACIA	DE LA TORRE, LISANDRO, Av. - BERON DE ASTRADA - CAFAYATE - Propiedad Particular - ROCA, Cnel., Av. :	5,20
PLAZA	IRLANDA	GAONA, Av. - ALVAREZ, DONATO, Tte. Gral., Av. - NEUQUEN - SEGUI, F.J., Almte.	5,26
PARQUE	ALBERDI, JUAN BAUTISTA, Dr.	DIRECTORIO, Av. - DE LA TORRE, LISANDRO, Av. - LEGUIZAMON, MARTINIANO - TANDIL	5,52
PARQUE	ESPAÑA	ALCORTA, AMANCIO, Av. - CASEROS, Av. - BAIGORRI - SAN LUCAR de BARRAMEDA	5,55
PARQUE	RIVADAVIA	RIVADAVIA, Av. - DOBLAS - ROSARIO - BEAUCHEF	5,55
PLAZA	SEEBER, FRANCISCO, Intendente	SARMIENTO, Av. - KENNEDY, JOHN F. - DEL LIBERTADOR, Av. - COLOMBIA, Av.	5,76
PARQUE	PEREYRA, LEONARDO	ALVARADO - RIO CUARTO - LUZURIAGA - VELEZ SARSFIELD, Av.	5,78
PARQUE	THAYS	DEL LIBERTADOR, Av. - CALLAO Av. - VAZ FERREIRA, CARLOS, Dr. - QUIROGA, JUAN FACUNDO, Brig. Gral. Vía Rápida	6,44
PARQUE FUTURO S/D	EL EX - WARNES (Denominación usual)	CHORROARIN, Av. - GÜTEMBERG - DE LOS CONSTITUYENTES, Av., - Calle sin denominación	7,00
PLAZA	ARMENIA	ALCORTA FIGUEROA, Pres., Av. - BUNGE, Int.- BELLO, ANDRES - TORNQUIST, ERNESTO, Av.	7,09
PLAZA	QUIROGA, JUAN FACUNDO, Brig. Gral.	ISABEL, INFANTA, Av. - FREYRE, MARCELINO E., Cnel., Av. - Vías del FCGSM - FIGUEROA ALCORTA, Pres., Av. - SARMIENTO, Av. - IRAOLA, Av.	7,11

PARQUE FUTURO S/D	MIRADOR (Denominación Propuesta)	ARROYO MEDRANO - RIO DE LA PLATA	7,30
PARQUE	PASEO LEZAMA	PASEO COLON, Av. - GARCIA, MARTIN, Av. - DEFENSA - BRASIL, Av.	7,71
PARQUE	LAS HERAS, JUAN GREGORIO de, Gral.	LAS HERAS, Av. - DIAZ, Cnel., Av. - JUNCAL - SALGUERO, JERONIMO	7,95
PARQUE	GENERAL PAZ	LARRALDE, CRISOLOGO, Av.- PAZ, Gral., Av. - AIZPURUA	8,00
PLAZA	GOULD, BENJAMIN A., Dr.	SARMIENTO, Av. - CASARES, Av. ROLDAN, BELISARIO, Av. (Jardines del Planetario de la Ciudad de Buenos Aires)	8,05
PARQUE	PASEO DE LAS AMERICAS	JURAMENTO - FIGUEROA ALCORTA, Pres., Av. - MONROE, Av. - RAMSAY - LICEO ITALIANO - CASTAÑEDA	8,33
PARQUE	LOS ANDES	CORRIENTES, Av. - DORREGO, Av. - GUZMAN, Av. - LACROZE, FEDERICO, AV.	8,97
PARQUE	SAAVEDRA, CORNELIO de, Brig. Gral.	GARCIA del RIO, Av. - MELIAN, Av - VILELA - PEREZ, ROQUE - BESARES - CONDE - PINTO - FREIRE, RAMON, Cap. Gral.	9,48
PLAZA	LA VUELTA de OBLIGADO	GARAY, JUAN de, Av. - COMBATE de LOS POZOS - PICHINCHA - BRASIL, Av.	9,78
PARQUE	DE SAN BENITO	LA PAMPA - LUGONES, LEOPOLDO, Av. - FIGUEROA ALCORTA, Pres., Av. - CIRCULO DE SUB-OFICIALES DE LAS F.A.	11,55
PARQUE	CENTENARIO	DIAZ VELEZ, Av. - MARECHAL, LEOPOLDO - PATRICIAS ARGENTINAS, Av-	12,69
PARQUE S/D	DE LOS NIÑOS (EX - TRIANGULO)	CIRCULO POLICIAL - CLUB CASA - PARTIDO DE VICENTE LOPEZ - RIO DE LA	13,00

	DEL ESTE) (Denominación Propuesta)	PLATA	
PLAZA	SICILIA	DEL LIBERTADOR, Av. - SARMIENTO, Av. - BERRO, ADOLFO, Av. - CASARES, Av.	13,00
PARQUE	PATRICIOS	CASEROS, Av. - MONTEAGUDO - USPALLATA - ALMAFUERTE, Av.	15,46
PARQUE	CHACABUCO	PERON, EVA, Av. - CURAPALIGÜE - ASAMBLEA, Av. - MITRE, EMILIO	17,04
PARQUE	AVELLANEDA, NICOLAS, Pres.	DIRECTORIO, Av. - LACARRA, Av. - MONTE - AUTOPISTA Perito MORENO (AU 6) - AMEGHINO, FLORENTINO, Dr.	28,24
PARQUE FUTURO S/D	CIUDAD UNIVERSITARIA (Denominación Propuesta)	DARIO, RUBEN, Av. PROLONGACION IMAGINARIA - RIO DE LA PLATA - OBLIGADO, RAFAEL, Av. Costanera - calle acceso a CIUDAD UNIVERSITARIA - proyección fachadas Nordeste pabellones II, III y bases de los pabellones IV y V	28,98
PARQUE	TRES de FEBRERO	CAVIA - DEL LIBERTADOR, Av. - LA PAMPA - CASARES, Av. - CASTEX - Vías del FCGB	56,00
PARQUE	INDOAMERICANO	LACARRA, Av. - ESCALADA, Av. - CASTAÑARES, Av. - FERNANDEZ de la CRUZ, FRANCISCO, Gral., Av.	130,00
PARQUE NATURAL	RESERVA ECOLOGICA	NOEL, CARLOS M., Int., Av. - RIO DE LA PLATA - MALECON (N) - EX-CIUDAD DEPORTIVA BOCA	360,00
PARQUE	JULIO A. ROCA	Av. Cnel. ROCA, Av. ESCALADA, 27 de Febrero, PERGAMINO	105,78
COSTANERA SUR	ESPACIOS VERDES	Av. COSTANERA TRISTAN ACHAVAL RODRÍGUEZ	

	LINDEROS		
COSTANERA NORTE	ESPACIOS VERDES LINDEROS	Av. COSTANERA RAFAEL OBLIGADO	
	FERIA ARTESANAL DE MATADEROS	LISANDRO DE LA TORRE, entre TANDIL y Gral. EUGENIO GARZON, Av. DE LOS CORRALES entre LISANDRO DE LA TORRE y CAÑADA DE GOMEZ y TIMOTEO GORDILLO entre TANDIL y Gral. EUGENIO GARZON	
	AUTODROMO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES	Av. Cnel. ROCA, Av. 27 DE FEBRERO, Av. ESCALADA, Av. Gral. PAZ	231,45
	TERRENOS DEL ACTUAL MERCADO DE HACIENDA	AV. EVA PERON, Av. LISANDRO DE LA TORRE, Gral. E. GARZON, MURGIONDO	31,05

Localizaciones para CATEGORÍA III

TIPO_EV	NOMBRE	UBICACIÓN	
COSTANERA SUR	ESPACIOS VERDES LINDEROS	Av. COSTANERA TRISTAN ACHAVAL RODRÍGUEZ	
COSTANERA NORTE	ESPACIOS VERDES LINDEROS	Av. COSTANERA RAFAEL OBLIGADO	
PARQUE	TRES de FEBRERO	CAVIA - DEL LIBERTADOR, Av. - LA PAMPA - CASARES, Av. - CASTEX - Vías del FCGB	56,00
	FERIA ARTESANAL DE	LISANDRO DE LA TORRE, entre TANDIL y Gral. EUGENIO GARZON, Av. DE LOS	

	MATADEROS	CORRALES entre LISANDRO DE LA TORRE y CAÑADA DE GOMEZ y TIMOTEO GORDILLO entre TANDIL y Gral. EUGENIO GARZON	
	AUTODROMO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES	Av. Cnel. ROCA, Av. 27 DE FEBRERO, Av. ESCALADA, Av. Gral. PAZ	231,45
	TERRENOS DEL ACTUAL MERCADO DE HACIENDA	AV. EVA PERON, Av. LISANDRO DE LA TORRE, Gral. E. GARZON, MURGIONDO	31,05
PARQUE	JULIO A. ROCA	Av. Cnel. ROCA, Av. ESCALADA, 27 de Febrero, PERGAMINO	105,78
PARQUE	INDOAMERICANO	LACARRA, Av. - ESCALADA, Av. - CASTAÑARES, Av. - FERNANDEZ de la CRUZ, FRANCISCO, Gral., Av.	130,00
	Inmediaciones de los Estadios de Fútbol	(en días y horarios de partido, conforme reglamentación que establezca la Autoridad de Aplicación)	

CAPITULO 11.2

Elaboración y Expendio de Productos Alimenticios por Cuenta Propia en Ubicaciones Fijas y Determinadas.

11.2.1 Autorízase el expendio y la elaboración en el Espacio Público, de los siguientes alimentos:

- Golosinas y productos de confitería envasados en origen.
- Emparedados fríos envasados en origen.
- Emparedados calientes.

11.2.2 La Autoridad de Aplicación, debe establecer anualmente el número máximo de permisos de uso a otorgar, así como su distribución de acuerdo a las distintas categorías.

11.2.3 Los puestos de venta de los alimentos enunciados en este Capítulo sólo pueden ubicarse en las áreas de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, enumeradas en el artículo 11.1.20, dejando expresa constancia que en la Reserva Ecológica, sólo podrán ubicarse en sus accesos.

11.2.4 La actividad debe ser realizada en puestos móviles y semimóviles, los cuales tienen ubicación fija o área determinada. Se entiende por ubicación fija la establecida en un lugar preciso y por área determinada al sector dentro del cual puede instalarse o circular el permisionario.

11.2.5 La Autoridad de Aplicación, a través de la reglamentación debe establecer las especificaciones técnicas y de seguridad higiénico sanitarias, que deben reunir los puestos.

11.2.6 (*) Establécense las siguientes categorías para el ejercicio de la actividad:

Categoría I: Venta de emparedados fríos, golosinas y productos de confitería, envasados en origen. El expendio se realiza en puestos móviles que deben tener una ubicación determinada en los espacios públicos de más de una hectárea que figuran en el artículo 11.1.20 de la presente, debiendo exhibir los precios en lugar visible.

Categoría II: Elaboración y venta de emparedados calientes de salchichas tipo Viena. La elaboración y el expendio se realiza en puestos móviles, que deben tener una ubicación determinada en los Espacios Públicos de más de una hectárea que figuran en el artículo 11.1.20 de la presente, los mismos deberán exhibir los precios en lugar visible. Los permisos no podrán exceder la cantidad de un puesto por hectárea. La Autoridad de Aplicación determinará la especificación de diseño constructivo estructural y características técnicas de las instalaciones para la adecuada conservación y cocción de las salchichas, según normativas del Código Alimentario Nacional.

Categoría III: Elaboración y venta de emparedados calientes rellenos con chacinados y/o cortes cárnicos. La elaboración y expendio se realiza en puestos semimóviles, que deben tener una ubicación determinada, en los espacios públicos de más de dos hectáreas que figuran en el artículo 11.1.20 de la presente, los cuales deberán exhibir los precios en lugar visible. Los permisos no podrán exceder la cantidad de un puesto cada dos hectáreas.

(*) (Conforme texto Art. 1º de la Ley Nº 3.781, BOCBA Nº 3698 del 05/07/2011)

11.2.7 Todas las categorías pueden expender agua y bebidas sin alcohol envasadas.

11.2.8 Está a cargo del/la permisionario/a el pago, la tramitación y conexión de los servicios a utilizar, y de los tributos derivados del desarrollo de su actividad.

11.2.9 Los alimentos y las bebidas deben provenir de establecimientos autorizados y registrados por la autoridad sanitaria competente y poseer la correspondiente autorización del producto alimenticio. La reglamentación debe establecer las condiciones específicas para su elaboración y expendio.

11.2.10 Los emparedados podrán elaborarse con verdura, en cuyo caso serán manipulados con accesorios descartables y demás elementos permitidos por el Código Alimentario vigente.

11.2.11 Los alimentos deben ser transportados de tal forma que se impida su exposición al medio ambiente, su deterioro y contaminación; la conservación de alimentos debe respetar en todos los casos la cadena de frío.

11.2.12 Son obligaciones a cargo del/la permisionario/a:

- Realizar y aprobar el curso de Manipuladores de Alimentos a dictarse en la Dirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
- Cumplimentar las exigencias estipuladas por la Resolución GMC Nº 80/96, incorporada al Código Alimentario Argentino por la Resolución del Ministerio de Salud y Acción Social Nº 587 del 1º de septiembre de 1997, en cuanto a las buenas prácticas de manufactura, de acuerdo a lo que oportunamente establezca la Reglamentación.

- Mantener en perfectas condiciones de higiene la zona y adyacencias donde se encuentre instalado el puesto.
- Cumplir la normativa laboral, previsional y de seguridad e higiene en el trabajo.

11.2.13 Los/as permisionarios/as asumen la responsabilidad civil, por cualquier hecho, circunstancia o suceso que se produzca como consecuencia del ejercicio de su actividad, del cual resulten daños o se lesionen derechos de terceros/as o del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. A tales fines deben contar con los seguros correspondientes con obligación de endoso a favor del Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, debiendo exhibir el pago de dicho seguro a requerimiento de la Autoridad de Aplicación. Todo el personal afectado por el/la permisionario/a está bajo su exclusivo cargo, corriendo por su cuenta el pago de salarios, seguros, leyes sociales y previsionales y cualquier otro gasto sin excepción, vinculado con la prestación del servicio, no teniendo en ningún caso el mismo relación de dependencia con el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires.

11.2.14 Son causales para la declaración de caducidad del permiso de uso:

- El incumplimiento grave de las normas higiénico-sanitarias o de seguridad Alimentaria.
- Reiteración de cuatro faltas leves a las normas contenidas en el Código Alimentario Nacional y demás normas de carácter local en el plazo de un (1) año.
- Ejercicio de la actividad fuera de las ubicaciones fijas o determinadas.
- Elaborar y/o expender alimentos prohibidos para la categoría en la cual obtuvo el permiso de uso.
- Atención del puesto por personal no autorizado.

11.2.15 Créase un Registro de Antecedentes de Infracciones, el que debe funcionar en el ámbito de la Autoridad de Aplicación.

11.2.16 Cuando se comprobare que se encuentran afectadas las condiciones de higiene y seguridad o se detectare irregularidad manifiesta en el ejercicio de la actividad, se procede a ordenar el cese inmediato y preventivo de la actividad y el retiro del puesto, bajo apercibimiento de proceder a su acarreo a costa del/la permisionario/a.

El/la permisionario/a puede solicitar el levantamiento de la medida acreditando el cese de las causales que motivaron la misma. La Autoridad de Aplicación previa verificación de la desaparición de las causas que motivaron el cese dispondrá, de corresponder, la reimplantación del puesto.

CAPÍTULO 11.3

Venta Ambulante por cuenta propia

11.3.1 Pueden otorgarse permisos de uso para ejercer la actividad, en áreas y horarios determinados, únicamente para la venta de los artículos establecidos en 11.3.3.

11.3.2 Para obtener el permiso correspondiente, los/as postulantes deben contar con la correspondiente inscripción en el Registro de Postulantes para la venta en el Espacio Público.

11.3.3 Se autoriza la venta ambulante de los siguientes artículos: maní en su vaina, descascarado, tostado o sin tostar, castañas, garrapiñadas, manzanas abrillantadas, higos, azúcar hilada, pochoclo, barquillos, fruta desecada, descascarada, tostada y seca.

11.3.4 Queda expresamente prohibido el expendio de agua, bebidas sin alcohol, helados e infusiones, que se rigen por lo normado en el Capítulo 11.10.

11.3.5 La venta puede efectuarse por medio de triciclos o carritos que garanticen las condiciones de seguridad higiénica y sanitaria. A tal fin la Autoridad de Aplicación aprobará el uso del transporte propuesto en el momento de otorgar el permiso correspondiente.

11.3.6 Queda prohibida la elaboración de productos en el lugar de venta y la preparación para el consumo de alimentos por los/as permisionarios/as y/o ayudantes/as. Pueden terminarse de elaborar a la vista solamente maníes, castañas, garrapiñadas, manzanas abrillantadas, higos y azúcar hilada.

CAPÍTULO 11.10

Venta Ambulante y en ubicaciones fijas y determinadas por cuenta de Terceros

11.10.1 La venta de agua y bebidas sin alcohol, helados, infusiones y emparedados calientes de salchicha tipo Viena, se permite en áreas determinadas, únicamente a elaboradores/as, concesionarios/as o distribuidores/as del producto, constituidos éstos como empresas o cooperativas, quienes deben solicitar el permiso de uso a su nombre. Para el caso de emparedados calientes de salchichas tipo Viena, sólo se permitirá por cada permiso un mínimo de 5 (cinco) unidades y un máximo de hasta veinte (20) unidades destinadas a la venta del producto.

La Autoridad de Aplicación determinará la especificación de diseño constructivo estructural y características técnicas de las instalaciones para la adecuada conservación y cocción de las salchichas, según normativas del Código Alimentario Nacional.

11.10.2 Es requisito para la obtención del permiso de uso acreditar que al menos el 50% de los/as vendedores/as se encuentren comprendidos en alguno de los supuestos previstos en el punto 11.1.9.

11.10.3 En todos los casos contemplados en el presente Capítulo, el permiso de uso debe ser otorgado mediante Subasta Pública. En caso de igualdad de ofertas tendrá prioridad el oferente que satisfaga en mayor proporción lo establecido en el punto 11.1.9.

11.10.4 Una vez adjudicado el permiso de uso, el/la permisionario/a debe presentar la nómina del personal que bajo su relación de dependencia realizará la venta ambulante del producto, indicando sus datos personales y

acompañando libretas sanitarias actualizadas y todas las inscripciones que determine la normativa nacional.

11.10.5 La Autoridad de Aplicación otorga un permiso de uso a nombre del/la elaborador/a, concesionario/a o distribuidor/a del producto, constituido como empresa o cooperativa, que resulte adjudicatario/a y autorizaciones individuales relacionados con aquél, a cada vendedor/a. Los/as vendedores/as deben portar las autorizaciones a la vista.

11.10.6 La venta puede efectuarse por medio de triciclos o carritos que garanticen las condiciones de seguridad higiénica y sanitaria. A tal fin la Autoridad de Aplicación aprobará el uso del transporte propuesto en el momento de otorgar el permiso correspondiente.

11.10.7 El expendio de agua, bebidas sin alcohol y helados se permite siempre y cuando se trate de productos envasados en origen provenientes de fábricas debidamente registradas y habilitadas.