

ANÁLISIS DE SITUACIÓN SOBRE LAS CAPACITACIONES A MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN ARGENTINA COMO ANTECEDENTE PARA LA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULO 21 DEL CÓDIGO ALIMENTARIO ARGENTINO (CAA)

Cejas, María Emilia; Isarralde, Soledad; Martínez, María Virginia; Busetto, Josefina.
Dirección de Prevención y Vinculación Federal, Instituto Nacional de Alimentos, Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT).

Introducción: La capacitación en inocuidad de los alimentos es una acción indispensable, recomendada por organismos internacionales de salud, para reducir el riesgo de Enfermedades Transmitidas por Alimentos. Esto señala la necesidad de contar con una legislación que la promueva. Desde la Red Nacional de Protección de Alimentos (RENAPRA) se conformó un Grupo Técnico, avalado por la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), para presentar un proyecto de modificación del Artículo 21 del CAA. Para ello, se desarrolló un análisis de situación de la capacitación de los manipuladores de alimentos en nuestro país.

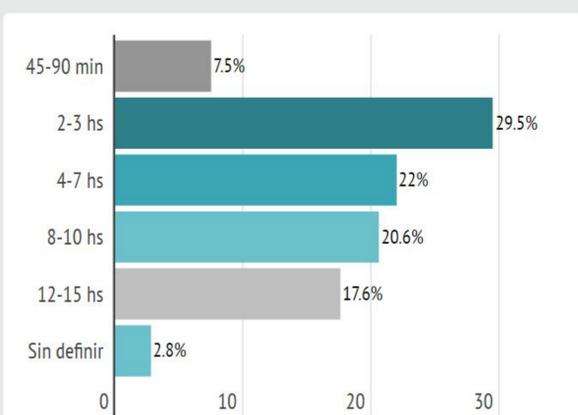
Objetivo: Analizar la situación de las capacitaciones a manipuladores de alimentos en Argentina para la elaboración de una propuesta de modificación de la normativa vigente.

Materiales y Métodos: Se realizó un estudio descriptivo sobre aspectos de los cursos de capacitación en manipulación de alimentos, que se agruparon en 3 ejes: vigencia, modalidad (presencial/virtual, carga horaria) y enfoque pedagógico (contenidos, metodología, evaluación). Se recolectaron los datos durante febrero y marzo de 2018, mediante una encuesta online autoadministrada dirigida a 94 capacitadores de organismos oficiales de control.

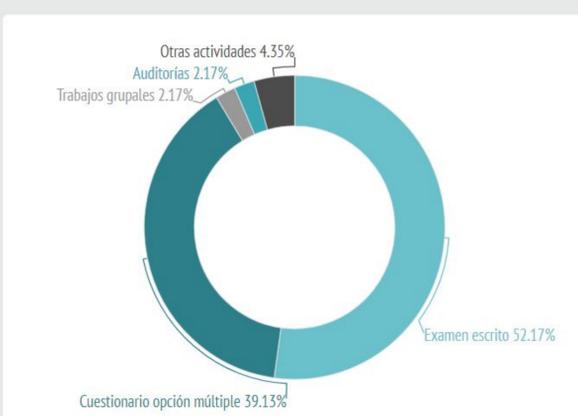
Resultados: La encuesta fue contestada por 77 capacitadores de distintos municipios y provincias y reflejó una heterogeneidad de situaciones a nivel país. La vigencia del curso de manipulación varía desde 6 meses a cinco años y en algunos casos no posee vencimiento.

Respecto de la modalidad, el 68% sostuvo que se brinda en forma presencial; sin embargo, la carga horaria varía desde una charla de 45 minutos a un curso de 15 horas. En cuanto al enfoque pedagógico, el 41% de los encuestados mencionó que desarrolla los contenidos únicamente en forma teórica, y un 68% respondió que existe instancia de evaluación al final del curso, siendo el examen escrito y el cuestionario de “opción múltiple” las herramientas más empleadas.

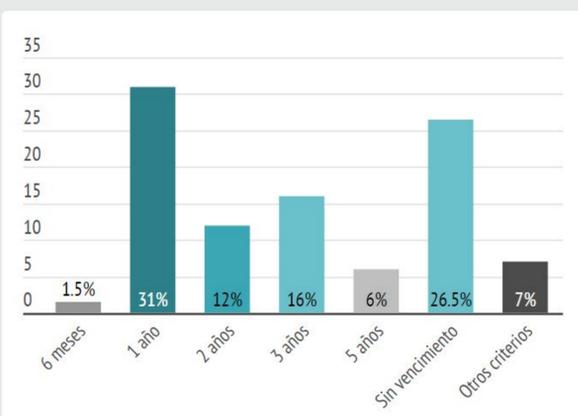
Carga horaria de los cursos de manipulación de alimentos



Herramientas de evaluación empleadas en cursos



Vigencia de los cursos de manipulación de alimentos



Conclusiones: Los resultados fueron antecedente y justificación para el proyecto de modificación del Artículo 21. El análisis realizado fue de vital importancia para incorporar el paradigma de la educación popular en el dictado de los cursos, orientado a lograr la transformación de las prácticas de manipulación de alimentos para prevenir las ETA. Por otro lado, se creó el Programa de Formación de Capacitadores calificados en Manipulación Segura de Alimentos como respuesta desde la ANMAT a la necesidad de capacitar en este nuevo enfoque a todos los capacitadores del país.