

## ALIMENTOS DE VENTA EN LA VÍA PÚBLICA: TEMÁTICA GLOBAL Y DESAFÍO PARA LA INVESTIGACIÓN NUTRICIONAL

**Autores:** Mendoza, Rosana Mabel

Magíster en Tecnología de Alimentos. Profesora Asociada. Facultad de Ingeniería y Tecnología. Sede Posadas. Licenciatura en Nutrición. Química de los Alimentos.

**Email:** mendozarosana\_pos@ucp.edu.ar.

**Palabras clave:** comida callejera- Seguridad Alimentaria-Hábitos alimentarios

Abordar el tema de la venta callejera de alimentos nos remite a tiempos prehispánicos y coloniales en toda América Latina, y es una actividad actual que se constituye en proveedora importante para las comunidades, obedeciendo, en gran parte a un contexto cultural, aunque es una manifestación que se extiende globalmente.

El fenómeno de la comida callejera, lejos de disminuir debido al auge de la industria alimentaria, tiene actualmente una marcada tendencia de aumento en las zonas urbanas e impacta con problemáticas colaterales a todo el espectro social, económico, de salud y cultural de cualquiera de los países, en particular, de aquellos en vías de desarrollo.

La venta callejera de alimentos requiere un abordaje integral: conlleva aspectos políticos, y en particular, económicos, ya que los ingresos generados generalmente no se incorporan al sistema formal, sin embargo constituyen una actividad que ha ganado mucha importancia para familias de escasos ingresos. (Rodríguez Moreno & Regalado Galván, 2000)

Las repercusiones económicas globales de los alimentos vendidos en la vía pública son prácticamente incalculables. Varios informes de Organismos vinculados al área reconocen que en muchas ciudades del mundo, cada día se involucran millones de dólares EE.UU. como resultado de la venta de alimentos en las calles, y que muchos casos, los efectos sobre la producción agrícola local son enormes.

Asimismo, la venta ambulante de alimentos, requiere una inversión poco costosa por parte del vendedor que generalmente, cuenta además que con una capacitación que no excede la experiencia doméstica en la preparación de alimentos, proporcionando así una fuente de empleo. Las operaciones de venta de alimentos en la vía pública requieren a menudo la participación de familias enteras para adquirir las materias primas, preparar y cocinar los alimentos y venderlos, destacándose en esta actividad la función de la mujer y las posibilidades de empleo que le ofrece este sector. No es casual que la mayoría de los vendedores ambulantes de alimentos en todo el mundo sean mujeres. Las mujeres participan en la preparación de alimentos para la familia en el hogar, por lo que establecer un pequeño negocio de venta ambulante de alimentos puede llegar a ser un proceso natural para ellas, dándoles

cierta independencia económica con muchas repercusiones sociales positivas. Por consiguiente, es altamente recomendable que se reconozca plenamente su importante rol en todo el proceso productivo de este tipo de alimentos, y que se les tenga especialmente en cuenta al intervenir sobre este sector. (Rodríguez Moreno & Regalado Galván, 2000)

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

Las diferencias culturales, étnicas y religiosas han influido en la variedad y el carácter de los alimentos vendidos en la vía pública en todo el mundo. Los alimentos pueden cocinarse en el hogar y distribuirse luego, o prepararse sobre la marcha, dependiendo del espacio disponible. Se pueden encontrar puestos fijos, carros, puestos situados en las aceras o en los bordes de carreteras, vendedores ambulantes con su carga sobre la cabeza y se puede disponer los productos que varían en función de la ingeniosidad personal, los recursos disponibles, el tipo de alimentos vendidos y la existencia de otras instalaciones adquiridas oficialmente u ocupadas en las ciudades.

Según la Organización para la Agricultura y la Alimentación (FAO), 2500 millones de personas toman comida callejera cada día por diferentes motivos y los consumidores estos alimentos provienen de una amplia gama de estratos socioeconómicos, y el principal incentivo para este tipo de alimentos es la gran demanda de los tipos de productos vendidos, originada en características culturales específicas y la idiosincrasia de los consumidores.

Cuando exploramos las características de los consumidores encontramos desde consumidores ocasionales, los vocacionales, los que tienen preferencia por algún tipo de alimento, o los antojadizos, desde profesionales y estudiantes a obreros, todos con la misma necesidad: satisfacer su apetito ya sea porque habitan lejos de sus lugares de actividad y no cuentan con el tiempo necesario para regresar a sus hogares o solamente porque fueron atraídos por las características evidenciables

del producto. (FAO, 1995)

En síntesis, los hábitos y costumbres están condicionados por la disponibilidad de los alimentos y porque la conducta alimentaria y la selección de cierto tipo de alimentos se inician con motivaciones básicas que a su vez interactúan con sus percepciones, recuerdos y juicios, quedando de manifiesto que se involucran factores psicológicos y socioculturales.

Otro grupo de condicionantes que tiene un gran peso en la elección son los económicos, ya que el consumo de este tipo de alimentos está íntimamente ligado a la realidad económica del consumidor. (Rodríguez Moreno & Regalado Galván, 2000)

### **Un atractivo turístico para quienes buscan algo exótico**

Desde hace algunas décadas, los puestos de comida en la calle han ofrecido una solución a quienes querían comer algo sin tener que esperar mucho tiempo. Así, en los últimos años la "streetfood" se ha convertido en tendencia, y cada país está creando una identidad propia a través de esta actividad económica. Tanta importancia ha cobrado este fenómeno cultural que existen lugares en los que el principal atractivo turístico es caminar por las zonas en las que se ofrecen estas especialidades. (Fernández, 2018)

Actualmente, muchos turistas planifican sus visitas en torno a ellos e incluso dejan en segundo plano a monumentos y otras actividades ya que la oferta de comidas exóticas es tan variada como la cantidad de países en los que es "street-food" forma parte de la oferta gastronómica.

La comida callejera se ha convertido entonces en una tendencia culinaria que incluso impulsa que en muchos países cuya tradición no la incluye estén haciendo habituales las furgonetas o carritos que se comienzan a imponer. El hecho más destacable e importante desde las ciencias de los alimentos es que no se trata de fast food como podría pensarse en un principio, sino que desde estos "restaurantes móviles" se ofrecen un sinnúmero de especialidades que involucran experiencias para los consumidores que implican el disfrute de la cultura de un país y múltiples estímulos sensoriales asociados a una actividad controvertida desde los riesgos sanitarios. ("Street food": 8 imperdibles de la comida callejera del mundo", 2013)

### **Riesgos para la salud**

Diversas características de los alimentos vendidos en la vía pública pueden generar riesgos para la salud. En términos generales, esas características incluyen el tipo de producto alimentario, la falta de uso, el uso o el uso excesivo de aditivos alimentarios y el carácter y grado de contaminación microbiana o química.

Esa misma diversidad aumenta el riesgo potencial y crea la necesidad de clasificar-

los como de alto riesgo o de menor riesgo en función de su composición, procedimientos de preparación, almacenamiento y forma en que se sirven a los consumidores.

Estudios realizados, indican que, cuando se clasifican los alimentos según su composición, los que son de origen animal y tienen un contenido elevado de proteína y de humedad, un pH relativamente alto (mayor o igual a 5) y una cantidad comparativamente grande de ingredientes (y, por consiguiente, una mayor manipulación) son los que entrañan los riesgos más altos.

Dentro de los que cumplen con estas características encontramos aquellos como los que se presentan listos para servir, como las preparaciones a partir de pescados y mariscos (muchas veces poco cocidos), a los que se agregan verduras crudas, y se constituyen en productos de alto riesgo porque también los materiales usados en su preparación pueden haberse contaminado en el sitio de producción. Tanto esos materiales como los productos alimentarios resultantes pueden haber sido manipulados y conservados sin observar los procedimientos sanitarios adecuados. Las frutas que se venden peladas y cortadas en trozos y los refrescos preparados con agua son otros dos tipos de alimentos y bebidas vendidos en la calle que corren alto riesgo de contaminación debida más comúnmente en las superficies de corte, o mediante el contacto con las manos sucias, utensilios contaminados o el agua usada para lavarlos y prepararlos.

Los productos elaborados con hielo como helados, granizados y los productos preparados con hielo raspado, o triturado, también se consideran de alto riesgo. Además de ser elaborados con jarabes que pueden contener colorantes no autorizados, pueden estar preparados con hielo contaminado y suelen ser manipulados y almacenados de forma inadecuada durante el proceso de transporte y venta.

Los productos servidos como platillos principales y las verduras y frutas frescas usadas para complementar otros platillos merecen especial atención. Además de estar en potencia expuestos a una gran contaminación en el lugar de origen también pueden ser contaminados por el agua de calidad muy deficiente usada en la mayoría de los puestos de los vendedores y, por lo tanto, pueden servir como vehículos para transmitir microorganismos que causan enfermedades, principalmente bacterias enteropatógenas.

La categoría de los alimentos de menor riesgo incluye los emparedados que se venden tostados o en caliente, los guisos calientes y los alimentos a base de maíz, trigo y otros granos molidos, que se asan a la parrilla sobre fuegos preparados con carbón, madera o gas. Los guisos con carne (comúnmente preparados con carne de res, cerdo, pollo o pescado) por lo general se calientan y conservan a una temperatura elevada. Esto reduce el riesgo de contaminación siempre que no se dejen enfriar o se recalienten después de forma inadecuada.

Asimismo, el calor aplicado a los productos asados de granos o de alto contenido de

harinas o almidones los hace relativamente inocuos para el consumo. No obstante, se pueden contaminar más tarde, durante la manipulación o el almacenamiento inadecuado, o mediante el agregado de otros elementos, como verduras crudas. También hay que tener en cuenta que, por su composición, estos productos pueden derivarse de materias primas contaminadas con micotoxinas resistentes al calor.

Las condiciones sanitarias de los típicos puestos o carritos, el equipo de los vendedores callejeros y también de los mismos vendedores, también plantean un evidente problema de salud.

En general, no se cuenta con retretes ni lavabos disponibles, lo cual obliga a los vendedores (y a veces a los consumidores) a usar cualquier área cercana sin lavarse después las manos como es debido. A esto se suma también que generalmente las aguas residuales y la basura se descargan en las calles, contribuyendo a la proliferación de insectos y roedores.

La probable contaminación química también se constituye en una más de las causas de los problemas de salud relacionados con los alimentos vendidos en la vía pública. Es una práctica frecuente y que va en aumento el uso no autorizado de diversos aditivos, a veces para compensar la deficiente infraestructura de conservación de los alimentos, y otras veces para satisfacer el gusto de los consumidores. Se emplean ampliamente sustanciantales como nitritos y nitratos, colorantes no autorizados, conservadores como benzoatos, sorbatos y metabisulfitos, modificadores de la textura, edulcorantes y otros productos.

Además, las sustancias tóxicas generadas por la contaminación atmosférica (como los residuos de plomo provenientes de los gases de escape de los vehículos), los residuos de insecticidas en las frutas y verduras y los compuestos tóxicos originados durante la preparación de los alimentos como los que se producen durante la cocción por el manejo inadecuado de los aceites y grasas en que se fríen algunos de estos platos también conforman un problema que atañe a la salud.

Por otra parte, por muy beneficioso desde lo económico y social que pueda ser el papel desempeñado por los vendedores callejeros, la naturaleza informal del sector conlleva una serie de riesgos y lo hace susceptible a dinámicas que pueden resultar potencialmente peligrosas tanto para la sociedad en general como para los propios vendedores. Los vendedores callejeros de alimentos suelen trabajar sin licencia, con un equipo improvisado y ocupando a menudo el espacio público.

Los vendedores callejeros de alimentos forman parte de la economía sumergida y, consecuentemente, también muchos de ellos eluden la regulación y el control. Esto da lugar a una serie de riesgos para la salud. Es frecuente que no se controle desde los organismos oficiales la procedencia, preparación y almacenamiento de los ali-

mentos que se venden. Si tomamos en consideración las condiciones insalubres en las que trabajan muchos vendedores se observa una tendencia que agrava el problema. (Arambulo III, Almeida, Cuellar Solano & Belotto, 1995)

### Cuestiones nutricionales

*“El potencial de la comida callejera de mejorar la seguridad alimentaria y el estado nutricional de las poblaciones urbanas permanece inexplorado casi en su totalidad” (Draper, 1996)*

En el estudio de revisión de Stein y col. en 2013, se determina, luego del análisis de 639 artículos de todo el mundo referidos al tema del aporte nutricional de los alimentos de venta callejera, que la ingesta diaria energética aportada por este tipo de alimentos en adultos oscila entre el 13% y el 50% y en niños esta cifra ronda entre el 13% y el 40%. Las cifras varían según las regiones geográficas, sin embargo, aún tomando en cuenta los menores valores de porcentajes de ingesta energética en la dieta, se concluye que estos productos contribuyen significativamente. Más aun, la mayoría de los estudios sugieren que los alimentos de venta en la vía pública, aportan significativamente a la ingesta diaria de proteínas, a menudo en valores cercanos al 50% de la Ingesta Diaria Recomendada. Los datos acerca de la ingesta de lípidos y carbohidratos merecen especial atención debido a la alta contribución de grasas, grasas trans, azúcares y sal que se verifican en numerosos estudios y su posible rol en el desarrollo de obesidad y otras enfermedades de causas nutricionales. Muy pocos estudios han provisto datos en lo referente a la ingesta de micronutrientes, sin embargo se ha observado una tendencia de valores altos de aportes de Vitamina A y Hierro, así como de valores bajos para el Calcio y la Tiamina.

Es esencial entonces, para aquellos quienes deben determinar acciones y políticas y para los profesionales de la nutrición, contar con un buen entendimiento acerca de los tipos de nutrientes encontrados y sus contribuciones en los alimentos de venta callejera, ya que su consumo se ha ampliado en muchos países llevándolos a la categoría de constituyentes de patrones habituales de alimentación pudiendo favorecer el avance de enfermedades silenciosas y otras condiciones relacionadas con la nutrición. Esto es particularmente relevante en países en desarrollo donde se mantiene la prevalencia de obesidad en adultos y aumentan los valores de ocurrencia en adolescentes y niños.

### Conclusiones

Los alimentos de venta callejera ofrecen muchas ventajas: generalmente son baratos, son fáciles de conseguir en horas y lugares no habituales, y con frecuencia son el único negocio que provee de comida a la población activa urbana pobre. Sin em-

bargo y, a pesar de su carácter indudablemente positivo, el papel dominante que desempeñan los alimentos de venta callejera en la nutrición de muchos habitantes de las ciudades plantea numerosos desafíos.

Las condiciones insalubres, la deficiente calidad de los alimentos y la contaminación sólo algunos de los aspectos negativos que surgieron durante la discusión. Además, el carácter informal del sector y la consiguiente falta de reconocimiento legal constituyen un riesgo para aquéllos que están involucrados en la venta y preparación de estos alimentos.

Para mejorar las condiciones de los vendedores callejeros y asegurar que los alimentos que se venden no ponen en peligro la salud pública y respetan ciertas normas de calidad, en primer lugar es necesario concienciar de la necesidad de que los alimentos tengan una cierta calidad.

La calidad e inocuidad de los alimentos de venta callejera están determinadas por numerosos factores, como la organización del negocio, los aspectos normativos, los aspectos técnicos relacionados con la preparación, conservación y exposición de los alimentos que se venden en las calles, la perspectiva del consumidor y los programas educativos.

La venta de alimentos nutricionalmente deficientes constituye otro problema adicional ya que la falta de concienciación de productores y consumidores evita que los vendedores ofrezcan platos sanos y nutritivos.

El abordaje de esta problemática implica que una excesiva regulación del sector corre el riesgo de asfixiar esta capacidad de adaptación y simplemente desplazaría el problema a un nuevo sector informal constituido por quienes la eluden, es necesario informar y educar acerca de la necesidad de los expendedores de cumplir normas mínimas, especialmente en relación a la calidad de los alimentos. Los vendedores deben recibir formación básica sobre cómo preparar y almacenar de forma segura los alimentos y los negocios deben estar certificados en consecuencia. (FAO, 2011)

Mientras que en algunos países se propuso la aplicación de las normas APPCC, otros prefieren hacer hincapié en la necesidad de directrices mucho más sencillas como las “cinco claves para alimentos más seguros” desarrolladas por la FAO. (WHO, 2007)

Es importante considerar que los alimentos de venta callejera constituyen un sector muy heterogéneo y que las intervenciones deben planificarse cuidadosamente teniendo en cuenta aspectos como el género, la población objetivo y las costumbres locales. También es necesario diferenciar entre vendedores de comida preparada in situ o de platos preparados con antelación en casa, siendo la segunda práctica mucho más riesgosa. Huelga decir que los niveles de educación general también desempeñan un papel importante a la hora de garantizar la inocuidad de los alimentos de venta callejera. Cuanto mejor educados estén los vendedores y los clientes, más

sabrán sobre temas como nutrición e inocuidad alimentaria, y más interés tendrán en que el negocio y los productos sean lo más limpios y saludables posibles.

Debemos entonces recordar que los alimentos de venta callejera son importantes para la seguridad alimentaria y que el tratamiento de los problemas derivados de esta actividad requiere de un enfoque multidisciplinario que tenga en cuenta los intereses de todas las partes implicadas.

Centrarse únicamente en la calidad y e inocuidad de estos alimentos no puede solucionar el problema. Sin embargo la calidad e inocuidad de los alimentos de venta callejera pueden utilizarse como herramienta para verificar el progreso de las medidas y acciones puestas en marcha por todas las partes interesadas para cambiar la situación.

## Bibliografía

FAO (2011). Alimentos de venta callejera: el camino a seguir para una mejor seguridad alimentaria y nutrición Resumen del debate n. 73. Recuperado de [http://ttypo3.fao.org/fileadmin/user\\_upload/fsn/docs/Street\\_Foods/PROCEEDINGS\\_Street\\_foods.doc](http://ttypo3.fao.org/fileadmin/user_upload/fsn/docs/Street_Foods/PROCEEDINGS_Street_foods.doc).

Arambulo III, P., Almeida, C., Cu&eacute;llar Solano, J., &Belotto, A. (1995). La venta de alimentos en la vía pública en América Latina. Recuperado de: <http://iris.paho.org/xmlui/handle/123456789/15621>

Draper A (1996) Street Foods in Developing Countries: The Potential for Micronutrient Fortification. London: London School of Hygiene and Tropical Medicine

Fernández, P. (2018). Comunicado: Street food: la comida callejera impulsa el turismo. Recuperado de: <http://www.europapress.es/comunicados/sociedad-00909/noticia-comunicado-street-food-comida-callejera-impulsa-turismo-20180122091716.html>

Rodríguez Moreno, R., & Regalado Galván, P. (2000). Seminario sobre venta de alimentos en la vía pública. México: Secretaría de Salud, Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario. Recuperado de: <http://www.cofepris.gob.mx/Documents/Bibliografias/129.pdf>

Steyn, Nelia&Mchiza, Zandile& Hill, Jillian& Derek Davids, Yul&Venter, Irma&Hirichsen, Enid &Opperman, Maretha&Rumbelow, Julien&Jacobs, Peter. (2013). Nutritional contribution of street food to the diet of people in developing countries: A systematic review. Public health nutrition. 17. 1-12. 10.1017/S1368980013001158.

Street foods (FAO food and nutritionpaper) - Alimentation de rue (Étude FAO alimentation et nutrition) - Alimentos que se venden en la vía pública (Estudio FAO alimentación y nutrición) . (1995). Recuperado de <http://www.fao.org/docrep/W4128T/W4128T00.HTM>

“Street food”: 8 imperdibles de la comida callejera del mundo. (2013). Recuperado de: [https://www.clarin.com/entremujeres/hogar-y-familia/rincon-gourmet-gourmet-vacaciones-comida-calle-ciudad-mundo-viajes-turismo-gastronomia-lo-nely-planet\\_0\\_Hkt06Fwmg.html](https://www.clarin.com/entremujeres/hogar-y-familia/rincon-gourmet-gourmet-vacaciones-comida-calle-ciudad-mundo-viajes-turismo-gastronomia-lo-nely-planet_0_Hkt06Fwmg.html)

WHO, Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos. (2007). Recuperado de: [http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual\\_keys\\_es.pdf](http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys_es.pdf)