



Anales
de la Universidad
de Chile

Tabla de Contenidos

Número Actual

Números Anteriores

Presentación

Reseña Histórica

Numeración y Series

Comité Editorial

Normas Editoriales

■ Nutrición

[Los alimentos callejeros garantía de la calidad e inocuidad de ellos]

Pennacchiotti M., Irma, Prof.

Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile

📄 Cita / Referencia

Pennacchiotti M., Irma, Prof. Los alimentos callejeros garantía de la calidad e inocuidad de ellos. Anales de la Universidad de Chile. VI serie: N°11, agosto 2000.

📄 http://www2.anales.uchile.cl/CDA/an_completa/0,1281,SCID%253D3424%2526ISID%253D7%2526ACT%253D0%2526PRT%253D1828,00.html

■ Texto

El suministro de los alimentos inocuos y de buena calidad, es un derecho del consumidor y una cuestión clave para el comercio y el desarrollo agrícola sostenible.

Las directrices de las Naciones Unidas para la protección del consumidor facilitaron un marco para los gobiernos e instaron a la aprobación de las Normas del *Codex Alimentarius** (FAO, 1995).

En los últimos 55 años, los progresos realizados en la ciencia y en la tecnología de la agricultura y de los alimentos, han tenido profundas repercusiones en la producción, elaboración, almacenamiento y consumo de los alimentos. Estos cambios sumados a la contaminación ambiental han aumentado la preocupación del público por la calidad e inocuidad de los alimentos. La rápida expansión de los sistemas internacionales de distribución de los alimentos y del comercio aumenta el potencial de difusión de las enfermedades transmitidas por éstos.

La asistencia técnica de la FAO a los países de la región en el área de control de los alimentos es múltiple y abarca desde aspectos de legislación y normalización de alimentos, hasta el control de la inocuidad y calidad de toda la cadena alimentaria, incluyendo la capacitación del personal y la protección del consumidor (Boutrif, G. FAO 13/14, 1995).

A pesar de los progresos científicos, la contaminación de los alimentos, incluida el agua, sigue siendo un importante problema de salud pública y las enfermedades de origen alimentario son frecuentes en todos los países. Cuando un alimento insalubre llega al mercado internacional se producen cuantiosos daños y pérdidas como consecuencia del deterioro de esos alimentos, enfermedades y acciones judiciales. Las prácticas de higiene en la elaboración, el transporte y el almacenamiento de los productos alimenticios han adquirido una importancia al hacer los consumidores un mejor uso de productos alimenticios importados.

En la zonas urbanas de muchos países se ha registrado un crecimiento espectacular de venta en las calles de bebidas y de alimentos crudos, cocinados, semielaborados, calientes o fríos y comidas completas que constituye un modo importante para obtener ingresos, especialmente entre mujeres pobres.

Cuadro 1: Monto mensual de venta de alimentos en puestos callejeros de ciudades latinoamericanas

Ciudad	País	Promedio mensual de ventas (dólares E.E.U.U.)
Lima	Perú	431
Curitiba	Brasil	500
Santos	Brasil	500
Sao Paulo	Brasil	512
Santiago	Chile	400
Montevideo	Uruguay	150
San José	Costa Rica	300
Guatemala	Guatemala	300
Tegucigalpa	Honduras	300
Managua	Nicaragua	180
Panamá	Panamá	405
Fuente: Cuéllar, 1994		

Se estima que más del 75% de la población de América Latina y el 66% de la del Caribe vivirá en la grandes ciudades para el año 2000 y que la venta de alimentos en la calle constituya un importante elemento de la seguridad alimentaria de estas poblaciones (Cuéllar, 1994).

El lugar que ocupa el sector alimentos callejeros en el proceso de urbanización y el fundamento de la comida urbana

es un reflejo del modo de vida y de supervivencia en ciudades de África, Asia y Latinoamérica. Desde el punto de vista espacial, el sector de los alimentos callejeros, ha invadido las zonas con una intensidad económica y una fuerte concentración demográfica.

En la mayor parte de los países de la región se han realizado estudios que permiten tener una idea aproximada de la magnitud del fenómeno.

La venta de alimentos callejeros en los países ya mencionados, presenta diversas variantes, aunque básicamente se distinguen tres tipos: ambulantes, estacionarios y fijos.

Las características de cada uno de estos tipos de venta determina aplicaciones de medidas de control específicas. La mejora de las condiciones de preparación de los alimentos en puestos fijos y semi-fijos es una estrategia crucial en el mejoramiento de la calidad de los alimentos allí expendidos y por ello, los países de la región han dado prioridad a este aspecto reuniendo esfuerzos del sector público, la iniciativa privada, las organizaciones de vendedores y consultores de la FAO, especializados en el tema (FAO, 1995).

En la mayor parte de los países de la región se han realizado estudios que permiten tener una idea aproximada de la magnitud del fenómeno.

La venta de alimentos callejeros en América Latina y el Caribe constituye un fenómeno que reviste gran importancia. En los últimos 12 años, este tipo de venta ha aumentado debido a diversas causas dentro de las que se pueden mencionar: el deterioro de las condiciones de vida de las áreas rurales, la migración rural-urbana; el proceso de urbanización intensivo; el fenómeno de los desplazados por la violencia; el proceso de ajuste y recesión económica que han provocado desempleo, deterioro en el poder adquisitivo de la población, desplazamiento de poblaciones a zonas alejadas de su lugar de trabajo y deterioro de los servicios de salud, educación y vivienda (Costarrica, Moron, 1996).

CUADRO 2: Número estimado de vendedores de alimentos callejeros por país y año

País	Ciudad	Año	Número	Observaciones
Argentina	Capital Federal	1991	3.500	3.000 ambulantes 438 fijos 17 semifijos
Brasil	Belo Horizonte	1991	200	
	Campinas	-	500	
	Curitiba	1991	1000	+ 500 ambulantes
	-	- -	-	+ 1000 irregulares
	Santo André	-	1200	+800 no registrados
	Sao Bernardo do Campo	1991	500	+ 200 no registrados
	Santos	1991	1500	-
	Sao Paulo	1991	2000	+ 5000 no registrados
Bolivia	La Paz	1988 1989	3.600	-
Colombia	Bogotá	1985	9.000	-
Costa Rica	San José	1990	400	250 fijos 150 ambulantes
Chile	Santiago	1991	12.000	No autorizados + 2000
Ecuador	Quito	1990	438	-
El Salvador	San Salvador	1990	4.000	-
Guatemala	Guatemala	1988	7.500	2.500 con licencia municipal
Honduras	Tegucigalpa	1990	2.000	-
México	México	1991	20.000	fijos y semifijos 5 3 8.000 estimados en todo el país
Nicaragua	Managua	1990	11.000	-
Panamá	Panamá	1990	900	-
Paraguay	Asunción	1991	1.167	Con licencia municipal
Uruguay	Montevideo	1991	600	-

Fuente: FAO, 1996 a

La FAO ha realizado estudios en los países en desarrollo para evaluar la importancia socioeconómica y nutricional de esta actividad. Entre sus proyectos está el asistir a las autoridades a mejorar su infraestructura, por ejemplo, suministro de agua potable, servicio de recolección de residuos y lugar para la higiene de las vendedoras, reforzando así el control de la calidad y de la inocuidad de los productos que se venden y capacitar en prácticas básicas de higiene, a los manipuladores de alimentos.

El mantenimiento de acciones para el control de los alimentos callejeros se ve afectado por cambios de políticas en el manejo del problema, derivado de cambio de autoridades de nivel nacional o local. Así por ejemplo, los mayores logros en este campo han sido obtenidos entre 1991 y 1993, período en el cual la emergencia asociada a la epidemia de cólera que afectó a algunas regiones, hizo que el control del agua y alimentos recibiera atención y recursos prioritarios. Algunos países como Bolivia, Ecuador, Colombia entre otros, lograron incorporar el control de alimentos callejeros en sus programas rutinarios de control de alimentos. En otros países, el control oficial de este tipo de producto disminuyó tan pronto como la emergencia de la epidemia del cólera desapareció.

Hasta la fecha se han emprendido diversas actividades con el fin de analizar la situación, determinar los problemas específicos y proponer estrategias orientadas a un mayor control en la venta de alimentos en la vía pública. El reconocimiento y reglamentación del sector son elementos indispensables para integrar con el tiempo el sector alimentos callejeros en los espacios urbanos y la economía del país. Es necesario mejorar las infraestructuras y su entorno, teniendo presente los modelos sanitarios y otros ensayados en algunos países. Se han programado centros de formación para todos los vendedores y para el personal encargado del control (Dawson, Canet, 1991).

En el contexto de una rápida urbanización, se asiste en todos los continentes a una relajación de los vínculos familiares tradicionales. El sector de los alimentos callejeros, en cuanto a modo de abastecimiento alimentario, lugar de consumo y fuente importante de ingresos, como ya se mencionó para numerosas personas y familias de las ciudades de los países en desarrollo, es reconocido como un fenómeno inevitable, asociado con el crecimiento urbano. Los alimentos que se compran en la calle representan una parte variable y rara vez cuantificada de la ingesta diaria, lo que contribuye a satisfacer, en parte, las necesidades nutricionales.

Dados los riesgos tóxicos e infecciosos que entrañan los modos de preparación, conservación y venta de los productos, los alimentos de venta callejera influyen en el estado de salud, la morbilidad e incluso la mortalidad de los consumidores. Estos riesgos son más graves para los niños y para los adultos (Chauliac, et.col., 1996).

En varios países se cuenta con resoluciones específicas, las cuales han permitido de manera más racional este tipo de control, como se observa en el Cuadro 3.

CUADRO 3: Situación de la reglamentación nacional en materia de control sanitario de alimentos callejeros

PAÍS	TIPO DE REGLAMENTACIÓN	FECHA DE EXPEDICIÓN	ASPECTO QUE REGLAMENTA
Bolivia	Resolución Ministerial N° 1134/92	Nd	A,b,c,d.
Brasil	-	- --	-
- Panamá	Resolución N° 31/89, Secretaría de Salud	15/6/89 15/6/89	ce ce
- Curitiba	Ley Municipal N° 6407	17/8/83	ce
- Curitiba	Decreto Municipal N° 380	21/9/87	ce
- Curitiba	Decreto Municipal N° 381	21/9/87	ce
- Curitiba	Decreto Municipal N° 102	10/4/90	ce
- Curitiba	Decreto Municipal N° 104	10/4/90	ce
- Natal	Reglamento Municipal de venta ambulante	5/88 5/88	ce ce
Chile	Decreto Supremo N° 60/82	1992	a,b,c,d
Colombia	Resolución N° 0604/93	1993	. a,b,c,d,f
Ecuador	Acuerdo Ministerial N° 14381	10/6/92	a,b,c,d,f
El Salvador	Ordenanza Municipal	-	a
Guatemala	Acuerdo Gubernativo N° 443/92	7/92	a,b,c,d,f
-	Acuerdo Corporación Municipal	11/92	
Honduras	Acuerdo N° 0035	8/3/93	a,b,c,d,e
Panamá	Decreto N° 256	13/6/92	A,b,c
-	Resuelto N° 1369	20/9/91	Control de los productos para la prevención del cólera.
- -	Resuelto N° 1545	29/10/91	a,b,f
-	Resuelto N° 36	28/10/91	a
Paraguay	Ordenanza de la Ciudad de Asunción N°6/7/93	6/7/93	a,b,c,d,e,f
Perú	Resolución Ministerial N° 014-92	17/1/92	a,b,c,d,e,f
República Dominicana	En proceso de aprobación	-	-
Uruguay	Diversas ordenanzas municipales	nd	a,b,c,d,g

Nota: Los aspectos reglamentados se señalan como:

a= requisitos del manipulador;
b = condiciones del puesto,
c = condiciones de la manipulación,
d = registro y licencia;
e = tipos de alimentos
f = vigilancia y control;
g = higiene ambiental y urbanística.
Para las fechas de expedición no disponible = nd.

Fuente: FAO 1966 4ª

El panorama social y económico en América Latina y el Caribe no permiten esperar que las condiciones que han generado la venta de alimentos callejeros puedan desaparecer. Por el contrario, la aguda crisis que afecta a muchos países sugiere no sólo que la actividad seguirá vigente, sino que se incrementará en los próximos años. Esta situación obliga, por lo tanto a las autoridades a procurar un desarrollo armónico del sector con la participación consensual de preparadores y vendedores de alimentos, suministradores de materias primas y otros ingredientes, consumidores e instituciones públicas y privadas relacionadas con el sector.

Las estrategias básicas a aplicar en la región en el futuro son:

-Sensibilizar el nivel político sobre la importancia socioeconómica y sanitaria de estos productos a través de análisis de costo/beneficio de la aplicación de medidas para mejorar la calidad e inocuidad de estos productos.

-Incorporar el control de calidad de los alimentos callejeros en los programas rutinarios de control y planes de alimentación y nutrición en los países en que ésto aún no se ha logrado. Obtener la consideración global de los recursos requeridos para el desarrollo de estos programas en los planes de desarrollo de los países.

-Facilitar la participación de las asociaciones de vendedores, grupos organizados de consumidores, asociaciones y fundaciones de apoyo al sector microempresarial de la venta callejera de alimentos en comités y programas tendientes a mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos, callejeros, incluyendo aquellos responsables de evaluar la funcionalidad de los modelos tecnológicos desarrollados en la región, en los últimos 5 años y en la promoción de su aplicación a mayor escala.

-Lograr la aplicación de la reglamentación en materia de control sanitario considerando las experiencias obtenidas en otros países del área.

- Poner en práctica nuevos enfoques para la realización de campañas de orientación y educación del consumidor, incluyendo la medida de su impacto.

-Integrar los aspectos de higiene de los alimentos en los programas de educación primaria en la región, como medida para ampliar la cobertura.

-Establecer un centro de referencia sobre el control de alimentos callejeros en la región que facilite la ordenación y difusión de la experiencia en este campo y la utilización de materiales desarrollados en actividades previas. El centro facilitaría también el intercambio de experiencias con otras regiones (Costarrica, Moron, 1996).

Otros países han incluido el control de los alimentos callejeros dentro de sus planes nacionales de alimentación y nutrición. Se espera que la ejecución de esos planes permita la consolidación del comercio de alimentos callejeros en aquellos países que aún no lo han logrado.

La incorporación de tecnologías mejoradas en la preparación y comercialización de alimentos callejeros, constituye una de las principales líneas de acción que han desarrollado los proyectos dirigidos a mejorar su control sanitario. Todo esto lleva involucrado aspectos higiénicos fundamentales como el abastecimiento de agua, las medidas de protección y conservación de los alimentos y la eliminación de residuos.

La mayor limitación que se advierte para la adopción de tecnologías apropiadas resulta ser de índole económica (Palomino, H. FAO, 1996). Los vendedores callejeros con buen volumen de ventas no tienen problemas para la adquisición de módulos higiénicos sanitarios compuestos de depósito, lavatorio y recipientes para aguas servidas, instalados en estructura de hierro el que ha sido experimentado, pero necesita un depósito de agua adicional para reabastecimiento, sobre todo cuando la demanda del agua sobrepasa los 20 litros, que es la capacidad de agua del módulo. Este particular, más su costo, le, hace menos accesible a la mayoría de los vendedores ambulantes.

En relación a la venta de alimentos en la calle, es obvio que será preciso desarrollar simultáneamente una campaña de control más severa de las normas sanitarias y una campaña de orientación del consumidor para que esté en mejores condiciones de elegir entre aquellos locales que exhiben el distintivo de calidad y que demuestren una mejor presentación, desde el punto de vista de higiene y sanidad.

* Es una expresión latina que significa «código alimentario o Legislación Alimentaria».

Bibliografía

1. BOUTRIF, G., *Panorama integral de la FAO sobre control de alimentos FAO. 13-14, 1995.*
2. CHAUIAC, M., GERBOUIN-ROSELLE. «*Les enfants et l'alimentación de rue*». FAO. 1996.

3. COSTARRICA, M.L., MORON. C. «Estrategias para el mejoramiento de la calidad de los alimentos callejeros en América Latina y el Caribe». FAO, 17-18, 1996.
4. CUÉLLAR, J., «Situación de la venta de alimentos en las calles de América Latina y el Caribe» FAO/OMS, 1994.
5. DAWSON, J.R. ET CANET, C., «International activities in street foods». Food Control FAO, 1991.
6. FAO. Los consumidores y el Codex Alimentarius 8-9, 1995. Palomino, Huamán J.' FAO 17-18, 1996.

[Texto](#) | [Bibliografía](#) | [Versión Completa \(Imprimir\)](#)

Sitio desarrollado por [SISIB - Universidad de Chile](#)