



**UNIVERSIDAD NACIONAL DE ROSARIO
CENTRO DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARIOS
INSTITUTO DE SALUD JUAN LAZARTE
MAESTRÍA DE SALUD PÚBLICA**

“El control de alimentos: la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria como estrategia en políticas alimentarias. Estudio de los principales cambios percibidos a nivel local en tres municipios, a diez años de su creación”

Tesista: Méd. Vet. Melina Vanesa Gay

Directora: Mg. Méd. Vet. Ada Beatriz Seghesso

Rosario, Marzo 2020

“El control de alimentos: la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria como estrategia en políticas alimentarias. Estudio de los principales cambios percibidos a nivel local en tres municipios, a diez años de su creación”

Dedicatoria

“A mi maestra en la academia, compañera en el andar,

Por dejarme siempre caminar al lado y no detrás,

Por ser faro y luz que alumbra...

Por abrirme puertas, permitirme abrirlas y motivarme a crear las mías.

A la grandeza de tu humildad y por la humanidad de tu ejemplo...

Para Ada.”

Agradecimientos

A la Educación Pública Argentina, a la Universidad Nacional de Rosario y a la Facultad de Ciencias Veterinarias por darme la posibilidad de convertirme cada día más en un “Ser Universitario”.

A quienes fueron parte de este recorrido y a quienes lo serán.

Resumen

Se estudia el origen y desarrollo de la propuesta de creación de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL) presentada a nivel provincial en el año 2007, realizando un recorrido por reglamentaciones y organizaciones claves que guiaron las normativas de los alimentos en el mundo. Se describen los valiosos aportes de la Salud Pública Veterinaria en relación a la producción y control de alimentos. Como parte de los objetivos se exploran los cambios producidos por la ASSAL, en tres municipios: San Lorenzo, Fray Luis Beltrán y Capitán Bermúdez; transcurridos diez años de la firma de convenios con la agencia provincial. Se definen las principales fortalezas y debilidades sobre la puesta en marcha de la ASSAL, detectadas desde el interior de áreas locales de control de alimentos de las ciudades nombradas. Se ejecutó un estudio descriptivo mediante revisión bibliográfica y la recolección de datos primarios, recabados a través de entrevistas semiestructuradas, dirigidas a actores claves, que superaran los veinte años de antigüedad en los espacios municipales, con diferentes competencias en las Agencias Municipales de Seguridad Alimentaria (AMSAL). Las preguntas se basaron en los principales ejes de actuación de la ASSAL: sistemas en red, descentralización, capacitación, laboratorio, y auditoría en reemplazo de inspección. Se dialoga además sobre la toma de decisiones políticas locales y su repercusión en los espacios de control de alimentos, también sobre la promoción de prácticas tendientes a generar autoabastecimiento y autogestión de alimentos, y sobre la existencia de respuestas de asistencialismo alimentario por parte de los municipios. En este estudio se determinan las siguientes fortalezas: realización de concursos profesionales a nivel provincial, digitalización del sistema de datos y el trabajo en red, capacitación interna municipal, capacitación a población en general (Carnet de Manipulador de Alimentos), control de alimentos en rutas y el aumento en el número de registros de datos. Se consideran debilidades: la falta de capacitación del personal existente a nivel provincial previo a la creación de la agencia, escasa profesionalización y cantidad de recurso humano incorporado a nivel municipal, la sensación de pérdida de poder de policía debido al nuevo paradigma propuesto que implica el cambio de la “Inspección por Auditoría”, decisiones negativas vinculadas a política partidaria, falta de decisiones en pos de la Soberanía Alimentaria, déficit en el control de comedores escolares, municipales y otros espacios públicos donde se brinda asistencia alimentaria.

Tabla de Contenidos

CAPÍTULO I. Introducción

I.a. Tema de investigación.....	9
I.b. Justificación.....	10
I.c. Situación problemática.....	16

CAPÍTULO II. Objetivos

II.a. Objetivo general.....	18
II.b. Objetivos específicos.....	18

CAPÍTULO III. Antecedentes Históricos

III.a. Un recorrido en el tiempo, primeros registros sobre el control de los alimentos.....	19
III.b. Surgimiento y alcances de la Salud Pública Veterinaria.....	21
III.c. Las Ciencias Veterinarias aportes a la calidad, cantidad y control de los alimentos.....	25
III.d. Los alimentos en un mundo globalizado.....	28

CAPÍTULO IV. Marco Teórico

IV.a. Urbanización, globalización y sus implicancias en la alimentación.....	32
--	----

IV.b. El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo.....	35
IV.c. Políticas de Seguridad Alimentaria y de Soberanía Alimentaria	
IV.c.1. Seguridad Alimentaria.....	37
IV.c.2. Soberanía Alimentaria.....	39
IV.d. Organizaciones gubernamentales relacionadas a los alimentos	
IV.d.1. Organismos internacionales.....	45
IV.d.2. Organizaciones relacionadas a políticas alimentarias en Argentina.....	48
IV.d.3. Organizaciones provinciales: Santa Fe, pionera en el control de alimentos.....	55
IV.e. La Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, creada como organismo descentralizado.....	58
CAPÍTULO V. Metodología.....	72
V.a. Guía sobre la elaboración y desarrollo de entrevistas realizadas a actores claves.....	74
V.b. Estructura de las entrevistas.....	78
CAPÍTULO VI. Resultados	
VI.a. Descripción y principales características de San Lorenzo y su región.....	80
VI.b. Información primaria recabada de la Agencia Municipal de Seguridad Alimentaria de la ciudad de San Lorenzo.....	83
VI.c. Información primaria recabada de Fray Luis Beltrán y su Agencia Municipal de Seguridad Alimentaria.....	89

VI.d. Información primaria recabada del municipio de Capitán Bermúdez y su Agencia Municipal de Seguridad Alimentaria.....	97
VI.e. Análisis de los resultados obtenidos en las entrevistas.....	104
VI.f. Fortalezas y debilidades observadas desde la implementación de la ASSAL, en áreas locales de control de alimentos.....	106
CAPÍTULO VII. Discusión.....	110
CAPÍTULO VIII. Conclusión.....	116
CAPÍTULO IX. Bibliografía.....	137

Índice de tablas y cuadros:

TABLA 1: Seguridad y Soberanía Alimentaria, principales características.....	44
Esquema utilizado para la realización de las entrevistas.....	77

Anexos

CUADRO 1: Organizaciones gubernamentales relacionadas directamente con políticas alimentarias.....	123
CUADRO 2: Organizaciones económicas relacionadas a políticas alimentarias.....	125
Los alimentos y la Salud Pública Veterinaria, competencias de los Médicos Veterinarios.....	126

CAPÍTULO I. Introducción

I.a. Tema de investigación

La implementación de nuevos sistemas de control de alimentos y la reformulación de políticas alimentarias dirigidas a demandas actuales, representan un desafío para la Salud Pública y el Estado es quien deberá plantear estrategias al respecto. Los modelos de producción de alimentos, sumado a las variables económicas que los atraviesan, la regulación de los mercados alimenticios y las prácticas culturales relacionadas son aspectos que debieran contemplar las políticas públicas. Estas dimensiones adquieren radical importancia en países productores de alimentos como Argentina que supo destacarse por proveer carne y granos de calidad para el mundo. Un sistema integral de control de alimentos debe relacionar y abordar todas las prácticas vinculadas a la alimentación de la población de un país.

Las políticas de regulación referidas a los alimentos, están basadas en dos principios: el de “*Seguridad Alimentaria*”, concepto propuesto en la década de 1970 por organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO); y el de “*Soberanía Alimentaria*” que nace de un conjunto de organizaciones de agricultores campesinos en 1996, quienes defendían el derecho de los pueblos a la alimentación y producción de los mismos. En la actualidad este último concepto cuenta con el reconocimiento de los principales organismos internacionales relacionados a los alimentos de consumo humano como la FAO.

Es importante integrar ambos conceptos ya que en las bases de sus fundamentos existen ligaduras en común, como el derecho de los pueblos a una alimentación sana, la accesibilidad y disponibilidad de alimentos y el respeto a la diversidad cultural. La Soberanía y la Seguridad Alimentaria, no son análogas, se complementan, integran y enriquecen para alcanzar mayores dimensiones, estas serán abordadas posteriormente en profundidad.

Resulta imprescindible describir las diferentes normativas relacionadas a los alimentos. En Argentina existe un sistema de regulación y control conformado por organizaciones estatales que regulan la producción y circulación de alimentos a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, que prioritariamente se amparan bajo el concepto de Seguridad Alimentaria y tienen sus bases fundadas en reglamentos y legislaciones, siendo el Código Alimentario Argentino (CAA) ley nacional N° 18284, la norma rectora. En la provincia de Santa Fe existe un sistema de agencia para el control de alimentos que se presenta como una innovación, único en el país y en Latinoamérica la “*Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria*” (ASSAL). Habiendo transcurrido diez años desde su creación y puesta en marcha, nos planteamos conocer cuáles fueron los principales cambios que se sucedieron en los espacios municipales de control de alimentos.

I.b. Justificación

El consumo, el acceso en cantidad y calidad de alimentos inocuos y nutritivos, sumado al poder de decisión de los consumidores sobre prácticas alimentarias, deben ser considerados derechos adquiridos de las personas. Argentina forma parte de los países miembros de la

Organización de las Naciones Unidas (ONU) y de sus organismos dependientes, la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS). Adhiriendo a la Declaración Universal de los Derechos Humanos del año 1945, que en su artículo N° 25 expresa: *“Toda persona tiene derecho a un nivel de vida adecuado que le asegure, así como a su familia, la salud, el bienestar, y en especial la alimentación, el vestido, la vivienda, la asistencia médica y los servicios sociales necesarios (...). La maternidad y la infancia tienen derechos a cuidados y asistencias especiales (...). Todos los niños tienen derecho a protección social”*.¹ Destacando la importancia de la alimentación a edades tempranas y en mujeres embarazadas.

En la 32ª Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, realizada en Buenos Aires en marzo de 2012, uno de los temas acordado por los asistentes que ocupó un lugar preponderante en la agenda; fue la necesidad de que la FAO organizara un debate amplio y dinámico que contara con la participación de la sociedad civil y de la academia a fin de analizar el concepto de Soberanía Alimentaria, cuyo significado no había sido consensuado aún por los Estados Miembros de la FAO y del Sistema de Naciones Unidas. De este encuentro se desprende lo siguiente:

*“Seguridad Alimentaria y nutricional se define como la garantía de que los individuos, las familias y la comunidad en su conjunto, accedan en todo momento a suficientes alimentos inocuos y nutritivos, principalmente producidos en el país en condiciones de competitividad, sostenibilidad y equidad, para que su consumo y utilización biológica les procure óptima nutrición, una vida sana y socialmente productiva, con respeto de la diversidad cultural y preferencias de los consumidores. La **Soberanía***

¹Ampliar información en el portal de las Naciones Unidas www.un.org

Alimentaria se entiende como el derecho de un país a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos, que garanticen el derecho a la alimentación sana y nutritiva para toda la población, respetando sus propias culturas y la diversidad de los sistemas productivos, de comercialización y de gestión de los espacios rurales” (Mordillo & Obed Méndez, 2013).

Como consecuencia de lo expresado, para lograr una visión integral es necesario que los sistemas de regulación alimentarios aborden: la inocuidad de los alimentos, la cultura, la sustentabilidad ambiental, la autonomía de los pueblos, y la investigación en la academia; resaltando los saberes de las ciencias médicas, veterinarias, agrarias, sociales, el derecho, las ciencias políticas y las económicas, así como otras que nutran la interdisciplina en estos espacios. Las nuevas estrategias aplicadas por parte de los gobiernos deberán respetar el equilibrio de los ecosistemas, la diversidad y la revalorización de especies nativas pensando a la salud de los pueblos con una mirada más amplia.

Es necesaria una planificación que garantice el control y regulación de los alimentos por parte de los gobiernos, en esos espacios se discuten políticas y se establecen prioridades sobre diferentes problemáticas que impactan directamente en la salud de las personas, como la nutrición y el acceso a alimentos. Ejemplo de esto, en Cuba desde 1997, el gobierno decidió fomentar la agricultura urbana y periurbana en todo el país. El Programa ha establecido en La Habana una red de tiendas de suministros agrícolas, fincas municipales de semillas, unidades de producción de compost y clínicas veterinarias. Los horticultores urbanos tienen derecho a seguros agrícolas y a créditos para la producción (FAO, 2014).

En nuestro país la agricultura urbana, periurbana y diferentes actividades pecuarias se promueven desde instituciones nacionales. El programa argentino ProHuerta, a cargo del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), funciona desde hace varias décadas, ha ayudado a establecer huertos comunitarios y familiares por todo el territorio nacional y sigue vigente.²

Actualmente el control de los alimentos en la República Argentina, denominado: “Sistema Nacional de Control de Alimentos”, se funda en la integración de los organismos sanitarios a nivel nacional, provincial y municipal. Tiene por misión, velar por la salud de la población asegurando la inocuidad, salubridad y sanidad de aquellos productos que estén bajo su competencia y que se encuentran contemplados por el CAA³. Las provincias y los municipios juegan un rol fundamental en este esquema, ya que sus autoridades sanitarias son responsables de hacer cumplir el CAA dentro de sus respectivas jurisdicciones y en el ámbito de sus competencias (ANMAT, 2011).

La provincia de Santa Fe desde el año 1940 fue pionera en la regulación de alimentos, siendo de las primeras del país en implementar un sistema de control, convirtiéndose en centro de referencia a nivel nacional. En diciembre del año 2007 se crea en la provincia de Santa Fe,

²El Programa Pro-Huerta se originó a fines de los años 80, consiste en el reparto de semillas de estación, las provee el INTA y se enmarca dentro del Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Son los municipios los encargados de la distribución.

³El Código Alimentario Argentino, fue puesto en vigencia por la Ley N° 18284 del año 1969, contiene las normas de producción, elaboración y circulación de alimentos de consumo humano en todo el país.

Argentina, la ASSAL como órgano encargado del control de los alimentos, promoviendo la adhesión de todos los municipios y comunas.⁴

Los principales lineamientos que integraban la propuesta fueron: el trabajo en red; la descentralización; la digitalización de la información; sumado a la capacitación y educación de los agentes que trabajan en el control de alimentos, de la población en general y de los manipuladores en particular. Se propuso la auditoría en lugar de la inspección, siendo esta última la práctica implementada hasta entonces. Surge como propuesta superadora del sistema que se encontraba vigente conformado por el Instituto Bromatológico, y la posterior Dirección General de Bromatología y Química de Santa Fe, que funcionaban desde el año 1941.⁵

Este sistema de agencia en red integrada, es único en América latina, y cabe destacar que el modelo cuenta con el reconocimiento de organismos nacionales e internacionales como: la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA), la Organización Panamericana de la Salud (OPS), la FAO, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), la Canadian Food Inspection Agency y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.⁶

Entendiendo a los espacios de control de alimentos como ámbitos interdisciplinarios, una disciplina que aporta valiosos conocimientos en pos de la salud de la población humana, es la Medicina Veterinaria, a través de la Salud Pública Veterinaria, definida como: “*las*

⁴ El Decreto N° 0206 se crea la “Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria” como organismo descentralizado en el ámbito del Ministerio de Salud, Santa Fe, 28 de Diciembre de 2007.

⁵ La Ley Provincial N° 2998 da origen a la Dirección General de Bromatología y Química, la que ha sido rectora en materia alimentaria en toda la Provincia de Santa Fe, 1941.

⁶ Ampliar información en www.assal.gov.ar

*contribuciones al bienestar físico, mental y social de los seres humanos mediante la comprensión y aplicación de la ciencia veterinaria” (FAO/OMS/OIE, 2002). Las principales actividades al respecto son la prevención y control de las zoonosis, representadas por “todas las enfermedades e infecciones en que pueda existir relación animales vertebrados-hombre o viceversa, bien sea directamente o a través del ambiente, donde incluimos portadores, reservorios y vectores”.*⁷

Otras actividades incluyen el control y la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), siendo zoonosis una parte importante de estas; además de velar por la provisión de proteína de origen animal en cantidad y calidad suficiente, principalmente productos lácteos, avícolas y cárnicos de diferentes especies (bovina, porcina y aviar).

La intervención del Médico Veterinario es fundamental a partir de los primeros eslabones de la cadena agroalimentaria para la producción de materia prima de calidad. Son los responsables del control sanitario en estas producciones pecuarias mediante la aplicación de vacunas y el control del uso indiscriminado de antibióticos y drogas que pueden tornarse perjudiciales para los humanos y el ambiente, generando resistencia antimicrobiana. Durante el desarrollo de su formación académica, el Médico Veterinario adquiere destrezas que lo facultan para integrar equipos interdisciplinarios para el control de alimentos, el estudio de brotes de ETA y de los factores que los ocasionan; pudiendo desarrollarse en la administración pública dentro del sistema de salud.

Existen diversas organizaciones que regulan el control de los alimentos y deben garantizar el cumplimiento de las normas contenidas en las políticas alimentarias vigentes, estas se

⁷ Para poder ampliar información ver OPS/OMS PANAFOTSA Zoonosis y enfermedades desatendidas en www.paho.org

encuentran en diferentes niveles del estado y en ellas se amparan los organismos de niveles inferiores. La provincia de Santa Fe es ejemplo por la implementación de políticas alimentarias que promueven prácticas de descentralización y desconcentración administrativa, acercando los servicios a la comunidad y haciendo más efectivo el control de los alimentos, dotando a los municipios con capacidades propias para la gestión en materia alimentaria. Esto se logró mediante la creación y puesta en marcha a fines del 2007 de la ASSAL.

I.c. Situación problemática

La ASSAL, a diez años de su creación ha logrado que el 98% de los municipios/comunas adhirieran al sistema propuesto, esto estimuló un particular interés por estudiar el impacto producido hacia el interior de los municipios una vez transcurrido este periodo, buscando dilucidar fortalezas y debilidades de este sistema único e integrado en red. En este trabajo se planteó conocer las diferentes realidades que atraviesan tres Agencias Municipales de Seguridad Alimentaria (AMSAL) de la ciudad de San Lorenzo y su región, relacionando la historicidad de estas instituciones y las prácticas que prevalecieron en las mismas.

Además se estudia el desarrollo de la propuesta provincial y los aspectos que se contemplan, haciendo un recorrido por las reglamentaciones y organizaciones claves que marcaron la historia del control de los alimentos en el mundo. ¿Cuáles son las repercusiones de la creación de Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, creada por el ejecutivo provincial en el 2007, en los municipios estudiados?

Si bien no resulta posible confirmarlo para la totalidad de los municipios y comunas de la provincia en el desarrollo de esta tesis, podremos obtener una visión cercana, comprendiendo donde se originaron las regulaciones de los alimentos hasta la actualidad y conocer la situación en el interior de tres municipios, habiendo transcurrido una década desde el cambio de políticas propuesto mediante un decreto provincial que dio origen a la actual ASSAL a fines del año 2007.

CAPÍTULO II. Objetivos

II.a. Objetivo general:

Describir el origen, desarrollo y las repercusiones, en tres municipios del sur santafesino, de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, creada por el ejecutivo provincial en diciembre del 2007, mediante Decreto N° 0206; desde la perspectiva de los aportes de la Salud Pública Veterinaria.

II.b. Objetivos específicos:

Analizar e interpretar la cronología de la normativa existente en relación al control de los alimentos, en los diferentes niveles y particularmente en la provincia de Santa Fe.

Explorar los cambios percibidos desde la creación de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, en tres municipios del departamento San Lorenzo, transcurridos diez años de la adhesión al sistema.

Definir aquellas fortalezas y debilidades detectadas desde el interior de los municipios en estudio, a partir de constituirse miembros en red de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria.

CAPÍTULO III. Antecedentes Históricos

III.a. Un recorrido en el tiempo: primeros registros sobre el control de los alimentos en el mundo

Las enfermedades vinculadas a la alimentación son conocidas desde hace largo tiempo y existe evidencia que da cuenta de la lucha y el control que ejercían los pueblos sobre esas problemáticas. Tomando como referencia un trabajo realizado por Otrosky, R. (2004), haremos una breve reseña histórica y describiremos diferentes ejemplos.

En el Antiguo Egipto, los sacerdotes examinaban todos aquellos animales que serían sacrificados para rendirle culto a los dioses o para el consumo humano, estos debían ser sanos y libres de defectos. Los cerdos eran considerados impuros ya que se alimentaban con desperdicios, y estos podían transmitir enfermedades al hombre, como la triquinosis⁸, conocida en la actualidad.

El pueblo Israelita, 2000 a.C poseía información detallada sobre los alimentos que podían ser ingeridos y cuales debían rechazarse. Desarrollaron métodos para la producción de alimentos y la limpieza de manos. Existen evidencias de leyes dictadas por Moisés para proteger al pueblo de las enfermedades infecciosas, las que eran aplicables también a los animales domésticos, y se encuentran detalladas en el libro Levítico.⁹ El cerdo junto a otros animales como pequeños roedores, aves carroñeras y mamíferos acuáticos, eran rechazados, de esa manera evitaban

⁸Enfermedad parasitaria (*Trichinella spiralis*), zoonótica, transmitida por consumo de carne sin cocción, principalmente chacinados crudos de cerdos. PDF triquinosis www.anmat.gov.ar

⁹ Este escrito, el Libro Levítico, fue escrito por Moisés en el año 1440-1400 a.C.

contraer diferentes enfermedades; además no consumían animales defectuosos, tampoco sangre o grasa de ningún animal (Otrosky, 2004).

Con respecto a la Antigua Roma, todo el ganado que ingresaba a los mercados para ser comercializado o para consumo humano era controlado. No se consumían carnes crudas, se realizaban salazones y embutidos para prolongar el periodo de aptitud de los alimentos.

En Alemania, en el siglo VIII se consideraban impuros los equinos, se prohibió su consumo por orden del Papa Gregorio III, pues se vinculaba el consumo de carne equina con la transmisión de lepra. En el siglo X y XI comienza el control de las carnes de todo tipo de animales. Comercialmente las calidades inferiores de reses podían venderse a menor precio.

En 1675, A. Van Leeuwenhoek, en Holanda, logró distinguir bacterias en agua de pozo, con un microscopio primitivo. Doscientos años después Louis Pasteur, químico y bacteriólogo francés, demuestra la presencia de bacterias, mediante procesos de fermentación, además estudió enfermedades en hombres y en animales. En Alemania Robert Koch descubre que el ántrax, la tuberculosis y el cólera son causadas por bacterias.

En 1896 John Snow, considerado hoy en día como el padre de la epidemiología, asocia al cólera con la transmisión mediante agua de bebida, diagramando un mapa de la distribución espacial de los casos. Willams Budd vincula la transmisión de fiebre tifoidea con el consumo de leche y agua. En 1896 E. Van Emengen en Bélgica demuestra que el botulismo, producido por *Clostridium botulinum*, se debía a malas técnicas de esterilización (Otrosky, 2004).

A partir del siglo XVIII, cuando todavía no se aplicaba la ciencia en relación a los alimentos aparecen “Higienistas empíricos”, al tratar el tema policía sanitaria notaron la falta de expertos en patologías animales. A fines de ese siglo se fundaron las primeras escuelas de Medicina Veterinaria y con estas surgen los primeros reglamentos para la comercialización de carnes.

III.b. Surgimiento y alcances de la Salud Pública Veterinaria (SPV)

La medicina veterinaria ha realizado numerosos aportes a la salud de la humanidad a partir del siglo XVII, estos se dieron primero en Europa como ya se describió anteriormente. En un documento titulado: “Salud Pública Veterinaria en el siglo XXI”, Eduardo Álvarez Peralta ex representante OPS/OMS, realiza un recorrido sobre el origen del término Salud Pública Veterinaria. Fue en el año 1946 cuando se creó una sección de SPV en la Oficina de Relaciones Estaduales en Washington, en 1947 se instituyó la división de SPV en el Centro de Control de Enfermedades (CDC) en Atlanta. La década del 40 resultó ser fundamental en la institucionalización de conceptos y de organizaciones, como veremos más adelante en los puntos referidos a organizaciones relacionadas a los alimentos, (ver anexo).

En 1949 la OMS dio origen a la “Unidad de Salud Pública Veterinaria”, aunque la OPS desde el año 1946 ya tenía instituido un programa de Veterinaria... *“La Salud Pública, así como la Salud Pública Veterinaria, son multisectoriales y requieren de una acción interdisciplinaria, existiendo eventos específicos en los que una profesión puede y debe asumir liderazgos dado su particular experticia y competencia”* (Álvarez Peralta, 2006).

La Salud Pública Veterinaria según una definición actual propuesta por la OPS es entendida como: “...*un componente de las actividades de la Salud Pública, dedicada a la aplicación de conocimientos, habilidades y destrezas, o de las aptitudes de la medicina veterinaria, para la promoción y la protección de la salud humana. Mediante el esfuerzo organizado de la sociedad, principalmente a través de sus instituciones de carácter público, para mejorar, promover, proteger y persuadir la salud de las poblaciones por medio de actuaciones de carácter colectivo*”, (Proyecto SAPUVET III, 2011). Las acciones de la SPV están dirigidas al cuidado de animales de producción, transporte y carga; inspección de alimentos de origen animal, carne y leche; control de zoonosis y eliminación de desechos de animales para proteger el ambiente.

Con anterioridad a esta última definición, en el año 1975 un comité mixto de la FAO/OMS, define a la SPV como “...*un componente de las actividades de la Salud Pública dedicado a la aplicación de la capacidad profesional de los veterinarios, sus conocimientos y sus recursos a la protección y el mejoramiento de la salud de las personas*” (Villamil Jimenez, 2003).

Quince años después en 1990, la OMS publica un documento titulado “Principios guía para la planificación, organización y gestión de programas de Salud Pública Veterinaria”, donde se abordaban temáticas sobre: producción animal, higiene de los alimentos, ambiente, investigación biomédica, emergencias sociales y funciones de servicios de salud. Esta misma organización una década después (1999) redefine a la SPV como “...*la suma de todos los aportes al bienestar físico, mental y social del ser humano por medio de la comprensión y aplicación de las Ciencias Veterinarias*”.

En un informe del año 2002, producto de una conferencia electrónica organizada por la OMS, la OIE y la FAO, con participación de 80 países se detallan los distintos aportes de la SPV, a veces asumiendo el liderazgo o integrándose a un equipo multidisciplinario en beneficio de la salud y bienestar de la población humana. Se identificaron tres grandes áreas de actuación:

- 1) Producción de alimentos, mediante el control de enfermedades que afectan la oferta alimenticia y salud de los animales de trabajo o transporte.
- 2) Control de zoonosis, de transmisión directa y aquellas transmitidas por alimentos.
- 3) Desarrollo e implementación de nuevas tecnologías para promover la Salud Pública de manera sostenible con el ecosistema, culturalmente factible y económicamente realista.

Debe considerarse que las necesidades de la SPV en países en desarrollos se muestran con prioridades distintas a la de los países desarrollados.

En el año 2004 la recién creada Sociedad Iberoamericana de Salud Pública Veterinaria (SISPV) describe las siguientes áreas de actuación:

- 1) Prevención, control y eliminación de zoonosis.
- 2) Prevención y control de problemas de salud animal de importancia social y económica.
- 3) Inocuidad y calidad de los alimentos de origen animal “de la granja a la mesa”.

- 4) Promoción y apoyo de acciones que favorecen el turismo internacional así como el comercio y el intercambio pecuario dentro y fuera de las fronteras.
- 5) Investigación de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- 6) Investigación, detección temprana, prevención y control de enfermedades de animales exóticas, zoonosis emergentes y amenazas biológicas.
- 7) Control y protección del ambiente de desechos animales y del efecto de determinadas prácticas de manejo, producción de animales y transformación de productos y subproductos de origen animal.
- 8) Promoción de la salud y del bienestar de la población humana.
- 9) Producción, desarrollo y promoción del uso apropiado de biológicos y reactivos.
- 10) Promoción del bienestar de animales domésticos y silvestres.
- 11) Promoción de la propiedad responsable de animales de compañía. Tenencia responsable.
- 12) Intervención en desastres naturales o provocados por el hombre.
- 13) Prevención de peligros laborales o asociados con animales vivos y sus productos.
- 14) Desarrollo de modelos biomédicos para investigación en salud humana.
- 15) Formación y capacitación de recursos humanos para participar en Salud Pública.
- 16) Formulación y realización de proyectos de desarrollo local o comunitario.
- 17) Investigación, promoción y aplicación de desarrollos biotecnológicos eficientes y apropiados a las condiciones sociales, económicas y culturales.

18) Promoción y participación en la formulación e implementación de iniciativas intersectoriales y de políticas públicas que favorezcan la salud y el bienestar humano.

19) Hacer operable la colaboración intersectorial e interdisciplinaria entre agricultura y Salud Pública.

Todas estas actividades se verán afectadas por cambios demográficos, sociales, ambientales, políticos y económicos que varían de una región a otra por lo que la SPV deberá atenderlos y procurarles solución. Estos cambios, particularmente en los países más pobres, representan un desafío para la salud y el bienestar de sus habitantes, debido a las grandes demandas cuali y cuantitativas de agua y alimentos sanos, inocuos, nutritivos y a las cadenas agroalimentarias en las que cada vez es mayor la distancia entre el punto de producción y el consumo. El establecimiento de mecanismos de vigilancia y monitoreo de relaciones entre animales sinantrópicos agravadas por la densidad humana y de animales de compañía, la necesidad de ampliar y respetar el ambiente y los espacios públicos, son algunos ejemplos en los que les cabe la participación de la SPV (Álvarez Peralta, 2006).

III.c. Las Ciencias Veterinarias: disciplina que aporta a la calidad, cantidad y al control de los alimentos

Uno de los principales objetivos de las Ciencias Veterinarias, es formar profesionales con capacidades para liderar la gestión en el mejoramiento de la seguridad, higiene y calidad de los alimentos, esto es un requisito indispensable y debe tomarse como prioritario para poder

garantizar un nivel de salud adecuado en la población humana y cumplir con las expectativas nutricionales, funcionales y culturales, demandadas por los pueblos. Estas competencias que debe acreditar el médico veterinario, se encuentran detalladas en el anexo de esta tesis y fueron postuladas por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE), en el año 2012.

Es por esto que adquiere principal importancia el rol del Médico Veterinario en la producción, calidad y distribución de alimentos seguros, existe gran responsabilidad debido a la confianza que el consumidor deposita en él. Los destinatarios de diferentes niveles (local, regional, nacional e internacional) requieren de alimentos producidos en condiciones de calidad y seguridad certificada, incapaces de producir enfermedades. Es necesario implementar metodologías de producción y control de calidad que aseguren en el mercado alimentos genuinos, inocuos y dietéticamente adecuados (Pérez, 2003).

La salubridad de los productos de origen animal es esencialmente una función de la Salud Pública y es el Médico Veterinario quien cuenta con las capacidades de ejercer esta función, gracias a su formación sanitarista respecto a los procesos que intervienen en la preparación, inspección y comercialización de la carne y subproductos; leche y todos sus derivados. Además posee formación en microbiología predictiva como herramienta importante en la tecnología de alimentos. Otra intervención necesaria que estos pueden llevar adelante es la aplicación buenas prácticas en la producción, buenas prácticas de manufactura, el control de puntos críticos y “análisis de riesgo” a lo largo de toda la cadena agroalimentaria, ya que esto ayuda a garantizar la seguridad de las operaciones de elaboración y preparación con la finalidad de evitar la aparición de enfermedades transmitidas por los alimentos en los futuros consumidores (Otrotsky, 2004). Cabe mencionar que en Argentina, actualmente no es obligatoria la realización de análisis de

riego, sí para aquellas producciones que pretendan acceder a normativas internacionales como Normas IRAM.

“El comercio de Alimentos a nivel nacional e internacional, demanda exigencias en cuanto a la calidad de los mismos, esto hace que sean premiados aquellos logros públicos o privados realizados para alcanzar tal fin y así determinar un piso cualitativo respecto a la inocuidad alimentaria. Los países que no puedan garantizar estos parámetros, se encuentran en perjuicios económicos y aquellos que demuestren calidad y seguridad alimentaria serán ampliamente retribuidos” (Gimeno, 2000). Este concepto denota las diferentes oportunidades que pueden existir entre países que cuenten con recursos para acceder a la tecnología necesaria a implementar en un sistema adecuado de control de alimentos y aquellos con menores posibilidades.

En Argentina la inocuidad alimentaria se implementó siguiendo lineamientos marcados por Estados Unidos y el acuerdo sobre la aplicación de medidas sanitarias y fitosanitarias de la Organización Mundial de Comercio (OMC), y del *Codex Alimentarius* de la FAO. Además de reglamentaciones del Mercado Común de Sur (MERCOSUR) y la Comunidad Económica Europea. Asimismo existen diferentes organizaciones nacionales e internacionales de consumidores que demandan la adquisición de alimentos seguros y a costos razonables, con la finalidad de minimizar o reducir las medidas de protección para que no se conviertan en barreras técnicas para el libre comercio de alimentos, además de garantizar protección a la salud y al ambiente. (Gimeno, 2000).

Desde 1865 en nuestro país las Ciencias Veterinarias desempeñan la importante misión de garantizar la producción de alimentos con calidad nutritiva, inocuos e incapaces de alterar el

estado de salud de los consumidores. En un país que responde a la demanda de productos alimenticios naturales de origen animal, de buena calidad nutritiva, en condiciones ambientales excelentes por parte de los países de Europa, América del norte y Asia, para los que Argentina ha venido produciendo alimento desde el siglo XIX (Otrotsky, 2004).

En relación a lo expuesto, los centros académicos y de investigación tienen la tarea de propiciar sistemas de control de calidad y seguridad de alimentos que garanticen su inocuidad, vinculando empresas regionales y nacionales, además los sectores involucrados deben comprometerse a trabajar de manera científica en lo que respecta a temática alimentaria (Lasta, 2000). En ese sentido las ciencias veterinarias cuentan con valiosos aportes, entendiendo y resaltando la importancia de la interdisciplina para el abordaje de temas relacionados al control de los alimentos y la salud de la población.

III.d. Los alimentos en un mundo globalizado

En la era de la globalización donde se producen más alimentos que nunca antes, parecería justo plantearse interrogantes sobre las razones por las cuales se sigue hablando de escases de alimentos y del hambre que esto provoca. El hambre es la negación del más básico y constitutivo de los derechos humanos “el derecho a la alimentación”, esto puede verse desde una perspectiva filosófica, respecto a la concepción antropológica del derecho humano que asiste a cada persona por idéntica condición; desde un punto de vista político, en cuanto a la decisión que permite tal situación estructural; y desde un punto jurídico como una síntesis de los dos anteriores, en cuanto a la suscripción e implementación de tratados y acuerdos internacionales (Tomás, 2011).

Algunos conceptos resultan claves para entender la complejidad que representan los alimentos respecto a políticas alimentarias, uno de los principales es la “Globalización” entendida como un sistema de redes donde se organiza el comercio, las inversiones de las corporaciones transnacionales, las corrientes financieras, el movimiento de personas y la circulación de información que vincula a diversas civilizaciones; es a sí mismo, el espacio del ejercicio de poder dentro del cual las potencias dominantes establecen, en cada periodo histórico, las reglas del juego que articulan al sistema global (Ferrer, 2004).

Esta renombrada globalización involucra diferentes variables: economía, finanzas, comercio internacional, política, cultura, sociedad y ecología como sus principales; aunque son las primeras dos las que le dieron la dinámica al sistema. La globalización surge luego de la segunda guerra mundial, producto de la implementación de este sistema se produjeron, con el correr de los años, grandes crisis como la de las hipotecas en EEUU, la crisis del petróleo y la crisis de alimentos producida en el año 2008.

Por lo tanto, como expresa Claudio Tomás (2011) la existencia de un “sistema alimentario global” se vio plasmado cuando la máxima organización referente a alimentos, la FAO, legitima este modelo. En el año 2001 por primera vez el desarrollo de un sistema alimentario agrícola es objeto de la conceptualización mundial, esto abrió paso a que el sistema se torne oligocéntrico, entendiéndose esto último como poder acaparado en el rubro de alimentos manejado por pocas empresas multinacionales, lo mismo sucede si hablamos de la provisión de semillas para la agricultura.

Paralelamente a esto, la FAO en el preámbulo de su constitución deja expreso que los estados que la integran van a fomentar el bienestar general, de manera individual y colectiva, para elevar el nivel de nutrición y vida de los pueblos, mejorar el rendimiento de la producción y la distribución, mejorar las condiciones de la población rural para contribuir así a la expansión de la economía mundial y liberar del hambre a la humanidad.¹⁰

“Un sistema alimentario agrícola mas ético debe incluir el interés por objetivos mundiales; cada uno de los cuales incorpora nuevas propuestas normativas: mejora de bienestar, protección del medio ambiente y mejora de la Salud Pública” (FAO, 2001).

El sistema alimentario global no cuenta con una definición clara, Raj Patel en el 2008, citado por Claudio Tomás (2011); señala que *“...dicho sistema es frágil debido al tamaño de su impronta ecológica, los recursos que se necesitan para sostenerlo y la explotación que se requiere (...) es vulnerable sistémicamente y su vulnerabilidad se encuentra cercana a las superficies de nuestras vidas cotidianas: todo lo que hace falta para exponerla es una ligera sacudida al sistema, algo como la escasez del petróleo”*. Dicho sistema, deja mucho que desear. Para el 2009 la FAO estimó que el total de personas que tendrían hambre serían 1.020 millones.

Los puntos que entran en debate están relacionados a políticas de Seguridad Alimentaria y de Soberanía alimentaria, descritas en estas tesis; los dos enfoques parten de idéntico origen “la concepción de los derechos humanos a la alimentación”, enfatizando que cuando hablamos de Seguridad Alimentaria se refleja una situación reparatoria o de resarcimiento respecto a las consecuencias del Sistema Alimentario Mundial, y cuando nos referimos a Soberanía Alimentaria

¹⁰Ver preámbulo de “Constitución de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación-FAO” en www.fao.org

se propone un modelo alternativo y complementario para la gestión de la satisfacción de las necesidades de alimentación (Tomás, 2011).

CAPÍTULO IV. Marco Teórico

IV.a. Urbanización, globalización y sus implicancias en la alimentación

Desde hace una década se estima que el 47% de la población mundial vive en ciudades y este porcentaje es variable entre países. En aquellos en vías de desarrollo es el 41%, y en países desarrollados es el 76%. Este proceso es conocido como “Despoblación Rural”, debido a que los modelos de desarrollo no fueron capaces de crear condiciones de empleo en zonas rurales, donde también existieron falencias en la provisión de servicios básicos que permitieran retener a la población en esos territorios.

En el año 2009 según la FAO, existían en el mundo grandes ciudades con más de varios millones de habitantes denominadas “Megalópolis”, esos conglomerados urbanos cada vez mayores, fueron habitados en sus periferias por población de bajos recursos en condiciones precarias. Contexto que representó un reto para la gestión pública respecto a salud y al bienestar de esas personas, donde la alimentación constituye un pilar fundamental.

Otro aspecto a destacar en relación a las últimas décadas, se refiere a las prácticas intensivas de los sistemas agropecuarios comerciales e industriales, que trajeron como resultado problemas ambientales. Ese modelo productivo operó en contra de la biodiversidad produciendo graves consecuencias como la degradación de los ecosistemas. Las explotaciones de monocultivos demandan alto consumo de agroquímicos (herbicidas, plaguicidas, fungicidas, fertilizantes sintéticos), utilizados para aumentar la producción. En el sector pecuario para

abastecer consumo humano de proteína animal, el manejo intensivo a gran escala con uso indiscriminado de antimicrobianos y hormonas, se transformó en un riesgo para los consumidores con efectos colaterales en la Salud Pública, como la resistencia a los antibióticos (FAO, 2009).

Los modos utilizados en la producción de alimentos del modelo agropecuario industrial exportador, según Álvarez Peralta (2006), producen contaminación ambiental principalmente debido al uso masivo de agroquímicos y la falta de tratamiento de efluentes de establecimientos de producción animal intensiva. Aunque técnicamente estos problemas sean solucionables, las tecnologías para dar respuesta no suelen ser viables en países pobres por variables económicas, por los altos costos que conllevan.

Además, la globalización mundial trajo como consecuencia el comercio entre países y continentes de productos alimenticios y agrícolas. La rapidez en el desplazamiento de productos y personas, elevaron la posibilidad de aparición de diferentes riesgos para las poblaciones humanas y animales, favoreciendo el traslado de microorganismos patógenos presentes lugares remotos que en poco tiempo podrían propagarse a grandes distancias.

El mayor desafío para el futuro será vivir en una sociedad desigual, en estos tiempos el 40% de la población mundial vive con menos de un dólar al día, de esta población que “sobrevive”, dos tercios, trabajan o viven en zonas rurales (1.000 millones de personas), y los mercados en los que operan, su sustento y la perspectiva de salir de la pobreza están directamente afectadas por las normas que rigen el comercio agrícola (Álvarez Peralta, 2006).

Es importante recordar que según la OMS, de los 1.700 agentes infecciosos conocidos en humanos, la mitad tienen como reservorios a animales o insectos vectores, y gran parte de las

enfermedades emergentes son o parecen ser zoonosis. Desde hace más de dos décadas las ETA (endémicas, emergentes o reemergentes) representan una problemática muy sensible para la Salud Pública. En paralelo a esto adquirieron mayor relevancia, la calidad, inocuidad y la preferencia por los alimentos por parte de la población.

Relacionado a los cambios globales, la Salud Pública Veterinaria, ha adquirido un rol fundamental en las estrategias de prevención y control de patologías de interés para la Salud Pública. Se han dado procesos de reajustes de las competencias funcionales de los entes oficiales de nivel regional y nacional para poder acceder a un sistema globalizado y hacer más eficiente la descentralización. Como producto de esto suele asociarse globalización con privatización y descentralización con achicamiento del estado y entrega de responsabilidades a los niveles locales, esto en parte ha debilitado las actividades de la Salud Pública y de la SPV, sin tener en cuenta que sus intervenciones podrían ser consideradas como un bien público global entendido este como “aquellos que tienen beneficios no excluyentes, no competitivos o ambos” o que “son no exclusivos y están disponibles para el consumo de todos”.¹¹

Se hace indispensable pensar y hacer realidad alternativas viables, solidarias y sustentables respecto a la producción de alimentos, con mano de obra local, considerando a la Soberanía Alimentaria como una estrategia de lucha contra el hambre en los pueblos. Lejos de desconocer la presencia de la Agroindustria y la distancia que existe ante los ideales; se torna primordial, abordar esta temática y crear escenarios futuros posibles, abrir caminos, buscar el modo de generar procesos que nos acerquen cada vez más a la liberación alimentaria de los pueblos; y es aquí donde la Salud Pública Veterinaria tiene cuantiosos conocimientos que aportar.

¹¹ Para ampliar información al respecto ver PNUD Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo 2003.

Según un informe del Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) basados en datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), pertenecientes al último trimestre del 2016; en Argentina el 29,7 % de las personas reside en la pobreza, pero si contamos a los niños en hogares pobres, el número trepa al 47,7 %. La pobreza extrema afecta al 10,8 % de los niños y adolescentes. En el país existen 5,6 millones de chicos pobres. Es decir, que uno de cada tres niños argentinos (29,7 %) se encuentra por debajo de la línea de pobreza; entre estos, 1.300.000 se encuentran en la indigencia, por lo que apenas pueden alimentarse todos los días.

IV.b. El estado de la inseguridad alimentaria en el mundo

Un informe presentado por la FAO, analiza el cumplimiento de objetivos internacionales planteados en el año 2000 relacionados con el hambre, propuestos a ser alcanzados en el 2015. En el mundo existen 795 millones de personas subalimentadas, aunque esto logró reducirse de 23,3 % al 12,9 % en regiones como América Latina, desde 1992 al 2015; otras regiones como África, Oceanía y el Caribe, avanzan a paso lento.

El crecimiento económico fue un factor clave para la disminución de la subalimentación, debiendo ser inclusivo y ofrecer oportunidades para mejorar los modos de vida de la población pobre. El aumento de la productividad y de los ingresos de los pequeños agricultores familiares es fundamental para alcanzar estos progresos. Los sistemas de protección social son esenciales, ya que esta contribuye directamente a la reducción de la pobreza, el hambre y la malnutrición; mediante la promoción de la seguridad de los ingresos y el acceso a una mejor nutrición y atención sanitaria. También es importante mejorar la calidad de las dietas, las condiciones

higiénicas y el acceso al agua potable, particularmente en los sectores más pobres de la población (FAO, 2015).

De un total de 129 países en desarrollo, 72 alcanzaron las metas de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (ODM), América Latina cumplió con el objetivo de reducir el hambre a la mitad, desde el año 1990-92 al 2014-16; principalmente gracias a los rápidos progresos de América del Sur, donde las personas subalimentadas se redujeron de 58 a 27 millones, este porcentaje no fue igual en todas las regiones: América del Sur representa el 75% de este avance y Centroamérica 38,2%. En Argentina el hambre se encuentra en porcentajes menores al 5%, igual que en países como Brasil y Chile (FAO, 2015).

Esto se alcanzó luego de que los países asumieran compromiso político en un contexto de estabilidad macroeconómica y política que le dio sustento a este proceso. Se postula para el año 2025 erradicar el hambre, lo cual también fue ratificado por la Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños (CELAC). América Latina y el Caribe disponen de alimentos más que suficientes para alimentar a toda su población, el buen desempeño productivo y la diversidad de políticas que garantizan el acceso a los más vulnerables, ha contribuido a consolidar la Seguridad Alimentaria y nutricional permitiendo a la región convertirse en un proveedor importante de alimentos a nivel global (FAO, 2015).

En la actualidad los alimentos no solo están relacionados a saciar el hambre mundial, sino también a la contracara de esta partida que es la obesidad o el sobrepeso crecientes en América Latina y el Caribe, lo que la FAO en el año 2015 denomina como “la doble carga de la malnutrición”, este fenómeno requiere que los gobiernos apliquen las lecciones que han aprendido en su alcance hacia el hambre cero.

IV.c. Políticas de Seguridad Alimentaria y Soberanía Alimentaria

IV.c.1. Seguridad Alimentaria

La Seguridad Alimentaria surge como una necesidad luego de la segunda guerra mundial, hacia finales de la década del 1940, pero fue en la “1^{er} Conferencia Mundial sobre Alimentación”, llevada adelante por la FAO en el año 1974, donde se comienza a hablar en profundidad de esta temática. Durante los 70 comenzó con un enfoque relacionado específicamente a la oferta y disponibilidad de los alimentos. En los 80 se incluyen aspectos relacionados al acceso económico y físico de los alimentos. La inocuidad de los alimentos entendida como la propiedad que tiene un alimento de no producir daño alguno a la salud de la población; como las preferencias culturales sobre los alimentos que tengan los habitantes, fueron adquiriendo relevancia en esta década, para culminar la misma incorporando a la Seguridad Alimentaria, como un Derecho Humano (Curti et al. 2009, en Díaz & Spiaggi, 2011).

En la Cumbre Mundial sobre Alimentación, realizada en Roma en el año 1996, donde participaron miembros de 185 países, se promovió el propósito de “erradicar el hambre para el año 2015”. En los 90 la Seguridad Alimentaria se vio atravesada por dos grandes conceptos, por un lado la lucha contra la pobreza y en segundo lugar la promoción de los modos de vida y de los modos de subsistencia, quedando establecida la siguiente definición: “...*la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana*” (FAO, 1996).

La FAO presenta el “Informe sobre Inseguridad Alimentaria 2008”, preocupados por el principal motivo que implicaba el aumento del hambre en el mundo, sumado al aumento de los

precios pagados por los alimentos; estando principalmente afectados los hogares más pobres y aquellos en donde sus economías eran sostenidas por mujeres. Las respuestas de los gobiernos son escasas y debieran ser estos, junto con las Naciones Unidas, las organizaciones no gubernamentales, la sociedad civil y el sector privado; quienes combinen esfuerzos mediante un enfoque estratégico para abordar las consecuencias acarreadas por el aumento de los precios de los alimentos.

Por un lado debe brindarse una respuesta para el sector agrícola, principalmente a los pequeños agricultores; y en segundo lugar, generar redes de seguridad y programas de protección social, apuntados a la población más vulnerable y por ello, expuesta a la inseguridad alimentaria. Las Naciones Unidas y la OMS adhieren al concepto planteado por la FAO, sin embargo dejan en claro que se trata de un “concepto multifacético”, el cual abarca una amplia variedad de temas: crecimiento, control, movilidad de la población, entre otros. Resumiendo, la Seguridad Alimentaria supone que:

- Todas las personas en todo momento tienen acceso físico y económico a suficiente alimento para una vida activa y saludable.
- Los modos en que se producen y distribuyen los alimentos deben ser respetuosos con los procesos naturales del planeta y ser sostenibles.
- Tanto el consumo como la producción de alimentos se rigen por valores sociales justos, equitativos, éticos y morales.
- La habilidad para conseguir alimentos está asegurada.
- El alimento mismo es nutricionalmente adecuado, personal y culturalmente aceptable.

- Su obtención ocurre de manera que enaltece la dignidad humana.

En este sentido, para que los diferentes estados puedan dar respuesta a esta demanda, debemos hablar de organizaciones financiadoras internacionales como el Fondo Monetario Internacional (FMI), la Organización Mundial del Comercio (OMC) y otras, las cuales imponen condicionalidades para poder acceder a créditos a los países subdesarrollados, para programas alimenticios; lo cual se acerca más a una visión asistencialista que soberana y lejos está de contemplar los puntos citados en el párrafo anterior (Curti, 2009).

Según el FMI la inseguridad alimentaria es producto del bajo poder adquisitivo de los pobres, aunque como podríamos pensar en aumentar los ingresos de esta población para que pueda adquirir alimentos y satisfacer sus necesidades de consumo, sin considerar si lo hacen con alimentos producidos en el país o en el extranjero.

Para la OMC la Seguridad Alimentaria “desestimula” la apertura de los mercados internos a los productos agrícolas foráneos con base en el principio que dice que un país debe ser tan suficiente como sea posible para cubrir sus necesidades alimenticias básicas.

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) cuyos fines son estimular, promover y apoyar los esfuerzos de los estados miembros para lograr el desarrollo agrícola y el bienestar de las poblaciones rurales; entiende a la Seguridad Alimentaria como: *“...la existencia de condiciones que posibilitan a los seres humanos tener acceso físico, económico y de manera socialmente aceptable a una dieta segura, nutritiva y acorde a las preferencias culturales que les permita satisfacer sus necesidades alimentarias y vivir de una manera productiva y saludable.”*¹²

¹² Para ampliar información ver www.iica.int

Para el Sistema Económico Latinoamericano y del Caribe (SELA), la Seguridad Alimentaria se inscribe en la noción más amplia de la Seguridad Económica, y postula que *“...esta indica el grado de garantía que debe tener la comunidad de disponer en todo momento, oportunamente y bajo cualquier circunstancia, de suministros, de insumos básicos para la producción de alimentos, así como de estos. Con la finalidad de que la población tenga certeza que no padecerá situaciones adversas o insuficiencia de alimentos básicos. La Seguridad Alimentaria Regional es condición de confianza e instrumento para que América Latina mantenga y aumente su capacidad de negociación, su presencia y peso específico en el mundo, su margen de maniobra, su autonomía relativa, su derecho y voluntad de poder tener tecnología apropiada y de conocimientos, y posibilidades de efectuar manejos adecuados de sus ecosistemas.”*¹³

Las organizaciones citadas anteriormente se encuentran detalladas en un cuadro que describe sus principales datos fundacionales y propósitos perseguidos, el mismo se encuentra en el anexo de esta tesis.

IV.c.2. Soberanía Alimentaria

La Soberanía Alimentaria surge de la sociedad civil durante los años 90, producto de distintos enfrentamientos políticos fundados en modelos de desarrollos capitalistas. Aparece mundialmente en 1996 en paralelo a la “Cumbre Mundial de la Alimentación”, organizada por la FAO en Roma; la Soberanía Alimentaria tiene como base de sustento que le brinda solidez a la posición, a la estrategia política, al discurso y al actuar de las agrupaciones y movimientos que la

¹³ Para ampliar información ver www.sela.org

integran en todo el mundo. En este evento, que podríamos llamar contra-cumbre participaron 1.200 organizaciones de 69 países.

Una de las organizaciones referentes es el movimiento “Vía Campesina”, que promueve un modelo campesino basado en la agricultura y producción sostenible, muy distante al modelo sojero agro-exportador implementado en nuestro país en la actualidad. Para este movimiento la Soberanía Alimentaria es entendida como el derecho de los pueblos, las naciones o las uniones de países, a definir sus políticas agrícolas y de alimentación, sin imposiciones de países terceros (Curti et al., 2009).

Bajo este concepto se garantiza la producción y el consumo de alimentos acorde a las necesidades de las comunidades, otorgando prioridad a la producción para el consumo local y doméstico. Proporcionando el derecho de los pueblos a elegir que comer y de qué manera producirlo, siempre actuando en pos de la protección del mercado local respecto a las importaciones a bajo costo.

Las organizaciones que promueven la Soberanía Alimentaria, exigen la exclusión de los alimentos y de la agricultura, de acuerdos comerciales como los de la OMC, el tratado de libre comercio de América del Norte, el área de libre comercio de las Américas y otros acuerdos regionales. Ellos ven a la liberalización descontrolada del comercio, como una imposición que conduce a los agricultores a abandonar sus fuerzas, y como el principal obstáculo al desarrollo económico local y a la Soberanía Alimentaria (Curti et al., 2009).

Según la Licenciada en Nutrición, Miryam Kurganoff de Gorban, emblema en nutrición en la Argentina y en la lucha por generar un sistema alimentario equitativo, “...*con la idea de la Soberanía Alimentaria se llegaron reunir y unificar reclamos y demandas globales como el acceso al trabajo digno y a la tierra, el cuidado del medio ambiente y la recuperación de la*

comida y la producción como un derecho humano (...) este es uno de los movimientos sociales más potentes de la actualidad” (Gorban, 2009).

Se trata de exigir que se devuelva a cada pueblo la facultad de definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a sus necesidades, cultura y situaciones particulares. Cortando con la propuesta agrícola impuesta por la OMC y sumando a la idea de Seguridad Alimentaria que proponía al mismo tiempo la FAO, donde postula que los alimentos estuvieran disponibles y fueran accesibles para todos, aunque sin importar demasiado, cual fuera su origen y bajo qué condiciones fueron producidos.

Resumiendo en relación a estos dos conceptos, la Seguridad Alimentaria se encuentra respaldada y valorizada por diferentes organizaciones internacionales como la FAO, siendo un concepto muy utilizado en cumbres mundiales de alimentación. Este aspecto se encuentra alineado a la concepción natural de la ONU que fomenta una vía de desarrollo civilizado que no se oponga a las corrientes antagónicas al mercado, ya que admite una integración cultural regional entre los pueblos (Niemeyer y Scholz, 2008).

Haciendo un recorrido cronológico sobre la evolución de la Seguridad Alimentaria, tomando como base el trabajo de Maletta y Gómez (2004), podemos inferir que desde 1997 comenzó a utilizarse alcanzando primero aspectos globales para luego llegar a los hogares y a los individuos; comenzó poniendo énfasis en la disponibilidad para luego ponerlo en el acceso a los alimentos; y pasó de la autosuficiencia a la aceptación del rol del mercado en la provisión de alimentos. Cuando surge la Seguridad Alimentaria su preocupación era netamente alimentaria para luego tener una visión de la alimentación como modo de vida, donde otras necesidades también son prioritarias.

La Seguridad Alimentaria pasó de utilizar indicadores objetivos, a la inclusión de indicadores adicionales sobre percepción subjetiva y conductas, el concepto evolucionó de la visión de inseguridad alimentaria, a una que prioriza riesgos futuros. Autores como Niemeyer y Scholz (2008), postulan que la Seguridad Alimentaria a diferencia de la Soberanía Alimentaria, plantea asegurar una producción cuantitativamente suficiente de alimentos y garantizar que estos sean inocuos, sin considerar aspectos culturales locales como: qué, quiénes, cómo, dónde y a qué escala se hará la producción de alimentos. Postulan que va dirigida a erradicar el hambre a corto plazo, por sobre una perspectiva sostenible de autoabastecimiento.

Otros analistas consideran que la Seguridad Alimentaria es un conjunto de políticas alimenticias y de nutrición únicamente. La Soberanía Alimentaria en cambio, es un concepto que se encuentra en plena transformación, es un error pensar que volver a los sistemas tradicionales de producción es volver a la prehistoria, al pasado y deshacerse de los conocimientos ya adquiridos, en cambio lo que propone este movimiento es pensar que no es lo mismo ser alimentados por la industria que por personas que trabajan la tierra conscientes de que están alimentando a personas. La Lic. Miryam Kurganoff de Gorban propone que la solución a la crisis alimentaria y gran parte de la crisis económica, social y ambiental, se esconde en recuperar la agricultura por agricultores, para la producción de alimentos sanos, y recuperar la Soberanía Alimentaria. (Barrutti, 2014).

Profundizar acciones sobre Soberanía y Seguridad Alimentaria, brindando y garantizando medios y herramientas necesarias a la población, se torna fundamental en tiempos actuales. Según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INDEC), la incidencia de la pobreza y la indigencia, en el segundo semestre del 2017, alcanzó al 25,7% de los argentinos, las cuales representan el 17,9% de los hogares. Asimismo estos datos muestran una disminución respecto a

los mismos indicadores en relación al primer semestre del 2017, según la misma fuente. Estos resultados provienen de información obtenida a través de la Encuesta Permanente de Hogares de la canasta básica total (INDEC, 2018).

A continuación, en la Tabla 1, se pueden apreciar las principales características, que corresponden a los conceptos de Seguridad Alimentaria y de Soberanía Alimentaria, resumiendo los puntos abordados en los párrafos anteriores.

Tabla 1: Seguridad Alimentaria y Soberanía Alimentaria, principales características.

<i>Seguridad Alimentaria</i>	<i>Soberanía Alimentaria</i>
Nace en 1974. "Conferencia Mundial de Alimentación". FAO	Nace en los 90 "Vía Campesina", movimiento campesino mundial
Surge como expresión de organismos gubernamentales	Surge como expresión de la sociedad civil
Satisface necesidades	Presiona al estado para que adopte Políticas Públicas
La sustentabilidad del modelo pone foco en el alimento	La sustentabilidad del modelo, hace foco en el proceso (relacionado a la preservación de recursos naturales y culturales)
Producción industrial, con alta dependencia de insumos	Producción cuasi-artesanal, pudiendo ser a gran escala
Modelo asistencialista	Modelo que brinda diferentes herramientas
Prioriza precios de los alimentos y la disponibilidad	Prioriza economías locales
Oligocentrista	Participación de muchos. Valora al pequeño y mediano productor y a las relaciones humanas

IV.d. Organizaciones gubernamentales relacionadas a los alimentos

Existen diferentes organismos involucrados en políticas relacionadas a los alimentos, estos tienen alcance internacional, regional, nacional y provincial, participan en la toma de decisiones respecto a las normativas vigentes en relación a alimentos. Para indagar y comprender el origen de estas políticas y de la estrategia adoptada por el gobierno provincial santafesino con el fin de regular la legislación existente, se considera de relevancia describir cuáles son las organizaciones, que tuvieron y tienen competencia respecto a los alimentos. A modo práctico se diseñaron dos cuadros donde se describen las principales características de las organizaciones que se detallan en esta tesis (Ver Anexo).

IV.d.1. Organismos internacionales

La década de 1940 fue trascendente respecto a la creación de organizaciones intergubernamentales relacionadas a la institucionalización de los estados, los que se encontraban saliendo de la crisis que había dejado la posguerra. En este periodo, surgieron diferentes organizaciones que legislan hasta la actualidad sobre políticas alimentarias, existiendo a nivel internacional: la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS), la *Comisión del Codex Alimentarius*, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), esta última con un alcance regional. Dentro de sus principales funciones se encuentra la de fomentar en los gobiernos, la realización de estudios técnicos-sanitarios sobre las condiciones de los alimentos para su consumo y las prácticas, las cuales se deben desarrollar en constante perfeccionamiento.

La **Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)**, por sus siglas en inglés, Food and Agriculture Organization, fue fundada en Quebec, Canadá en 1945 con la presencia de 34 países. Es un organismo especializado de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) que conduce las actividades internacionales destinadas a erradicar el hambre. Brinda sus servicios tanto a países desarrollados como a aquellos en vías de desarrollo, actúa como un foro neutral donde todas las naciones se reúnen como pares en pos de negociar acuerdos y debatir políticas. También es fuente de conocimiento e información, ayudando a los países más necesitados a mejorar el desarrollo de sus actividades forestales, agrícolas y pesqueras, con el fin de asegurar una buena nutrición para todos.¹⁴

La **Organización Mundial de la Salud (OMS)**, es el organismo de la ONU especializado en gestionar políticas de prevención, promoción e intervención en la salud a nivel mundial. Inicialmente fue organizada por el Consejo Económico y Social de las Naciones Unidas que impulsó la redacción de los primeros estatutos de la OMS. La primera reunión de la OMS tuvo lugar en Ginebra, en 1948, son 197 los estados miembros de esta organización.¹⁵

Las últimas organizaciones citadas crearon en el año 1963 la “*Comisión del Codex Alimentarius*”¹⁶ (Código de la Alimentación), como el más alto organismo internacional en materia de alimentación, que contiene una compilación de todas las normas, códigos de comportamiento, directrices y recomendaciones labradas por la comisión.

¹⁴ Si se requiere ampliar información visitar las páginas web de estas organizaciones.

¹⁵ Si se requiere ampliar información visitar las páginas web de estas organizaciones.

¹⁶ Este documento se encuentra disponible en versión PDF en www.fao.org

La FAO y la OMS son organizaciones que promueven que los sistemas nacionales de control de alimentos estén basados en principios y directrices científicas para todos los sectores de la cadena alimentaria: autoridades nacionales, grupos consumidores, organizaciones industriales y comerciales, productores campesinos y demás grupos o asociaciones con influencia en política alimentaria. Además ejecutan diversas estrategias para reforzar los sistemas de control de los alimentos, proteger la Salud Pública, prevenir fraude y engaño, evitar adulteración de los alimentos y fomentar su comercio.

La **Organización Panamericana de la Salud (OPS)**, originada en 1947 con el propósito de brindar Salud Pública en las Américas, tiene su sede en Washington. Existen hechos previos que dieron origen a esta organización, en diciembre de 1902 se reunieron diferentes países, entre ellos Brasil, Paraguay, Uruguay, Argentina y EEUU, producto de una epidemia de Fiebre Amarilla que azotó el continente en 1870 y produjo más de 20.000 muertes en ocho años; el fundamento de esta reunión fue la necesidad de proteger la salud y el mercado internacional.¹⁷

La **Organización Internacional de Sanidad Animal (OIE)**, mantiene estas siglas por su anterior denominación (Organización Mundial de Epizootias); fue creada en 1902, su sede es en París, como principal objetivo plantea combatir las enfermedades de los animales en el mundo. Cuenta con un Código de animales terrestres y otro para animales acuáticos, donde se fijan las normativas referentes a la producción de todas las especies. De esta manera se garantiza la

¹⁷Ampliar información en www.paho.org

seguridad de los alimentos de origen animal. En la actualidad la conforman 186 países, y la totalidad de sus normas son reconocidas por la Organización Mundial de Comercio (OMC).¹⁸

IV.d.2. Organizaciones relacionadas a políticas alimentarias en Argentina

Este país se caracterizó hasta la mitad de los noventa como un país productor de alimentos con capacidad para producir toneladas, contando con diversos ecosistemas que propician los climas para desarrollar un sinnúmero de variedades de cereales, frutas, hortalizas y carne para el mundo; principalmente bovina pero también tuvo su auge el cerdo y las aves. Además cuenta con una extensa costa que descansa sobre el mar Atlántico que recorre de principio a fin el país, donde se extraen productos que provienen del mar como pescados y mariscos. También provee pescados de río, ya que cuenta con importantes cursos, como el Paraná; que son claves en la economía portuaria del país.

Haciendo un poco de retrospectiva, en Argentina, a fines del siglo XIX, se fundan las *Oficinas Químicas* como órganos para los primeros controles bromatológicos, funcionaban en dependencias de Aduanas o de los Municipios de ciudades que producían o comercializaban grandes volúmenes de alimentos. Estas se podían diferenciar en dos tipos de Oficinas Químicas, las Municipales, que dependían de estos y controlaban los productos de fabricación nacional, de circulación y consumo interno; y las Oficinas Químicas Nacionales, que fiscalizaban los productos regulados por las leyes de Aduana y de Impuestos Internos (alimentos importados y bebidas alcohólicas). La Oficina Química Municipal de la ciudad de Buenos Aires fue el primer

¹⁸ Ampliar información visitando el sitio web de la OIE.

organismo público oficial encargado del asesoramiento y fiscalización química del país, fue creada en el año 1883 (Marichal, 2014).

Luego de una continua búsqueda de reorganización de este ente de control, en 1906 por decreto se determina que la Oficina de la Capital Federal funcionaría como dirección y superintendencia técnica y administrativa de las Oficinas del resto del país. En 1930 el Dr. Enrique Herrero Duclós es designado interventor reorganizador de la Oficina Química Nacional de la Capital Federal y crea en su lugar la *Dirección General de Oficinas Químicas Nacionales*. Al no contar con una normativa a nivel nacional, que unificara los criterios a tener en cuenta en los controles bromatológicos, cada Oficina Química determinaba y aplicaba sus propias sanciones (Marichal, 2014).

Resulta interesante destacar la creación del *Instituto Argentino de Promoción del Intercambio* (IAPI), como organismo fundamental en la regulación de comercializaciones de consumo interno y de exportación, donde los granos y la carne era lo que el país producía principalmente. Este se creó en el año 1946, el recién presidente de la Nación Juan Domingo Perón, lo aplica como estrategia de estado, el que se encontraba debilitado, ya que el país venía saliendo de un periodo difícil.

El objetivo del IAPI consistía en optimizar los términos de intercambio con mejores precios para los productos, ampliación de mercados para que el país se libere de la dependencia que generaba hasta entonces Gran Bretaña y EEUU, como sus principales comerciantes. Consistía en la compra de granos y carne por parte del Estado al mercado interno y luego se exportaba utilizando para este fin la flota mercantil del estado; se generó una exportación agrícola

con un monopolio de la compra, representado por el estado, reemplazando a grandes empresas agroexportadoras. De esta manera el estado se apropiaba de la renta y luego era distribuida en diferentes sectores. Los principales destinatarios de esas ganancias eran el sector agrario y el sector industrial que recién comenzaban a desarrollarse con fuerza en el país (metalúrgica, construcción, textil).

El IAPI dejó de funcionar tras su disolución en el año 1955, a casi una década de su creación, con la “Revolución Libertadora”; en ese momento se basó su disolución en las bajas del valor de los precios internacionales de los productos agropecuarios, debido a la posguerra, y a grandes sequías ocurridas en el país desde los años 1949 a 1952 donde se redujo la producción del país en un 50%; a esto sumó los subsidios que fueron entregados a pequeños chacareros, lo que resintió mas los ingresos del IAPI, y fue desintegrado. Este instituto representaba una importante herramienta estatal para poder regular el mercado interno y así poder redirigir recursos que hoy quedan en manos de pocas compañías agroexportadoras.¹⁹

Otro cambio que produjo el primer mandato de Perón fue crear la *Dirección Nacional de Química*, en el año 1949, fundiendo diferentes organismos que existían en ese momento: la Dirección Nacional de Oficinas de Químicas, dependiente del Ministerio de Hacienda; el Instituto Bromatológico y Contralor del Ministerio de Salud Pública, y el Departamento Químico de la Dirección Municipal de Bromatología de la Ciudad Autónoma de Bs As. La recientemente creada Dirección Nacional de Química tendía a centralizar el asesoramiento y la fiscalización (Marichal, 2014).

¹⁹ Ver más información sobre el IAPI en www.argentina-rree.com

En el año 1969, las autoridades gubernamentales del país, diseñaron una reglamentación para todo el territorio, denominada **Código Alimentario Argentino (CAA)**, que tiene vigencia en la actualidad y regula a todos los alimentos, condimentos, bebidas o sus materias primas y los aditivos que se elaboren, fraccionen, conserven, transporten, expendan o expongan en el país, así como a toda persona, firma comercial o establecimiento que lo haga. Su finalidad es la de unificar criterios acerca de las condiciones higiénico sanitarias que deben reunir los alimentos, las cuales eran diversas en las normas planteadas por las provincias hasta el momento. El CAA fue puesto en vigencia por la Ley 18284, reglamentada por el Decreto 2126/71 y tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población y la buena fe en las transacciones comerciales.

El Ministerio de Salud de la Nación cuenta con distintas dependencias encargadas del control sanitario de los alimentos, pero poco intervienen en cuestiones económicas o de mercado, las que se deberían contemplar cuando hablamos de alimentos. A continuación se presentan las organizaciones gubernamentales que actúan como contralor de los alimentos en el país. (Ver Anexo).

La **Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT)**, como se puede apreciar este organismo tiene un amplio margen de actuación, contando con una dependencia denominada **Instituto Nacional del Alimento (INAL)**, el que tiene injerencia directa sobre estos. Este último se encarga de regular los alimentos procesados listos para el consumo humano, cuenta con cuatro sedes (Buenos Aires, Mendoza, Misiones y Corrientes) todas estas cercanas a fronteras, para efectivizar el control de las importaciones y

exportaciones. El INAL no cuenta con una estructura descentralizada, por tal motivo son los gobiernos provinciales quienes deben garantizar el cumplimiento del CAA.²⁰

Este aspecto también se ve reflejado hacia el interior de las provincias, donde las iniciativas que se tomen deben estar de acuerdo con organismos superiores. En diferentes localidades existen laboratorios que conforman la **Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RENALOA)**, con la finalidad de ser los entes oficiales donde se realicen los análisis de alimentos y agua de consumo humano.

El **Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA)**, esta organización depende del Ministerio de Agroindustria de la Nación Argentina, tiene como misión el control de todas las materias primas no procesadas de origen vegetal y animal. Está compuesto por 14 centros y 362 oficinas.²¹

Resumiendo, los organismos citados anteriormente controlan las siguientes categorías de alimentos:

Alimentos controlados por el INAL: alimentos envasados, suplementos dietarios, envases y materiales.

Alimentos que son controlados por el INAL y el SENASA: los lácteos, cabe aclarar que si son de circulación local o dentro de una misma provincia, es el ente controlador de alimentos local o provincial quien debe regular estos productos.

²⁰ Si desea ampliar información visitar la página web de la ANMAT.

²¹ Para ampliar y profundizar en este tema, ver www.senasa.gob.ar/institucional/centros-regionales

Alimentos controlados por el SENASA: vegetales, cereales, frutas, hortalizas, legumbres, oleaginosas, aromáticas, hongos, aceites, harina, yerba, cacao, infusiones, productos vegetales de recolección silvestre, carnes, conservas y subproductos de origen animal y vegetal, pescados, mariscos, huevos y miel.

Para poder realizar modificaciones en el CAA, existe la **Comisión Nacional de Alimentos (CONAL)**²², la cual está conformada por diferentes integrantes:

1. Representantes del Ministerio de Agroindustria (antes del 12/2015 Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca);
2. Representantes de la ANMAT;
3. Representantes del SENASA;
4. Secretaría de Comercio Interior del Ministerio de Economía;
5. Representantes del gobierno provincial (producción, agro, salud y/o bromatología, según disponga cada provincia).

Se considera relevante dedicar un párrafo al cambio de nombre sufrido por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca por Ministerio de Agroindustria, ya que encierra un ideario detrás. Esto se produjo por Decreto 13/15, publicado en el Boletín Oficial el día 11/12/15, a horas de haber existido un cambio en la gestión del gobierno nacional. Actualmente las facultades de este último se refieren a definir políticas en todos los ámbitos de los alimentos, como principal sector económico. Las decisiones son tomadas en conjunto con un gabinete económico

²² Toda la información recabada fue extraída de los sitios web de esta organización.

conformado por: hacienda, agroindustria, producción, transporte, energía y minería, trabajo empleo y seguridad social.²³

Además sería interesante e inherente que el área de salud ocupara espacios más relevantes, u ocupara espacios dentro de la CONAL, así como en el “gabinete económico” que toma decisiones dentro del “Ministerio de Agroindustria”, donde por ejemplo aparece energía y minería, transporte, trabajo y empleo. Parecería que la salud no se encontrara relacionada a la alimentación, o que se priorizan otros aspectos antes que la salud de una población.

A continuación se nombran “Documentos Nacionales Oficiales”, requisitos para garantizar la trazabilidad de los alimentos:

- ✓ -RENSPA: Registro Nacional Sanitario de Producto Agropecuario.
- ✓ -RENFO: Registro Nacional Fitosanitario de Operadores de materiales de propagación, micropropagación y/o multiplicación vegetal, este es requerido por viveristas.
- ✓ -RNE o RPE: Registro Nacional/Provincial de Establecimiento, este documento suplanta al RENSPA, es para establecimientos que trabajen con productos que requieran algún tipo de procesamiento. Garantiza que el lugar es apto sanitariamente.
- ✓ -RNPA: Registro Nacional de Producto Alimenticio, para alimentos procesados.²⁴

²³ Estos datos se encuentran en el Boletín Oficial Nacional fecha 11/12/15. Decreto 13/15

²⁴ Para ampliar información en el sitio web del INTA, puede consultar el “manual de facilitadores de procesos”.

IV.d.3. Organizaciones provinciales: Santa Fe, pionera en el control de alimentos

En relación a organizaciones provinciales, el evento que marcó un punto de partida en el control de los alimentos, tuvo lugar en Santa Fe capital, cuando se realizó en el año 1934 la primera reunión de directores de todas las Oficinas Químicas del país para tratar diversas problemáticas. De ese encuentro resultó la “*Conferencia Bromatológica Nacional*” en la que se propuso una reforma legal alimentaria uniformadora en todo el país a ser elevada a las autoridades nacionales. Como resultado máximo de esa, y otras reuniones que se llevaron a cabo en otras provincias, los funcionarios abocados al tema bromatológico, lograron la sanción de *Códigos Bromatológicos Provinciales*. Como antecedente en nuestra provincia, en 1935, se habilita una *Oficina Química Nacional para la ciudad de Santa Fe*. Luego, en 1940, se creó el *Instituto Bromatológico* formando parte de la estructura de las Oficinas Químicas del país, el cual constituyó un punto clave de la política higiénica-sanitaria en Santa Fe (Marichal, 2014).

Es importante remarcar que el Instituto Bromatológico surge previo a la creación del Ministerio de Salud y Trabajo de la provincia (propuesto por ley N° 2952 “Ley Orgánica de Ministerios”), quien funcionó con este nombre hasta 1946 cuando pasa a denominarse Ministerio de Salud y Bienestar Social. Antes de ser nombrado como Ministerio, existía el Departamento de Salud Pública²⁵, originado por la ley N° 2858, en el año 1939 (Bacolla, 2016).

En el año 1941 se sancionó la Ley Provincial N° 2998 “Código Bromatológico de Santa Fe” (importante insumo para la creación del CAA, décadas después 1969), en el mismo se establecen las funciones del Instituto Bromatológico y de los entes comprendidos. Nace la

²⁵ En el año 1932 existía a nivel provincial la “Dirección General de Higiene”, creada por la ley N° 2287, con anterioridad este espacio era ocupado por el Consejo de Higiene (Bacolla, 2016)

Dirección General de Bromatología y Química (DGBQ), dependiente del Ministerio de Salud Pública y Trabajo, como el único organismo designado para el Control – Higiénico – Sanitario - Bromatológico, de los establecimientos que elaboran, fraccionan, transportan y expenden alimentos en la provincia. Contaba con una descentralización operativa, con la aplicación del Código Bromatológico de Santa Fe y desde 1972 con la adhesión al CAA (Ley 18284) y Ley Federal de Carnes (Ley 22375). Desde 1991 la Tasa Bromatológica (Ley 10745) que facultaba a esa Dirección a firmar convenios como instrumento de la descentralización operativa coparticipando los ingresos que se generaran (ANMAT, 1995).

Desde sus inicios con la fundación del Instituto Bromatológico en 1940, la actividad de Bromatología en la provincia se llevó adelante con un plantel propio de profesionales, técnicos y administrativos que desarrollaban sus actividades en diferentes comunas y municipios a quienes se les otorgaban categorías según cantidad de habitantes. Se contaba con una Jefatura Central y una Red de Jefes de Seccionales, con asiento en una localidad referente en particular, que respondían a una Red Nacional de Inspectores Bromatológicos. En la Seccional, existía una administración y profesionales que cubrían los dos aspectos más importantes de la bromatología de esos tiempos: la Inspección Química y la Inspección Veterinaria (ANMAT, 1995).

Con la firma de convenios entre los municipios y comunas de la provincia, desde el año 1995 la DGBQ estableció una nueva organización en la provincia, que sumó a los inspectores provinciales, la adscripción de personal por parte de los espacios comunales o municipales, conformando así, una red que se extendía por todas las localidades, ejerciendo control y fiscalización de alimentos de forma coordinada, con tareas descentralizadas y aplicación de políticas sanitarias provinciales y nacionales.

En diciembre del año 2007 se crea la “**Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria**” (ASSAL) mediante el Decreto N° 206/07, como organismo descentralizado dependiente del Ministerio de Salud Provincial en reemplazo de la DGBQ que se encontraba en vigencia hasta entonces. Siendo su principal objetivo promover la seguridad alimentaria y el desarrollo productivo, brindando garantías e información a los productores, elaboradores, comerciantes y consumidores de alimentos. Además de funcionar como centro de referencia provincial en la evaluación de los riesgos en materia alimentaria, en gestión y comunicación de los mismos.

Con respecto a los municipios y comunas, durante los últimos veinte años de trabajo en relación a regulación alimentaria, han realizado diversos convenios con el gobierno de la provincia de Santa Fe. La DGBQ a fines del año 1991, a través de la sanción de la Ley Provincial N° 10745 de “*Tasas y Aranceles Bromatológicos*”, en su artículo 21, expresa que el Ministerio de Salud y Medio Ambiente con intervención del Ministerio de Gobierno, Justicia y Culto, podrá realizar convenios con las municipalidades y comunas que deseen prestar servicios a la comunidad en materia bromatológica.

Hasta ese momento el control bromatológico se encontraba centralizado a nivel provincial, y era la DGBQ la dependencia encargada de la gestión todo lo competente a alimentos. Esta se extendía con su accionar en todo el territorio provincial a través de la colaboración de los municipios y comunas que decidieran cumplir el rol de ente de control, para esto debían hacerse cargo de reunir los recursos necesarios para la tarea, siempre respondiendo a los requisitos de la autoridad provincial (Marichal, 2014).

IV.e. La “Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria” creada como organismo descentralizado

En la década del 70 los organismos internacionales plantearon la necesidad de proporcionar mayor jerarquía, integración, transparencia y vinculación a todo el sistema, a toda la cadena agroalimentaria; relacionar estrechamente la salud con la producción y lo público con lo privado. Esos puntos se transformaron en las estrategias tendientes a lograr la seguridad alimentaria.

En nuestro país, Santa Fe fue una de las provincias que cooperó activamente con la sanción del Código Alimentario Argentino (CAA Ley Nacional N° 18284, año 1969) y con la Ley Federal de Carnes (Ley N° 22375, año 1981). A más de sesenta años de la creación de los primeros organismos encargados del control de los alimentos en la provincia, el poder Ejecutivo se replanteó la necesidad de dotar con fortalezas al sistema, acorde a los nuevos tiempos y tendencias internacionales.

Se considera que la provincia de Santa Fe se ha destacado siempre en materia de políticas alimentarias, como antecedente de esto la Municipalidad de Rosario desde el año 1887, fue la primera en contar en su estructura de gobierno con una dependencia cuyo objetivo era el control de alimentos a nivel local. Sumando a esto la importancia de la década del cuarenta con la creación en la capital provincial del Instituto Bromatológico que luego se transformó en la Dirección General de Bromatología y Química siendo estos organismos los rectores en materia alimentaria en toda la provincia.

A fines del año 2007 mediante el Decreto N° 0206/07, el Ministerio de Salud de la provincia de Santa Fe propuso la necesidad de modernizar, fortalecer y adecuar el sistema agroalimentario de la provincia acorde a los nuevos modelos internacionales en vigencia. La

creación de la ASSAL se fundamentó en la necesidad de optimizar y adecuar el organismo existente y su estructura de funcionamiento, transformándolo en una agencia única de alimentos permitiendo otorgar mayor fortaleza al sistema de control, también se pretendía posicionar a Santa Fe a la vanguardia de los sistemas alimentarios de las Américas (Ministerio de Salud de la Provincia, 2007).

Se planteó la conveniencia y oportunidad de constituir una Agencia de Seguridad Alimentaria, que conjugara diferentes actores sociales de la cadena agroalimentaria en un marco integrador, para propiciar una gestión eficaz de la seguridad de los alimentos. La creación de la Agencia, cubrió la necesidad de integrar a todos los actores, públicos y privados, que promuevan la seguridad de los productos y procesos alimenticios (Ministerio de Salud de la Provincia de Santa Fe, 2007).

Como quedó explícito en el Decreto N° 0206/07 era necesario proteger la Salud Pública, contribuyendo a que los alimentos destinados al consumo humano (considerando la cadena alimentaria en su integridad) sean seguros y que garanticen su calidad nutricional y la promoción de la salud. Como fundamentación del decreto en los considerando, se manifestó que:

“La agencia deberá proteger los intereses de los actores de la cadena actuando bajo los principios de transparencia e independencia y adoptando sus decisiones, previa valoración científico-técnica rigurosa y de excelencia, de los peligros y riesgos existentes, con la participación activa de los productores, elaboradores, comercializadores, consumidores y la comunidad científica.”

La agencia asumió una función relevante en la definición de las nuevas necesidades normativas y ejecutivas relativas a la seguridad alimentaria e incorporó en su ámbito de actuaciones aspectos emergentes que directa o indirectamente estaban relacionadas con la cadena

agroalimentaria. El hecho de ser descentralizada le facilitó una mayor operatividad al sistema, para eso fue necesario vincular a los Ministerios de Salud y de Producción logrando la integración de la cadena agroalimentaria desde el campo a la mesa.

El artículo N° 2 del decreto de creación determina: *“Se define como Seguridad Alimentaria al derecho de todas las personas de disponer en todo momento de alimentos inocuos, nutritivos y culturalmente aceptables, necesarios para llevar una vida sana y activa que les permita desarrollar todas sus potencialidades. Comprende la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, incluyendo la nutrición y la identidad de los mismos, los aspectos de sanidad animal y sanidad vegetal que incidan directa o indirectamente en la seguridad alimentaria y cualquier otro que se le asigne a la luz de los avances científicos y las nuevas demandas sociales”*(2007).

La ASSAL se planteó los objetivos que se detallan a continuación:

Objetivo general:

La seguridad alimentaria, como aspecto fundamental de la Salud Pública, y el desarrollo productivo ofreciendo garantías e información objetiva a los productores, elaboradores, expendedores y consumidores de la cadena agroalimentaria.

Objetivos particulares:

Propiciar la colaboración y coordinación de los organismos públicos y privados competentes en materia de seguridad alimentaria y desarrollo productivo, mediante la interacción en toda la cadena agroalimentaria.

Funcionar como centro de referencia de ámbito provincial en la evaluación de los riesgos referidos a la seguridad de los alimentos, en la gestión y comunicación de aquellos.

Actuar con independencia y transparencia basadas en la información científica, además de la técnica oportuna y disponible.

Para dar lugar al cumplimiento de dichos objetivos, fueron propuestas las siguientes actividades:

Formular, ejecutar y evaluar las políticas públicas relativas a la seguridad alimentaria.

Desarrollar consumidores, productores, elaboradores y expendedores responsables.

Auditar el desarrollo y la implementación de las buenas prácticas en toda la cadena agroalimentaria.

Representar a la provincia ante los organismos nacionales e internacionales públicos y/o privados con jurisdicción en la materia.

Como funciones de la ASSAL se detallan a continuación las siguientes:

a) La coordinación y evaluación de las actuaciones de los organismos con competencia directa o indirecta en inocuidad alimentaria.

b) La programación, coordinación y evaluación de los sistemas productivos, auditando las producciones alimentarias según la normativa vigente.

c) El censado y actualizado de los recursos, públicos o privados, relacionados con la seguridad alimentaria, favoreciendo las relaciones entre ellos.

d) La programación y promoción de estudios y trabajos de investigación innovadores en seguridad alimentaria.

e) El diseño de programas anuales de estudios prospectivos en materia de seguridad alimentaria.

f) El representar a la Provincia de Santa Fe en los asuntos de seguridad alimentaria ante los organismos internacionales, especialmente MERCOSUR y *Codex Alimentarius*.

g) El asesoramiento a la Administración Pública en la planificación y desarrollo de sus políticas alimentarias.

h) La promoción de las acciones de información, educación y difusión que sean precisas para consumidores y usuarios de los sectores de producción, transformación, distribución y manipulación.

i) La elaboración de procedimientos generales de actuación para situaciones de crisis y emergencia alimentarias, así como la conformación de una red de alerta sobre seguridad alimentaria en el territorio provincial y su integración a sistemas de alerta regional, nacional e internacional.

j) El establecimiento de procedimientos normalizados reconocidos internacionalmente a los efectos del control de la seguridad y calidad de los alimentos, así como la aprobación de procesos y la habilitación de establecimientos.

k) La simplificación y unificación de las normas en materia de agroalimentos, formular propuestas, recomendar y asesorar al Poder Ejecutivo para la elaboración de normas que favorezcan la seguridad alimentaria.

l) La coordinación en el desarrollo de proyectos con las áreas competentes de normas generales relativas a sanidad animal, sanidad vegetal, alimentación animal, medicamentos veterinarios, semillas, fertilizantes y fitosanitarios.

m) Brindar a las administraciones competentes el asesoramiento científico y técnico en sus actuaciones normativas y ejecutivas.

n) La facilitación a las administraciones competentes del asesoramiento científico en materia de nutrición humana.

o) La identificación de las necesidades de formación continua de los profesionales en materia agroalimentaria y el diseño de programas de capacitación y entrenamiento.

p) La constitución de bases de datos que puedan colaborar al desarrollo armónico del sistema.

q) La realización de otras que le sean atribuidas por normas legales o reglamentarias, así como las correspondientes a los órganos y unidades integradas en las estructuras de la Agencia.

r) El estímulo tanto del estudio como el seguimiento epidemiológico de las enfermedades de transmisión alimentaria.

s) La aplicación del análisis de riesgo, en el ámbito de la actuación de la Agencia.

t) El desarrollo y coordinación de una red de alerta alimentaria.

u) La implantación y gestión en el registro municipal, provincial, nacional de empresas y alimentos.

v) La redacción de un informe anual para presentar ante el Ministerio de Salud que refleje las actuaciones oficiales y que analice la situación general de la seguridad alimentaria de la provincia, señalando los campos prioritarios de acción y los riesgos emergentes.

w) La búsqueda y promoción de relaciones con autoridades alimentarias: locales, interprovinciales y nacionales, además de otras instituciones internacionales en el ámbito de la seguridad alimentaria.

x) El desarrollo y la implementación de planes para situaciones de crisis específicos en cada caso, que cuenten con los medios necesarios para el cumplimiento eficiente del mismo.

y) El estímulo del rescate cultural de las tradiciones agroalimentarias de la provincia en cada una de las regiones y localidades.

z) La propuesta de impulsar la distinción de las producciones agroalimentarias en sus distintas formas: indicación de procedencia, denominación de origen, producciones orgánicas, entre otras.

Con respecto a la relación institucional y los procedimientos, desde la creación de la Agencia le correspondían al Ministerio de Salud la dirección estratégica, la evaluación y control de los resultados de la actividad. Debían articularse las actividades y políticas con las áreas responsables de la producción primaria correspondientes al Ministerio de la Producción, favoreciendo la integración entre éstas.

Desde la creación la Agencia podía comunicarse directamente con los entes autónomos, con los servicios descentralizados y los demás órganos del Estado, en calidad de ordenador secundario de gastos y pagos. La Agencia presentaría anualmente rendición de cuentas al Ministerio de Salud Provincial, ajustando su actuación y el régimen de su personal a los principios generales y reglas de procedimiento administrativo vigentes para la administración central. Sus actos podrían ser recurridos de conformidad con las normas constitucionales y legales vigentes, aplicables a la Administración Pública Provincial (Ministerio de Salud de la Provincia de Santa Fe, 2007).

Hasta la actualidad la Agencia se encuentra integrada por una Estructura Ejecutiva, un Comité Científico y un Consejo Consultivo.

La Estructura Ejecutiva está compuesta por: un Secretario, un Director, los responsables de áreas, y personal general. Las funciones de los mismos se establecen en el estatuto de la Agencia.

Comité Científico: la composición tiene en cuenta la diversidad de disciplinas que requiere el análisis y la gestión de los riesgos relacionados con la seguridad alimentaria.

El Secretario de la Agencia nombra a los miembros del Comité Científico por un período determinado y a través de los procedimientos que se establezcan en el Estatuto de la Agencia. Tiene entre sus funciones, la de proporcionar a la Agencia dictámenes científicos en materia de inocuidad y seguridad alimentaria, como así también la de coordinar los trabajos de los grupos de expertos que realicen actividades de evaluación de riesgos en el marco de las actuaciones de la Agencia.

Bajo la dependencia del Comité Científico se podrán constituir grupos de expertos, el número y denominación de los grupos de expertos también designados por el Secretario.

Además la Agencia promovió la creación de una red de instituciones que colaboran permanentemente, con el objetivo de realizar trabajos de investigación e informes científicos y técnicos.

El Comité Científico es presidido por el Secretario de la Agencia. La participación en dicho Comité es “ad honórem” y las opiniones y dictámenes vertidos son no vinculantes.

El Consejo Consultivo: el mismo es el órgano de participación activa de la sociedad en los asuntos relacionados con la inocuidad y seguridad alimentaria. Se compone por representantes de las instituciones oficiales, organizaciones de consumidores, organizaciones de productores, industriales y comerciantes, profesionales y actores sociales cuyo ámbito de actividad incida directa o indirectamente en la inocuidad y seguridad alimentaria. La participación en dicho Consejo es “ad honórem” y las opiniones y dictámenes vertidos no son vinculantes.

Para el cumplimiento de sus obligaciones la Agencia dispone de los siguientes recursos: a) Las tasas y aranceles percibidos de los operadores públicos o privados que desarrollen actividades comprendidas en su competencia según se reglamente oportunamente. b) El producido de las sanciones que aplique. Las asignaciones que le son atribuidas por disposiciones presupuestarias y rendiciones de cuentas. c) Herencias, legados y donaciones que se efectúen a su favor. d) Todo otro que le sea asignado o que resulte de su gestión. e) El patrimonio del Estado para el cumplimiento de sus fines. f) Los ingresos que sean obtenidos como consecuencia de subvenciones y/o convenios con entes públicos. g) Todos los fondos no imputados y bienes de la ex-Dirección General de Bromatología y Química.

La Agencia siguiendo los procedimientos de la administración pública puede realizar: compra de equipos informáticos y especiales para las tareas, materiales, aparatos e instrumental de laboratorio fijos o móviles; construcción de locales propios; adquisición de automotores; ensayos de laboratorio toxicológicos tecnológicos e investigaciones

alimentarias, mantenimiento y reparación de bienes; adquisición de bibliografía para actividades de capacitación y difusión; y todo lo que sea considerado conveniente para el logro de los objetivos previstos.

La Agencia es el organismo natural de aplicación de las siguientes normativas:

- a) Ley Nacional N° 18284/69 - Código Alimentario Argentino.
- b) Ley Nacional N° 22375/81 -Ley Federal de Carnes.
- c) Decreto Nacional N° 4238/68 - Inspección de productos, subproductos y derivados de origen animal.
- d) Ley Provincial N° 2998/41 - Código Bromatológico Provincial.
- e) Ley Provincial N° 10752/91 - Tasas y Aranceles Bromatológicos.
- f) Decreto Nacional N° 815/99 - Sistema Nacional de Control de Alimentos.
- g) Todo otra norma que regle en la materia agroalimentaria a nivel provincial, nacional e internacional creada o a crearse. Y de la normativa de referencia contenida en el *Codex Alimentarius*.

Con respecto a los municipios y comunas, la Agencia estimula la creación de agencias de seguridad alimentaria o áreas de alimentos a nivel municipal/comunal de manera individual o por región con la consigna de que incorporen a sus actividades los conceptos de salud y producción. Esos espacios son los organismos naturales de aplicación de las normas correspondientes a nivel local y articulan con la Agencia el diseño de políticas integradoras entre municipios/comunas y la provincia.

Los fondos provenientes del cobro de tasas y/o aranceles generados por las actividades en materia agroalimentaria a nivel local y que no tengan efecto interjurisdiccional serán percibidos íntegramente por el municipio y/o comuna. En cambio, las actividades que tienen efecto

interjurisdiccional, fueron desde la creación de la Agencia coparticipables con la provincia de acuerdo al grado de descentralización acordado con cada uno de ellos y los fondos destinados al funcionamiento de la agencia o área de alimento local.

Las políticas aplicadas desde el nivel provincial son las construidas por consenso con los niveles locales y de manera articulada, respetando las realidades socioculturales y económicas de cada región.

En el año 2011, el Dr. Médico Veterinario Marcos Monteverde²⁶, uno de los creadores de la propuesta de la ASSAL, presentó una comunicación en un libro titulado “Desarrollo Rural, Soberanía y Seguridad Alimentaria”, que es una compilación de Díaz & Spiaggi de UNR Editora, del cual fueron rescatados los siguientes fragmentos.

La Seguridad Alimentaria y de los alimentos, según Monteverde: “...es una exigencia impuesta en el contexto mundial y promoverla es una obligación del estado, debido a que las políticas públicas alimentarias deben ser readecuadas para enfrentar las problemáticas emergentes relacionadas a la calidad de los alimentos (...). Se destaca la descentralización como principio y herramienta fundamental para el funcionamiento del sistema, sin desconocer la integridad del mismo, que la provincia reconoce la autonomía y la potestad que tienen los municipios y que estos ya vienen trabajando con respecto a los alimentos”.

“Se busca garantizar alimentos seguros mediante obligaciones que le competen a todos los actores involucrados incluyendo a los consumidores, los cuales deben tener responsabilidades que hacen a un consumo seguro, abarcando aspectos vinculados al lavado de

²⁶ Marcos Monteverde dejó de ser el Secretario de la ASSAL luego de nueve años de gestión, para asumir en junio de 2016, como Consultor Internacional en Seguridad Alimentaria para todos los países de las Américas en el Centro que la [OPS/OMS](#) tiene en Rio de Janeiro, Brasil.

manos y de los alimentos, transporte, cocción, contaminación cruzada y conservación de los mismos; además de la responsabilidad de adquirirlos en lugares habilitados para tal fin que cumplan con la normativa referente a alimentos”. La ASSAL cuenta con el reconocimiento de la OPS, OMS y otras organizaciones internacionales. También obtuvo el certificado de gestión de calidad de Normas ISO-2008, convirtiéndose en el único ente provincial en las Américas en obtener este galardón.

Este cambio se transformó en un nuevo paradigma concerniente al control de los alimentos en nuestro país. La ASSAL sostiene como valores y filosofía de acción: desarrollar y sostener un sistema descentralizado e integrado como agencia única entre municipio/comuna y provincia, complementada con el plano nacional. Lo cual implica un verdadero cambio estructural en relación a como se daban las prácticas entre los espacios locales y la provincia, pretendiendo ser este modelo un referente en el país para ser aplicado a futuro.

“Se produjeron profundas modificaciones en el sistema agroalimentario con respecto a educación, capacitación y sensibilización, lo que genera y sostiene políticas de estado en toda la cadena agroalimentaria y a su vez tiene repercusiones en todos los agentes activos de dicha cadena. Se busca lograr buenas prácticas y así garantizar Seguridad Alimentaria y de los alimentos y que se priorice la construcción de la Salud Pública” (Monteverde, 2011).

En el modelo de Agencia se plantean los siguientes valores del nuevo paradigma:

- Seguridad Alimentaria
- Seguridad de los Alimentos (inocuidad)
- Centralización/descentralización (siempre con el horizonte de garantizar “Soberanía Alimentaria”)
- Capacitación automática

-Equidad (Soberanía Alimentaria)

-5 claves (OPS/OMS), Temperatura, Cocción, Lavado, Higiene y Almacenamiento de alimentos.

-Buenas Prácticas

-Peligro/Riesgo

-Transparencia

-Consumidores

Los cinco pilares sobre los cuales asienta sus bases la ASSAL, son:

- 1) Gestión y administración/gobierno electrónico
- 2) Laboratorio
- 3) Capacitación/Epidemiología
- 4) Auditoria
- 5) Legislación

Existían 15 “Regionales” hasta el año 2016, cuyo objetivo era facilitar la coordinación de municipios y comunas con la provincia, las que se encuentran distribuidas en el todo el territorio provincial, las mismas contaban con personal propio dependiente del nivel central. Nueve de ellas eran Regionales Únicas Integradas, instaladas en el mismo edificio que el área local de alimentos, realizando sus tareas en forma mancomunada. Estas eran: San Jorge, Cañada de Gómez, Rafaela, Esperanza, Gálvez, Rosario, Firmat, Reconquista y San Guillermo. El área de “Coordinación de Regionales” es un órgano que se creó para coordinar, facilitar y monitorear las acciones llevadas a cabo por todos los integrantes de las estructuras provinciales y locales que conforman cada una de ellas.

Desde el punto de vista económico, los municipios y comunas comenzaron a recibir de manera directa la coparticipación, a partir del momento de efectivizar el pago por parte de las empresas de la tasa bromatológica, lo que representa el 60 % de lo recaudado en su localidad según lo establecido en la Ley Provincial N° 10745 de Tasas y Aranceles²⁷ en materia de alimentos. Las agencias locales de la comuna/municipio tienen la potestad de implementar una tasa agroalimentaria local donde la totalidad de lo recaudado ingresa a las arcas de cada localidad, con la pretensión de que ese ingreso monetario fuera destinado a promover el fortalecimiento de su propia área de alimentos: las Agencias Municipales de Seguridad Alimentaria (AMSAL).

Un aspecto fundamental de la propuesta de agencia, fue reemplazar la inspección por la auditoría, esta última cuenta con una finalidad educativa, formativa de aquellos que están siendo auditados, mientras que la inspección fundamenta aplicar sanción por todo aquello que no está siendo realizado según lo normado o reglamentado.

²⁷ Disponible versión pdf en www.santafe.gob.ar/content/file como Ley Provincial 10745 de 1991

CAPÍTULO V. Metodología

Se realizó un estudio descriptivo, con tratamiento cualitativo de los datos, para esto se utilizó la siguiente información: fuentes secundarias bibliográficas relacionadas a las políticas públicas y a las organizaciones vinculadas a propuestas estratégicas implementadas hace más de una década, respecto al control de alimentos a nivel provincial con el fin de garantizar la seguridad alimentaria en particular la “Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria”. Además fueron establecidas fuentes de información primaria respecto a este cambio en el interior de tres municipios de la provincia de Santa Fe ubicados en el departamento San Lorenzo. Se describió el concepto de Salud Pública Veterinaria, desarrollando las competencias de los profesionales de las Ciencias Veterinarias en el control de los alimentos, en la formulación de políticas públicas y en su participación y responsabilidad en toda la cadena agroalimentaria.

Las unidades de análisis de este estudio fueron tres ciudades del sur de Santa Fe: San Lorenzo, cabecera del departamento del mismo nombre; Fray Luis Beltrán y Capitán Bermúdez, estos últimos municipios de segunda categoría. Todos forman parte de una extensa zona conocida como “Gran Rosario”.

Los datos se recolectaron de fuentes bibliográficas históricas y actuales sobre organismos competentes y políticas de diferentes niveles relacionadas al control de alimentos y a la SPV. Durante el año 2017 se obtuvo información de fuentes primarias en esos tres municipios, a través de entrevistas semiestructuradas a personal municipal afectado en el área de Seguridad

Alimentaria, sobre la experiencia acumulada durante diez años transcurridos desde la creación y adhesión al sistema propuesto por la ASSAL.

Para indagar sobre cuáles aspectos superan u obstaculizan las prácticas desde el comienzo de las actividades de la Agencia, se propuso conocer la mirada de actores involucrados en la temática dentro de esos municipios. Se entrevistó a personal que se desempeñaba en las Agencias Municipales de Seguridad Alimentaria (AMSAL), considerando su perspectiva en relación a la participación en esos espacios; relevando las características más sobresalientes de la descentralización de prácticas en relación a las políticas alimentarias y la repercusión de estos cambios hacia el interior de municipios que transitaban diferentes realidades y poseían características disímiles al momento del estudio.

Se seleccionaron como actores claves a personas que tuvieran una antigüedad mayor a 20 años de actividades ininterrumpidas en el área de alimentos o en espacios relacionados a los mismos, en los municipios seleccionados, y que cumplieran las funciones a tiempo completo.

Las preguntas se refirieron específicamente a los ejes centrales de la propuesta de la ASSAL, por lo que se seleccionaron las siguientes variables: la implementación de sistemas en red, la descentralización, la capacitación, el envío de muestras para laboratorio y las auditorias/inspección. Además fue de interés la recolección de información sobre la toma de decisiones políticas dentro de los municipios y como estas repercutieron en los espacios de control de alimentos; la promoción de prácticas que pretendían generar autoabastecimiento y autogestión de alimentos producidos por grupos poblacionales, y la existencia de asistencialismo alimentario a poblaciones vulnerables por parte de los municipios.

Los datos obtenidos de las entrevistas fueron interpretados y analizados para ser presentados como fortalezas y debilidades surgidas de la implementación del sistema de agencia propuesto por el nivel provincial en los espacios locales de control de alimentos estudiados.

Guía sobre la elaboración y desarrollo de entrevistas realizadas a actores claves en tres agencias municipales de control de alimentos del sur santafesino, para indagar su percepción sobre los cambios acaecidos en el transcurso de los diez años desde la implementación de la ASSAL.

Las entrevistas realizadas fueron semiestructuradas, en las que se seleccionaron conceptos fundamentales sobre los cuales se plantearon los interrogantes, los que se utilizaron como disparadores para establecer un diálogo ameno con los entrevistados.

La elección de dicha herramienta, se basó en poder obtener datos mediante un diálogo que favorezca la flexibilidad, la dinámica, evitando el direccionamiento de las respuestas y permitiendo aclarar dudas durante el proceso, lo que permitiría obtener información más completa que si hubiésemos utilizado un formulario de entrevista estructurado.

El formato de entrevistas semiestructuradas permite conocer los significados que los informantes les atribuyen a los temas, pudiendo expresar libremente sus puntos de vista. Por lo que las preguntas previamente planteadas, se deben adaptar al sujeto, disminuir los formalismos, aclarar términos en caso de ser necesario y poder motivar al entrevistado (Díaz-Bravo y col., 2013). En

relación a esto, el lugar donde se desarrollen las mismas cobra gran importancia, debiendo ser un espacio que permita la libre expresión y donde los participantes se sientan cómodos.

Los conceptos en los que se basaron las preguntas relacionadas con el paradigma ASSAL fueron los siguientes:

- 1. *La descentralización***
- 2. *El sistema en red***
- 3. *La capacitación***
- 4. *La Auditoría en reemplazo de la inspección***
- 5. *Los laboratorios***
- 6. *La influencia de decisiones políticas partidarias***
- 7. *Las prácticas de Soberanía y Seguridad Alimentaria***

Los primeros cinco temas son los que la Agencia tomó como base para la propuesta implementada desde su creación.

Los dos puntos siguientes se presentan a modo de profundizar en aspectos de interés particular de este estudio.

Como parte de la ejecución preparatoria de las entrevistas se realizaron reuniones de coordinación y se establecieron contactos previos con los actores claves, de los cuales se reserva su identidad.

Los encuentros se realizaron en los espacios laborales (Agencias Municipales de Seguridad Alimentaria) y en los domicilios de los interesados. En el momento previo al comienzo de la

entrevista se solicitó el consentimiento informado de parte de los involucrados quienes manifestaron la voluntad de participar. Se registraron todas las apreciaciones de manera escrita y antes de ser plasmados los resultados en este documento, los registros obtenidos fueron corroborados y aceptados los por los entrevistados.

Se recopilaron diferentes documentaciones existentes en el municipio (leyes, decretos, ordenanzas y resoluciones) provistas por las agencias locales de seguridad alimentaria, material que dio cuenta del surgimiento y trayectoria de los espacios de control de alimentos en los tres municipios estudiados.

Para dar comienzo a la entrevista se diseñó un diagrama que se presentaba al entrevistado/a a modo de guía que facilitaba la explicación de los objetivos de la tesis, y brindaba una visión integral sobre las temáticas que rondarían las preguntas.

Esquema utilizado para la presentación de las entrevistas:



Estructura de las entrevistas realizadas a actores claves.

Primera etapa:

Presentación

Breve descripción de la trayectoria en el espacio laboral del entrevistado/a dentro del municipio. La antigüedad laboral fue relevante ya que una de las variables a considerar en la elección de los entrevistados se relacionó con el tiempo de desempeño en los espacios de control de alimentos, el que no debería ser menor a 20 años, con el propósito de lograr una visión amplia respecto a periodos que antecedieron a la agencia y lo acontecido desde la ejecución de la propuesta de la ASSAL a fines del 2007.

Segunda etapa:

Preguntas disparadoras

¿Se percibieron cambios dentro del municipio como respuesta al **trabajo en red** y a la **descentralización** propuesta por la ASSAL?

En relación a la **capacitación**: ¿recibieron capacitación interna? Respecto al curso de manipulación de alimentos ¿qué opina? ¿Considera necesarias estas prácticas?

La **auditoría** como principal propuesta de la ASSAL: ¿qué desafíos trajo su implementación en el municipio y qué opina sobre el cambio de paradigma propuesto?

En relación a los **laboratorios** de análisis de alimentos ¿se modificaron estas prácticas respecto a las realizadas anteriormente?

¿Considera que la toma de decisiones **políticas partidarias** repercutió en el desempeño de los espacios locales de control de alimentos?

En el municipio ¿se promueven prácticas que favorezcan la **Soberanía Alimentaria**?

Tercera etapa:

Síntesis y conclusiones de cierre

Se buscó la conformidad de los registros de datos obtenidos con el entrevistado y el ajuste de los mismos o profundización en caso que se considerara necesario.

CAPÍTULO VI. Resultados

VI.a. Descripción y principales características de San Lorenzo y su región

Las localidades de San Lorenzo, Fray Luis Beltrán, Capitán Bermúdez, junto a Puerto General San Martín, Timbúes, Aldao, Andino, Serodino, Ricardone y Granadero Baigorria; constituyen uno de los polos de mayor desarrollo económico del país. Juntas integran una región, pues conforman una unidad que construye un determinado espacio, vinculado a ciertas particularidades geográficas de homogeneidad que hace que sus pobladores compartan ciertas características culturales de identidad, una cotidianidad vinculante y un destino común. También interviene el desarrollo socio-cultural y la economía, conformando una “unidad ecológica humana” (Nanzer, 2017).²⁸

Esta región es un espacio territorial fusionado a uno de los ríos más importantes del mundo, el Paraná; y es éste quién representa la columna del ecosistema regional. En esta zona se desarrolló uno de los primeros asentamientos poblacionales de Santa Fe, en cercanías de Carcarañá (1720) y en el convento Franciscano San Carlos, sobre el río Paraná en San Lorenzo (1796), importante para la historia posterior del país. Luego llegaron aventureros inmigrantes, comenzó la ruralidad y la agricultura fue una constante hasta la actualidad. Esto se vio favorecido por la riqueza de sus tierras y la presencia del ferrocarril con sus estaciones en estas localidades. Con el correr del tiempo comenzaron a instalarse diferentes industrias sobre las riberas del

²⁸ Ángel Nanzer: Licenciado en Ciencias Políticas de la Universidad Nacional de Rosario. Director de Cultura y Educación de la Municipalidad de San Lorenzo desde 1983 a 2016. Autor de numerosos libros, su última obra (2017) titulada “Historia de San Lorenzo y su región”.

Paraná, lo que representó miles de puestos de trabajo; producto de esto llegaron y se asentaron trabajadores provenientes de todo el país.

A partir de mediados del siglo XX, en la región se desarrollaba el Polo Petroquímico de San Lorenzo estaba conformado principalmente por capitales extranjeros (salvo la primer y pequeña planta de YPF instalada en 1944) siendo uno de los mayores representantes Petroquímica Argentina SA, PASA; la que tenía un papel importante dentro de la producción petroquímica nacional, posteriormente perdió relevancia, frente a nuevos emprendimientos en la región. La ciudad de San Lorenzo fue también un ejemplo de lo que sucedió a partir de la fuerte desregulación instituida en la década de los 90, donde se asentaron empresas extranjeras y se produjo la retirada del capital nacional privado y la privatización de grandes empresas públicas como YPF, Petroquímica Bahía Blanca y General Mosconi, las que revestían gran importancia en el país (Odisio, 2010).

Paralelamente, en la década de 1990 en la región comenzaba a desarrollarse un gigantesco nodo portuario y productivo vinculado a los aceites, principalmente de soja, por lo que esta reconversión productiva agravó la desocupación. Esto sumado a la crisis económica del año 2001, devino en diferentes estrategias de la población como el surgimiento de pequeños locales de venta de alimentos la mayoría de ellos en domicilios particulares. Otra respuesta fue la aparición de los “clubes del trueque”, los cuales funcionaron como paliativo a las necesidades alimenticias y contención psicológica de poblaciones desempleadas, los controles de alimentos por parte del Estado en estos espacios no estuvieron presentes.

La configuración del polo para el año 2010 muestra una marcada centralización empresarial de capitales externos. En la actualidad estas ciudades volvieron a formar parte de un polo agroexportador que genera importantes dividendos a la economía del país. Siendo la

principal actividad económica del cordón el complejo aceitero que procesa soja y girasol, lo que determinó la formación de puertos privados, principal la fuente de ingresos para el país y para la región por su relación con la exportación de granos.

Los puertos exportadores de soja (privados en su totalidad) en América se concentran en: Argentina entre Rosario y Santa Fe (39.360.000 toneladas de soja y derivados), seguida por Estados Unidos en Nueva Orleans y en tercer lugar Brasil, con Santos y Paranaguá. Rosario ha sido superado por Puerto San Martín/San Lorenzo y Timbúes, donde se destacan empresas como Terminal 6, COFCO (China), Renova (Argentina/Inglaterra/Suiza), Cargill (EE.UU.), ADG (Argentina/EE.UU.), Bunge (EE.UU.) y Dreyfus (Francia), en promedio en los últimos 5 años reciben más de 2.200 buques de ultramar, para colmarlos se movilizan 2.600.000 camiones, 260.000 vagones de tren y 3.000 barcazas menores (Heinrich Boll Stiftung, Fundación Rosa Luxemburgo, GEPAMA, 2018).

Una serie de negocios millonarios no mejoraron los niveles de empleo de la región, el crecimiento económico no se tradujo en beneficios para la calidad de vida de las ciudades del cordón, debido a que no se realizaron obras de infraestructura acordes con ese crecimiento. La zona continuó soportando pésimas rutas de acceso, caos de tránsito provocado por la gran concurrencia de camiones a la región, una pavorosa y descontrolada contaminación ambiental y un deficitario sistema de transporte público. Una historia local que representa parte de la historia argentina y del mundo (Nanzer, 2017).

La ciudad de San Lorenzo cabecera del departamento del mismo nombre, se encuentra ubicada sobre la vera del río Paraná, a 22 km de la ciudad de Rosario, limitando al sur con Fray Luis Beltrán y al norte con Puerto General San Martín, es atravesada en toda su extensión por la Ruta Nacional N° 11. Representa una de las ciudades más importantes de la región cuatro (Nodo

Rosario) en el sur santafesino, en la actualidad cuenta con la presencia de grandes industrias, muchas de ellas relacionadas a alimentos, como Vicentín S.A. y Molinos Río de la Plata S.A., BUNGE Argentina, Cargill SAC y otras de importancia económica para la región como Patagonia Bioenergía S.A., IDM, Renova.²⁹ La ciudad posee un total de 46.239 habitantes según el censo 2010. Nuevamente destacamos que en la región existen numerosos comercios expendedores de alimentos con diversas características en relación a su tamaño y estructura, que se vieron en auge luego de la crisis del 2001. Este punto resulta ser un desafío para los espacios de control de alimentos al cual deben brindar respuesta.

V.b. Información primaria recabada de la Agencia Municipal de Seguridad Alimentaria en la ciudad de San Lorenzo

En el mes de mayo del año 2017 se realizó una entrevista con personal directivo de la “Dirección de Higiene y Seguridad Alimentaria” de la Municipalidad de San Lorenzo, la persona entrevistada contaba con amplia trayectoria en el control de alimentos a nivel local, con más de 30 años de trabajo en el área. La Directora de la agencia es Técnica Universitaria en Higiene y Seguridad Alimentaria, con título de posgrado de Magister en Política y Gestión de la Seguridad Alimentaria (carrera de posgrado de la Universidad Nacional de Rosario, creada por Res. C.S. N° 714/2008, actualizada por la Res. C.S. N° 003/2011 y Res. C.S. N°646/2012, aprobada por CONEAU Res. N° 11288/2012).

²⁹ Datos obtenidos de la Cámara de Comercio, Industria y Servicios de San Lorenzo y su zona www.camara.sl.org.ar

Entrevista completa:

Actor clave del área de control de alimentos de SAN LORENZO

(22 Mayo de 2017)

Presentación sobre trayectoria laboral

El control de los alimentos comienza a gestarse en San Lorenzo el 1/08/77 formando parte de un “Programa Ambiental”. Funcionó así durante casi 20 años hasta que el Intendente Armando Traferri acuerda un convenio con la provincia el 28/11/96 con la “Dirección de Bromatología y Química” firmando por este espacio su Director Anibal Sajer. En este convenio aparecen las figuras de “inspectores adscriptos”. Se denominó al espacio como: “Dirección de control urbano, higiene y seguridad alimentaria”.

En el año 1978 me encomendaron crear el área, entonces busqué información, había ordenanzas pero dispersas, se exigía sólo la Libreta Sanitaria. Para organizarme primero hice un listado de los comercios inscriptos; éramos una secretaria y yo. Formé la oficina y estaba a cargo de dos áreas, Sanidad Ambiental y Bromatología. En 1982, mi compañera entró en licencia y comienza a trabajar en el área una técnica química, que luego se queda en sanidad ambiental.

Nos plantearon la división del espacio y es entonces cuando decido quedarme con el área de bromatología y comenzar mis estudios profesionales en relación a la temática.

Apenas asumió Leonardo Raimundo como intendente presentan el decreto N° 110 en el año 2006 y pasó a llamarse “Dirección de higiene y seguridad alimentaria” dejando de lado el área de

control urbano. Se firma otro convenio de complementariedad con la provincia pasando a formar parte del “Sistema Alimentario Único-Provincia-Municipio”.

Con la creación de la ASSAL (a finales del 2017); el 22/05/2008 se firma convenio con la agencia, los firmantes son el intendente Leonardo Raimundo y el Sec. de la ASSAL el Méd. Vet. Marcos Monteverde.

En ese tiempo estudié y completé una Maestría en política y gestión de la seguridad alimentaria en la Universidad Nacional de Rosario en el 2008.

¿Se percibieron cambios dentro del municipio como respuesta al trabajo en red y a la descentralización propuesta por la ASSAL?

Antes, para realizar una inscripción de un transporte se juntaban los papeles, se enviaban a Rosario, de ahí, se armaba la valija, así le decíamos, y luego viajaba a Santa Fe, para volver en formato papel a las ciudades que lo habían demandado, llegaban los trámites a punto de vencerse.

Lo demás está bien, se trabaja online los trámites están en el día, nos proveen de insumos, como computadoras, muebles, termómetros digitales, también resulta muy interesante destacar que existen reuniones de “la regional” con quienes están a cargo de esta zona de la provincia, se le da más importancia a la localidad y se brinda respaldo.

En relación a la capacitación: ¿recibieron capacitación interna? Respecto al curso de manipulación de alimentos ¿qué opina? ¿Considera necesarias estas prácticas?

Un aspecto que representó una ofensiva por parte de las nuevas autoridades de la ASSAL fue la falta de capacitación del personal existente en la provincia previo a la creación de la Agencia, esto ocasionó rispideces entre los agentes más antiguos, debido a que los nuevos cargos fueron concursados por personal nuevo.

Todo debía digitalizarse, localmente se sintió mucho la falta de profesionalización de los inspectores, ya que se había nombrado personal municipal como inspectores y a veces no tenían estudios o la preparación necesaria. Empezaron a trabajar nuevas personas en la provincia mediante el desarrollo de concursos y ya no estaban quienes habían sido nuestros referentes, pero se profesionalizó la agencia a nivel provincial. En los municipios sólo las cabezas de áreas tenían título.

Antes no se capacitaba en nada a las personas, ni siquiera quien era el inspector regional aquí, y tenía a cargo varios municipios...no tenía ningún título. Quien está hoy, Ana Redolfi, en la regional zona sur y su equipo, son todas profesionales y con este grupo tenemos reuniones periódicas. En este sentido el curso de manipulación de alimentos y la emisión del carnet, fue un aspecto superador pensando en capacitación de la población.

Desde la ASSAL también se hicieron normas para microemprendimientos, por ejemplo, para capacitar a tambos pequeños.

La auditoría como principal propuesta de la ASSAL: ¿qué desafíos trajo su implementación en el municipio y qué opina sobre el cambio de paradigma propuesto?

En general casi todo fue a favor bajo el nuevo paradigma de acompañar al productor/elaborador; aunque no hay que correrse tanto del poder de policía, con esto de

programar, avisar, ser buenos. En estas áreas en momentos donde se violan reglas que ponen en riesgo la salud, hay una parte que son casi delincuentes...no podemos ser tan buenos, por ejemplo, si usan alcohol etílico por metílico o bromato de potasio en la producción de pan.

Por lo demás está todo bien, armaron para que esté todo on line en el día, nos proveen de los insumos necesarios para realizar las auditorias.

En relación a los laboratorios de análisis de alimentos ¿se modificaron estas prácticas respecto a las realizadas anteriormente?

Se trabaja con vigilancia basada en el laboratorio, cuando se inscribe un producto se realizan cuatro muestras en el mes, también del listado de productos...como el dulce de leche para ver que no esté adulterado. En las auditorías tomamos las muestras, en las carnicerías por ejemplo.

En el municipio ¿se promueven prácticas que favorezcan la Soberanía Alimentaria?

Algo positivo fue que se armó un registro de trabajadores relacionados a alimentos de bajo riesgo. Se comenzó a trabajar con microemprendedores, conjuntamente con el área de producción del municipio (quien brinda créditos blandos). Se creó un registro de emprendedores y un registro de alimentos locales. A las personas se les ofrece asesoramiento para poder generar un rótulo. Hasta mayo de 2017 existen alrededor de 25 producciones de este tipo entre los que producen dulces, productos de base harinera, pickles, licores.

Quienes ejercen esa actividad productiva y comercial son responsabilidad del municipio, existe una ordenanza de regulación de microemprendedores y una ordenanza de regulación de los productos que los mismos elaboran.

A los microemprendedores se les otorga un número de registro y además del rotulado se le hace el análisis nutricional del producto (claro que tienen que tener libreta sanitaria y carnet de manipulador), se les brinda capacitación técnica y asistencia al trabajo con economía social.

¿Considera que la toma de decisiones políticas partidarias repercute en el desempeño de los espacios locales de control de alimentos?

San Lorenzo es un municipio cabecera de departamento, que cuenta con recursos, que siempre trabajo y ayudó a las ciudades más pequeñas, pero la toma de ciertas decisiones políticas pueden ser perjudiciales, particularmente en este área en un momento decidieron que entren a trabajar como inspectores bromatológicos, recursos humanos que pertenecían a otros espacios y que no contaban con ninguna formación...eso no fue una buena decisión y requirió mucho trabajo.

Del análisis del tiempo transcurrido, desde la creación de la Agencia a nivel provincial, hasta el momento del estudio, se pudieron determinar los siguientes cambios producidos en los espacios municipales. Estos fueron clasificados en aspectos positivos y negativos, detallándose a continuación los correspondientes a San Lorenzo:

Aspectos positivos:

Los entrevistados en las agencias municipales consideraron positivo la profesionalización y los nuevos cargos concursados en el nivel provincial.

La digitalización de la información y la agilización de trámites demandados.

La promoción de buenas prácticas que abonan a la producción y venta segura y autónoma de alimentos: registro de “microemprendedores”.

La capacitación a la población: mediante el “Curso de Manipuladores de Alimentos”.

Aspectos negativos:

Brusco cambio del personal existente en el área de control de alimentos a nivel provincial.

La falta de profesionalización en el área a nivel municipal, solo se profesionalizaron los responsables de la sección, mientras que los nuevos recursos humanos que ingresaron no contaban con formación técnica.

Pérdida del “Poder de Policía”, debido al cambio en relación a la inspección por la auditoria. Producto de la sensación de falta de autonomía en la toma de decisiones al momento de aplicar sanciones.

VI.c. Información primaria recabada sobre Fray Luis Beltrán y su Agencia Municipal de Seguridad Alimentaria

La ciudad de Fray Luis Beltrán fue fundada en 1892, forma parte del departamento San Lorenzo, descansa sobre la vera del Paraná, la principal arteria que la atraviesa es la Ruta Nacional N° 11. Cuenta con una superficie de 8 km², limita con San Lorenzo hacia el norte y con Capitán Bermúdez hacia el sur, donde una calle oficia de límite físico y separa las dos

localidades. Tiene una población total de 15.389 habitantes según censo 2010³⁰. En el período en estudio no existían en la ciudad empresas de importancia económica. Como principales características de la zona podemos citar la presencia de numerosas Pymes además de Fábrica Militar Argentina, que tiene un destacamento en esta localidad y es un espacio emblemático para la ciudad.

Como actividad cultural y relacionada directamente con la elaboración de alimentos a partir del año 2004 y durante más de una década en Fray Luis Beltrán todos los años se realizaba la “Fiesta de los Sabores Criollos”, se desarrollaba en el predio del Batallón de Arsenales 603 (ex 121), era un evento muy concurrido con stand de platos típicos dispuestos en un patio de comidas, al que acudían más de 50.000 personas durante un fin de semana y se elaboraban diferentes alimentos para la venta al público. En este espacio el área de control de alimentos participaba de manera activa en acciones referidas a la correcta manipulación de los alimentos, brindando asesoramiento previo a quienes participaban mediante cursos de BPM y visitando los lugares en donde se manipulaban y/o elaboraban los alimentos.

Fray Luis Beltrán desde el año 1978 contaba con el llamado “Servicio de Inspección y Contralor Bromatológico”, en ese entonces la localidad era una comuna, lo que se traduce en una entidad administrativa menor a una municipalidad (estatus administrativo que alcanza a fines de los ochenta). El Servicio se materializó 13 de diciembre de 1978 mediante un convenio entre la comuna a cargo del Sr. Pedro Arturo Cerliani y la Dirección General de Saneamiento de la provincia de Santa Fe, cuyo director en ese entonces era el Químico Isaac Gueler. En sus comienzos la oficina estuvo a cargo de un Agrónomo, quién se desempeñó durante tres años en el

³⁰ Ver más información en www.gobiernolocal.gob.ar>frayluisbeltrán

cargo. A partir del 30 de octubre de 1981, momento en el que renuncia el personal adscripto a la Dirección Gral. de Saneamiento, los controles de los alimentos eran realizados por “Inspectores Supervisores” nombrados por la provincia a través del Instituto de Bromatología y la Dirección General de Bromatología y Química. Esos inspectores fueron quienes llevaron adelante los controles de las actividades en relación a los alimentos en los espacios municipales y comunales que poseían o no recursos humanos afectados al área.

En el año 1986 mediante Decreto Municipal N° 057/86, bajo la Intendencia del Sr. Juan José Comba se nombra a un Técnico Químico como inspector adscripto, responsable de la “Oficina de Bromatología” dependiente de la Secretaría de Salud Pública, Acción Social y Medio Ambiente Municipal, el que desempeñó sus funciones por el término de cuatro años.

En el año 1993 designan a la Médica Veterinaria municipal como inspectora adscripta y responsable del Área Bromatología, quien desde abril de 1983 desarrollaba actividades relacionadas al Control de Zoonosis.

En noviembre de 1997 a través de la Resolución provincial N° 1264 se firmó un Convenio entre la Municipalidad de Fray Luis Beltrán y la Dirección General de Bromatología y Química dirigida por el Dr. Rubén Sager, en el que se formaliza la adscripción de la Médica Veterinaria municipal y de un Técnico Químico para el control de alimentos municipal, cuyo Intendente por ese entonces era el Sr. Jorge Monasterolo.

Con esos recursos humanos el municipio creó el “Área de Bromatología y Veterinaria”. En ese mismo año la Méd. Vet. fue designada Jefa de Área, quien continúa como empleada de planta permanente en actividad hasta el momento de este estudio; quien además era docente

universitaria en la Facultad de Ciencias Veterinarias de la UNR. Como parte de su formación de posgrado alcanzó el título de Magister en Salud Pública en el año 2004 en la Maestría que ofrece la Universidad Nacional de Rosario y el Centro de Estudios Interdisciplinarios (Aprobada por UNR Res. C.S. N° 116/95, actualizada por Res. C.S. N° 728/17. Aprobada por CONEAU Res. N° 953/95).

A comienzos de 2008 mediante la firma de un convenio con la provincia, el área de control de alimentos pasó a integrar la red de trabajo de la ASSAL denominándose “Área Municipal de Seguridad Alimentaria Fray Luis Beltrán (AMSAL)”.

Se entrevistó a quien en el momento del estudio tenía 43 años de trayectoria como empleada, se había desempeñado en diferentes áreas de la estructura municipal y hacía más de veinte años que realizaba tareas administrativas y en terreno con la figura formalizada de auditora adscripta en el área de control de los alimentos. De la entrevista se obtuvieron los siguientes datos:

Entrevista completa:

Actor clave del área de control de alimentos de FRAY LUIS BELTRÁN

(21 de noviembre de 2017)

Presentación sobre trayectoria laboral

Hace 43 años que trabajo en el municipio, recientemente me jubilé. Hace más de 20 años que estoy en la parte de control de alimentos. El área cuenta hoy con un recurso humano formado en

Ciencias Veterinarias Magister en Salud Pública, una administrativa y posteriormente se incorporó un inspector al equipo. Yo trabajé en diferentes áreas del municipio y en un momento me mandaron “castigada” a un comedor y después entré en el área de bromatología y veterinaria.

¿Se percibieron cambios dentro del municipio como respuesta al trabajo en red y a la descentralización propuesta por la ASSAL?

Trabajar on-line permitió que se agilicen trámites que demandaban tiempos muy extensos. Además, la inscripción de vehículos para transportar alimentos aumentó mucho y los controles en ruta de estos vehículos antes eran escasos o no se hacían, hoy ese número se incrementó considerablemente. Cuando se realizan estos controles en la ruta se trabaja con otras áreas del municipio, con el personal de tránsito por ejemplo. Esto último es un aspecto muy bueno a considerar.

En relación a la capacitación: ¿recibieron capacitación interna? Respecto al curso de manipulación de alimentos que opina. ¿Considera necesarias estas prácticas?

La incorporación de recursos humanos por parte de la ASSAL fue muy positivo, se incorporó una supervisora regional cuya dependencia es directamente el nivel provincial, ella está designada para estar en contacto directo con nuestra oficina, lo que sirvió para mejorar el trabajo en equipo. Además a nivel local contamos con personal profesional formado a cargo del la AMSAL, que nos brinda el respaldo necesario al momento de actuar.

El curso de manipulador de alimentos y la emisión del “carnet de manipulador de alimentos” fue algo muy bueno, antes no se hacía nada formal y continuo para capacitar a los

manipuladores y no se podía saber si contaban con conocimientos básicos o no. También es muy importante la capacitación interna que recibimos quienes trabajamos en estos espacios, mediante cursos continuos ofrecidos por la ASSAL para nuestra formación.

La auditoría como principal propuesta de la ASSAL: ¿qué desafíos trajo su implementación en el municipio y qué opina sobre el cambio de paradigma propuesto?

En la ciudad existen 12 establecimientos con Registro Nacional de Establecimiento (RNE), a los cuales se deben realizar auditorías periódicas programadas, no fue fácil adaptarse...esto me costó mucho, por eso fue muy importante la capacitación externa y la recibida por quien está a cargo de este espacio en el municipio. Antes hacíamos una inspección y ahora con la auditoría son muchas preguntas y nos tuvimos que capacitar en todo eso. Al principio, la encargada del área, médica veterinaria, me acompañaba y venía conmigo, hasta que yo me pude desenvolver sola.

Trabajar en estos lugares a veces es difícil, por el rechazo natural a los controles por parte de los comerciantes y también de la población.

En relación a los laboratorios de análisis de alimentos ¿se modificaron estas prácticas respecto a las realizadas anteriormente?

En nuestra seccional hubo un cambio notorio desde que la Agencia implementó la vigilancia basada en el laboratorio, al momento de la inscripción de productos elaborados en establecimientos habilitados se realizan cuatro muestras en el mes. También realizamos envíos de muestras de alimentos considerados de alto riesgo.

¿Considera que la toma de decisiones políticas partidarias repercute en el desempeño de los espacios locales de control de alimentos?

Por ejemplo, en este momento no se realizan controles en la cocina municipal que abastece a dos barrios carenciados de la ciudad. Antes se realizaban periódicamente, luego se produjeron cambios de personal en estos espacios y fueron intervenidos por el sindicato. La ciudad cuenta con una cocina-comedor al que asisten personas de bajos recursos y niños.

Los aspectos políticos, sí, están relacionados al desarrollo del área y a las posibilidades de intervención en el control de los alimentos así como a la participación que se le da al área dentro del municipio.

En el municipio ¿se promueven prácticas que favorezcan la Soberanía Alimentaria?

En estos momentos no se promueven prácticas que generen autoabastecimiento de alimentos, antes de daban algunas capacitaciones, pero esto lo realizaba Acción Social dentro del municipio.

Del análisis del tiempo transcurrido, desde la creación de la Agencia a nivel provincial, hasta la actualidad, se pueden determinar los siguientes cambios producidos en el interior de los espacios municipales. Para el desarrollo de este estudio, fueron clasificados en aspectos positivos y negativos, detallándose a continuación los correspondientes a Fray Luis Beltrán:

Aspectos positivos:

La capacitación interna del personal que trabaja en la AMSAL, mediante cursos de formación continua a través de la Escuela ASSAL y la emisión del carnet de manipulador de alimentos, entendido como capacitación externa de los manipuladores.

Mayor inscripción de comercios y de vehículos habilitados para el transporte de alimentos, agilización del sistema, trabajo en Red. Existencia de operativos en ruta, los mismos son realizados con otros municipios de manera paralela en fechas propuestas por la ASSAL.

Mejora notoria en la toma de muestras de alimentos y envíos al laboratorio. La que se realiza sistemáticamente

Correcta organización de la regional, existencia de reuniones de coordinación, con referentes profesionales.

Aspectos negativos:

La repercusión de políticas partidarias que impactan en el funcionamiento de estos espacios y en las posibilidades de desarrollo e intervención o participación que se les otorga a los mismos.

No se promueven en la población actividades que generen autoabastecimiento o autogestión en relación a prácticas o producciones alimentarias. Anteriormente se ofrecían algunas capacitaciones pero habitualmente las realizaba el Área de Acción Social.

Los controles no se realizaron regularmente en los comedores municipales, debido a la toma de decisiones políticas, propias de quienes se encontraban gestionando el municipio, a las que se sumaron controversias sindicales.

VI.d. Información primaria recabada de Capitán Bermúdez y su Agencia Municipal de Seguridad Alimentaria

Esta ciudad, ubicada sobre el margen oeste del río Paraná, a 15 km del centro de la ciudad de Rosario, pertenece al departamento San Lorenzo, es parte de un área conocida como Gran Rosario al igual que las otras ciudades que forman parte de este estudio. Se encuentra formando parte del nodo 4 dentro de Santa Fe, y se ubica a 155 km de la capital provincial. Cuenta con 29.425 habitantes (según datos del censo 2010), y un importante desarrollo industrial representado por una de las principales papeleras del país, Celulosa S.A. y las conocidas porcelanas de la empresa Verbano, (hoy Faiart Argentina S.A), esta última dio nombre a la fiesta emblemática de la ciudad: “Fiesta Provincial de la Porcelana”.

En relación al control de los alimentos en el municipio, comienzan a gestarse las áreas de control, nombradas al momento como Área de Bromatología durante los años 70/80³¹ (para el año 1986, el espacio se denominaba Área de Bromatología y Veterinaria), la cual se establece como principal objetivo hacer cumplir lo estipulado en el Código Alimentario Argentino (CAA); estos espacios eran dependientes de la Secretaría de Salud y Medio Ambiente Municipal.

³¹ No fue posible acceder a números de Resoluciones, Ordenanzas o Decretos que den información exacta de los espacios de control bromatológico de los alimentos.

La adhesión de Capitán Bermúdez con la ASSAL se efectuó en abril del año 2008, a pocos meses de haberse creado la Agencia a nivel provincial. De interés resulta que en aquel entonces el Sr. Intendente reelecto era Médico Veterinario, lo que fortaleció la mirada en estas áreas, además de haber formado parte previamente del equipo de trabajo de la entonces Área de Bromatología municipal.

En sus comienzos la AMSAL contaba con personal técnico profesional, una Médica Veterinaria y dos Técnicas en Bromatología; actualmente no posee personal técnico profesional especializado.

Desde los orígenes, en el espacio relacionado al control de los alimentos en Capitán Bermúdez, el personal profesional no fue estable, siendo la prestación de servicios profesionales los contratos que cubrieron estos puestos. Esto se perpetúa más aún, cuando en el año 2016, una decisión de gestión, hace que la AMSAL dependiente de la Secretaría de Salud, pase a estar bajo la órbita de la Secretaría de Gobierno.

En el período en estudio la Agencia Municipal de Seguridad Alimentaria de Capitán Bermúdez tiene bajo su órbita las auditorías de 14 empresas que cuentan con RNE y un total aproximado de 830 negocios empadronados en el rubro alimentario.

En el mes de febrero de 2017, se entrevistó a personal técnico administrativo de la Municipalidad de Capitán Bermúdez, con más de 25 años de desarrollo en los espacios de control de alimentos en el municipio, además de realizar actividades en el sector de Defensa Civil y ser bombero voluntario en la ciudad.

Entrevista completa

Actor clave del área de control de alimentos de CAPITÁN BERMÚDEZ

(23 de febrero de 2017)

Presentación sobre trayectoria personal

La municipalidad de Capitán Bermúdez comienza a tener un área de control de alimentos en el año 2001, antes...hace 16 años...hacían el trabajo los inspectores generales, quienes hacían cumplir el Código Alimentario Argentino. En el año 2008 Capitán Bermúdez adhiere al sistema de agencia de la ASSAL (contando con personal profesional...contratado), el entonces intendente era de profesión médico veterinario Fabián Varela, lo que representó una fortaleza en la mirada de estas áreas, él además de había conformado parte de la Oficina de Bromatología que dependía del Área de Salud y Medio Ambiente municipal, así era como se llamaba antes este espacio.

Yo siempre estuve relacionado al control de los alimentos en el municipio, desde los comienzos...trabajo hace más de 25 años acá, además trabajo en el área de Defensa Civil y soy Bombero voluntario del cuartel de Capitán Bermúdez.

¿Se percibieron cambios dentro del municipio como respuesta al trabajo en red y a la descentralización propuesta por la ASSAL?

Sí, principalmente existe mayor inscripción de los negocios, antes contábamos con un 5 % de inscriptos, actualmente el 90 %, esto pasa con los negocios y con los transportes de alimentos.

Los trámites son muy rápidos, en el momento, eso es un gran avance...antes tardaban mucho tiempo.

Las personas que manejan las claves de acceso a los sistemas en el municipio se empoderan de estas, olvidando que son herramientas públicas para el buen funcionamiento de la administración pública. Al trabajar en red, estos datos tienen un segundo respaldo, evitando el riesgo que existe de perderlos cuando cambian los recursos humanos o las gestiones locales.

En relación a la capacitación: ¿recibieron capacitación interna? Respecto al curso de manipulación de alimentos ¿qué opina? ¿Considera necesarias estas prácticas?

La implementación del carnet de manipulador de alimentos es muy favorable ya que antes no se contaba con ninguna capacitación previa a la inscripción y a la apertura del negocio, antes abrían y luego se realizaba una inspección y se habilitaba el negocio.

No se capacita a capacitadores, si bien se brindan formaciones, muchas veces el personal no las realiza, ningún organismo controla que éstos sean técnicos profesionales. Al comienzo existía personal profesional, una médica veterinaria y técnicas en bromatología, hoy en día desde hace tiempo tampoco existe personal profesional técnico en el ámbito local de la AMSAL (administrativos, directivos, inspectores, educadores). Esto debe disponerlo la provincia, nadie controla esto.

La auditoría como principal propuesta de la ASSAL: ¿qué desafíos trajo su implementación en el municipio y qué opina sobre el cambio de paradigma propuesto?

En las auditorías si bien se solicitan los manuales (BPM, POES, MIP), no se controla si realmente se aplican, no se observa todo el proceso de producción. En la ciudad existen alrededor de 15 empresas con RNE, lo que requiere hacer auditorías periódicas. Estas, son con previo aviso lo que también puede ser discutido ya que la empresa se prepara para la auditoría y pueden mostrar una realidad que no es.

En relación a los laboratorios de análisis de alimentos ¿se modificaron estas prácticas respecto a las realizadas anteriormente?

Deberíamos contar con laboratorios propios, para realización de análisis de aguas, este aspecto es fundamental en la producción de alimentos. Si bien el Instituto del Alimento en Rosario, hace una muestra gratis, cuando se inscribe una empresa, después nunca más se hacen.

¿Considera que la toma de decisiones políticas partidarias repercute en el desempeño de los espacios locales de control de alimentos?

Estas decisiones hacen que en la ciudad existan falencias, por ejemplo, porque no se controlan comedores escolares, y nadie regula si existe control; hay tres en la ciudad, dos con cocinas propias y otro que recibe la comida de la cocina centralizada de Granadero Baigorria. No se realizan controles relacionados a los alimentos en barrios vulnerables de la ciudad, como Copello o Batallán, que son los barrios más pobres y problemáticos de la ciudad.

Los operativos en ruta, antes se realizaban, ahora no...estos tienen gran importancia en relación al transporte de los alimentos, aquí se trabaja con otras áreas del municipio, como Tránsito y Guardia Urbana Municipal (GUM). Esto también depende de decisiones políticas locales. Estos

operativos son programados por la ASSAL, de manera coordinada y conjunta con todos los municipios adheridos al sistema, antes sí se hacían.

En Capitán Bermúdez, la AMSAL dejó de depender de la Secretaría de Salud en el año 2016, pasando a estar bajo el ámbito de la Secretaría de Gobierno también por decisiones políticas, lo que muestra que en los cambios de gestión que se suceden... cambia el personal, los lugares físicos de funcionamiento y los recursos brindados al área. Mudaron las oficinas (las que siempre funcionaron conjuntamente con el Área Veterinaria y con Saneamiento Ambiental) a un lugar físico alejado de la zona céntrica de la ciudad, en un espacio con funciones deportivas...donde se accede por calles de tierra no es cómodo llegar ahí a realizar trámites, lo que demuestra el interés que se le dan a estos espacios desde la gestión.

No existe continuidad de personal, los técnicos que existían en el comienzo de la agencia eran contratados y desaparecieron de una gestión a otra, lo que torna difícil la tarea de formar personal.

En el municipio ¿se promueven prácticas que favorezcan la Soberanía Alimentaria?

No se llevan adelante prácticas o políticas para promover Soberanía Alimentaria salvo el reparto de semillas por el Pro-Huerta del INTA y la entrega de pollitos bebés, pero no se realizan seguimientos posteriores, antes Acción Social desarrollaba varios talleres.

Del análisis del tiempo transcurrido, desde la creación de la Agencia a nivel provincial, hasta la actualidad, se pueden determinar los siguientes cambios producidos en el interior de los

espacios municipales. Para el desarrollo de este estudio, fueron clasificados en aspectos positivos y negativos, detallándose a continuación los correspondientes a Capitán Bermúdez:

Aspectos positivos:

Mayor número de trámites de inscripción (comercios, vehículos).

La implementación del carnet de manipulador de alimentos y la inscripción y capacitación previa a la apertura del negocio.

Resguardo de los registros, mediante base de datos a nivel provincial.

Aspectos negativos:

El control en los comedores escolares, copas de leche y otros lugares públicos donde se brindan alimentos, es discontinuo o inexistente y no se regula.

Los controles en barrios vulnerables o periféricos de la ciudad no se realizan.

En relación a los recursos humanos no existe un organismo interno que controle que los capacitadores a nivel municipal sean técnicos profesionales.

No existe personal profesional técnico en el ámbito de la AMSAL (administrativos, directivos, inspectores, educadores).

Falta de interés político por el área. La AMSAL dejó de depender de la Secretaría de Salud pasando a estar bajo el ámbito de la Secretaría de Gobierno.

No se llevan adelante prácticas o políticas para promover Soberanía Alimentaria.

Falta de laboratorios propios, para realización de análisis de aguas, aspecto es fundamental en la producción de alimentos.

VI.e. Análisis de los resultados obtenidos en las entrevistas

De acuerdo a los conceptos abordados en las entrevistas, se realizó el siguiente análisis, el que posteriormente fue clasificado como fortalezas y debilidades relacionadas a la implementación de la ASSAL en los tres municipios consultados.

Respecto al trabajo en red y a la descentralización propuesta por la ASSAL, todos los municipios coinciden en la agilización del sistema, la reducción de los tiempos de ejecución de los trámites y en un aumento importante en el registro de datos (inscripciones de vehículos de transporte de alimentos y de comercios/industrias relacionados al rubro).

Cuando se consultó sobre la capacitación, en aquellos municipios donde existía personal profesional técnico, como en San Lorenzo y en Fray Luis Beltrán, se referenció el apoyo que implicó la existencia de una figura “Inspector de regional”, quien brindó sostén interno a las agencias locales, paralelamente se destacó la presencia de personal profesional dentro de las agencias lo que resultó de gran ayuda en este cambio. El municipio de Capitán Bermúdez, donde existió gran recambio de personal técnico profesional, se enfatizó en que la Agencia provincial no controla que el personal de las agencias municipales (inspectores/auditores y personal directivo) sean técnicos o profesionales capacitados.

Un aspecto superador que fue expresado y coincidente en las tres Agencias Municipales de Seguridad Alimentaria se relacionó al dictado del Curso de Manipulador de Alimentos y la posterior emisión del carnet. Todos expresaron que no se realizaba capacitación previa en la población general, este punto fue reconocido como un gran avance en Educación para la Salud.

Las respuestas obtenidas en relación a la realización de las Auditorías, fueron favorables entre los entrevistados, aunque surgen algunos aspectos expresados como pérdida de poder de policía, y el desafío en capacitar a los trabajadores de las agencias locales que deben formarse como auditores, esto último resultó más fácil en las agencias de San Lorenzo y en Fray Luis Beltrán, donde se cuenta con personal técnico profesional con un largo recorrido en estos espacios, en el municipio de Capitán Bermúdez, donde fluctúa el personal, se objeta la información solicitada en las auditorías (manuales), ya que expresan no hacer la observación de dichas prácticas y también puntualizan que de dar aviso previo a la realización de estas auditorías hacen a la pérdida de seriedad de las mismas.

En respuesta a la implementación de la vigilancia basada en laboratorio como apuesta de la ASSAL, los actores claves de las agencias de San Lorenzo y de Fray Luis Beltrán, recalcan trabajar con laboratorios, realizando muestras periódicas, priorizando aquellos alimentos de riesgo. En el municipio de Capitán Bermúdez solo se realizan muestras durante la apertura del comercio, no se realiza seguimiento posterior, no se hace este tipo de vigilancia epidemiológica, si bien remarcan la importancia de realizar este tipo de análisis principalmente en aguas utilizadas en estas industrias/comercios.

Respecto a las propuestas que abonen a la Soberanía Alimentaria dentro del municipio, solo San Lorenzo demostró llevar adelante algunas acciones relacionadas al registro de alimentos de producción local (de bajo riesgo), registro y asesoramiento de microemprendedores. En los otros municipios no se realizan actualmente estas prácticas y se nombra al Pro Huerta como programa que suma a la Soberanía Alimentaria, aunque no se realizan seguimientos en la población que recibe semillas o pollitos para realizar producciones familiares de alimentos.

La pregunta que referenció a las decisiones políticas partidarias los tres municipios entrevistados coincidieron en la existencia de un impacto directo en las agencias locales de control de alimentos, apuntando principalmente al recambio de recursos humanos dentro del área. También concuerdan con que esto repercute directamente con las posibilidades de intervención que tenga la agencia municipal de control de alimentos en otros espacios dentro del municipio y limitan su accionar. Particularmente Capitán Bermúdez referencia cambios del espacio físico en donde se encontraban las oficinas y un cambio paradigmático debido a un movimiento en el organigrama municipal, dejando de depender la agencia local, de la Secretaría de Salud Municipal, limitando el respaldo necesario y sintiéndose como una gran pérdida para este espacio.

VI.f. Fortalezas y debilidades observadas en áreas locales de control de alimentos de San Lorenzo y su región, desde la implementación de la ASSAL

Relacionando la información obtenida en las diferentes entrevistas realizadas a los actores claves dentro de los espacios de control de los alimentos en los municipios seleccionados, y con

el propósito de cumplir uno de los objetivos de este estudio, se citan a continuación los puntos que fueron considerados fortalezas y debilidades; habiendo transcurrido diez años de la implementación de la ASSAL como estrategia de políticas alimentarias a nivel provincial.

Fortalezas:

Los municipios fueron altamente beneficiados por la profesionalización de los cargos concursados en la ASSAL a nivel provincial.

La digitalización del sistema de información y el trabajo en red, garantizó el resguardo de los datos, y agilizó ampliamente la ejecución de trámites en la agencia.

La capacitación interna del personal municipal brindada desde la provincia a través de cursos presenciales y virtuales mejoró y fortaleció la actividad de control. Cabe destacar que la ASSAL brinda capacitaciones on-line para los auditores y son realizados encuentros anuales por departamentos, con el recurso humano afectado al área Escuela ASSAL.

La capacitación en buenas prácticas de manufactura brindada específicamente a manipuladores de alimentos pero también a la población en general, entregando el Carnet de Manipulador de Alimentos a quienes la realizaran. Este aspecto es considerado superador ya que anteriormente no se realizaba ningún tipo de capacitación a manipuladores.

Los controles periódicos de transporte de alimentos en rutas de toda la provincia, de manera coordinada entre la ASSAL y todos los municipios, con participación de otros sectores (control de tránsito, GUM, policía provincial); contribuyeron a garantizar la seguridad de los alimentos de manera integral, vinculando distintas áreas del municipio y a los municipios entre sí.

El aumento del número de registros digitalizados contando con una base de datos accesible al Sistema Nacional de Control de Alimentos. Siendo destacable el acceso a la página web abierto a toda la población (productores, comerciantes y consumidores). Esta digitalización

permite acceder también a un registro de profesionales capacitados para brindar diferentes servicios vinculados a los alimentos.

Debilidades:

Quedó evidenciada la falta de adaptación, capacitación o inclusión de los recursos humanos de la Dirección de Bromatología y Química que eran referentes para los municipios, antes de la creación de la agencia a nivel provincial.

Personal insuficiente para realizar la totalidad de tareas demandas o programadas y escasa profesionalización de recursos humanos a nivel municipal.

Pérdida de autonomía en la toma de decisiones para implementar sanciones, entendida por el personal municipal en detrimento del poder de policía debido al cambio “Inspección por Auditoría”.

Falta de políticas y prácticas tendientes a promover acciones que respalden la Soberanía Alimentaria. Queda a voluntad de los municipios registrar, promocionar y asesorar a microemprendedores.

Existen en los municipios en estudio prácticas de asistencialismo a través de comedores, copas de leche y reparto de alimentos no perecederos. En algunos casos existen indicios de brindar capacitaciones para emprender pequeñas producciones, estos cuentan con un registro de productores a nivel local dentro del municipio y la venta de esos alimentos no sobrepasa los límites del mismo. Esta última actividad se vincula directamente con la voluntad de los recursos humanos que trabajen en las Agencias Municipales de Seguridad Alimentaria.

El control en comedores escolares, municipales, y otros espacios públicos de asistencia alimentaria a sectores o barrios carenciados, se ve comprometido siendo discontinuo o ausente, sin considerar que esos lugares son los que se encuentran en mayor riesgo de atravesar situaciones críticas de salud.

Impacto de decisiones políticas negativas: cuando estas áreas no son valoradas por las sucesivas gestiones, son consideradas como espacios de recaudación o de política partidaria. Se debilitan las actividades y los controles en territorio, habitualmente las autoridades municipales se preocupan por la visualización de falencias por parte de la comunidad y se actúa ante las urgencias. Se ejecutan prácticas asistencialistas que no tienden a promocionar una alimentación saludable o prevenir problemáticas asociadas. Además a estos espacios se les asignan recursos humanos y físicos escasos o insuficientes para el desarrollo de las actividades.

CAPÍTULO VIII. Discusión

¿Cuáles son las repercusiones de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria, creada por el ejecutivo provincial en el 2007, en los municipios estudiados? Para responder esta pregunta ponemos en consideración los logros alcanzados y publicados en los informes de la Agencia y la información de fuentes primarias y secundarias surgidas en este estudio, que posteriormente fue clasificada como fortalezas y debilidades. Lo que nos permite expresar la siguiente discusión.

En relación a la digitalización del sistema y al trabajo en red, como principales cualidades de la descentralización, los consideramos cambios relevantes por permitir el resguardo de los datos registrados y optimizar los tiempos, principal inconveniente del sistema de control de alimentos utilizado anteriormente, lo que fue expresado por todos los entrevistados. Quedó visibilizado que en aquellos municipios donde existió recambio de personal al momento de efectuarse los cambios de gestión (hecho que se encuentra directamente relacionado con las condiciones de contrato temporario de ese personal), los registros de datos corren riesgo de desaparecer de manera accidental o intencional, como fue expresado por uno de los entrevistados. El resguardo de los mismos a nivel provincial representa un respaldo en esos contextos.

Resulta primordial la formación del personal promovida en el interior de los municipios para dar respuesta al cambio de paradigma propuesto: “inspección por auditorías”, teniendo esta última una finalidad educativa, de repuesta formativa. Por lo expuesto se considera fundamental la presencia de profesionales de la salud que estén abocados al control de los alimentos, ya que brindan apoyo y capacitación interna al personal relacionado al área. Pensamos que es necesario

que formen parte del equipo de trabajo, lo que se evidenció en las entrevistas, al referirse al desafío que representó afrontar el cambio de paradigma. En los municipios estudiados la ayuda y el compromiso de los profesionales actuantes en el área, al formar parte del equipo de las agencias, garantizó la seguridad y la confianza del personal que realizaban las auditorías.

El cambio de estrategia laboral que representó la creación de la ASSAL demandó que el personal actuante en los espacios locales, debía recibir por parte de la Agencia la capacitación suficiente para dar respuesta a los cambios administrativos y a otros que pudieran surgir en terreno. Si bien según lo expresado por los entrevistados, se promueven con continuidad diferentes capacitaciones, el nivel provincial no exige ni controla que los trabajadores de las agencias locales cuenten con personal que posea formación suficiente o profesional. De esta manera, en municipios donde no se valoran estos espacios, existe la posibilidad de no garantizar la seguridad alimentaria en las ciudades de la región.

En los municipios que fueron parte de este estudio se pudo determinar que a nivel provincial el ingreso de nuevo personal profesional concursado, modificó la dinámica de trabajo y requirió una adaptación a la nueva propuesta, en la cual algunos de los recursos humanos que desempeñaban tareas de control en la antigua estructura se sintieron en muchos casos desplazados. En el nivel provincial, las nuevas metodologías para el registro de datos y actividades realizadas en la ASSAL no involucraron a la totalidad del personal de planta permanente, como consecuencia de esto una parte de ese recurso humano quedó relegado.

Si bien esa situación de profesionalización fue considerada un aspecto positivo por los entrevistados, como contraparte se tradujo en incomodidades en la Agencia, lo que en un

principio repercutió a nivel local, debido a que ese personal provincial era referente para los municipios hasta ese momento. En estos espacios, durante los primeros años de funcionamiento de la ASSAL existió incertidumbre y sensación de falta de acompañamiento o apoyo, lo que posteriormente con el correr del tiempo se solucionó afianzando otros contactos y canales de comunicación.

Desde la implementación de la ASSAL uno de los principales cambios que se produjeron está relacionado con el remplazo de la inspección por la auditoría. Esto representó un gran desafío para el personal que se desarrollaba como inspectores en los municipios, los que debieron capacitarse y formarse en un corto plazo para dar las respuestas necesarias que pudieran surgir en las auditorías. El mensaje transmitido por los trabajadores entrevistados de esos espacios se relacionó al sentimiento de pérdida del poder de policía, lo cual es considerado por ellos como una debilidad, y puede vincularse a la existencia de cierto abuso intencional por parte de comerciantes o empresarios ligados al rubro alimentos producto de la laxitud del sistema de control.

Otro aspecto a ser considerado es la vigilancia basada en laboratorios, en los municipios de San Lorenzo y de Fray Luis Beltrán donde el personal de las agencias locales tenía una larga trayectoria en esos espacios, por ser técnicos profesionales expresaron trabajar con este concepto, no así Capitán Bermúdez que solo enviaba muestras a laboratorios en los momentos de apertura de los comercios y/o industrias, reconocieron este aspecto como una falencia y valoraban la necesidad de poder realizarlo periódicamente, este punto puede estar relacionado a la discontinuidad de personal para la realización de las auditorías y a la falta de exigencia de estas prácticas efectuadas por el nivel local o el provincial.

La historicidad de las instituciones, las distintas políticas y toma de decisiones de gestiones actuales y anteriores, impactan de diferentes maneras en estos espacios públicos. Lo que puede verse reflejado en los escenarios que acaecen en áreas dedicadas al control de alimentos, cuando se encuentran conformadas por personal contratado que no tienen continuidad en las actividades en las que se formaron. Al producirse cambios políticos en los mandatos municipales, se produce naturalmente una renovación constante de los recursos humanos muchas veces en detrimento del tiempo invertido en capacitar a ese personal. Cuando esto sucede repercute de manera negativa en áreas específicas relacionadas con la salud pública y políticas alimentarias poniendo en riesgo el acto de garantizar una alimentación segura a la población, pilar fundamental para lograr el derecho a alcanzar el mayor grado de salud. En aquellos municipios donde se renovó constantemente el personal formado en la AMSAL, se dificultó la obtención de datos precisos y de documentación sobre la trayectoria e historia de estos espacios, información fundamental a la hora de realizar el estudio.

La toma de decisiones políticas partidarias atraviesa a este como a todos los espacios en los ámbitos públicos, lo que impacta de manera directa en las agencias municipales de seguridad alimentaria. Cuando a estas áreas no se les brinda la jerarquía que merecen, queda evidenciada la falta de sensibilidad o conocimiento de las autoridades sobre la relación directa que los alimentos inocuos tienen con la salud de la población. Lo que quedó demostrado en el municipio de Capitán Bermúdez producto del traslado de la oficina de seguridad alimentaria a diferentes edificios la ciudad y la falta de contratación de profesionales especializados en el área, es notable que el personal afectado ha sido históricamente fluctuante y con contratos laborales temporarios que no garantizaron permanencia ni derechos laborales. Esto escapa a la propuesta que hace la ASSAL,

pero es importante tener presente esos aspectos cuando se describen las prácticas de seguridad alimentaria en los municipios y comunas.

Se considera que existen aspectos aún descuidados, que requieren la necesidad y el compromiso de seguir profundizando las mejoras, en particular las que se relacionan con la Soberanía Alimentaria, si bien este término es utilizado en varias acciones propuestas desde la creación de la ASSAL, son escasas las prácticas que brindan o promueven los municipios en los territorios. Para desarrollar herramientas que ayuden a la población a producir sus alimentos solo existe formalmente el plan nacional Pro-Huerta, único programa que apuesta a estas prácticas desde hace más de tres décadas.

Queda librado a la voluntad de quienes se encuentren trabajando en los espacios locales de control de alimentos, la posibilidad de realizar prácticas y capacitaciones que busquen promover el cooperativismo u otras propuestas, como ayuda económica y financiamiento que abonen a la producción familiar o comunitaria de alimentos sanos, seguros y soberanos. Para el nivel central esto no representa una exigencia por lo que no demanda a los municipios que desarrollen este tipo de prácticas, aunque el término “Soberanía Alimentaria” aparezca en varios documentos como un objetivo a ser alcanzado, y sea propuesto por la agencia provincial como uno de los valores del nuevo paradigma, cuando se nombra a la descentralización y a la equidad en el sistema de control de alimentos

Respecto a este estudio entendemos que el mismo se encuentra limitado a tres municipios, por lo que pensamos interesante, en futuras investigaciones poder ampliar el número de agencias municipales bajo estudio mediante un muestreo de las diferentes regiones de la provincia, para

brindar resultados de mayor representatividad que abonen a continuar con las mejoras del sistema de control de alimentos propuesto por la ASSAL, o cuestionarnos si estos datos podrán ser utilizados en otras provincias con necesidad y deseos de implementar el modelo de Agencia para el control de alimentos.

Si bien se detectaron aspectos a ser mejorados, no quedan dudas que el sistema de agencia para el control de la seguridad alimentaria, propuesto por el ejecutivo provincial hace ya más de una década es un método superador que vino a mejorar la logística y el trabajo en los espacios municipales y comunales, brindando respaldo a la totalidad de las actividades que se realizan.

CAPÍTULO VII. Conclusión

La Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria fue creada como una nueva y estratégica política relacionada al control de los alimentos. Santa Fe fue y es pionera en el país respecto a legislación relacionada a la producción y manipulación de alimentos. Este nuevo sistema de agencia es único en América Latina y cuenta con el reconocimiento de los principales organismos nacionales e internacionales vinculados a los alimentos.

Se considera importante destacar la Salud Pública Veterinaria, entendida a favor de incrementar el bienestar de la población humana. Principalmente los conocimientos vinculados a la planificación y programación sanitaria necesarios para la ejecución de propuestas que den origen o se encuentren contenidas en estrategias y políticas públicas orientadas a resolver dificultades o problemáticas de Salud Pública.

En este sentido las falencias o ausencias de normativas en materia de controles en la producción y manipulación de los alimentos, o en cualquier eslabón de la cadena agroalimentaria, se encuentran relacionadas a diferentes problemáticas y riesgos. Algunos asociados directamente a la presentación de enfermedades de transmisión alimentaria y otros desencadenando o incrementando fenómenos no transmisibles como obesidad o malnutrición.

A su vez, indirectamente y producto de la implementación de modelos productivos como los agronegocios, traen como consecuencia el aumento de la pobreza por pérdida de territorio con la consecuente pérdida de cultura de los pueblos, desaparición de la biodiversidad de cultivos locales y de la flora y fauna de los ecosistemas, la contaminación del suelo y el agua, problemas

de salud por uso indiscriminado de agrotóxicos, la inundación de grandes superficies que afecta a poblaciones enteras producto de desmontes y de compactación de los suelos, la desaparición de bosques, entre otros.

Al mismo tiempo esto conlleva que el abastecimiento de proteína para la población humana que proviene de los sistemas de producción de especies animales (bovinos, cerdos, aves), se realicen en el mismo sentido, de manera intensiva. Ejemplo de esto son los feedlot dispuestos en zonas bajas o poco aptas para la agricultura, en este tipo de explotaciones el uso abusivo y masivo de antibióticos, hormonas y antiparasitarios también representa una gran problemática llegando a la población a través de los alimentos, sumado al impacto ambiental que provocan. El riesgo principal radica en la generación de resistencia microbiana a antibióticos generada por estas prácticas que además no contemplan en lo más mínimo el bienestar animal.

Si bien no es objeto de estudio de la presente tesis ahondar en estas problemáticas, no pueden dejar de enunciarse para poder dimensionar la magnitud y los diferentes aspectos que se relacionan con los modelos productivos de alimentos vigentes en el país.

Por lo anteriormente expuesto considero que es relevante contar con profesionales que abonen a la Salud Pública y consideren a la salud de la población y al “buen vivir” como el principal objetivo de su labor. Que sean criteriosos, éticos y críticos del sistema, que actúen a favor de la vida y no de las corporaciones, dotados con herramientas que le brinden capacidad de intervenir y dar luz a las problemáticas que surjan en esas áreas, y es aquí donde la Universidad Pública debe ser la plataforma que brinde esas posibilidades.

En este trabajo quedó evidenciado que la presencia de personal profesional y técnico capacitado en los municipios seleccionados, benefició el desarrollo de las actividades que se ejecutaban en estos espacios locales. Se pone en valor aquí a la Medicina Veterinaria ofreciendo numerosos aportes mediante el desarrollo de las actividades en Salud Pública Veterinaria. Estos profesionales son partícipes indispensables para el equipo de salud, conformando la interdisciplina necesaria y fundamental en el control de alimentos en ámbitos locales o en niveles superiores.

En relación a los beneficios administrativos que trajo aparejado el trabajo on-line implementado por la ASSAL, quedó demostrado que se logró descomprimir la burocracia a nivel provincial, lo que permitió la desaparición de archivos en papel, y la descentralización de inscripciones, registros, permisos y capacitaciones. Destacamos la importancia del registro de datos como insumo para posteriores evaluaciones e investigaciones, tendientes a mejorar el modelo.

La implementación obligatoria del curso para manipuladores de alimentos y la posterior emisión del carnet, representó un gran avance para la educación de los manipuladores y de la población en general; un aspecto que supera los requisitos que eran necesarios anteriormente para ser propietario o empleado de un comercio de elaboración, manipulación, transporte y venta de alimentos. Con esta estrategia se comprobó por parte de la ASSAL una importante apuesta a la educación para la salud en la formación de las personas implicadas en el rubro alimentos, lo que sumó una herramienta fundamental a la población para acceder al ámbito laboral. Además la realización de estos cursos brinda un espacio educativo donde pueden desarrollarse laboralmente diferentes profesiones relacionados a la temática alimentaria.

En las Agencias Municipales de Seguridad Alimentaria en estudio, quedó demostrado un significativo aumento en el número de trámites registrados, superando ampliamente lo que se efectuaba con el sistema que regía antes. Esto se relaciona al ordenamiento y regulación de la normativa vigente sobre los alimentos en los municipios bajo convenio con la Agencia. También se evidenció el incremento de registros de los operativos de control programados en rutas nacionales y provinciales, cuya finalidad es la ejecución de los mismos simultáneamente en todos los municipios y comunas que hayan adherido al sistema.

Se considera relevante afianzar o reforzar el plantel con recurso humano formado, dando solidez en estructura al área de control de alimentos, con personal técnico profesional, personal de planta con trayectoria en el área, o la incorporación de nuevo recurso humano que se forme y quede en el sector, con posibilidades de subir en el escalafón de acuerdo a los resultados de su trabajo. Es indispensable que quienes gestionen políticamente los gobiernos locales posean o desarrollen la comprensión y el conocimiento sobre la importancia de la problemática alimentaria.

De este estudio se puede inferir que los problemas en el control municipal de los alimentos en los tres municipios, fueron producto de la reubicación del personal asignado a las tareas en el área, a cambios de ese recurso humano de dependencia dentro del organigrama municipal o a la falta de renovación de contratos de carácter temporario.

En las agencias municipales en estudio también se apreció la nula o escasa integración con otras áreas relacionadas del municipio, con la intención de promover el trabajo interdisciplinario, base fundamental de la Salud Pública.

Otros aspectos que quedan a voluntad de las sucesivas gestiones son: la regulación, el apoyo técnico y el asesoramiento de los comedores escolares, comunitarios, y merenderos, siendo estos los lugares que requieren prioritariamente la intervención conjunta del equipo de salud. Es aquí donde la seguridad de los alimentos es una de las principales actividades a desarrollar, teniendo en cuenta la vulnerabilidad de la población de niños que asisten, por sus precarias condiciones de vivienda y otras necesidades básicas insatisfechas. En estos ámbitos es indispensable la interdisciplina mediante la atención primaria de la salud, el control de los alimentos, la asistencia social, educativa y emocional.

Debemos pensar en un sistema de control de alimentos que contemple la totalidad de aspectos propios de la cultura de las poblaciones, entendiendo a la cultura como un sistema de conocimientos, actitudes, creencias, valores y normas que son compartidos por los grupos sociales (Arango, Alfieri, Seghesso, & Lapalma, 2003). La alimentación representa un pilar fundamental, que involucra vínculos y necesidades importantes, principalmente en la vida de los niños.

En los espacios públicos donde se realizan los controles de alimentos los próximos desafíos deben dirigirse a la posibilidad de generar alimentos propios y autóctonos, saludables, con valor agregado, producido en origen, con mano de obra local, donde la población lo produzca y lo consuma. Es necesario fomentar y promover estas prácticas desde los espacios municipales en pos de la Soberanía Alimentaria, enriqueciendo y logrando verdadera Seguridad Alimentaria.

Considero que la academia y la ciencia deben ampliar y promover la visión sobre los aspectos que rodean y atraviesan a los sistemas alimentarios y poner en discusión algunos

conceptos como aquellos que hablan del “bienestar de la población”, por otros más profundos y holísticos como el “Buen Vivir” o “Bien Vivir de las comunidades”³², donde saber alimentarse representa uno de los pilares fundamentales. Este concepto hace referencia a saber vivir en armonía con los ciclos de la madre tierra, del cosmos, de la vida, de la historia, y en equilibrio con toda forma de existencia. Implica primero saber vivir y luego convivir, no se puede vivir bien si los demás viven mal, o si se daña la Madre Naturaleza. Vivir bien significa comprender que el deterioro de una especie es el deterioro del conjunto (Fernando Huanacuni citado por Carballo, C, 2018).

³² Sumak Kawsay. Saber vivir y sus trece principios.

1 Saber comer, Saber alimentarse; 2 Saber beber; 3 Saber danzar; 4 Saber dormir; 5 Saber trabajar; 6 Saber meditar, 7 Saber pensar; 8 Saber amar y ser amado; 9 Saber escuchar; 10 Hablar bien; 11 Saber soñar; 12 Saber caminar; 13 Saber dar y saber recibir.

ANEXOS

Cuadro 1: Organismos gubernamentales relacionados directamente con políticas alimentarias.

Organización	Origen/Propósito	Principales Objetivos	Alcances	Datos de interés
ONU (Organización de las Naciones Unidas)	1945. Carta de las Naciones Unidas, San Francisco, EEUU. Paz y seguridad mundial. Postula que sus miembros cumplirán de buena fe el propósito. Sede New York.	Se gesta en 1942 en La declaración de las Naciones Unidas, los estados se comprometen a seguir luchando juntos contra las potencias del eje (Roma, Berlín, Tokio), actualmente promueve la paz en las naciones, libres de miedo.	Mundial  Naciones Unidas	Surge en plena 2ª Guerra Mundial. 51 estados miembros en su origen. 193 miembros actuales.
OMS (Organización Mundial de la Salud)	1948. Surge de Naciones Unidas, para poder establecer una organización mundial dedicada a la salud. Sede en Ginebra.	"Construir un futuro mejor y mas saludable para todo el mundo." Luchar contra: enf. transmisibles, no transmisibles, problemas en madres, niños y ancianos; salud del aire, los alimentos y el agua; provisión de medicamentos y vacunas.	Mundial 	61 estados miembros en su origen. 193 miembros actuales.
FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations)- (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura)	1945. Desprendimiento de la ONU, Dedicado a la agricultura y a la alimentación Sede en Roma.	Promover el desarrollo del un sector productivo sano y sustentable (agric., ganadería y pesca); reducir la pobreza mundial; actuar ante amenazas y crisis; ayudar a eliminar el hambre, desnutrición y malnutrición en el mundo.	Mundial 	194 países miembros y asociados. Su Dir. fue un agrónomo brasilero hasta el 2015, José Graziano Da Silva. En su logo se encuentra la leyenda "hágase el pan", en latín.
OPS (Organización Panamericana de la Salud)	1947. Creada en la 1ª Reunión de Consejo Directivo, realizada en Argentina. "Lograr Salud Pública en las Américas" Sede en Washignton DC.	Trabajar para mejorar y proteger la salud de la población. "Derecho a la Salud para Todos". Valores: equidad, excelencia, solidaridad, respeto e integridad.	Internacional/ Regional 	En 1870 "Epidemia de Fiebre Amarilla" (Brasil, Paraguay, Uruguay y Argentina) en 8 años llegó a EEUU, desde el 1902 se comenzaron a reunir diferentes estados, para salvar la salud y el mercado internac.
OIE (Organización Mundial de Sanidad Animal) antes, Oficina Internacional de Epizootias.	1924. Combatir las enfermedades de los animales en el mundo. Sede: París, Francia.	Lograr Seguridad de los Alimentos de origen animal.	Mundial 	1920 "Epidemia de Peste Bovina", Bélgica, Brasil (presencia de puertos). 28 estados miembros le dieron origen. Actualmente: 180 países.
ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica)	1992. Decreto 1490/92 "Protección de la Salud Humana, garantizando que los alimentos, los medicamentos y los dispositivos médicos sean seguros, eficaces y de calidad."	Realizar procesos de: autorización, registro, normatización, vigilancia, fiscalización. Regula mediante el INAL (Instituto Nacional de Alimentos), el CAA (Código Alimentario Argentino)	Nacional (Minis. de Salud) 	Organismo descentralizado de la Adm. Pública Nac. Posee Autarquía económica y financiera. En 2011 la OPS la distingió como "Autoridad Reguladora de Ref. Regional".
Ministerio de Salud de la Nación.	1946. Nace como Secretaría de Salud Pública, 1949 se convierte en Minist. bajo dirección del Dr. Ramón Carrillo. "Asistir a la presidencia en todo lo inherente a Salud de la Población Argentina".	Generar y regular los contextos para que se realicen las prácticas correctas. En el art. 3 del decreto 828/2006 se detallan 41 objetivos a cumplir.	Nacional 	Dependencias: ANMAT, INAL, SENASA El primer Ministerio de Salud en América fue en Cuba, 1902.

SENASA (Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria)	1996. Garantizar calidad e inocuidad en los alimentos de origen animal en el territorio Nacional.	Controlar la agricultura familiar. Planificar, organizar y ejecutar planes y programas que reglamentan la produc., obteniendo alimentos inocuos para la población.	Nacional 	Organismo descentralizado y regionalizado en 15 centros.
INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria)	1956. Elevar la potencialidad y oportunidad, para acceder a mercados regionales e internac., con productos y servicios de alto valor agregado.	Soberanía y seguridad alimentaria Desarrollo territorial Innovación institucional Agregado valor Cooperación internacional	Nacional 	Organismo estatal descentralizado, con autonomía operativa y financ. Depende del Ministerio de Industria.
ASSAL (Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria)	2007. Garantizar el derecho a alimentos seguros e inocuos, culturalmente aceptables, necesarios para una vida sana y activa, para todas las personas en el territorio de Santa Fe.	Funcionar como centro referencial. Promover Seguridad Alimentaria. Propiciar la colaboración y coordinación de todos los actores de la cadena agroalimentaria, públicos y privados.	Provincial 	Reconocida por Organismos internacionales: FAO, OPS/OMS, IICA y ANMAT. Organismo descentralizado dependiente del Minist. De Salud Prov.

Fuente: producción propia. información recabada de los sitios web de las organizaciones nombradas. Año 2017.

Cuadro 2: Organismos económicos relacionados con políticas alimentarias.

Organización	Origen/Propósito	Principales Objetivos	Alcances	Datos de interés
FMI (Fondo Monetario Internacional)	1944. Reunión de la ONU para establecer un marco de cooperación económica y evitar que se repitan las devaluaciones de los años 30'.	Promover estabilidad financiera. Cooperación monetaria internacional.	Mundial 	44 países miembros en su origen. 189 miembros actuales.
Banco Mundial	1994. Banco Internacional de Reconstrucción y Fomento (BIRF), siendo facilitador de la reconstrucción de la posguerra, actualmente apunta a aliviar la pobreza en el mundo.	Brindar asistencia financiera y técnica a todos los países en desarrollo.	Mundial  Banco Mundial	Lo constituyen un grupo de 5 instituciones.
IICA (Instituto Interamericano de cooperación para la agricultura)	1942. Creado por la OEA. Estimular, promover y apoyar a los estados para el desarrollo sostenible de la agricultura y el bienestar de poblaciones rurales. Sede central en Costa Rica	Movilizar recursos. Realizar cooperación nacional y regional. Facilitar el flujo de información de prácticas agrarias.	Internacional/ Regional 	34 países miembros. Organismo especializado de la Organiz. de los Estados miembros (OEA). Organismo privado sin fines de lucro.
OMC (Organización Mundial de Comercio)	1995. Creada por negociaciones en Uruguay. Sede central en Suiza.	Administrar acuerdos comerciales, supervisar políticas comerciales, brinda asistencia técnica.	Mundial 	164 países miembros.
OIT (Organización Internacional del Trabajo)	1919. Surge luego de la guerra, con el fundamento "para afianzar la paz era necesario trato desentes a los trabajadores".	Administrar acuerdos comerciales. Supervisar políticas comerciales. Actuar de foro para negociaciones. Resolver diferencias comerciales. Brindar asistencia técnica.	Mundial 	Única agencia tripartita de la ONU, gobiernos, empleados y trabajadores. Se convierte en agencia en 1946.
SELA (Sistema Económico de Latinoamérica y el Caribe)	1975. Convenio de Panamá. Actuar como sistema de consulta y coordinación para concretar estrategias comunes en América. Sede e Caracas, Venezuela.	Plantea normativas, reglamentos y acuerdos económicos, en Latinoamérica y el Caribe.	Internacional/ Regional 	Organismo regional e intergubernamental. integrado por 27 países de Latinoamérica.
MERCOSUR (Mercado Común del Sur)	1991. Proceso de integración regional sudamericana (Argentina, Brasil, Uruguay, Paraguay); Venezuela actualmente suspendida. Estados asoc.: Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador y Perú. Sede en Montevideo, Uruguay.	Zona libre de comercio. Acuerdos de aranceles comunes. Integración productiva, económica, social, y cultural.	Internacional/ Regional 	Área económica y plataforma industrial, mas dinámica, competitiva y desarrollada del hemisferio Sur. 5 países miembros 5 países asociados 2 estados observadores (Nueva Zelanda y México).
CELAC (Comunidad de Estados Latinoamericanos y Caribeños)	2010. Avanzar en el proceso de integración de la región.	Desarrollo social, educación, desarme nuclear, agricultura familiar, la cultura, las finanzas, la energía y el medio ambiente apuntan sus principales objetivos.	Internacional/ Regional 	Mecanismo Intergubern. de diálogos políticos. 33 estados miembros.

Fuente: elaboración propia información recabada de los sitios web de las organizaciones citadas. Año 2017.

Los alimentos y la Salud Pública Veterinaria, competencias de los Médicos Veterinarios

En el año 2012, la Organización Mundial de Salud Animal (OIE), elaboró un documento titulado *“Recomendaciones de la OIE sobre competencias mínimas que se esperan de los veterinarios recién licenciados para garantizar Servicios Veterinarios Nacionales de calidad”*, consideradas necesarias y ha ser alcanzadas por los Médicos Veterinarios durante el transcurso de su carrera de grado.

Los servicios veterinarios nacionales deben dar cumplimiento a las normas adoptadas por cada país y a legislaciones internacionales vigentes, particularmente las contenidas en el Código Terrestre de la OIE (Código Sanitario de Animales terrestres de la OIE), al prestar estos servicios los veterinarios se hacen partícipes en el esfuerzo de lograr la estrategia “Una Salud”; esto es fruto de un trabajo interdisciplinario y multisectorial, para poder responder a retos críticos y lograr una salud óptima para el hombre, los animales domésticos, salvajes y del ambiente (OIE, 2012).

Según la OIE, probablemente sean algunos los veterinarios que realicen actividades dentro del ámbito público, pero son todos sin importar su campo de actividad, responsables de promover la sanidad animal, el bienestar de los animales, la Salud Pública Veterinaria; contribuyendo de esta manera a la producción de alimentos de calidad y en cantidad necesaria.

La educación veterinaria constituye una pieza fundamental para asegurar que los recién licenciados no solo cuenten con la formación y el entrenamiento adecuado, sino que se

constituyan en garantes de conocimiento sólido de las competencias generales, además poseen las habilidades, actitudes y aptitudes para comprender y afrontar labores básicos dentro de los servicios veterinarios nacionales relacionados a la promoción de la sanidad animal y la Salud Pública. Proponiendo que estos puedan adquirir mayores experiencias a través de una formación práctica y una educación continua, de calidad, a nivel de posgrado.

En relación al párrafo anterior, hace referencia a: “conocimientos” como habilidades cognitivas o capacidades mentales; “habilidades” destreza para llevar a cabo tareas específicas; “actitudes” como aquella capacidad afectiva, refiriéndose a sentimientos y emociones; y “aptitudes” como aquella habilidad natural, talento o capacidad de aprendizaje del estudiante.

A continuación se describe brevemente la clasificación propuesta por la OIE (2012) sobre las competencias que deben alcanzar los Médicos Veterinarios durante su formación:

Competencias específicas:

a) Epidemiología: refiriéndose al estudio de los factores que afectan la salud y las enfermedades de las poblaciones, ya que es el fundamento y la lógica para poder abordar intervenciones en beneficio de la Salud Pública Veterinaria y la medicina preventiva.

b) Enfermedades transfronterizas de los animales: estas suelen tener alta transmisibilidad, muchas son zoonóticas, pudiendo utilizar como vía de transmisión a los alimentos, pero independientemente de su potencial zoonótico, producen grandes impactos económicos, en los intercambios comerciales y en la Salud Pública a escala mundial. Ejemplo de estas enfermedades transfronterizas: la Gripe Aviar, la Peste Porcina Clásica y la Fiebre Aftosa.

c) Zoonosis (incluyendo las enfermedades transmitidas por alimentos): numerosos agentes patógenos alimentarios son zoonóticos y gran parte de los patógenos humanos emergentes tienen un origen animal (doméstico o silvestre). Es por esto que las zoonosis tienen repercusiones importantes para la salud humana, el comercio de animales y productos derivados, donde se incluyen los alimentos.

d) Enfermedades emergentes y reemergentes: una enfermedad “emergente” es una infección nueva consecutiva a la evolución de un agente patógeno existente, una infección conocida que se extiende a una zona geográfica o a una población en la cual antes no estaba presente, un agente no identificado con anterioridad o una enfermedad que sea diagnosticada por primera vez. En relación a las enfermedades “reemergentes”, referimos a la reaparición, en un periodo de tiempo y un lugar definido, de una enfermedad que se consideraba erradicada o controlada en el pasado. Estos tipos de enfermedades tienen un impacto significativo en los animales de la fauna nativa y en la Salud Pública.

e) Programas de prevención y control de enfermedades: estos programas, aprobados, administrados o supervisados por la autoridad veterinaria, abarcan el control de desplazamientos de animales, la vacunación y el tratamiento. Dichos programas serán específicos para cada región o país, conforme con las normas aplicables por la OIE cuando corresponda.

En este sentido es importante destacar algunos objetivos como describir los programas establecidos de control y prevención de enfermedades zoonóticas, donde se encuentran las enfermedades transmitidas por alimentos, enfermedades emergentes o reemergentes incluyendo

la identificación y trazabilidad de los animales y la supervisión por parte de la autoridad veterinaria.

Participar en la implementación de planes de contingencia destinados a controlar enfermedades transfronterizas, donde se incluye el sacrificio de animales en condiciones decentes, aplicar el concepto de “diagnóstico precoz” para poder detectar e identificar a tiempo la introducción o emergencia de enfermedades y poder aplicar medidas o estrategias de control como el sacrificio selectivo de animales o su tratamiento. Además de realizar las denuncias de todas aquellas enfermedades de notificación obligatoria, establecidas por ley³³. Como ejemplo de esto en nuestro país podemos citar el Carbunco o Ántrax, producido por la bacteria *Bacillus anthracis* que puede tener graves repercusiones en la población humana.

f) Higiene de los alimentos: se apunta a todas las condiciones y medidas necesarias para poder garantizar la inocuidad de los alimentos de origen animal y su idoneidad para el consumo humano. Para esto los veterinarios recién licenciados deben comprender y explicar las buenas prácticas de seguridad sanitaria de los alimentos a nivel de la explotación.

Una actividad que resulta fundamental es la participación en inspecciones de frigoríficos o mataderos (*ante mortem* y *post mortem*), donde se evidencian presencias de signos y lesiones que pueden relacionarse con la posterior aparición de ETA, esto incluye controles de inspección en las plantas de faena y estudios en laboratorios.

g) Productos de uso veterinario: en referencia a medicamentos, insecticidas/pesticidas, las vacunas y otros productos biológicos usados para prevenir, controlar o erradicar enfermedades y

³³ Argentina, Ley 15465 de enfermedades de denuncia obligatoria, reglamentada por Decreto Nacional 3.640/64.

plagas en los animales, o aquellos productos administrados a los animales de consumo con la finalidad de establecer un diagnóstico veterinario, restaurar, corregir o modificar funciones orgánicas en estos.

Es aquí donde adquiere principal importancia respetar los “periodos de retirada o de suspensión”³⁴ de las diferentes drogas, para prevenir que los residuos de estos productos lleguen a la población humana mediante el consumo de agua y alimentos, causando resistencia a antibióticos y disturbios hormonales, alergias e intoxicaciones. Emplear debidamente medicamentos y productos biológicos para garantizar la seguridad en toda la “Cadena Agroalimentaria” y del ambiente, realizando una correcta disposición final de los residuos y efluentes producidos.

h) Bienestar animal: este se designa como el modo en que un animal afronta las condiciones de su entorno, se considera que un animal está en buenas condiciones de bienestar si este está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, puede expresar formas innatas de comportamiento y si no padece sensaciones desagradables de dolor, miedo o desasosiego. Las buenas condiciones de bienestar animal exigen que se prevengan enfermedades y se les administren tratamientos veterinarios, y que se los manipule, que se les proteja, maneje y alimente correctamente, además que sean sacrificados de manera compasiva (OIE, 2012).

³⁴ Se entiende como periodo de retirada, al tiempo necesario para metabolizar fármacos administrados, logrando la ausencia de residuos en el animal que va a ser faenado. Periodo de suspensión: como el tiempo necesario que debe existir entre la suspensión de un tratamiento y la faena de ese animal.

Los veterinarios deben ser los primeros defensores del bienestar de todos los animales, dada la contribución esencial que estos hacen a la sociedad a través de la producción de alimentos, la compañía que brindan y su utilidad en la investigación biomédica y en la educación.

i) Legislación veterinaria y ética: este punto constituye un elemento primordial de la infraestructura nacional que permite que las autoridades veterinarias lleven a cabo sus principales funciones como: la vigilancia epidemiológica, la detección precoz y el control de enfermedades de animales, incluidas las zoonosis y las ETA; la inocuidad de los alimentos derivados de la producción animal y la certificación de animales y productos de origen animal destinados a la exportación.

j) Procedimientos generales de certificación: referidos a documentos oficiales completados por médicos veterinarios autorizados con el fin de verificar la salud o el status sanitario de animales o productos de origen animal de consumo humano, necesarios antes del transporte de los mismos.

k) Habilidades de comunicación: para lograr un desempeño exitoso de la profesión, las habilidades para comunicar de manera eficaz, adquieren tanta importancia como los conocimientos técnicos. Se entiende a la comunicación como un intercambio de información entre personas, instituciones y público, con el propósito de informar, guiar y motivar una acción. La aplicación de la ciencia y la técnica de la comunicación implica adaptar los mensajes a la situación, los objetivos y a la audiencia a la que están destinados.

Una herramienta fundamental es la Educación para la Salud, que fue definida por el Dr. Saúl Biocca en 1986 como un “...*proceso de enseñanza aprendizaje, interdisciplinario y*

multisectorial, basado en la ciencia, la técnica y el respeto por el ser humano, cuyo objetivo es elevar el nivel de salud del individuo, la familia y la comunidad; mediante el logro de conductas positivas, solidarias, responsables y duraderas (Arango, Alfieri, Seghesso, & Lapalma, 2003)''.

Logrando comunicar información técnica de manera que el público pueda entenderla, y saber interactuar con otros profesionales de la salud para intercambiar información científica y técnica, así como experiencias prácticas.

Competencias avanzadas:

Estas hacen referencia a los lineamientos que deben cumplimentar aquellos profesionales que se desempeñen en servicios públicos nacionales y organismos vinculados a la administración y gestión de políticas sanitarias, donde el control de los alimentos representa un objetivo primordial de la Salud Pública. Además de las antes descriptas, se suman las siguientes:

a) Organización de los servicios veterinarios: se entiende como servicios veterinarios a aquellas organizaciones gubernamentales o no, que aplican las medidas de sanidad y de bienestar animal, conjuntamente con las demás normas y recomendaciones establecidas por el “Código de animales Terrestres” y el “Código de animales Acuáticos” de la OIE; en su territorio. Estos servicios actúan bajo el control y la tutela de la autoridad Veterinaria.

El principal objetivo en este punto es que los servicios veterinarios nacionales permitan que un país, un territorio o una región respeten las normas internacionales en término de legislación, estructura, organización, recursos y capacidades, sin olvidar el papel del sector privado y de los profesionales de veterinaria.

b) Procedimientos de inspección y certificación: el primer concepto se refiere al examen y evaluación de los animales y de los productos derivados, por parte de un profesional veterinario autorizado, esto se hace previo a completar un certificado que da garantía de el status sanitario, el cual se constituye en un documento oficial que permite verificar la sanidad de los animales o la calidad de sus subproductos. Están incluidas aquí las inspecciones *ante mortem* y *pos mortem* que se realizan previo y durante la faena de los animales para consumo local, transporte o exportación.

c) Gestión de enfermedades contagiosas: es necesario contar con el conocimiento de los programas de prevención y control de las enfermedades transmisibles o contagiosas, ya que estos son aprobados, administrados o supervisados por la autoridad veterinaria, se incluye también el control y desplazamiento de animales, la vacunación y el tratamiento. Estos programas son específicos de cada país o región, de acuerdo a las normas aplicables por la OIE.

d) Higiene de los alimentos: además de lo descrito anteriormente en relación a este punto en las recomendaciones específicas, aquí se detalla lo siguiente:

Las inspecciones *ante mortem* y *pos mortem* de los animales, las condiciones de sacrificio decentes y la correcta higiene durante la faena; los programas de pruebas de residuos; la trazabilidad de los productos de origen animal y el saneamiento de plantas procesadoras de alimentos. Con respecto al almacenamiento adecuado de los productos procesados de origen animal, el almacenamiento doméstico de los alimentos y la seguridad en su preparación, sin olvidar la salud e higiene de todas las personas que participan en la cadena de fabricación, denominada por la OIE, “desde la granja al tenedor”.

e) Aplicación del análisis de riesgo: definimos como riesgo a la probabilidad de que se produzca un incidente perjudicial para la salud de las personas o de los animales y la magnitud probable de sus consecuencias biológicas y económicas. El análisis de riesgo incluye: la identificación del peligro, la evaluación del riesgo, la gestión del riesgo y la información sobre el riesgo.

En relación al movimiento de animales de un país a otro, implica un riesgo para el país importador, este análisis provee a estos países un método objetivo y estructurado, para poder evaluar riesgos asociados a enfermedades relacionadas con la importación de animales, productos derivados, material genético animal, productos biológicos y material patológico, empleando como fundamentos las normas existentes de la OIE. En este sentido se pretende que los veterinarios apliquen el análisis de riesgo en resguardo de la salud humana y animal.

f) Investigación: esta implica poner a prueba una hipótesis a través del diseño y la implementación de un protocolo, el análisis de los datos, la elaboración de conclusiones y la posterior publicación de resultados. Los objetivos de la formación en esta competencia permitirá que los veterinarios recién egresados tengan un conocimiento general y puedan considerar a la investigación interdisciplinaria como esencial para avanzar en el conocimiento de áreas pertinentes como: zoonosis, ETA, enfermedades transfronterizas emergentes y reemergentes, epidemiología, bienestar animal, medicamentos y productos de usos veterinarios. De esta manera brindar herramientas y conocimientos a nuevas generaciones para garantizar la salud de los animales, la Salud Pública y la protección de los ecosistemas.

g) Marco del trabajo del comercio internacional: el comercio internacional de animales y subproductos se rige bajo un marco normativo donde existe cooperación e interacción de varias organizaciones, para poder promover la sanidad animal por todo el mundo y promover y proteger la seguridad de los intercambios internacionales. Como ejemplo de esto podemos citar los siguientes puntos:

Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la OMC.

Funciones y responsabilidades de todas las normas internacionales de vigor y de las organizaciones normativas reconocidas por la OMC tales como la OIE y la Comisión del *Codex Alimentarius* (CCA), con respecto a la elaboración de normas con fundamento científico que guían el comercio internacional de animales y sus productos derivados.

h) Posibles consecuencias de enfermedades transfronterizas, incluidas las zoonosis, en el comercio internacional de las especies animales afectadas y de sus subproductos, conociendo el riesgo eventual de interrupción del comercio internacional de esas especies, saber dónde encontrar información actualizada y fiable sobre dichas consecuencias y el proceso que conduce a la certificación sanitaria de la aptitud y calidad de la mercadería destinada a la exportación.

i) Administración y gestión: en este punto, según la OIE, la administración puede definirse como un proceso universal para organizar eficientemente personas y recursos con el fin de dirigir las actividades hacia metas y objetivos comunes. La gestión abarca la planificación, la organización, la gestión del personal, el liderazgo o la dirección y la supervisión de una organización o esfuerzos para alcanzar un objetivo. En otras palabras, la administración consiste en realizar o gestionar las actividades de una organización, tomar o aplicar medidas importantes,

en tanto que la gestión es el acto de reunir personas con el fin de alcanzar metas y objetivos deseados.

En resumen, los Médicos Veterinarios tienen un rol clave en el control de los alimentos debido a su actuación en organismos encargados de controles fronterizos (importación y exportaciones de alimentos), también es de gran valor la participación en zonas de desastres o catástrofes como actor fundamental del equipo de salud; garantizando el resguardo de las fuentes de agua y alimento. Estos poseen conocimiento sobre la existencia y el cumplimiento de las normativas vigentes (leyes, decretos, ordenanzas, resoluciones) y sobre la epidemiología de enfermedades transmisibles y otras dolencias que afectan a las poblaciones humanas y animales.

BIBLIOGRAFÍA:

Álvarez Peralta, E. (2006). Salud Pública Veterinaria en el siglo XXI. *Biomedicina* , 180-185.

ANMAT. (2011). *Programa Federal de Control de Alimentos*. Buenos Aires: ANMAT.

ANMAT. (1995). *Red Nacional de Inspectores Bromatológicos*. Obtenido de www.anmat.gov.ar: http://www.anmat.gov.ar/webanmat/aplicaciones_web/Red_de_Inspectores/archivos/RED_INSPECTORIA.pdf

Arango, Alfieri, Seghesso, & Lapalma. (2003). *Cuadernos de Veterinaria en Salud Pública. N° 1 Educación para la Salud*. Casilda: UNR.

ASSAL. (15 de mayo de 2016). www.assal.gov.ar. Obtenido de Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria. Síntesis de sus principales logros al 15-05-16: <http://www.assal.gov.ar>

Bacolla, N. (Septiembre de 2016). *Memoria Académica, repositorio institucional de la FaHCE de la UNLP*. Obtenido de Nuevas capacidades estatales para una sociedad transformada: Instituciones y políticas sanitarias en la provincia de Santa Fe hasta la mitad del siglo XX: http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/art_revistas/pr.7510/pr.7510.pdf

Barruti, S. (2013). *Malcomidos*. Buenos Aires. Editorial Planeta.

Briand, S. y. (2001). *Procedimientos para la investigación de brotes*. Cuba: Delegación regional francesa de cooperación científica y técnica para la Región Andina.

Carballo, C. (2018) *Soberanía Alimentaria y Desarrollo, Caminos y horizontes en Argentina*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires Argentina. CaLiSA Nutrición (UBA), CaLiSA FAUBA (UBA) y Monadanomada Ediciones.

Comisión de la Comunidad Europea. (1999). *Libro Blanco de la Seguridad Alimentaria*. Bruselas: Comunidad Europea.

Curti, B. M. (2011). Análisis de las políticas públicas regionales en materia de Seguridad y Soberanía Alimentaria. En Spiaggi, *Desarrollo Rural, Soberanía y Seguridad Alimentaria* (págs. 13-54). Rosario: UNR Editora.

Díaz-Bravo, Laura; Torruco-García, Uri; Martínez-Hernández, Mildred; Varela-Ruiz, Margarita. *“La entrevista, recurso flexible y dinámico”*. Investigación en Educación Médica, vol. 2, núm. 7, julio-septiembre, 2013, pp. 162-167. Universidad Nacional Autónoma de México. Distrito Federal, México.

- Díaz, Spiaggi. (2011). *Desarrollo rural, soberanía y seguridad alimentaria*. Rosario: UNR editora.
- FAO. (2009). *1020 millones de personas pasan hambre*. Roma: FAO.
- FAO. (2014). *Ciudades mas verdes en América Latina y el Caribe. Un informe sobre agricultura urbana y periurbana*. Roma: FAO.
- FAO. (2 de Septiembre de 2009). *Cómo alimentar al mundo en el 2050*. Obtenido de www.fao.org:
http://www.fao.org/fileadmin/templates/wsfs/docs/synthesis_papers/C%C3%B3mo_alimentar_al_mundo_en_2050.pdf
- FAO. (2001). *Cuestiones éticas en los sectores de la alimentación y la agricultura*. Roma: FAO.
- FAO. (1996). *Cumbre mundial sobre la alimentación*. Roma: FAO.
- FAO. (2015). *El estado de la inseguridad alimentaria en el 2015*. Roma: FAO.
- FAO. (2005). *Servicio de Gestión, Comercialización y Finanzas Agrícolas en fortalecimiento de los vínculos de agronegocios con los pequeños agricultores. Estudios de caso en América Latina y el Caribe*. Roma: FAO.
- FAO. (2012). XXXII Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. XXXII Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe. Buenos Aires: FAO.
- FAO. (2012). *Ley Marco Derecho a la Alimentación, Seguridad y Soberanía Alimentaria*. Panamá.
- FAO/OMS/OIE. (2002). Conferencia electrónica de FAO/OMS/OIE en Salud Pública Veterinaria y control de zoonosis en países en desarrollo. *Conferencia electrónica de FAO/OMS/OIE*. Pomona, California: FAO/OMS/OIE.
- Ferrer, A. (2004). *La economía argentina*. Buenos Aires: Fondo de cultura económica.
- Gimeno, E. (2000). La profesión veterinaria frente a la Globalización. *Revista de Medicina Veterinaria N° 81*, 148, 150.
- Gorban, M. (2009). *"Seguridad y Soberanía Alimentaria"*. Buenos Aires: Cártago.
- Heinrich Boll Stiftung, Fundación Rosa Luxemburgo, GEPAMA. (2018). *Atlas del Agronegocio: datos y hechos sobre la industria agrícola y de alimentos*. Buenos Aires: Fundación Heinrich Boll Stiftung.

INDEC. (Abril de 2018). *Instit.* Obtenido de INDEC- Informa. Año 23 Número 4: www.indec.gob.ar

Lasta, J. (2000). Inocuidad alimentaria. Consideraciones sobre nuevas líneas de investigación. *Revista de Medicina Veterinaria N° 81* , 228, 231.

Maletta, & Gómez. (2004). *Biblioteca virtual FODEPAL.* Obtenido de Biblioteca virtual FODEPAL: <http://www.fodepal.es/Bibvirtual/PAP/papsegcon.htm>

Marichal, M. E. (2014). “*Historia de la regulación del derecho alimentario en Argentina (1880-1970)*” *bibliotecavirtual.unl.edu.ar.* Obtenido de Biblioteca Virtual UNL: <http://www.bibliotecavirtual.unl.edu.ar>

Ministerio de Salud de la Provincia. (28 de 12 de 2007). Decreto Provincial N° 0206/2007. *Creación de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria* . Santa Fe, Argentina: Boletín oficial fecha 14/01/2008.

Monteverde, M. (2011). La Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria: implementación del modelo de agencia única descentralizada como respuesta a las demandas de un nuevo paradigma en Seguridad Alimentaria. En *Desarrollo Rural, Soberanía y Seguridad Alimentaria* (págs. 120-129). Rosario: UNR.

Mordillo, G., & Obed Méndez, J. (2013). *Seguridad y Soberanía Alimentaria (documento para la discusión).* Buenos Aires: FAO.

Nanzer, A. (2017). *Historia de San Lorenzo y su región.* Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Dunken.

Niemeyer A. F. y Scholz, V. (2008). *Soberanía Alimentaria y Seguridad Alimentaria: ¿Conceptos complementarios?* Río Branco: Publicado en la XLVI Congreso de la Sociedad Brasileña de Economía, Administración y Sociología Rural.

OIE. (2012). *Recomendaciones de la OIE sobre las competencias mínimas que se esperan de los veterinarios recién licenciados para garantizar Servicios Veterinarios Nacionales de calidad.* París Francia: OIE.

Otrosky, R. (2004). La ciencia veterinaria y su relación en la calidad y seguridad alimentaria. *Ciencia Veterinaria. Vol.: 6, N° 1* , 1-11.

Patel, R. (2008). *Obesos y famélicos: globalización, hambre y negocios en el sistema alimentario mundial.* Buenos Aires: Marea.

Pérez, O. (2003). El prestigio social de la veterinaria. *Revista de Medicina Veterinaria N° 84* , 84, 92.

Proyecto SAPUVETIII. (2011). *Manual de Salud Pública Veterinaria*. Unión Europea: Alfa EUROPEAID.

Ranstsios, A. (1997). El futuro de las ciencias veterinarias y de la profesión veterinaria. *Revista de Medicina Veterinaria N° 78* , 265.

Rhades, R. C. (2001). La valoración de los servicios profesionales de los veterinarios. *Revista de Medicina Veterinaria N° 82* , 110-111.

Teutsch, S. (1995). *Planificación de un sistema de vigilancia en Salud Pública*. Boletín Epidemiológico. OPS.

Tomás, C. (2011). Conceptualización, diagnóstico, relevamiento y propuestas. Hacia un enfoque integrador en materia de Seguridad y Soberanía alimentaria. En C. Díaz, *Desarrollo rural, soberanía y seguridad alimentaria*. (págs. 130-167). Rosario: UNR Editora.

Villamil Jiménez, L. (2003). Retos y perspectivas de la Salud Pública Veterinaria. *Revista de Salud Pública. Vol 5, N° 2*.

Páginas web utilizadas:

www.who.int/es

www.paho.org/arg/

www.fao.org/home/es

www.oie.int/es

www.assal.gov.ar/

www.msal.gob.ar

www.bancomundial.org

www.wto.org

www.sela.org/

www.anmat.gov.ar/

www.iica.int

www.inta.gob.ar/www.infoleg.gob.ar

www.viacampesina.org