

Conocimiento y políticas públicas en seguridad alimentaria:

Buenas prácticas de
manufactura en la
localidad de Felicia,
provincia de Santa Fe,
2022-2023



ISSN 2953-5255

Mg. Ángeles Wagner

COLECCIÓN PERSPECTIVAS/PROSPECTIVAS
SERIE: POLÍTICA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA
N°9-AÑO 2024

Serie Política y Seguridad Alimentaria - ISSN 2953-5255
Colección Perspectivas/Prospectivas - ISSN 2718- 7306
Editor responsable Prof. Darío Maiorana
Centro de Estudios Interdisciplinarios, UNR

Diseño de tapa: Cintia Lorena Espinosa

Ilustración: "Las mapus rosa" (serie Sirenas argentinas) de Xil Buffone, realizada en óleo sobre tela 35 x 90 cm, 2019.

Coordinadora gráfica: Adriana Palma.

La serie Política y Seguridad Alimentaria perteneciente a la Colección Perspectivas/Prospectivas es una edición y publicación online del Centro de Estudios Interdisciplinarios de la Universidad Nacional de Rosario.

Los artículos son de exclusiva responsabilidad de sus autores y no reflejan necesariamente la opinión de los editores de la Serie.

Los contenidos son publicados bajo la Licencia Creative Commons:



Centro de Estudios Interdisciplinarios, UNR
Dirección: Maipú 1065 3° piso of 309, Rosario, Argentina;
Tel: (0341) 4802781;
mail: cei@unr.edu.ar

**CONOCIMIENTO Y POLÍTICAS PÚBLICAS
EN SEGURIDAD ALIMENTARIA:
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
EN LA LOCALIDAD DE FELICIA,
PROVINCIA DE SANTA FE, 2022-2023**

Mg. Ángeles Wagner

Serie: "Política y Seguridad Alimentaria". Nro. 9. Año 2024.

PUBLICAN EN ESTE NÚMERO:

Ángeles Wagner es Magíster en Política y Gestión de la Seguridad Alimentaria, de la Universidad Nacional de Rosario (CEI, UNR). Licenciada en Nutrición, graduada en la Facultad de Bioquímica y Ciencias Biológicas, Universidad Nacional del Litoral (UNL), Santa Fe. Ha sido Becaria en la Universidad de Santiago de Compostela, España. Actual Responsable de la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL) en la comuna de Felicia, Departamento Las Colonias, provincia de Santa Fe. Se desempeña también en salud privada, a cargo de pacientes ambulatorios y hospitalizados.

PRESENTACIÓN

En el marco de la Serie: “Política y Seguridad Alimentaria”, la publicación de Ángeles Wagner, titulada: *Conocimiento y políticas públicas en seguridad alimentaria: Buenas Prácticas de Manufactura en la localidad de Felicia, provincia de Santa Fe, 2022-2023*, presenta los resultados de una investigación que tuvo como objeto estudiar la implementación de políticas públicas en materia de seguridad alimentaria en el plano municipal en una localidad del centro santafesino, a partir del registro de situaciones de ausencia de buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria generadas en el atípico contexto de los años 2020 y 2021.

Como desarrolla la autora, tales acciones específicas primero debieron sondear los saberes prácticos de la población objeto, quienes en su mayoría no tenían formación en manipulación de alimentos y recurrían a prácticas tradicionales, lo cual obligó a contrastar y clasificar distintos tipos de conocimientos. La problemática tiene origen durante la coyuntura económica crítica causada por la imposición de un encierro masivo por parte del gobierno nacional y provincial desde marzo de 2020, momento en el que varias personas se abocaron a la elaboración de alimentos caseros para venta al público para así sortear la falta de ingresos, sumado al espaciamiento de los controles regulares en comercios ya habilitados.

El aporte de la investigación de la Mg. Wagner, sostiene un valioso enfoque sobre las distintas formas de concebir e implementar el saber alimentario, distinguiendo que el conocimiento técnico de los efectores públicos debe complementarse con los saberes tradicionales de la comunidad, ya que contribuye a la identidad cultural poder conservar prácticas y recetas que vienen de larga data. Tal como define el concepto de seguridad alimentaria, la inocuidad está contemplada en las políticas públicas, pero también las preferencias culturales de la población respecto a su alimentación.

Dr. Juan José Borrell (GISA – UNR)

**CONOCIMIENTO Y POLÍTICAS PÚBLICAS
EN SEGURIDAD ALIMENTARIA:
BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA
EN LA LOCALIDAD DE FELICIA,
PROVINCIA DE SANTA FE, 2022-2023**

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	8
DESARROLLO	9
CONCLUSIONES.....	19
BIBLIOGRAFÍA	20

INTRODUCCIÓN

El territorio argentino es uno de los mayores productores de alimentos per cápita del mundo. En este sentido, la provincia de Santa Fe se caracteriza por ser una región muy pujante en materia agroalimentaria. Felicia, un pueblo de 3.155 habitantes (CENSO 2022), ubicado en el Departamento Las Colonias de la provincia de Santa Fe, a 81 km de la capital provincial, es un pequeño distrito que asienta su economía en la actividad agrícola ganadera, principalmente en la producción lechera. Además, como actividad secundaria y de muchísima relevancia, posee una gran producción de alimentos regionales elaborados a pequeña escala. Son cerca de 1.000 personas, entre particulares, establecimientos, instituciones y comercios, las involucradas en elaborar alimentos para todo el pueblo. Es por esto que resulta indispensable el seguimiento de la seguridad alimentaria en este lugar, mediante organismos competentes.

En la provincia de Santa Fe, la Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria (ASSAL), con el objetivo de promover un esquema de la seguridad alimentaria y prevenir la aparición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), realiza actividades de formación, capacitación y monitoreo.

Según la OMS, cada año, alrededor de 600 millones de personas se enferman como resultado de la contaminación de los alimentos (OMS, 2015) (OPS, 2022). En Argentina el 40% de los brotes de ETA ocurren en el hogar. Por eso es muy importante que consumidores, productores y/o vendedores, reciban capacitaciones al respecto, para hacer uso de herramientas que les permitan prevenir esta situación (ANMAT, 2007).

Frente a la necesidad de regular la seguridad de los alimentos que consumimos, es que existe la normativa vigente. Cabe destacar que el estudio sobre inocuidad de alimentos y, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), son aspectos incluidos dentro del complejo concepto de “seguridad alimentaria”. Según FAO (2005) seguridad alimentaria no es sinónimo exclusivo de inocuidad o alimentos “seguros”.

Para que para que un productor de alimentos pueda iniciar un emprendimiento gastronómico en Felicia, se requiere del cumplimiento de dos requisitos fundamentales:

1) Cursar y aprobar el Curso de Carnet de Manipulación dictado por ASSAL. Contar el carnet de manipulador correspondiente que lo acredita,

2) Recibir auditorías de habilitación y de control por parte de la autoridad sanitaria en sus establecimientos elaboradores,

En esta pequeña localidad, durante los años 2020 y 2021, debido a la pandemia COVID-19, aparecieron irregularidades en la aplicación de BPM en establecimientos productores. Como resultado del aislamiento social, preventivo y obligatorio dictaminado por el presidente de la República Argentina a principios del 2020, se presentaron dos problemas durante 2020 y 2021:

1. Necesidad de empleo: principalmente en aquellas personas que quedaron desprotegidas económicamente por no poder ejercer sus labores habituales. Muchos ciudadanos optaron por producir alimentos elaborados para vender en sus propios hogares sin habilitación correspondiente, sin carnet de manipulador o con el carnet vencido.

2. Falta de regulación sanitaria: debido al aislamiento, la autoridad sanitaria no pudo cumplimentar sus auditorías obligatorias de habilitación y de seguimiento de establecimientos, previstas para 2020 y 2021.

Por diversas circunstancias burocráticas, recién a partir de septiembre de 2022, ASSAL pudo diagnosticar las irregularidades presentadas por parte de los productores. Para el diagnóstico de situación se auditaron más de 40 establecimientos y se analizaron los resultados de los exámenes realizados en los cursos de ASSAL.

El empeoramiento de la inocuidad alimentaria por la escasa profesionalización de productores y/o vendedores, conllevó a la necesidad de que se realicen capacitaciones. Luego de cada auditoría, los manipuladores recibieron información sobre la medida correctiva correspondiente para cada caso, con el objetivo de revertir los errores encontrados. Sumado a esto, ASSAL reactivó los cursos de formación en BPM con el objetivo de minimizar situaciones de riesgo, además de prevenir posibles situaciones a futuro.

En función a lo descrito anteriormente, el objetivo de la presente investigación fue conocer la aplicación de BPM alimentaria que hacen los productores y/o vendedores según los conocimientos adquiridos en los cursos de BPM.

DESARROLLO

Para la Organización Mundial de la Salud (OMS), las ETA constituyen una importante causa de morbilidad y mortalidad y un significativo impedimento al desarrollo socioeconómico en todo el mundo (OMS, 2015). La correcta manipulación de alimentos es la base fundamental para evitar estas enfermedades, ya que, la mayoría de las veces, las causantes de la contaminación son: inadecuada preparación, manipulación y conservación de alimentos en casas o en lugares de expendio de estos productos.

Conocimiento

En cuanto al estudio del conocimiento, es importante diferenciar el conocimiento como “saber técnico” brindado por organismos “que lo poseen” como FAO y ASSAL, sobre el saber en torno a las experiencias o “saber popular”, que en este proyecto les pertenece a los consumidores y productores. Esta distinción nos permite vislumbrar que el conocimiento técnico, muchas veces, en la práctica, no puede ser ejecutado tal como se propone en la normativa.

En algunas circunstancias los productores y/o vendedores se ven comprometidos a realizar acciones que se hacen de manera diferente a los tecnicismos propuestos, sin embargo, lo hacen sin poner en riesgo la salud pública. Esto se presenta en oportunidades debido a que la legislación vigente está pensada para industrias que elaboran a gran escala. Los emprendimientos locales que se evalúan en el presente estudio son pequeños y el recurso económico es muy escaso, es por esto que en muchos escenarios el auditor que trabaja para la autoridad sanitaria, debe optar por aplicar su criterio y su propio sentido común en la toma de decisiones. Se deben evaluar las acciones que ponen en riesgo la salud pública, y poder discernir sobre aquellas que escapan a la normativa vigente, sin dañar a la población. El saber popular tiene validez, siempre y cuando así sea demostrado en la salud de la población.

En este trabajo se pretende conocer el “saber” técnico, entendido como el que se debe alcanzar (según los organismos de control), y su distancia respecto a la realidad de lo que sabe, conoce, emplea, manipula y consume la gente, debido a que no hay un solo tipo de conocimiento. Todo aquel que lleve a cabo una actividad –sea esta teórica o práctica- requiere siempre, para un desempeño adecuado de la misma, de una mínima comprensión del contexto social “desde” el cual la realiza.

Para Pardo (2012) la comprensión: “comprender”, es recrear, interpretar un horizonte previo de sentido que nos viene de nuestra pertenencia a una tradición, constituye la

tarea propia de la razón humana. Con esto se quiere decir que esa ineludible circularidad entre un saber de fondo y un saber crítico.

Siempre, en cualquier sociedad de cualquier época, el saber, el discurso, la teoría y, en general, todo aquello que se podría denominar como el ámbito de la “verdad”, ha cumplido una función esencial. El mundo de la vida, la esfera de la cotidianidad, así como las prácticas sociales propias de toda comunidad, se ven atravesados de modo inexorable en su constitución, por el conocimiento. Desde las culturas más primitivas y simples hasta nuestra actual e hipercompleja sociedad, verdad y poder han sido conceptos destinados a cruzarse, a confundirse, a transferirse uno a los otros, múltiples significados. La implicación entre saber y vida o la recién mentada entre verdad y poder es obvia. Sin embargo, esta “obviedad” potencia su significado en el mundo actual, sencillamente porque en una sociedad caracterizada por la complejidad y el riesgo, como la actual, la propiedad de la información y del conocimiento se han convertido en recurso esencial.

Morín (1984) entiende por “conocimiento unidimensional” al tipo de experiencia reduccionista, bajo el paradigma de la simplificación y la abstracción. Es una propuesta que reduce la experiencia a sectores limitados del saber, y de alguna manera, que lleva a olvidar que cada componente forma parte de un todo más grande, que las relaciones y las interconexiones de esos elementos también son importantes, y que los contextos hablan de la existencia de realidades diferentes. El desafío es principalmente ese, poder contextualizar el conocimiento.

Para Bourdieu somos seres reflexivos porque tenemos la capacidad de volver a nuestras acciones pasadas y presentes. Es por esto que considera necesario aplicar el sentido común a la hora de hacer ciencia. En esto se presenta una situación de dualismo: por un lado, conocimiento cuantitativo objetivo de explicación (inductivo), y por otro, conocimiento cualitativo subjetivo de comprensión (deductivo). Ello obliga al investigador a plantear una metodología consciente. Todos nuestros conocimientos deben fundarse sobre la observación, procediendo de los principios hacia los hechos y de los hechos hacia los principios.

Es necesario someter a la práctica científica a la reflexión que no se aplique a la ciencia hecha sino a la ciencia verdadera, es decir, a la ciencia que se está haciendo, y en esto es importante prestar atención al accionar de consumidores y productores, con sus propios saberes. El conocer debe evolucionar junto con lo conocido.

Seguridad alimentaria: Legislación y políticas públicas

Para la Cumbre Mundial sobre la Alimentación (1996) la seguridad alimentaria existe cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico, social y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos que satisfacen sus necesidades energéticas diarias y preferencias alimentarias para llevar una vida activa y sana.

Esta definición plantea cuatro dimensiones primordiales de la seguridad alimentaria:

- Disponibilidad física de los alimentos: es la “oferta” dentro del tema de seguridad alimentaria y se presenta en función del nivel de producción de alimentos, los niveles de las existencias y el comercio neto.
- Acceso económico y físico a los alimentos: la oferta adecuada de alimentos a nivel nacional o internacional en sí no garantiza la seguridad alimentaria a nivel de los hogares. La preocupación acerca de una insuficiencia en el acceso a los alimentos ha conducido al diseño de políticas con mayor enfoque en materia de ingresos y gastos, para alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria.

- Utilización de los alimentos: es la forma en la que el cuerpo aprovecha los diversos nutrientes presentes en los alimentos. El ingerir energía y nutrientes suficientes es el resultado de buenas prácticas de salud y alimentación, la correcta preparación de los alimentos, la diversidad de la dieta y la buena distribución de los alimentos dentro de los hogares.
- Estabilidad en el tiempo de las tres dimensiones anteriores: es el acceso a los alimentos de manera periódica. Las condiciones climáticas adversas (la sequía, las inundaciones), la inestabilidad política (el descontento social), o los factores económicos (el desempleo, los aumentos de los precios de los alimentos) pueden incidir en la condición de seguridad alimentaria de las personas (FAO, 2005).

Numerosos estudios han evaluado diversos instrumentos de medición de la seguridad alimentaria en la población. El estudio de Feuermann (2021) detalló las fortalezas y limitaciones de las metodologías utilizadas para la medición de la seguridad alimentaria nutricional en la República Argentina entre 1984 y 2017. Todas las metodologías analizadas toman aspectos parciales. Aún no se ha desarrollado una metodología que refleje el carácter multisectorial (alimentario, agropecuario, gubernamental, económico, social, etc.) y multidimensional (acceso, disponibilidad, utilización y estabilidad) del concepto de seguridad alimentaria.

En cuanto a la legislación vigente para bregar por la seguridad e inocuidad de los alimentos, a nivel internacional existen organismos que regulan y que resultan de marco legal para nuestro país. Codex Alimentarius es la ley máxima y de referencia. A nivel nacional contamos con regulación mediante leyes y decretos, siendo la de mayor jerarquía el Código Alimentario Argentino Ley Nº 18284/69 (ASSAL, 2022).

En 2007, a nivel provincial, y como respuesta a la necesidad de regulación alimentaria, el ex gobernador de Santa Fe, Dr. Hermes Binner, decretó la creación de ASSAL, protegiendo, como fin primero y último, la Salud Pública de todos los santafesinos. Desde entonces, se constituyó como un organismo descentralizado que funciona en el ámbito del Ministerio de Salud y reemplaza a la Dirección General de Bromatología y Química.

En este organismo se promueve 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 para que puedan adoptar una postura consciente y reflexiva en la toma de decisiones que afecten la construcción de su salud (ASSAL 2022).

Cada comuna que firma convenio con ASSAL debe cumplimentar con actividades primordiales y obligatorias. Entre las principales actividades se destacan:

- Asegurar el cumplimiento de las BPM mediante auditorías en comercios y vehículos. Promover el rescate cultural de las tradiciones agroalimentarias;
- Brindar acceso a información precisa, educación y difusión. Brindar capacitaciones para otorgar el Carnet Único de Manipulador de Alimentos;
- Ejecutar un sistema de vigilancia basado en laboratorio. Notificar a la población sobre alertas de seguridad alimentaria;
- Brindar Otorgar las habilitaciones Nacionales para Establecimientos y Productos Alimenticios (RNE y RNPA) y habilitaciones de transportes vinculados a la producción alimentaria (UTA).

A nivel local, la Comuna de Felicia accedió al convenio con ASSAL en el año 2016. Desde ese entonces, está en vigencia el funcionamiento de la agencia en el pueblo. Cabe destacar que en la agencia de Felicia no existen antecedentes de investigación que permitan conocer información sobre productores y consumidores.

Higiene y manipulación de alimentos

Cabe destacar que dentro del amplio concepto de Seguridad Alimentaria se circunscribe el estudio de la inocuidad de los alimentos, aspecto sobre el cual se centra la presente investigación. La inocuidad de los alimentos es garantizada mediante diferentes estrategias: higiene y manipulación de los alimentos y aplicación de BPM.

La higiene alimentaria es una disciplina enfocada a asegurar que los alimentos mantengan, además de sus cualidades organolépticas, su inocuidad alimentaria. Cabe mencionar que la inocuidad alimentaria está dentro del estudio de la Seguridad Alimentaria y se encarga de que los alimentos sean seguros e inoctrinos para la salud. Los microorganismos tienden a multiplicarse sin control cuando las condiciones son adecuadas, y muchos de estos son perjudiciales para las personas. Vómitos, diarreas y fiebres son síntomas comunes en las intoxicaciones alimentarias, siendo incapacitantes por un periodo de tiempo y, en los casos más graves, incluso causar la muerte de los intoxicados (OMS, 2017).

Lo que origina la mayor incidencia de estas contaminaciones es la inadecuada aplicación de normas, sumado a no tener hábitos de higiene alimentaria correctos por parte de las personas que intervienen en la cadena. Por ello, el manipulador de alimentos debe poner especial énfasis en atender correctamente estos aspectos. La higiene personal del manipulador de alimentos, por buena que sea, no es suficiente. Esta debe adecuarse al desarrollo de su actividad laboral (ASSAL, 2022). Es así que surgen diversas directrices para respaldar la disciplina: Buenas Prácticas Agrícolas (BPA), BPM, Procedimientos Operativos Estandarizados de Sanitización (POES) y Manejo Integral de Plagas (MIP), Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP), entre otros (ANMAT, 2007).

Gutiérrez y col. (2022) han desarrollado una propuesta didáctica para transmitir conocimientos sobre higiene y manipulación. Es muy sencillo estar rodeado de información, pero muy complicado conseguir que esa información resulte de importancia y sea apropiada por la población.

Existen diferentes estudios y herramientas que facilitan información a productores de alimentos regionales, debido a que se cree que este es un sector desatendido. Una revisión en Estados Unidos detalló información sobre mejores prácticas para mantener los estándares de inocuidad para los productos vendidos por emprendedores locales de alimentos (Garden y col. 2018). Las regulaciones varían en cada localidad y es por esto que se deben estándares de calidad consistentes.

Las BPM son el conjunto de procedimientos y normas destinados a garantizar la producción controlada y uniforme de alimentos. El objetivo es reducir al mínimo el número de productos defectuosos liberados al mercado o desechados y garantizar la trazabilidad en los procesos. Estas normas incluyen, además, los programas de control y garantía de calidad. Los productos que no se elaboran bajo estas regulaciones se consideran productos adulterados, y tales productos y, por lo tanto, las empresas que los producen, están sujetos a acciones regulatorias y legales (FAO, 2009).

En cuanto al marco legal, a nivel internacional, según Codex Alimentarius, las BPM se pueden desglosar en: 1. Producción Primaria; 2. Proyecto y construcción de las instalaciones; 3. Control de las operaciones; 4. Instalaciones: mantenimiento y saneamiento; 5. Instalaciones: Higiene Personal; 6. Transporte; 7. Información sobre los Productos y Sensibilización de los Consumidores; 8. Capacitación.

Los principios esenciales de higiene de los alimentos identificados son aplicables a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor (FAO y OPS, 2016).

Para poder responder al objetivo principal de la presente investigación, se llevó adelante un estudio descriptivo, observacional, de corte transversal (retrospectivo). Se utilizaron las siguientes unidades de análisis:

- 180 Exámenes de productores y/o vendedores de ambos sexos en Felicia en 2022 y 2023;
- 40 Informes de auditoría de establecimientos elaboradores en Felicia en 2022 y 2023;
- Entrevistas semi-estructuradas a diferentes actores sociales en 2024.

Resultados y análisis

- Exámenes

En la Tabla 1 se presentan los resultados de exámenes (respuestas correctas), comparando entre exámenes de manipuladores que rindieron por primera vez y aquellos que renovaron carnet. Para la mayoría de los casos, en los exámenes de manipuladores que renovaron su carnet, se presentaron porcentajes de respuestas correctas superiores a quienes rindieron por primera vez, a excepción de las consignas 4- Temperaturas seguras, 8- Procedimiento de LyD y 9- Diferencias entre LyD.

Respuestas correctas	Examen por primera vez (%) (n=83)	Examen por renovación (%) (n=101)
1- Cadena agroalimentaria	84,34	91,09
2- Inocuidad alimentaria	91,57	95,05
3- Peligros de contaminación	89,16	97,03
4- Temperaturas seguras	89,16	82,18
5- Nutrientes	85,54	89,11
6- Alimentos propensos	88,00	93,10
7- Contaminación cruzada	84,34	88,12
8- Procedimiento de LyD	79,52	74,26
9- Diferencias entre LyD	90,36	83,17
10- Rotulación	78,31	82,18

Tabla 1: Respuestas correctas en los exámenes tomados a manipuladores que acreditaron capacitación y obtuvieron su carnet por primera vez y a manipuladores que renovaron carnet vencido sin cursado (n=184)

Los productores y/o vendedores que rindieron por primera vez presentaron mayor porcentaje de respuestas correctas en las consignas: 2-Inocuidad alimentaria y 9- Diferencias entre LyD y mayor porcentaje de respuestas incorrectas en: 8- Procedimiento de LyD y 10- Rotulación.

Los productores y/o vendedores que rindieron más de una vez por renovación de carnet, tuvieron mejores resultados para 2- Inocuidad alimentaria y 3- Peligros de contaminación. El mayor porcentaje de respuestas incorrectas fue para 4- Temperaturas seguras y 8- Procedimiento de LyD.

Si se comparan los resultados de respuestas correctas, entre exámenes de manipuladores que rindieron por primera vez y aquellos que renovaron carnet, en la mayoría de los casos, en los exámenes de manipuladores que renovaron su carnet, en 7 de las 10 consignas presentadas, se exhibieron porcentajes de respuestas correctas superiores a quienes rindieron por primera vez. Para ambos casos, la consigna sobre Inocuidad alimentaria mostró mejor rendimiento. En cuanto al procedimiento de LyD fue un problema para los dos grupos. A continuación se discutirá cada consigna.

Para poder evaluar conocimientos es necesario evaluar también conocimientos previos de los actores sociales. En este sentido, el estudio de Monge (2020) describió como formación formal en BPM aquella en la cual los manipuladores han obtenido un título o certificado de entrenamiento en el tema de inocuidad de los alimentos. Por otra parte, calificó de “informal” a aquella que comprendió solo capacitación en el trabajo, no acreditada mediante certificados o diplomas de participación. Los resultados de la mencionada investigación mostraron que los manipuladores tuvieron un alto nivel de capacitación respecto a formación formal (76%), pero se evidenció que las capacitaciones en el lugar de trabajo fueron sumamente escasas (5%).

El estudio realizado por Pichler y col. (2014), indicó que solo el 46% de los manipuladores de la investigación tuvieron formación formal. A diferencia, Luu y col. (2016), quienes describieron que manipuladores reportaron altísimo porcentaje (97%) de instrucción al momento de ingresar a sus trabajos. En África, un estudio mostró un panorama más complejo en manipuladores, informando bajo nivel de educación y preparación (Foriwa y col., 2015).

Como se abordó anteriormente, las ETA representan un gran problema para la industria de los alimentos. Generalmente están asociadas a la presencia de bacterias patógenas en los productos o superficies de los procesos productivos. Para combatir a estos microorganismos, se utilizan productos de limpieza y desinfectantes.

Numerosos estudios han evidenciado la problemática sobre la correcta implementación de BPM en establecimientos productores de alimentos. En nuestro país Garcés (2023) ha demostrado que los aspectos más deficitarios se relacionan con fallas de trazabilidad, registros de temperatura, y fallas en higiene.

Para Gilardo y col. (2023) la mala higiene en establecimientos de comida se refiere a la falta de medidas adecuadas de LyD en las áreas de preparación y manipulación de alimentos, así como en las superficies, utensilios, maquinarias y equipos utilizados en la preparación de alimentos. Esto puede incluir, entre otros, la falta de higiene personal de los trabajadores, la conservación inadecuada de alimentos, la manipulación incorrecta de alimentos crudos y cocidos, y la falta de control de plagas.

La higiene exige una limpieza eficaz y regular de los establecimientos, equipos y vehículos para eliminar residuos de los productos y suciedades que contengan microorganismos que constituyan una fuente de contaminación de los productos. Aunque la desinfección da lugar a la reducción del número de microorganismos vivos, generalmente no destruye las esporas bacterianas. Un desinfectante eficaz reduce el número de microorganismos a un nivel que no perjudica la salud. Pero, es sabido que, ningún procedimiento de desinfección puede dar resultados plenamente satisfactorios, a menos que a su aplicación le preceda una limpieza completa. (Caballero, A. 2002).

- Auditorías

En la Tabla 2 se muestra el resumen de los aspectos No Conformes evaluados en cada Sección en los 41 establecimientos visitados. Cabe destacar que el “n” cambia para cada sección porque existieron establecimientos que no aplicaron para esa sección. Además es importante mencionar que la Sección Documentación y Registros (n=41) no aparece en la tabla debido a que:

1. Aspecto Manual de Buenas Prácticas de Manufactura: no aplicó para ningún establecimiento,

2. Aspecto Facturación: presentó Conformidades en el 100% de los establecimientos,

3. Aspecto Registros: presentó No Conformidades en el 100% de los establecimientos,

Es importante mencionar que en esta investigación no se expondrán los registros fotográficos de No Conformes vistos en auditorías, por dos razones:

1- Para ASSAL es considerado un material privado, únicamente utilizado como respaldo legal del informe firmado por los productores y/o vendedores. Las fotos se sacan únicamente para ser cargadas en el sistema.

2- Productores y/o vendedores fueron consultados sobre su voluntad de participar en la presente investigación con fotos de sus establecimientos o productos, y se negaron. Una de las razones brindadas por la mayoría de los consultados fue que se sentían muy expuestos por ser una localidad muy pequeña.

Secciones evaluadas	Aspectos evaluados	% No Conformes
1- Atención al cliente (n=40)	Aberturas	2,50%
	Iluminación	2,50%
	Ventilación	5,00%
	Rotulación	22,50%
	Conservación	7,50%
	Almacenamiento	2,50%
	Higiene	2,50%
2- Depósito de materias primas, insumos y productos terminados (n=37)	Iluminación	2,70%
	Ventilación	2,70%
	Rotulación	18,92%
	Almacenamiento	2,70%
	Higiene	8,11%
3- Elaboración (n=33)	Ventilación	6,06%
	Rotulación	18,18%
	Conservación	9,09%
	Almacenamiento	6,06%
	Higiene	6,06%
4- Baños y vestuarios (n=20)	Equipos	5,00%
	Higiene	10,00%
5- Desperdicios y desechos (n=41)	Recipientes	2,44%
	Higiene	2,44%
6- Manejo Integrado de Plagas (n=41)	Signos de plagas	7,32%
	Control de Plagas	29,27%
7- Suministro de agua (n=41)	Limpieza de tanque	4,88%
	Agua caliente	4,88%
8- Transporte (n=23)	Habilitación	13,04%
9- Manipuladores (n=41)	Carnet	24,39%

Tabla 4: Aspectos No Conformes evaluados en cada Sección en los 41 establecimientos visitados (“n”=- cantidad de establecimientos que aplicaron para esa sección).

Para realizar un análisis preciso sobre la aplicación de conocimientos en BPM, es preciso retomar políticas públicas de referencia. La Dirección de Promoción de la calidad alimentaria (2022) es una política pública en seguridad alimentaria. Pertenece a la Secretaría de

Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGPyA). Esta detalla en su boletín algunas pautas para la correcta aplicación de BPM desglosando las Incumbencias Técnicas correspondientes.

En el presente trabajo se evidenciaron grandes falencias en los conocimientos sobre Rotulación, Conservación y Procedimiento de LyD. En las auditorías cada uno de estos conocimientos fue evaluado en cada sección, con el nombre de “Aspecto”. Si se ponen en consideración las falencias de cada uno por Sección, estos presentaron errores en:

- Rotulación: Atención al cliente, Depósitos de materias primas, insumos y productos terminados y Elaboración.
- Conservación: Atención al cliente y Elaboración.
- Procedimiento de LyD (Higiene, Control de plagas): Sección de depósitos de materias primas, insumos y productos terminados, Baños y vestuarios, y, Desperdicios y desechos.

En su investigación, Monge (2020) demostró que, a pesar del alto porcentaje de formación en inocuidad alimentaria, la aplicación de esos conocimientos se presentó en muy bajos porcentajes. La hipótesis planteada sobre esto fue que los manipuladores tuvieron bajos porcentajes de capacitaciones en el trabajo. Este resultado es coincidente con el presente estudio realizado en Felicia. Si bien el nivel de capacitación formal (obtención de carnet de manipulación entre los productores y/o vendedores) es muy alto en la localidad, en las auditorías se evidenció que ningún establecimiento realiza capacitaciones internas al personal. Esto se puede relacionar con que, si bien las fallas presentadas en los exámenes se vieron claramente reflejadas en las No Conformidades de las auditorías, los productores y/o vendedores no se encargan de manera interna de reforzar los contenidos en la práctica, para llevar a cabo un proceso de mejora continua.

En cuanto a los resultados referidos a rotulación es importante destacar que entre las excepciones de rotulado que plantea el CAA, los alimentos que se comercializaron en Felicia en los años que se realizó la presente investigación, pertenecieron a estos dos grupos:

- Alimentos preparados y envasados en restaurantes o comercios gastronómicos, listos para consumir.
- Productos fraccionados en los puntos de venta al por menor que se comercialicen como premedidos.

Cabe acentuar que, en los últimos años, las autoridades de políticas públicas se han movilizado a diseñar estrategias de educación nutricional para modificar la conducta de los consumidores, para que seleccionen alimentos más saludables, desde la rotulación de alimentos, por el aumento de enfermedades evitables (Santana y col., 2023).

Particularmente en Argentina a través del Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de Obesidad (Resol 732/2016), se publicaron las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA, 2016) y su Manual de aplicación (Res. 693/2019), con el propósito de establecer los estándares nacionales que sustenten políticas alimentarias de orden educativo y regulatorio. La Ley 27642, sobre etiquetado frontal de alimentos, se aprobó a fines de 2021, y obliga al uso de un sello octogonal negro de advertencia, para los alimentos que contengan exceso en azúcares, grasas, calorías y/o sodio. Es por esto la demanda de información por parte de todos los actores sociales, acerca de los alimentos consumidos, se incrementó muchísimo.

Esto permite explicar lo que sucedió en el presente trabajo, en el cual se vio en auditorías que, tanto los consumidores como los productores y/o vendedores felicianos, reportaron quejas sobre el rotulado de alimentos en la localidad, reclamando más información y cuestionando el hecho de que los alimentos producidos en el pueblo no contenían la información legal presentada en los medios masivos de comunicación con el auge del etiquetado frontal.

En las auditorías realizadas, los alimentos considerados exceptuados de rotulado por el CAA, presentaron incongruencias al momento de ser etiquetados de manera “informal” por los productores y/o vendedores. Algunos colocaron solo el nombre del producto, otros agregaron la fecha de elaboración y otros no etiquetaron. Desde el aspecto legal, ASSAL sugirió generar la misma información en los rótulos para evitar confusión entre los consumidores. Presentar un alimento con etiqueta genera en el comprador más atención y a su vez, más seguridad.

Una de las consignas con mayores porcentajes de respuestas incorrectas fue 4- Temperaturas seguras. Por su parte, el aspecto Conservación mostró No Conformidades en Atención al cliente y en Elaboración. Dentro de los problemas más relevantes vistos en la conservación se destacaron: fallas en las temperaturas de conservación y control de las mismas, alimentos mal envueltos, desorden en heladeras: arriba alimentos crudos y abajo cocidos, arriba verduras y abajo lácteos.

En cuanto al manejo de alimentos, varios estudios reportaron buenos resultados en los manipuladores: actitudes positivas, experiencias previas de aprendizaje y buena predisposición (Firdaus y col. 2015).

Fadaei (2015), encontró que el 92% de los manipuladores de su estudio, mostraron una actitud adecuada con respecto a la calidad del alimento, considerando la importancia de no almacenar los alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación alimentaria, y garantizar el manejo seguro de los alimentos.

Por su parte, Thelwell (2014), encontró que el 67% de manipuladores de alimentos capacitados y el 60% de los que no se capacitaron, presentaron prácticas adecuadas.

Estos resultados se contraponen con lo visto en las auditorías realizadas en nuestra investigación, ya que en varios casos se reportaron descuidos en el manejo de los alimentos, a pesar de haber acreditado previamente los conocimientos formales requeridos.

En coincidencia con lo visto en nuestro estudio, la investigación realizada por Estigarribia y col. (2019), encontró que en su mayoría, los manipuladores presentaron malas prácticas sobre higiene y manipulación de los alimentos; y atribuyeron a que los tiempos laborales disponibles para hacer un buen manejo alimentario, condicionaron a estos resultados. En esta investigación se dilucidó la necesidad por parte de los manipuladores de adquirir mejores prácticas de higiene para poder mantenerse en sus puestos de trabajo. La mayoría de los participantes de este estudio habían trabajado como vendedores de alimentos por más de 5 años; además, como sucedió en nuestra investigación, más de la mitad tuvieron buenos conocimientos sobre seguridad alimentaria e higiene de alimentos y conocían al menos un tipo de enfermedades transmitidas por alimentos. Similar a lo ocurrido en nuestra investigación, las actitudes fueron en su mayoría positivas y las prácticas malas. Para mejorar la aplicación, este estudio propuso implementar programas de capacitación continua basados en temas relacionados a la manipulación e higiene de alimentos, con el fin de concientizar y fomentar hábitos de higiene.

- Entrevistas

En cuanto a los resultados de entrevistas, es importante mencionar que Ante las preguntas: ¿Te parece que los productores y/o vendedores de Felicia adquieren los conocimientos necesarios en BPM en los cursos de ASSAL? y ¿Te parece que aquellos conocimientos adquiridos en los cursos son realmente aplicados por los productores y/o vendedores?, la mayoría coincidió en que es necesario formarse. Muchos manifestaron que los contenidos fueron buenos pero la intención de aplicarlos en la práctica es lo que consideraron más

importante. A algunos le resultó demasiada información y consideraron que difícilmente todo eso pueda ejecutarse.

Frente a lo expuesto por los actores sociales, es importante retomar lo propuesto por Gutiérrez y col. (2022) quienes han desarrollado una propuesta didáctica para transmitir conocimientos sobre higiene y manipulación. Lo que plantearon en su estudio es que si bien es muy sencillo estar rodeado de información, resulta complejo conseguir que esa información sea de importancia y apropiada por la población.

Tal como se mencionó anteriormente, importante diferenciar el conocimiento como “saber técnico” brindado por organismos “que lo poseen” como FAO y ASSAL, sobre el saber en torno a las experiencias o “saber popular”. En este sentido es importante retomar lo propuesto por Teo y col. (2016), quienes evidenciaron en su estudio que la manipulación de los alimentos estuvo fundamentada y mayoritariamente condicionada por los conceptos populares previos, construidos por sentido común.

En cuanto a: ¿En qué te parece que fallan más los productores y/o vendedores de Felicia en cuanto a las BPM? Todos coincidieron en que si los productores saben que serán auditados, se comprometen mucho más. Los comentarios sobre las fallas refirieron a limpieza y desorden y dudas sobre lo que acontece puertas hacia adentro de los establecimientos.

En cuanto a esto, nuestro estudio vislumbró evidentes problemas de LyD e higiene en áreas ocultas para los consumidores como son: Salas de elaboración, Depósito de materias primas, insumos y productos terminados, en Baños y vestuarios, y área de Desperdicios y desechos.

En este sentido, es importante mencionar que los consumidores eligen a los productores y/o vendedores por confianza, no por lo que pueden ver puertas hacia adentro.

Un estudio realizado por Fernández (2013) evidencia la importancia de este fenómeno. La confianza toma vital importancia en las pequeñas y medianas empresas y en aquellos sectores donde existen vínculos personales. La confianza como engranaje también se presenta en elementos entre los diversos actores de la cadena cuando existe satisfacción en la relación mediante la exposición de objetivos comunes, evitando de esta manera el abuso y el comportamiento oportunista. La tradición también aparece como elemento transmisor de la confianza. Lo que hasta ahora se ha hecho de un modo determinado parece ser más confiable que lo novedoso.

Sobre las preguntas: ¿Qué te pareció el trabajo realizado por ASSAL entre los años 2022 y 2023? y ¿En qué aspectos considerarás que ASSAL debería mejorar o hacer más hincapié? La mayoría hizo hincapié en la necesidad de sancionar a quienes incumplen.

Cabe destacar que en la oficina de ASSAL existen declaraciones juradas disponibles para que consumidores, productores y/o vendedores realicen las denuncias que consideren pertinentes acerca de problemas detectados en productos alimentarios felicianos o sobre los establecimientos. Es importante mencionar que cuando se incita a los mismos a denunciar en las planillas no lo quieren hacer. Las causas más frecuentes son: miedo a que la gente se entere, o que lo hagan y no tenga sentido porque no se generan las sanciones correspondientes.

En este sentido es importante destacar lo que plantean Rodríguez y col (2005). El grado de confianza de los consumidores en las instituciones públicas y privadas responsables de proveer información sobre la calidad de los mismos y la confianza en los diferentes canales o puntos de venta, influyen en esta conciencia y en la percepción que tienen los consumidores de la organización de todo el sistema agroalimentario. Si se pierde confianza en el sistema, difícilmente los actores sociales elijan exponer formalmente las denuncias.

CONCLUSIONES

Los resultados más relevantes obtenidos en esta investigación permiten concluir que:

1. La aplicación de BPM alimentaria que hicieron los productores y/o vendedores según los conocimientos adquiridos en los cursos de BPM fue ineficiente en Rotulación y Procedimiento de LyD.

2. Los conocimientos sobre todos los temas fueron mejores en aquellos productores y/o vendedores que renovaron su carnet de manipulación y ya tenían conocimientos propios “no formales”.

3. La aplicación de BPM que ejercieron los productores y/o vendedores en Felicia fue buena, presentando notables fallas en rotulación, higiene y control de plagas.

4. Las fallas en aplicación de BPM se pudieron explicar mediante las ineficiencias presentadas en los exámenes en cuanto al rendimiento académico en estos temas.

5. Existió una relación entre: respuestas erróneas, sobre algún aspecto de BPM, en los exámenes tomados; y; errores en la aplicación de BPM en ese mismo aspecto.

La información recopilada evidencia debilidades en la formación de los productores y/o vendedores de Felicia, en temas puntuales. Esta investigación permitió vislumbrar la necesidad de generar nuevos planes de capacitación para promover una cultura de inocuidad alimentaria que favorezca una aplicación más homogénea y eficiente de las regulaciones y normativa vigente, dado que los conocimientos de las nuevas personas abocadas a la manipulación de alimentos por la situación extraordinaria generada durante la pandemia eran insuficientes (aún con la capacitación dada), en comparación con aquellos que tenían saberes prácticos tradicionales “no formales” y una avocación habitual a la labor en mayor permanencia.

De mira al futuro, se extrae la recomendación de que debería pensarse una política pública en pos de reforzar la aplicación de auditorías internas, que por un lado mejoren y hagan más eficientes los programas de capacitación oficial, y por otro controlen la aplicación de las BPM por parte de los productores y/o vendedores, para así lograr mejorar la inocuidad alimentaria, lo cual puede ser trasladable a otras localidades. También sería importante como recomendación de política pública reestructurar la normativa vigente a nivel comunal acerca del proceso de aplicación de sanciones a productores y/o vendedores que incumplen BPM en sus establecimientos y que expenden productos faltos de inocuidad alimentaria.

BIBLIOGRAFÍA

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (2007). *La planificación en la gestión de proyectos sobre inocuidad de alimentos. El Boletín del Inspector Bromatológico.*

_____ (s/f). *Enfermedades Transmitidas por Alimentos.* Disponible en: <https://www.anmat.gob.ar/Alimentos/ETA.pdf>

Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria. (ASSAL). Información institucional. Ministerio de Salud. Santa Fe. Disponible en: <https://www.assal.gov.ar/>

_____ Ministerio de Salud. Santa Fe. ETA. Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Disponible en: <https://www.assal.gov.ar/eta/>

_____ Marco legal 2022. Disponible en: https://www.assal.gov.ar/assal_principal/mas-informacion-marco-legal

ARRUDA TEO, C. R. P.; BALBINOTTI, L.; PASOLINI, M.; BUSATO, M. A. (2016). Manipulación de alimentos en el ambiente doméstico como un factor de vulnerabilidad a las enfermedades transmitidas por los alimentos. *Revista Facultad de Ciencias de la Salud UDES.* 3 (1):51-8. Disponible en: <http://dx.doi.org/10.20320/rfcsudes.v3i1.107>

BOAVENTURA, S. (2009). *Una epistemología del Sur. La reinención del conocimiento y la emancipación social.* Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales/ Siglo XXI Editores.

BOURDIEU, P., PASSERON, J-C. Y CHAMBOREDON, J-C. (1988). *El oficio del sociólogo. Presupuestos epistemológicos.* SIGLO XXI.

CABALLERO, A. (2022). *Guía para la confección de programas de limpieza y desinfección en establecimientos de alimentos.* Instituto de Nutrición e Higiene de los Alimentos. *Revista Cubana Alimentación y Nutrición.* 16 (1):77-80.

Código Alimentario Argentino (CAA). Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>.

ESTIGARRIBIA, G. et al. (2019). Conocimientos, actitudes y prácticas sobre buenas prácticas de manufactura de manipuladores de alimentos en Caaguazú, Paraguay. *Revista Salud Pública Paraguay.* 9: 2.

FADAEI, A. (2015). Assessment of Knowledge, Attitudes and Practices of Food Workers about Food Hygiene in Shahrekord Restaurants. *World Applied Sciences Journal.* 33(7):1113-1117.

FERNÁNDEZ MARTÍNEZ, C. (2013). *La confianza como instrumento de análisis en la cadena de valor alimentaria.* [Tesis doctoral]. Universidad Politécnica de Madrid.

FEUERMANN, M. F. (2021). Metodologías de medición de la Seguridad Alimentaria nutricional en la República Argentina. *Revista Actualización en Nutrición de la Sociedad Argentina de Nutrición (SAN).* Vol. 22 Nº 4. Disponible en: http://www.revistasan.org.ar/pdf_files/trabajos/vol_22/num_4/RSAN_22_4_127.pdf

FIRDAUS SIAU, A., SON, R., MOHHIDDIN, O., TOH, P.S. AND CHAI, L.C. (2015). Food court hygiene assessment and food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers in Putrajaya. *International Food Research Journal.* 22(5):1843-1854.

FORIWAA ABABIO, P. Y LOVATT, P. (2015). A review on food safety and food hygiene studies in Ghana. *Food Control* 47: 92-97.

GARCÉS PÉREZ, J. (2023). *Evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de venta de carne (carnicerías) de la localidad de Villa Regina,*

mediante inspecciones bromatológicas. [Tesis doctoral]. Argentina. Universidad Nacional de Comahue.

GARDEN-ROBINSON, J., NWADIKE, L. Y WEST, R. (2021). *Mejores Prácticas de Inocuidad Alimentaria para Emprendedores Locales de la Industria de Alimentos*. North Dakota State University. Disponible en: https://www.ndsu.edu/agriculture/sites/default/files/2021-12/fn2030_spanish.pdf

GIRALDO, E. (2023). *Proyecto de gastronomía importancia de una buena higiene en la industria gastronómica*. Institución Educativa Madre María Mazzarello. Colombia

GUTIÉRREZ PEINADO, F. (2022). *Seguridad Alimentaria y conservación de los alimentos: Una propuesta didáctica*. [Tesis de maestría]. Universidad de Jaen. Disponible en: https://tauja.ujaen.es/bitstream/10953.1/17608/1/GUTIERREZ_PEINADO_BIOGEO_TFM.pdf

LUU, P. H., DAVIES, B. AND DUNNE, M. P. (2016). The association between factors which affect the food safety practices of seafood distributors within the southern domestic distribution chains in Vietnam. *Food Control* 73. Part B 332-340.

MONGE ARROYO, J. (2020). *Evaluación de conocimientos de inocuidad alimentaria en manipuladores de alimentos de establecimientos de comida étnica de la comuna de providencia*. [Tesis de maestría]. Universidad de Chile. Disponible en <https://repositorio.uchile.cl/handle/2250/175982>

Morín, E. (1984). *Ciencia con consciencia*. Antrophos.

_____ (1991). *El método. Las ideas*. Cátedra.

_____ (2015). *Enseñar a vivir. Manifiesto para cambiar la educación*. Nueva Visión.

_____ (1999). *Introducción al pensamiento complejo*. Gedisa.

_____ (2011). *La vía para el futuro de la humanidad*. Paidós.

_____ (1999). *Los siete saberes necesarios a la educación del futuro*. UNESCO / Santillana.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO)-PE-SA Centroamérica. (2005). *Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos básicos*. Disponible en: <http://www.pesacentroamerica.org/biblioteca/conceptos%20pdf.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO) y Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2016). *Manual para Manipulador de Alimentos*.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). (2009). *Buenas Prácticas de higiene en la preparación y venta de los alimentos en la vía pública en América Latina y el Caribe*.

Organización Mundial de la Salud (OMS). Departamento de Inocuidad de los Alimentos, Zoonosis y Enfermedades de Transmisión Alimentaria. (2007). *Manual sobre las 5 claves para la Inocuidad de los Alimentos*.

_____ (2015). *Estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de Enfermedades de Transmisión Alimentaria*. Disponible en: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/9789241565165_eng.pdf?sequence=1

_____ (2017). *Inocuidad de los alimentos*. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Organización Panamericana de la Salud (OPS). (2022). *Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA)*. Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/enfermedades-transmitidas-por-alimentos>

PARDO, R. (2012) La invención de la ciencia: La creación de la cultura occidental a través del conocimiento científico. En: Palma, H. y Pardo R., *Epistemología de las ciencias sociales. Perspectivas y problemas de las representaciones científicas de lo social*. Biblos.

PICHLER, J. et al. (2014). Evaluating levels of knowledge on food safety among food handlers from restaurants and various catering businesses in Vienna, Austria 2011/2012. *Food Control* 35, Issue 1, 33-40.

RODRÍGUEZ, E. M.; LUPÍN, B.; LACAZE, M. V. (2005). Las percepciones de los consumidores de alimentos diferenciados. En: XXXVI Reunión Anual de la Asociación Argentina de Economía Agraria. Universidad Nacional de Mar del Plata.

SANTANA, E. (2023). *Rotulado de alimentos: conocimiento, expectativa y su relación con la salud y el bienestar*. Instituto Universitario de Ciencias de la Salud. Fundación Barceló; Argentina.

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGPyA). (2002). *Boletín de Difusión Buenas Prácticas de Manufactura. Programa Calidad de los Alimentos Argentinos. Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria*. Disponible en: https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/BPM_conceptos_2002.pdf

_____ (2024). *Rotulado de alimentos. Algunos aspectos a tener en cuenta*. Disponible en: <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/difusion-y-publicaciones/material/GuiaRotulo.pdf>

TARAZONA MORENO, E. (2008). *Conocimientos sobre higiene en la manipulación de alimentos que tienen las madres de los comedores populares del distrito de los Olivos, año 2007-2008*. [Tesis de especialista]. Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Perú.

THELWELL-REID, M. A. (2014). *Food Safety Knowledge and Self-Reported Practices of Food Handlers in Jamaica*. [Tesis doctoral]. Walden Dissertations and Doctoral Studies. 75. <https://scholarworks.waldenu.edu/dissertations/75>