

Guía para la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Destinada a productores/as hortícolas
Érika Barrionuevo



Colección

Guías de Higiene y Seguridad para la Agricultura Familiar Periurbana

Barrionuevo, Erika

Guía para la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos : destinada a productores-as hortícolas / Erika Barrionuevo. - 1a ed. - Florencio Varela : Universidad Nacional Arturo Jauretche, 2026.

Libro digital, PDF - (Guías de Higiene y Seguridad para la Agricultura Familiar Periurbana / Tito, Gustavo ; 1)

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-631-6788-13-9

1. Horticultura. 2. Prevención de Riesgos. 3. Enfermedades Transmisibles. I. Título.
CDD 343.076



Licenciatura en
**Gestión
Ambiental**

Instituto de
**Ciencias Sociales
y Administración**

Universidad Nacional Arturo Jauretche

Rector: Dr. Arnaldo Darío Medina

Vicerrectora: Lic. Lorena Baum

Secretaría General: Ing. Miguel Binstock

Director del Instituto de Ciencias Sociales y Administración: Dr. Juan Pastor González

Colección Guías de Higiene y Seguridad para la Agricultura Familiar Periurbana

Coordinador Editorial: Ernesto Salas

Coordinador de la colección: Dr. Gustavo Tito

Rearmado de diseño interior y tapa: Rodrigo Salas

1ª edición digital, Agosto de 2026

© 2026, UNAJ

Av. Calchaquí 6200 (CP1888)

Florencio Varela Buenos Aires, Argentina

Tel: +54 11 4275-6100

editorial@unaj.edu.ar

www.editorial.unaj.edu.ar

Queda hecho el depósito que marca la Ley 11.723



Esta obra está bajo una Licencia Creative Commons Argentina.

Atribución-NoComercial-SinDerivadas 2.5 Argentina (CC BY-NC-ND 2.5 AR)

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/ar/>

Prólogo

Compromiso Territorial y Saberes Compartidos

Nos es muy grato presentar desde el Instituto de Ciencias Sociales y Administración de la Universidad Nacional Arturo Jauretche la Colección **Guías de Higiene y Seguridad para la Agricultura Familiar Periurbana**. Esta obra no constituye solo un compendio técnico, sino que es la materialización de la misión institucional de la Universidad de producir y distribuir conocimientos e innovaciones que contribuyan al desarrollo económico, social y cultural de la región, con el fin último de mejorar la calidad de vida de nuestra comunidad.

Esta colección encuentra su origen en la materia *Gestion Ambiental de los Establecimientos Productivos Primarios Periurbanos* de la Licenciatura en Gestión Ambiental, bajo la innovadora matriz pedagógica denominada **AULA CAMPO**. En este espacio, el aprendizaje trasciende las aulas para nutrirse de la interacción activa entre estudiantes, docentes y los productores a partir de la cual se identificó una necesidad crítica como es la escasa visibilidad y autopercepción que existe sobre la humanización del trabajo de los agricultores familiares.

Atendiendo a los fines de nuestra Universidad de priorizar las problemáticas locales y transformar la información en conocimiento útil, estas guías han sido elaboradas de forma participativa, resultando en materiales accesibles y validados por los mismos actores a los que

están dirigidos. El contenido de la colección aborda de manera integral temas de gran relevancia para el sector, incluyendo:

- Prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Prevención de accidentes de trabajo.
- Ergonomía en la horticultura familiar.
- Higiene y seguridad en el trabajo apícola.

La producción de este material por parte de los estudiantes refleja el espíritu de una comunidad de trabajo abierta a las exigencias de su tiempo y de su medio. Al ofrecer estas herramientas, la UNAJ no solo cubre una vacancia técnica, sino que reafirma su compromiso con la equidad, la justicia distributiva y la preservación del medio ambiente.

Finalmente, publicamos estas Guías con la convicción de que la articulación entre el conocimiento universal y los saberes producidos por nuestra comunidad es el camino para fortalecer los valores democráticos y el desarrollo con justicia social de nuestra nación.

Dr. Juan Pastor González

Director del Instituto de Ciencias Sociales y Administración

Introducción

La presente Colección de **Guías de Higiene y Seguridad para la Agricultura Familiar Periurbana**, fue gestada en las clases de la materia, espacio complementario y curso de vinculación territorial *Gestión Ambiental de los Establecimientos Productivos Primarios Periurbanos* de la Licenciatura en Gestión Ambiental de la UNAJ.

En esta materia se desarrolla el sistema de enseñanza aprendizaje **AULA CAMPO**, que consiste en la participación activa de los y las productores y productoras del Área Metropolitana de Buenos Aires SUR (AMBA SUR) en interacción con las y los estudiantes y el equipo docente. En esta matriz educativa se evidencia la escasa visibilidad y autopercepción que tiene la humanización del trabajo de los agricultores y de las agricultoras del Periurbano. Como resultado de ello, las y los estudiantes adquieren el compromiso para continuar con la temática *Higiene y Seguridad* (uno de los temas de la materia) ya sea desarrollando sus Trabajo de Integración Final y/o realizando Talleres de Vinculación Territorial.

Y, precisamente para capitalizar todo este trayecto educativo se propuso la elaboración participativa de estas guías accesibles y validadas por los mismos actores a los que están dirigidas. De esta forma la Universidad ofrece un producto que cubre una vacancia y a su vez le permite seguir dialogando con el sector de la Agricultura Familiar Periurbana.

Dr. Prof. Gustavo Tito

Coordinador de la Colección

Presentación

Esta guía fue pensada como una herramienta sencilla y práctica para acompañar a quienes producen alimentos en quintas familiares. Su objetivo es brindar información útil para prevenir las enfermedades que pueden transmitirse a través de los alimentos (ETA), cuidando así la salud de quienes producen y de quienes consumen.

Las recomendaciones están organizadas en relación a tres ejes principales:

- **Eje 1: Presencia de animales y vectores**
- **Eje 2: Uso de insumos y residuos biológicos**
- **Eje 3: Infraestructura sanitaria en la quinta**



Pero antes...

conozcamos qué son las **Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA)**.

Las ETA son enfermedades que se producen cuando una persona consume alimentos o agua contaminados con microbios como bacterias, virus o parásitos.

Estos microorganismos suelen encontrarse en el estiércol de animales, en aguas contaminadas, en el suelo o en superficies sucias. Por eso, cuando los cultivos se riegan con agua no segura, cuando los alimentos se manipulan con manos sucias o cuando los animales tienen acceso directo a las quintas, se aumenta el riesgo de contaminación.

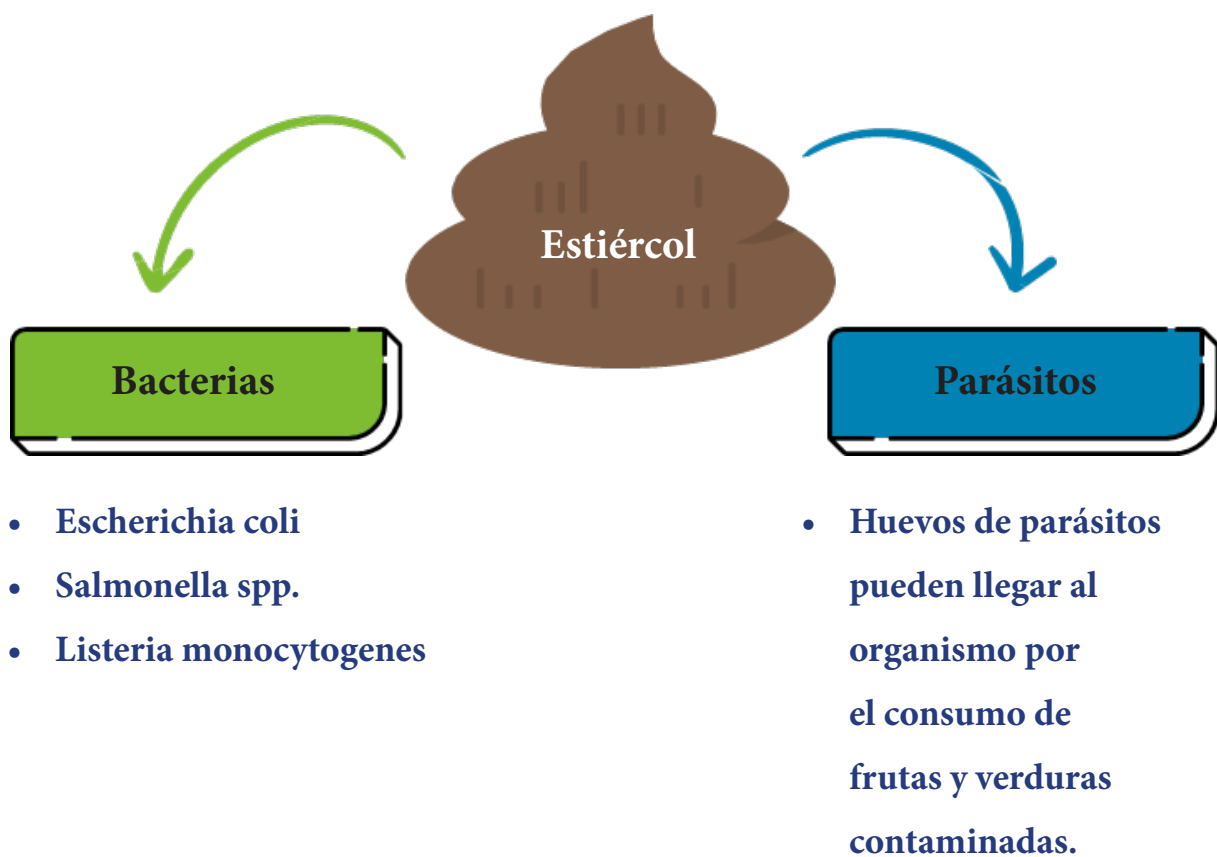
Como consecuencia, algunas de estas enfermedades pueden causar síntomas como: dolores de panza, vómitos, diarreas, o en casos más graves, problemas de salud más serios.



Ciclos de cada enfermedad

y su fuente de contaminación

El estiércol como fuente de contaminación

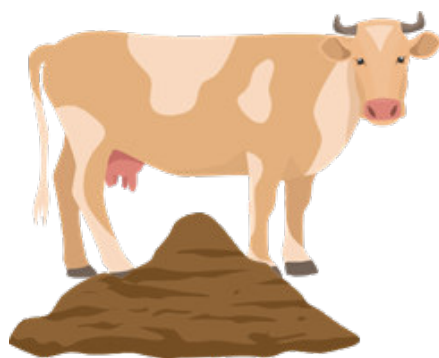


La **presencia** de estos **patógenos** (bacterias y parásitos) en el compost provienen del **uso de estiércoles**, seguido del **uso de aguas contaminadas** y de las **personas que manipulan el abono**.

SÍNDROME URÉMICO HEMOLÍTICO

Bacteria: Escherichia coli

Si se consume verduras sin un correcto lavado o desinfección, la bacteria ingresa al organismo



La bacteria vive en los intestinos de los animales y se elimina a través de sus heces



Si el estiércol se usa como abono sin tratamiento adecuado en la huerta, se convierte en un foco de contaminación



El estiércol puede contaminar el agua de riego y suelos, extendiendo la bacteria en el entorno



Esta enfermedad puede causar infecciones urinarias y gastrointestinales

SALMONELOSIS

Bacteria: Salmonella spp.

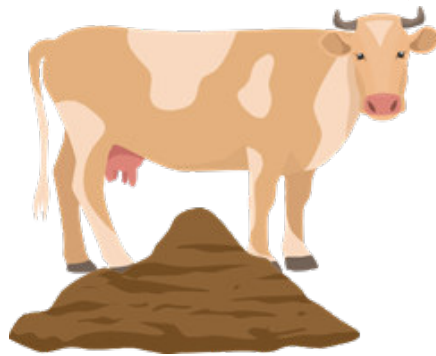


Esta enfermedad puede causar diarreas, fiebre, vómitos y cólicos abdominales

LISTERIOSIS

Bacteria: Listeria monocytogenes

Consumir alimentos
contaminados, crudos o
mal cocidos, permite la
entrada de la bacteria al
organismo



El ganado puede portar
la bacteria en el intestino
y eliminarla en las heces



El estiércol usado
como abono o el agua
contaminada puede
transportar la bacteria
hacia los alimentos y
utensilios de cocina



Puede causar síntomas gastrointestinales.
Es de alto riesgo para embarazadas, recién
nacidos, personas mayores o personas con
bajas defensas

Importancia del uso seguro del estiércol

El estiércol es un recurso valioso en la producción hortícola ya que aporta nutrientes y mejora la estructura del suelo.

Sin embargo, cuando no es manejado correctamente puede convertirse en una fuente de contaminación ya que contiene microorganismos patógenos, huevos de parásitos, entre otros.

Por eso, es fundamental aplicar **buenas prácticas de manejo e higienización** antes de su uso, garantizando que el estiércol se transforme en un insumo seguro para los cultivos y sin riesgo para salud de los/as productores/as y consumidores.

Recomendaciones para el uso seguro del estiércol



Higienización (compostaje termofílico)

Mantener una temperatura igual o mayor ($\geq$) a 55°C durante 1h o más (según el patógeno).

Por ejemplo:

Salmonella spp. y *E. coli* 55°C $\rightarrow$ 1h



Prevención de recontaminación

Evitar el contacto del material ya higienizado con estiércol fresco.

Utilizar utensilios y áreas limpias para manipular el compost.



Seguridad e inocuidad

No aplicar directamente el estiércol crudo a hortalizas de hoja o de consumo en fresco.

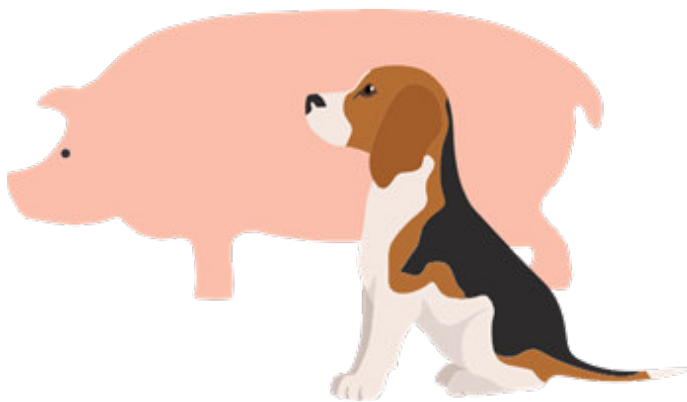
Enfermedades zoonóticas

Son enfermedades de los animales producidas por diferentes agentes infecciosos que dándose ciertas circunstancias pueden llegar al ser humano y producir una enfermedad.

En el ámbito de la **producción hortícola familiar**, las zoonosis representan un riesgo particular ya que el contacto con animales domésticos y de granja, y la manipulación de alimentos frescos son prácticas frecuentes.

Por eso, la **prevención** adquiere un rol central: identificar los principales agentes zoonóticos, comprender sus ciclos de transmisión y aplicar prácticas de higiene y manejo seguro en las quintas permite reducir la exposición al riesgo.

Animales como fuente de zoonosis



Parásitos

Estas son algunas de las enfermedades que están vinculadas al contacto directo con animales infectados y a prácticas inadecuadas de manejo y faena de los mismos.

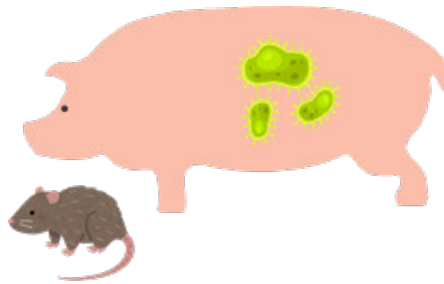
- *Trichinella spiralis*
- *Echinococcus granulosus*



Las **zoonosis parasitarias** son enfermedades **transmitidas** de los **animales a las personas** a través de parásitos que completan parte de sus ciclos en huéspedes domésticos o de granja. Esto muestra la **importancia** del **control sanitario animal** y de prácticas seguras de su manejo.

TRIQUINOSIS

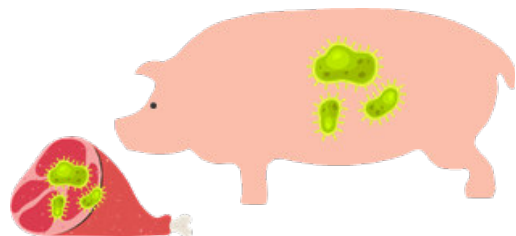
Parásito: Trichinella spiralis



El parásito se aloja en el músculo del cerdo si consume ratas o restos de animales enfermos (que alojan este parásito en sus tejidos musculares)



A su vez, las personas se infectan y contraen la enfermedad al comer carne de cerdo con larvas vivas de *Trichinella*. Esto sucede al comer estas carnes crudas, o mal cocidas.



La falta de control sanitario y posibilidad de que otros cerdos se alimenten con restos de otros cerdos infectados favorece su contagio.



La triquinosis puede causar fiebre, dolor muscular, vómitos, diarreas y en casos más graves, problemas cardíacos y neurológicos

HIDATIDOSIS

Parásito: Echinococcus granulosus

Las personas pueden enfermarse al tener contacto directo con perros infectados o con alimentos contaminados



El parásito se aloja los intestinos de perros infectados. Se expulsan por las heces



A su vez, otros perros pueden enfermarse al comer vísceras de estos animales infectados



Los huevos se pueden alojar en los suelos o aguas que consumen los animales



La hidatidosis puede causar quistes en diversos órganos, provocando dolor de panza, problemas en el hígado, tos, dificultad para respirar

Recomendaciones para la prevención de estas enfermedades



Consumir carne de cerdo segura

Evitar consumir carnes de cerdo que no hayan pasado por un control veterinario ni realizar faena casera sin inspección. Aplica también para la alimentación de los animales de la quinta.



Evitar el hacinamiento de los animales

Evitar el hacinamiento de los animales en sus corrales evita o disminuye el riesgo de propagar enfermedades, ya que reduce el contacto con roedores y previene conductas de canibalismo entre los animales.

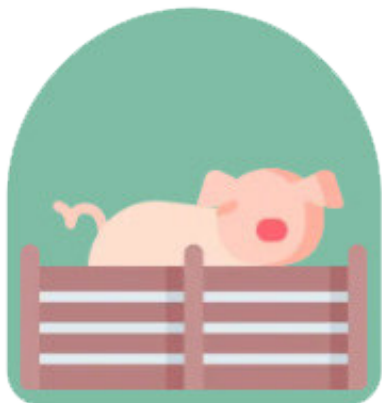


Evitar la presencia de ratas o roedores

Es importante eliminar lugares donde los roedores pueden refugiarse o reproducirse dentro del criadero.

IMPORTANTE:

Faena casera o de autoconsumo



El cerdo tiene que ser analizado antes de su consumo

El análisis se realiza por laboratorios provinciales, municipales y privados.



Partes del cerdo que se pueden enviar a analizar:

- Pilar del diafragma (entraña)
- Base de la lengua
- Masetero
- Intercostales

Envío de la muestra:

- Refrigerada (4°C a 8°C). ¡NO CONGELADA!
- Cantidad mínima: 100-200 grs
- Muestra identificada

La triquinosis es una enfermedad de

DENUNCIA OBLIGATORIA



Muestra positiva en porcinos

- Laboratorios estatales
- Laboratorios privados
- Frigoríficos

MDA - SENASA*



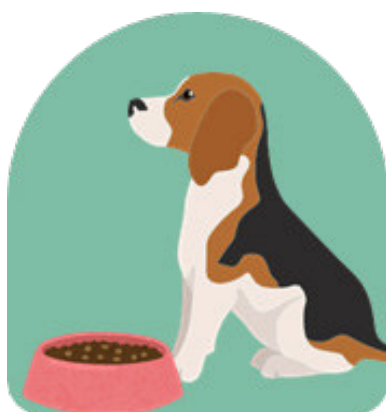
Casos positivos en humanos

- Hospitales
- Clínicas

MINISTERIO DE SALUD

*Ministerio de Desarrollo Agrario - Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria

Recomendaciones para la prevención de estas enfermedades



Control de animales

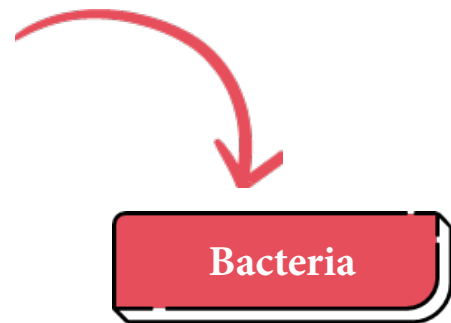
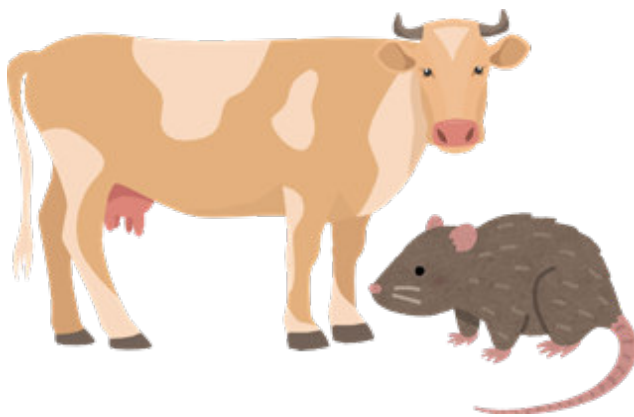
Desparasitá y vacuná periódicamente a los perros.
Que tengan un control sanitario al día.
También evitá que coman vísceras crudas.



Higiene y manipulación de alimentos

Lavate bien las manos después de manipular o tener contacto con los animales.
Procurá siempre lavar bien los alimentos que vayas a consumir vos o tu familia.

Animales como fuente de zoonosis



Estas son algunas de las enfermedades que están vinculadas al contacto directo con estos animales.

(Será considerada en este grupo la Brucelosis, al ser transmitida por una bacteria).

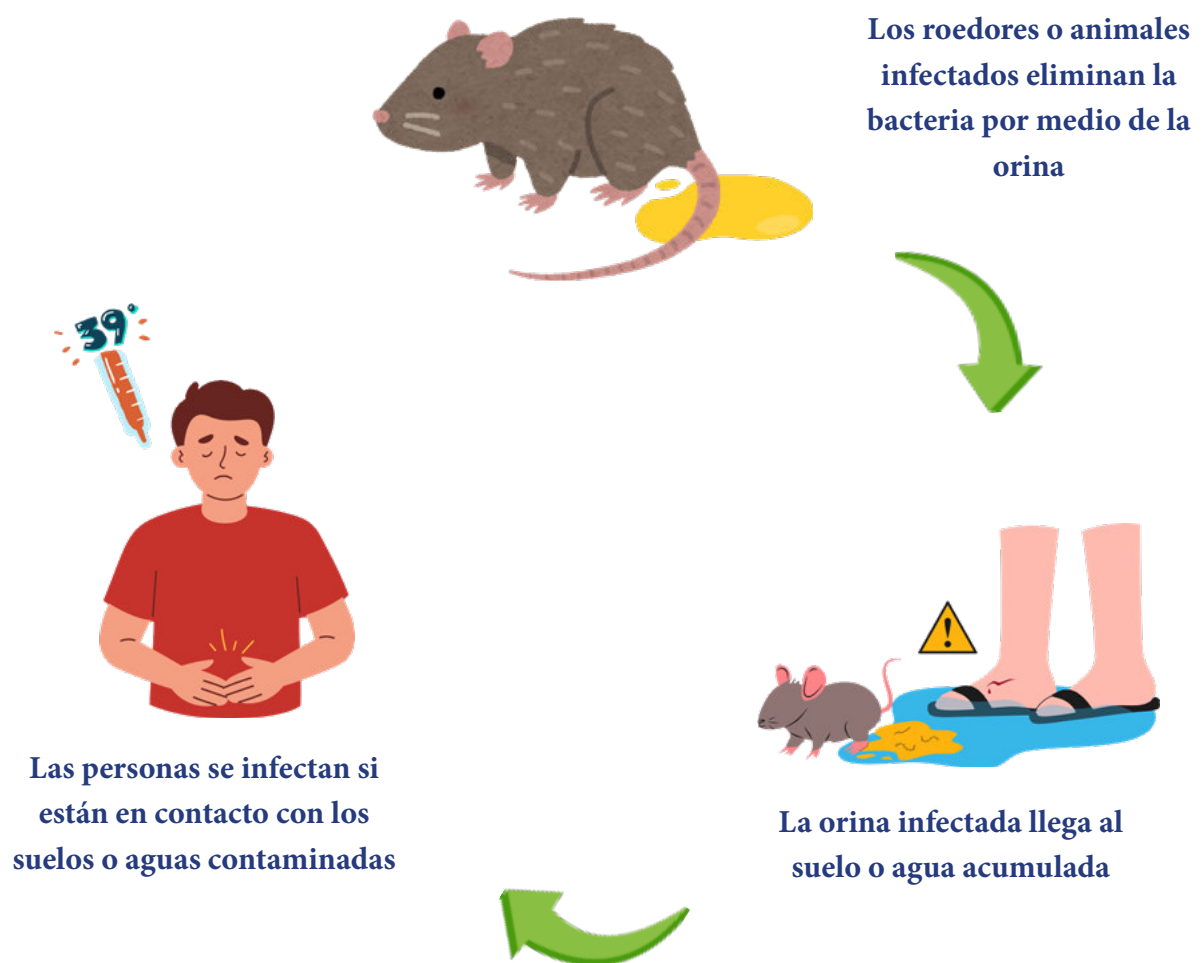
- *Leptospira* spp.
- *Brucella*



Las **zoonosis bacterianas** son enfermedades transmitidas de los **animales a las personas** a través de bacterias. Las vías de **contagio** pueden ser por **contacto directo** con animales infectados o sus fluidos, el consumo de **aguas o alimentos contaminados**, entre otros.

LEPTOSPIROSIS

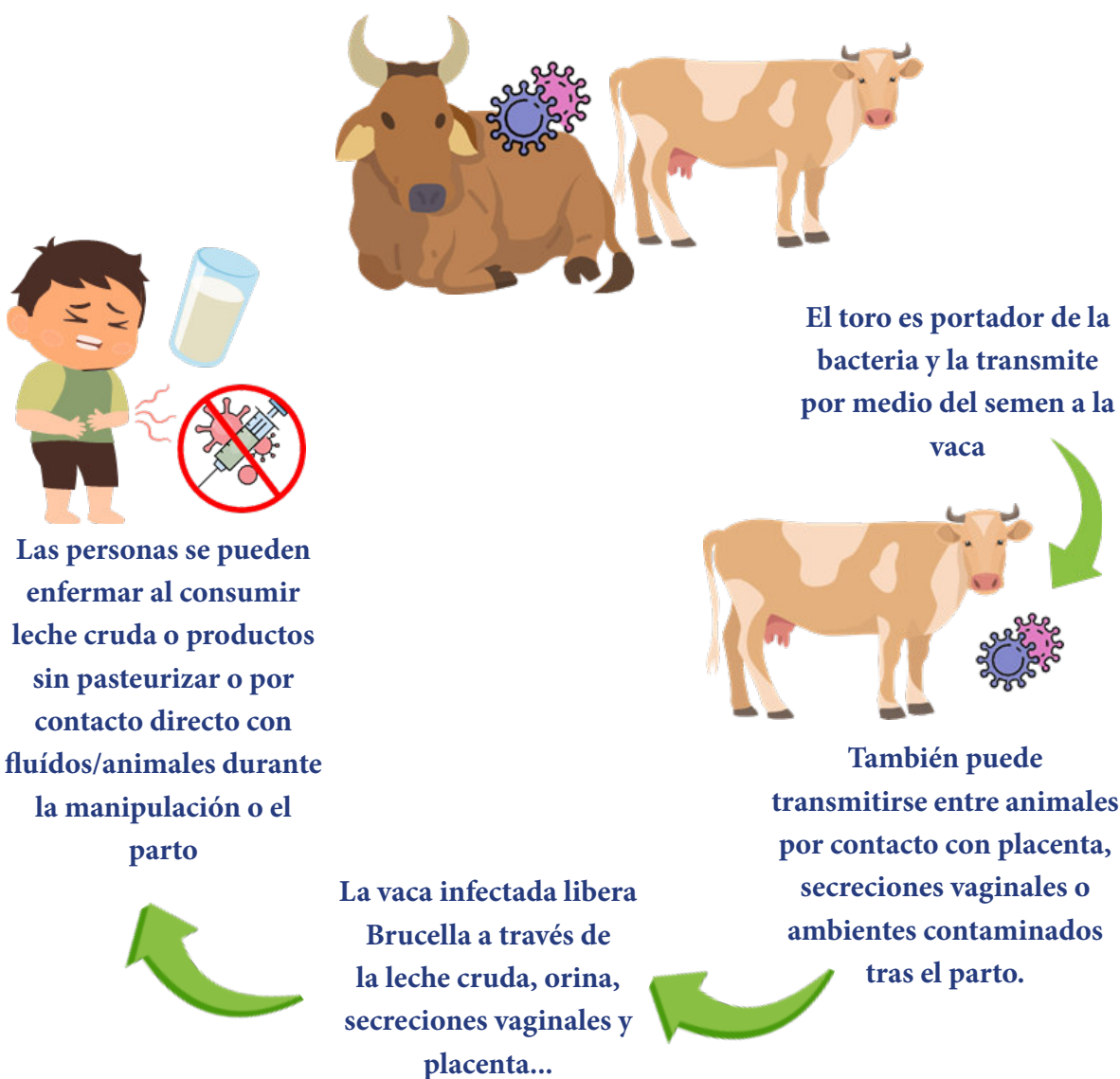
Bacteria: Leptospira spp.



La leptospirosis puede causar síntomas como: fiebre alta, dolor muscular, vómitos, daños renales, entre otros

BRUCELOSIS

Bacteria: Brucella



La brucelosis puede causar síntomas como: fiebre, cansancio extremo, dolor muscular, anorexia, sudoración.

Recomendaciones para la prevención de estas enfermedades



Usar protección personal

Usá botas y guantes al trabajar en zonas húmedas o con barro para evitar el contacto con aguas contaminadas.



Control de roedores

Mantené la quinta limpia y desmalezada. Esto ayuda a evitar la acumulación de residuos que atraigan roedores.



Agua segura

Reducí al mínimo los charcos o aguas estancadas dentro de la quinta.

Recomendaciones para la prevención de estas enfermedades



Controlar la salud de los animales

Adquirir animales solo de establecimientos controlados y mantener al día las revisiones veterinarias.



Protección al manipular animales

Usar guantes y delantal cuando estés en contacto con fluidos o restos de animales.



Consumir lácteos pasteurizados

No consumas leche ni sus derivados sin pasteurizar.

¿Qué es y por qué es importante la pasteurización?

Es un proceso de calentamiento de la leche a una temperatura determinada, en el cual se eliminan microorganismos patógenos, sin alterar las propiedades nutritivas del alimento.

Este procedimiento **asegura** que la leche y sus derivados sean **seguros para el consumo humano**, evitando la transmisión de enfermedades zoonóticas, como la brucelosis.



¿Qué hacer ante síntomas compatibles con una ETA?

Si una persona presenta síntomas como diarreas, vómitos, fiebre o dolor abdominal luego del consumo de alimentos, se recomienda:

- **No** automedicarse
- Mantener una adecuada **hidratación**
- **Consultar** lo antes posible en el **centro de salud** más cercano

Ante la presencia de síntomas graves (fiebre alta, deshidratación, sangre en heces, vómitos persistentes o síntomas en niños, adultos mayores o personas con enfermedades previas), acudir de inmediato a un servicio de urgencias.

¿Dónde consultar?



Acercate a tu centro de salud u hospital más cercano



Línea de emergencias médicas:

107



Emergencias generales:

911



Ministerio de Salud de la Nación:

0810-222-1002



ANMAT (consultas y denuncias alimentarias):

0810-333-1234

Números municipales

Para denuncias, consultas o reclamos en tu municipio:

MUNICIPALIDAD DE BERAZATEGUI



0800-666-3405

Centro de atención al vecino

Lunes a viernes de 8.00 a 16.00 hs



4223-2992/97

Hospital Evita Pueblo

(Calle 136 N° 2905)



C.A.P.S N°11

Centro de atención primaria de salud

Calle 517 y 611.

Ruta 36 Km. 38,5

El Pato

Números municipales

Para denuncias, consultas o reclamos en tu municipio:



MUNICIPALIDAD DE FLORENCIO VARELA

0800-999-1234

Lunes a viernes de 8.00 a 20.00 hs



Hospital Mi Pueblo

Calle Dr. Carlos Galli Mainini N° 240



Centro de Salud La Capilla

“Dr. Antonio Bengoechea”

Av. Eva Perón (R.P.53) 13.692

e/ calle 1628 y 1631

Números municipales

Para denuncias, consultas o reclamos en tu municipio:



MUNICIPALIDAD DE LA PLATA

147

Las 24 hs.



453- 5901

Hospital de niños Sor María Ludovica
(Calle 14 e/ 65 y 66)



483-6264

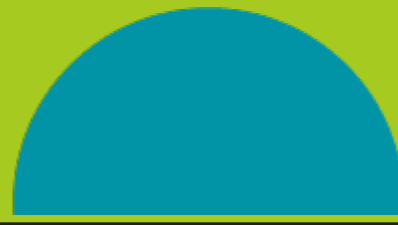
421-1190 / 1195 al 99

Hospital San Martín
(Calle 1 e/ 69 y 70)

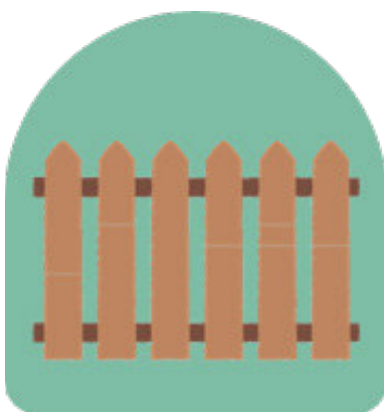


Eje I: Presencia de animales y vectores

Recomendaciones



Recomendaciones para desarrollar dentro de la quinta



Mantener tus cultivos cercados

Evitá que tus animales o los de tus vecinos/as ingresen al área de cultivos.

Los podés hacer con alambrados, arbustos densos o estructuras más simples.



Dividir áreas de cría y producción

Separá físicamente los espacios donde se crían animales del sector de siembra.

Así podés evitar la contaminación cruzada.



Compostar adecuadamente el estiércol

Antes de usar abono animal, hacé un compostaje completo que inactive microorganismos peligrosos.

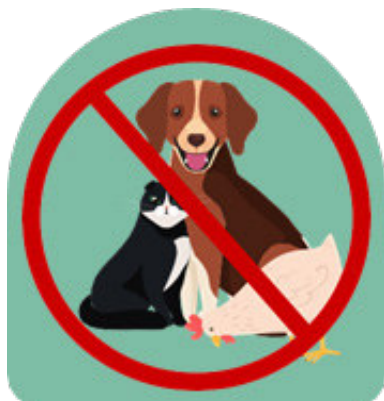
Recomendaciones para desarrollar dentro de la quinta



Mantener la higiene del predio

Realizá limpiezas periódicas en la quinta.

Desmalezá y evitá la acumulación de residuos donde puedan criarse o esconderse roedores.



Evitar el ingreso de animales a las zonas productivas

No permitás que perros, gatos, u otros animales circulen entre tus cultivos o el lugar donde manipulás la cosecha. Pueden contaminar el suelo, el agua y la producción.



Realizar controles veterinarios de los animales

Desparasitá, vacuná y observá regularmente el estado de salud de tus animales domésticos o de granja

Recomendaciones para desarrollar dentro de la quinta



Controlar el depósito de los alimentos

Almacená los alimentos de los animales de manera segura.

Evitá que queden mal cerrados o al alcance. Esto puede favorecer la presencia de roedores que generen posibles transmisión de enfermedades.



Estas acciones están orientadas a reducir la posibilidad de contaminación de los cultivos por heces, vectores o contacto directo, **promoviendo prácticas simples y accesibles** que cada productor o productora puede implementar en su quinta. Además, **permite fortalecer la responsabilidad individual** dentro del proceso productivo, **sin necesidad de grandes recursos**.

Recomendaciones conjuntas con vecinos, vecinas e instituciones



Coordinar con vecinos/as medidas para el control de animales sueltos

Dialogá con tus vecinos/as productores/as para crear estrategias que eviten que los animales circulen libremente entre las quintas.



Articular campañas comunitarias para el manejo de roedores u otras plagas

Con apoyo de instituciones u organizaciones, pueden organizarse jornadas de limpieza, cercado o control de focos de riesgo.



Gestionar con vecinos/as espacios de capacitación en conjunto

Proponé encuentros con tus vecinos (pueden ser en sus propias quintas) donde compartan prácticas de higiene y cuidado sanitario en la producción.

Recomendaciones conjuntas con vecinos, vecinas e instituciones

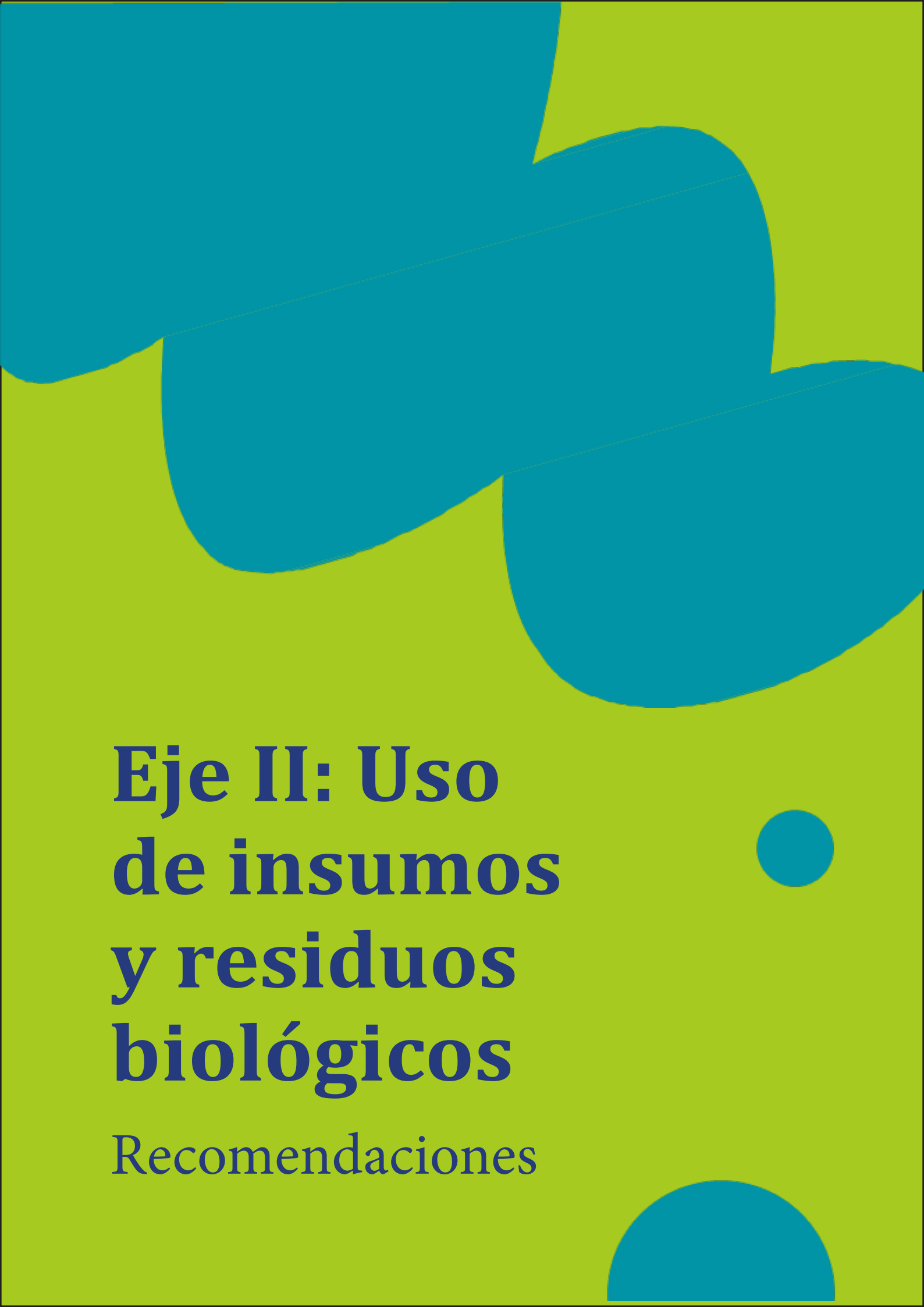


Promover el acceso a veterinarios o campañas de vacunación

Articulá con organizaciones para garantizar controles básicos de salud animal a nivel comunitario.



Estas recomendaciones apuntan a **reforzar la prevención** desde lo colectivo, promoviendo la **organización entre productores/as** y el **trabajo conjunto con instituciones**. Algunas problemáticas comunes requieren acuerdos, campañas o gestiones compartidas para lograr soluciones sostenibles y accesibles.



Eje II: Uso de insumos y residuos biológicos

Recomendaciones

Recomendaciones para desarrollar dentro de la quinta



Evitar el uso de estiércol fresco (sin tratamiento previo)

Recordá que el estiércol crudo puede contener bacterias peligrosas. Compostalo siempre antes de utilizarlo.



Respetar los tiempos mínimos entre la aplicación y la cosecha

Dejá pasar entre 90 y 120 días desde que aplicás compost hasta que cosechás.



Almacenar el resto de los residuos lejos de los cultivos

Designá un sector específico, fuera del área productiva, para residuos vegetales o animales muertos.

Recomendaciones para desarrollar dentro de la quinta



Mantener a los animales fuera del sector de compost o insumos

El contacto de animales con residuos puede contaminar el material o propagar enfermedades.



Registrar fechas y origen del abono aplicado

Llevá una anotación simple de cuando compostaste, cuándo lo aplicaste y de dónde viene el material que usaste.

Recomendaciones para desarrollar dentro de la quinta



Adoptar prácticas de higiene en el manejo de los residuos

Usá guantes o lavate bien las manos. Asegurate de que las herramientas estén limpias al manipular residuos o compost.



Estas acciones no sólo buscan **minimizar los riesgos de contaminación**, sino también **promover una producción responsable** que cuide la salud de quienes producen y consumen los alimentos.

Recomendaciones conjuntas con vecinos, vecinas e instituciones



Coordinar espacios compartidos de compostaje controlado

Para quienes no cuenten con espacios suficientes, se puede pensar un sitio en común para realizar compost de manera segura y adecuada.



Gestionar campañas de capacitación sobre el manejo seguro de los residuos

Articulá con el municipio, promotores o instituciones la posibilidad de recibir talleres sobre las buenas prácticas del uso de abonos orgánicos.



Participar de cursos y capacitaciones que ofrecen los municipios

Muchas veces los municipios realizan cursos mensuales con certificación oficial, por ejemplo el de “manipulación de alimentos”. Compartí esta información con tus vecinos/as.

Recomendaciones conjuntas con vecinos, vecinas e instituciones



Promover acuerdos vecinales para evitar focos de contaminación cruzada

Por ejemplo, pueden acordar mantener alejados los residuos animales entre los límites de las quintas vecinas.



Estas recomendaciones requieren del **compromiso de los y las productoras** para garantizar un manejo seguro de los insumos y los residuos biológicos. La organización conjunta permite reducir riesgos sanitarios, mejorar la inocuidad de los alimentos y favorecer la sostenibilidad de las quintas.



Eje III: Infraestructura sanitaria en las quintas

Recomendaciones

Recomendaciones para desarrollar dentro de la quinta



Garantizar la presencia de baños funcionales dentro de la quinta

De ser posible, asegurate de contar con un baño en condiciones adecuadas de higiene, para acceder durante las horas de trabajo.



Incluir lavamanos con agua segura y elementos de higiene

El lavado de manos es importante para evitar transmisión de enfermedades.

Realízalo antes y después de manipular alimentos o residuos.



Evitar prácticas que contaminen las fuentes de agua

No laves herramientas ni deseches residuos cerca de pozos de agua o donde puedas acumularla.

Recomendaciones para desarrollar dentro de la quinta



Separar zonas productivas de trabajo de los espacios personales o de descanso

Organizá la quinta de manera que no se crucen áreas de trabajo con lugares de comida, descanso o higiene personal.



Construir o adaptar espacios de almacenamiento seguro

Guardá herramientas, insumos, vestimenta de trabajo en un lugar techado y limpio, protegido de plagas, humedad y contaminantes.

Recomendaciones para desarrollar dentro de la quinta



Construir un pozo encamisado con la intervención de un profesional matriculado

Esto te garantiza que el agua utilizada cumpla con parámetros de inocuidad y evite el riesgo de contaminantes protegiendo la napa.



Estas recomendaciones apuntan a **fortalecer la infraestructura** sanitaria básica dentro de las quintas. Contar con espacios higiénicos, organizados y protegidos permite **cuidar tanto la salud de quienes trabajan** como la **calidad de los alimentos** producidos.

Recomendaciones conjuntas con vecinos, vecinas e instituciones



Articular con centros de salud, instituciones o universidades para realizar análisis del agua

Gestionar en conjunto estudios microbiológicos del agua utilizada en la producción para asegurar su calidad y seguridad.



Promover espacios participativos para diseñar mejoras de infraestructura

En reuniones, ferias u otros encuentros, discutir proyectos colectivos para mejorar baños, lavamanos o lugares de almacenamiento.



Solicitar apoyo técnico o financiero para realizar obras básicas sanitarias

A través de instituciones, organizaciones o programas estatales se pueden gestionar recursos o asesoramientos.

Recomendaciones conjuntas con vecinos, vecinas e instituciones



Incluir el tema en las reuniones con productores y productoras vecinos

Abrir el diálogo sobre la importancia de la infraestructura sanitaria y pensar soluciones conjuntas según las necesidades del territorio.

Bibliografía

- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (s.f.). *Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETA)*. Argentina.gob.ar. <https://argentina.gob.ar>
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (2020). *Alerta Alimentaria: Listeria monocytogenes en vegetales frescos listos para consumir*. Argentina.gob.ar. <https://argentina.gob.ar>
- Barriónuevo, E. (2026). *Guía para la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos, destinada a productores/as del Cordón Hortícola del Área Metropolitana de Buenos Aires (AMBA) Sur*. [Documento técnico].
- Barros, L., Salsamendi, M., Amat, M. A., & de la Torre, M. G. (2014). Calidad microbiológica del agua de riego en zonas hortícolas del AMBA. *Revista de Investigaciones Agropecuarias*, 40(3), 231-236. <http://handle.net>
- Berón, C. M., & Salvo, A. (2013). *Enfermedades transmitidas por alimentos: una perspectiva desde la salud ambiental*. Universidad Nacional de La Plata.
- Codex Alimentarius. (2020). *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)*. FAO/WHO. <https://fao.org>
- Codex Alimentarius. (2021). *Código de prácticas de higiene para frutas y hortalizas frescas (CXC 53-2003)*. FAO/OMS. <https://fao.org>
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (2020a). *Buenas prácticas agrícolas en la producción de hortalizas frescas*. Sistema de Información Digital INTA.
- Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (2020b). *Manual de Buenas Prácticas Agrícolas para la agricultura familiar hortícola*. Sistema de Información Digital INTA.
- Ministerio de Salud de la Nación (2022). *Síndrome Urémico Hemolítico. Información para la comunidad* (Folleto N.º 53). Argentina.gob.ar.
- Odriozola, E. (2001). *Leptospirosis*. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA); Estación Experimental Agropecuaria Balcarce; Grupo de Sanidad Animal.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2003). *Manual sobre higiene de los alimentos frescos de origen vegetal*. FAO.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, & Organización Mundial de la Salud (2009). *Buenas prácticas agrícolas para la seguridad de los alimentos frescos: guía de capacitación*. FAO/OMS. <https://fao.org>



Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (2023). *Manual de capacitación en buenas prácticas agrícolas*. FAO.

Organización Mundial de la Salud (2015). *Estimaciones de la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria*. Informe de la OMS. OMS.

Organización Mundial de la Salud (2020). *Enfermedades transmitidas por alimentos*. OMS. <https://who.int>

Organización Panamericana de la Salud (2019). *La hidatidosis: un problema de salud pública en las zonas rurales*. OPS.

Prozman, N. y Medina, E. (2025). *Taller Desafíos de la cursada*. Dirección de Orientación al Estudiante (DOE).

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (2019). *Guía de Buenas Prácticas Agrícolas para el sector agrícola*. SENASA.

Agradecimientos

A todas las personas que participaron, con generosidad, en cualquiera de las etapas de este trabajo. Directores, productores, productoras y compañeros de la carrera.

Gustavo Tito

Natalia Prozman

Ramón Soliz Pimentel

Yanina Soliz Pimentel

Daisy Choque

Rocío Farfán Ortega

Claudia Rojas

Leandro Barrabino

Mirta Gamarra

Carolina Rapetti

Alumnos/as de la Lic. en Gestión Ambiental

*Guía para la prevención de
Enfermedades Transmitidas
por Alimentos Destinada a
productores/as hortícolas*

Elaborada por Érika Barrionuevo,
técnica en gestión ambiental,
para su Trabajo Integrador Final.

Director: Dr. Gustavo Tito

Co Directora: Lic. Natalia Prozman

Universidad Nacional Arturo Jauretche

Florencio Varela, Buenos Aires

(Argentina) Año 2025

