

La seguridad alimentaria en el desarrollo de mega eventos masivos



Damián Alberto Lampert

Es docente e investigador del Departamento de Ciencia y Tecnología por la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ) y en la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Plata (FCV-UNLP). Se desempeña como director del Diploma de Posgrado en Gestión Integral de Empresas Industriales y de Servicios (UNQ) y Codirector del Grupo de Investigación en Enseñanza de las Ciencias (GIECIEN). Es Ingeniero en Alimentos y Doctor en Ciencia y Tecnología por la UNQ. Asimismo, posee el Diplomado Superior en Enseñanza de las Ciencias Sociales y de la Historia otorgado por la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales (FLACSO) y el Diplomado Superior en Vínculo Humano-Animal por la Universidad Nacional Arturo Jauretche (UNAJ).



Nicolás Tiago Díaz

Es estudiante de la Licenciatura en Ciencias Sociales por la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ). Es integrante y becario del Proyecto de Extensión “CienciAs: Territorios Hidrosociales y Educación”. Es docente de educación primaria y secundaria en talleres de ciencias en la escuela San José de Quilmes. Integra el Grupo de Investigación de Enseñanza de las Ciencias (GIECIEN).



Ariel Ian Camilletti Carballo (colaborador)

Es estudiante de la carrera de Ingeniería en Alimentos por la Universidad Nacional de Quilmes (UNQ). Se desempeña como becario del Proyecto de extensión “Laboratorios Educativos de Alimentos, Biotatálisis, y Ambiente” en la UNQ. Es docente de educación primaria del Instituto San Felipe Benizi. Integra el Grupo de Investigación de Enseñanza de las Ciencias (GIECIEN).



Agustín Federico Vega (colaborador)

Es estudiante de tercer año en la Licenciatura en Geología de la Facultad de Ciencias Naturales y Museo de la Universidad Nacional de La Plata. Integra el Grupo de Investigación en Enseñanza de las Ciencias (GIECIEN) de la Universidad Nacional de Quilmes y el Proyecto de Extensión “CienciAs: Territorios Hidrosociales y Educación”. En 2025 fue seleccionado para obtener la Beca de la Fundación del Museo Nacional de La Plata “Francisco P. Moreno”. Desarrolla sus actividades en la división de mineralogía del Museo.

Introducción

A nivel mundial, durante la primavera, el verano y el otoño —e incluso en ocasiones en invierno— se realizan conciertos y festivales en estadios deportivos y espacios abiertos. Estos eventos constituyen una valiosa oportunidad cultural y económica para estimular el consumo. Sin embargo, están atravesados por múltiples variables: el impacto ambiental, la concentración masiva de personas y, de manera destacada, la salud pública. En este último aspecto resulta fundamental considerar la seguridad alimentaria. La presencia de miles de asistentes en espacios abiertos exige una infraestructura sólida que garantice la inocuidad de los alimentos tanto dentro como

fuera del evento. Tal perspectiva incluye el acceso a agua potable, la disponibilidad de sistemas de refrigeración y la adecuada gestión de residuos, entre otros factores clave que aseguran que los alimentos sean seguros para el consumo humano.

Los estadios de fútbol como sitios de aglomeración cultural y económica

Emiliano Curuchaga establece que el uso de los estadios como sitios de aglomeración cultural —y específicamente musical— comenzó en 1965 en Nueva York con *The Beatles 1965 USA tour*, una serie de diez conciertos que comenzó en el William A. Shea Municipal Stadium. Se trataba de un espacio con capacidad para más de 50.000 espectadores.

Para el caso de Argentina, esa dinámica cultural comenzó en 1933 con la orquesta de Francisco Lomuto en el Viejo Gasómetro: el estadio de San Lorenzo, inaugurado en 1916.¹

Desde aquel inicio han pasado casi 100 años. Al día de hoy, los estadios reciben artistas nacionales, extranjeros y mujeres; hay una importante mayoría de mujeres que llenan estadios, que generan shows masivos transformados en experiencias inolvidables. Son dignos de mencionar los desarrollados en el Estadio Monumental de River Plate por María Becerra y Mariana Espósito (Lali), el festival "Futttura" de Martina (Tini) Stoessel en Tecnópolis y replicado en Córdoba (Estadio Mario Alberto Kempes), en Rosario (Estadio Newell's Old Boys), en Salta (Estadio Padre Ernesto Martearena) y en otros estadios del exterior. Por supuesto, no se puede dejar de nombrar a Carlos Alberto Solari (el Indio Solari), fallecido hace pocos días, quien consagró el "pogo más grande del mundo" en recitales con más de 100.000 personas en diferentes espacios.

Basado en el Estadio Único de La Plata, Ignacio De Lena analiza ese tipo de eventos a los que define como "fenómenos transitorios condicionados por la duración, el entorno, la gestión y el público", que se establecen de forma separada a la actividad diaria del individuo con diversos objetivos culturales, personales u organizativos.²

Partiendo de la clasificación "giga-event", "mega-event", "major-event" y "event", De Lena atribuye a los recitales del Estadio Único la categoría de *major-event* (me-

ga-eventos de menor magnitud). Bajo esta misma taxonomía, los eventos masivos desarrollados en el estadio de Córdoba se encuadran dentro de *major-event*.

Por requerir inversiones, contrataciones, planes de marketing y la construcción de infraestructuras sólidas —aunque temporales—, los mega-eventos representan una oportunidad para dinamizar la productividad del lugar donde se llevan a cabo, puesto que generan y promueven transformaciones antes, durante y después de su desarrollo. Ello explica que los sitios destinados a conciertos y recitales experimenten modificaciones urbanas y sociales vinculadas a una creciente dependencia económica proveniente de un tipo de turismo en expansión constante.

Desde una perspectiva social, política y cultural, estos eventos estimulan la participación de los residentes en actividades comunitarias, refuerzan la cohesión social y fortalecen el orgullo de pertenencia a la ciudad. Asimismo, ofrecen oportunidades de recreación que aportan beneficios personales e incentivan la búsqueda de créditos económicos por parte de la población local. Por ello, se considera que los eventos culturales poseen un impacto socioeconómico significativo y constituyen una estrategia eficaz para el desarrollo urbano y territorial. En un contexto marcado por la transformación de la base económica urbana y la creciente tercerización de la sociedad, este tipo de iniciativas contribuye a redefinir la imagen del turismo y a consolidar nuevas formas de desarrollo local.

Tres tipos de impactos pueden ser medibles

- 1) los *efectos directos*, definidos como costos o gastos realizados por la actividad o institución cultural, festival o deportiva en concepto de mano de obra, infraestructura y renta;
- 2) los *efectos indirectos*, que son los gastos realizados para consumo por parte de los turistas o espectadores a consecuencia del producto cultural;

¹ Curuchaga, E. *De tabloneros y acordes. Un viaje por la historia de los conciertos en los estadios del fútbol argentino*, Buenos Aires, Ediciones Fabro, 2022.

² De Lena, I. L. *Transformaciones espaciales y económicas generadas por turismo de eventos. Caso Estadio Único de la ciudad de La Plata*. Tesis Doctoral, Universidad Nacional de La Plata, La Plata, 2021. Recuperado de: <http://sedici.unlp.edu.ar/handle/10915/119071>

Figura 1: Ubicación geográfica de la Ciudad de Córdoba, Provincia de Córdoba.³



3) los *efectos inducidos*, que son las repercusiones ampliadas por el resto del sistema económico.

De esta dinámica surge el concepto de *marketing de eventos*, dado que estos ejercen un efecto excepcional sobre la inversión y el fortalecimiento de la infraestructura. Como consecuencia, contribuyen al desarrollo de una ciudad más adecuada para sus residentes, consolidando una imagen positiva tanto de la urbe como de su comunidad.

La historia del Estadio Mario Alberto Kempes

Debido a su condición de capital, la ciudad de Córdoba concentra actividades de administración gubernamental —salud, educación, producción industrial, entre otras— y de servicios, además de contar con una red comercial consolidada. Según Natalí Peresini, sus pilares económicos se

sustentan en los sectores de servicios, comercio e industria, destacándose particularmente el rubro automotriz.⁴

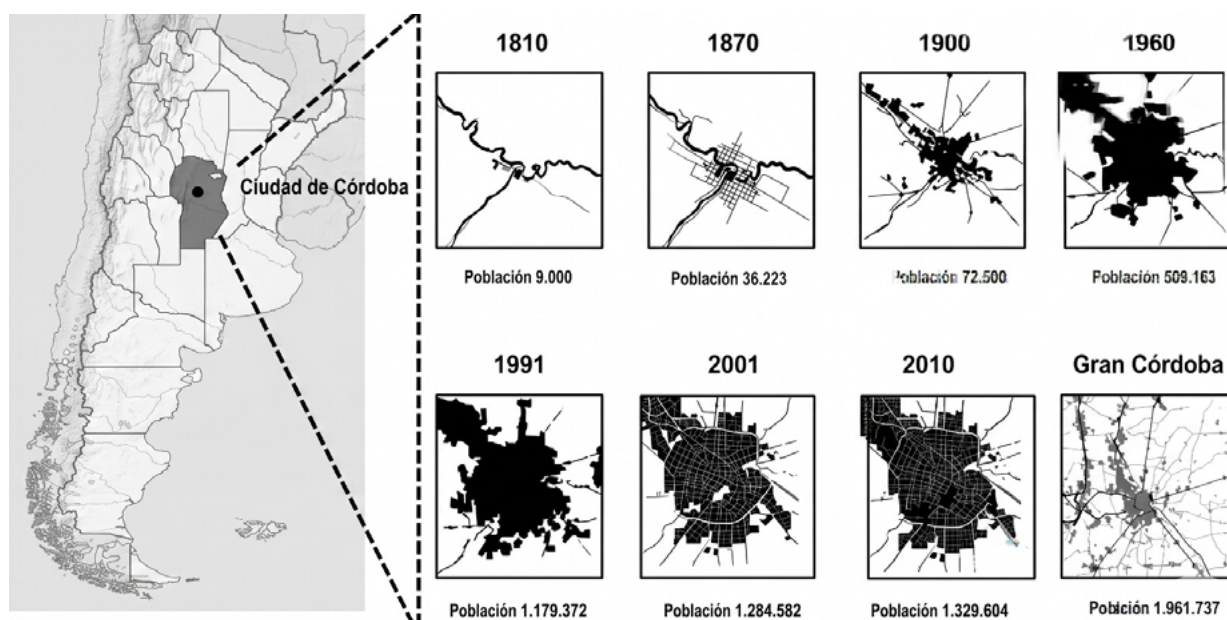
De acuerdo al censo del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC), en el año 2024, la ciudad cuenta con 1.498.060 habitantes, cifra que revela un crecimiento gradual en comparación con el conteo del censo anterior (2010), cuando la suma resultaba ser 1.329.604 habitantes.⁵ Con una ubicación geográfica central para el corre-

³ Adaptado de [Mapa de la Ciudad de Córdoba], de Google, 2026, Google Maps. Datos del mapa ©2026 Google.

⁴ Peresini, N. Las agendas internacionales y el desarrollo urbano local. Una revisión por los modelos de planificación e instrumentos adoptados por la gestión urbana local en Córdoba, Argentina (1983-2019). *Revista de Geografía Norte Grande*; (77), 71-90, 2020. DOI: [10.4067/S0718-34022020000300071](https://doi.org/10.4067/S0718-34022020000300071)

⁵ Instituto Nacional de Estadística y Censos. Cuadro P5-D. Provincia de Córdoba, departamento Capital. Población total por país de nacimiento, según sexo y grupo de edad. Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas, 2010. Recuperado de: <https://www.indec.gob.ar/indec/web/Nivel4-CensoProvin->

Figura 2: Evolución de la mancha urbana y crecimiento de la población de la ciudad de Córdoba de acuerdo a fechas censales (1810- 2010).⁶



dor comercial bioceánico y norte, Córdoba es la segunda mayor conurbación del país, solo detrás de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. (Ver Figura 1)

Peresini señala que el proceso de urbanización de la capital se inició con una estrategia de ocupación territorial, con una cuadrícula de base y un modelo de organización y ordenamiento de acuerdo a condiciones heredadas. Se desprende así la estructura física de la actualidad (ver Figura 2): un centro denso y consolidado; un anillo de barrios pericentrales como parte de la

primera expansión del siglo XIX; un área intermedia de baja densidad constituida por barrios residenciales que nacen durante el proceso de industrialización (siglo XX); y una periferia dispersa de muy baja densidad con características disímiles, donde hay barrios cerrados y planes de vivienda social denominados “barrios ciudades”.

María Belén Espoz Dalmasso y María Lis del Campo argumentan que la ciudad de Córdoba comenzó a rediseñar su urbanización en función del turismo y que, como fuentes de atracción, ha recurrido a su gastronomía, su música (especialmente el cuarteto) y su estadio mundialista, proyectado como objetivo hacia 2030. Señalan al turismo como uno de los principales argumentos para impulsar intervenciones urbanísticas y, de ese modo, reinventar la ciudad, convirtiéndolo en un factor

⁶ [cia-3-999-14-014-2010](https://censo.gob.ar/wp-content/uploads/2024/01/censo2022_migraciones.pdf). Instituto Nacional de Estadística y Censos. Censo Nacional de Población, Hogares y Viviendas 2022: Resultados definitivos: Migraciones internacionales e internas (Ed. ampliada), 2024. Recuperado de: https://censo.gob.ar/wp-content/uploads/2024/01/censo2022_migraciones.pdf

⁶ Adaptación de la figura expuesta en Peresini, 2020, Op. Cit., p. 75.

que dinamiza la organización territorial y se desarrolla como estrategia de comunicación política, al presentar el progreso de la vida cordobesa sin conflictos ni cuestionamientos.⁷

Esta proyección asegura la generación continua de rentabilidad económica en los territorios de la capital y, al mismo tiempo, produce formas de valor sociocultural que inciden directamente en las tramas de sociabilidad local. De este modo, los entornos creados por y para el turismo avanzan sobre las interacciones espontáneas y heterogéneas de los actores sociales de la ciudad.⁸

Esta estrategia económica permitió un crecimiento sostenido a lo largo de los años. Según el Gobierno de la Provincia de Córdoba, durante el verano de 2026 se superaron los 2,4 millones de visitantes, consolidando a la región como uno de los destinos más elegidos de Argentina y generando un movimiento económico de \$450 mil millones. Estos resultados fueron posibles gracias a la combinación de sus atractivos naturales con eventos culturales y fiestas populares, tales como el Festival Nacional de Folklore de Cosquín, el Festival Serrano Chuncano en Traslasierra y el Festival del Río.⁹

Una de las estrategias turísticas de mayor trayectoria en la ciudad fue la construcción del Estadio Mario Alberto Kempes. Iniciada en 1975 e inaugurada el 16 de mayo de 1978, la obra permitió que el recinto se convirtiera en una sede emblemática del Mundial de Fútbol disputado ese mismo año en Argentina. Debido a su magnitud, el

estadio cuenta con un acceso directo desde la Avenida de Circunvalación Agustín Tosco y se sitúa a solo 10 km del centro de la ciudad de Córdoba.

El Estadio Mario Alberto Kempes, conocido coloquialmente como “El Kempes” y originalmente denominado Estadio Olímpico de Córdoba, se encuentra ubicado en el barrio Chateau Carreras. Históricamente, el recinto ha funcionado como sede principal para los clubes Belgrano y Talleres en diversos certámenes deportivos. Su vínculo con los espectáculos musicales se remonta a 1978; en la antesala del empate entre Belgrano y el Cosmos de Nueva York, Gloria Gaynor inauguró la tradición de grandes eventos con sus éxitos de música disco, entre ellos *I Will Survive*. En aquella misma etapa inicial, el estadio también contó con la participación de Demis Roussos.

A lo largo de sus casi 50 años de historia, el estadio ha albergado a innumerables artistas de trayectoria nacional e internacional. Entre todas las producciones realizadas hasta la fecha, destaca el evento “Futttura” de Martina Stoessel, conocida artísticamente como Tini. Según fuentes vinculadas al estadio y testimonios de residentes de Córdoba Capital, dicho espectáculo marcó un hito con un despliegue de 200 trabajadores y 70 camiones de carga, consolidándose como el escenario de mayores dimensiones montado en el Kempes, superando incluso las estructuras utilizadas en las presentaciones de Shakira y Paul McCartney, hecho relevante que subraya el impacto y la jerarquía de las producciones artísticas argentinas a nivel global.¹⁰ (Ver Figura 3)

En sus inicios —cuenta Rubén Di Liddo—, el Kempes fue bautizado como Estadio “Chateau Carreras”, tenía una ca-

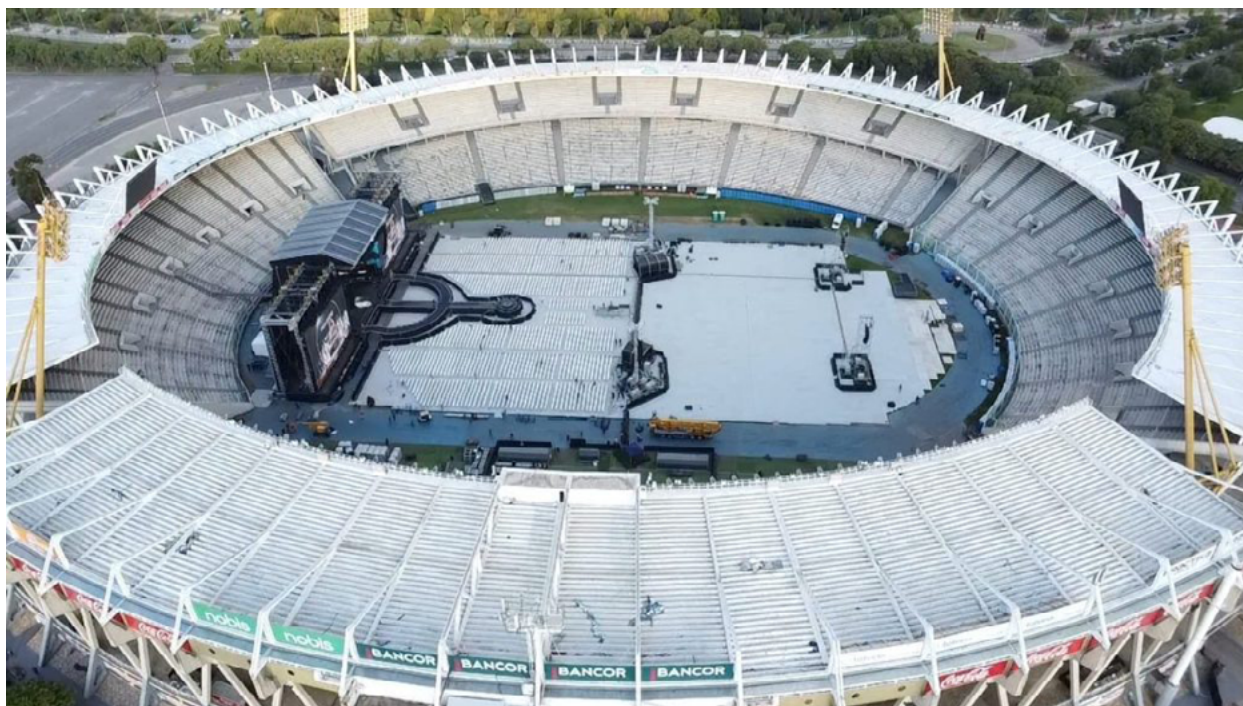
⁷ Espoz Dalmasso, M. B. y Del Campo, M. L. Estrategias de comunicación política: sentidos del patrimonio y el turismo en Córdoba (2010-2018). *Question/Cuestión*; 1(60), 2018. DOI:[10.24215/16696581e103](https://doi.org/10.24215/16696581e103)

⁸ El turismo ya movilizó más de 450 mil millones en Córdoba. *Prensa Gobierno de Córdoba*, 2026, 26 de enero. Recuperado de: <https://prensa.cba.gov.ar/informacion-general/el-turismo-y-a-movilizo-mas-de-450-mil-millones-en-cordoba/>

⁹ *Idem*.

¹⁰ Salort, P. “Más grande que el de Shakira”: así es el escenario gigante para los shows de Tini en el Kempes. *El Doce*, 2026, 17 de marzo. Recuperado de: <https://eldoce.tv/show/2026/03/17/mas-grande-que-el-de-shakira-asi-es-el-escenario-gigante-para-los-shows-de-tini-en-el-kempes/>

Figura 3: Escenario del show más grande en el Estadio Mario Alberto Kempes.¹¹



pacidad para 47.851 espectadores y fue inaugurado con un partido entre la Selección Argentina (dirigida por César Luis Menotti) y un combinado de la Liga Cordobesa. Aquel evento —asegura Di Liddo— sería el puntapié inicial para que el estadio se convierta en el escenario deportivo, social y cultural más importante del interior del país.¹² Y, a su vez, —según agregan Abel Gilbert y Miguel Vitagliano— demostró ser uno de los emblemas

del factor turismo, puesto que el día de su apertura la demanda excedió la capacidad del estadio.¹³

En 2010 se hizo una remodelación edilicia para recibir con mayor comodidad a la Copa América 2011: se modificaron los sistemas de iluminación, se sumaron pantallas Led y se techaron tribunas, se amplió la capacidad a 57.000 personas y se realizó un cambio de nombre con el fin de homenajear al ex futbolista cordobés —Mario Alberto Kempes—, quien fuera goleador y mejor jugador del mundo en 1978.¹⁴

¹¹ Carrizo, A. Córdoba vivirá un fin de semana de alto impacto turístico con eventos deportivos y espectáculos de primer nivel. *Córdoba Turismo*, 2026, 20 de marzo. Recuperado de: <https://cordobaturismo.gov.ar/novedades/cordoba-vivira-un-fin-de-semana-de-alto-impacto-turistico-con-eventos-deportivos-y-espectaculos-de-primer-nivel/>

¹² Di Liddo, R. La historia del estadio Mario Alberto Kempes. *Rubén Di Liddo*, 2025, 15 de julio. Recuperado de: <https://ruben-diliddo.com.ar/la-historia-del-estadio-mario-alberto-kempes/>

¹³ Gilbert A. y Vitagliano, M. (1998). *El terror y la gloria. La vida, el fútbol y la política en la Argentina del Mundial 78* (1a ed.), Buenos Aires, Grupo Editorial Norma, 1998.

¹⁴ Luciani Asociados Arquitectos, "Estadio Mario Alberto Kempes". Recuperado (22 de mayo de 2026): <http://www.lucianiasociados.com.ar/esp/proyecto/estadio-mario-alberto-kempes>

Según la *Agencia Córdoba Deportes*, el Kempes se consolidó como el principal polo deportivo del país, siendo el epicentro no solamente del fútbol en la ciudad cordobesa, sino también del hockey, la natación, el tenis, el ciclismo, el atletismo, el básquetbol y el boxeo. Es el contenedor del Centro de Alto Rendimiento Deportivo (CARD) que brinda atención en materia de salud, nutrición, apoyo psicológico, preparación física y alojamiento a deportistas federados y de alto rendimiento.¹⁵ Actualmente, el Gobierno de la Provincia de Córdoba concibe un nuevo proyecto de ampliación de su capacidad para 72.000 espectadores, con una construcción similar a la que se realizó en el proyecto de 2010.¹⁶

De esta forma, según Gilbert y Vitagliano, el Estadio Mario Alberto Kempes funciona como un capital para generar ingresos económicos desde diferentes vías, lo cual influye en la planificación urbana de la capital, como sucedió en 1978, cuando el Estado decidió construir y mejorar las carreteras con el fin de que la llegada al estadio sea fluida. Además, se comprende su influencia por la cantidad de hoteles que se encuentran en el rango de 5 km a la redonda (30 hoteles o más) y por la cifra de lugares de comida rápida, restaurantes y bares a su alrededor (38).¹⁷ De esta forma, el estadio actúa como motor de demanda para zonas de distancia y permite la fluctuación de dinero.

El Kempes se vuelve un punto de expansión económica y favorece el transporte, la economía regional, la gene-

ración de empleo, e incentiva servicios como la restauración, aumentando la actividad turística de la ciudad y revitalizando la zona en función de su valoración histórica y patrimonial.¹⁸

Algunas observaciones sobre los mega-eventos

Al realizar un análisis más amplio sobre los mega-eventos, más allá de casos particulares, De Lena señala las diversas dificultades que pueden afectar a una ciudad si no se planifica estratégicamente su realización. Estos eventos pueden alterar la calidad de vida de los residentes debido a la sobrecarga de espacios, los efectos económicos negativos derivados de los costos de mantenimiento de grandes obras de infraestructura, los procesos de gentrificación generados por la revalorización de los barrios y el posible malestar de la población local.

En torno a los grandes conciertos se establece una variedad de puestos de venta informal. El artículo de Malena Hopp y Agustina Trajtemberg reflexiona sobre esa dinámica que genera empleo temporal y oportunidades para los microemprendimientos, pero también genera organización colectiva que negocia con las autoridades gubernamentales y posibilita acuerdos para poder ejercer la actividad de venta.¹⁹

Dentro del espectro de la venta en torno a los mega-eventos también están los puestos que venden alimentos de manera no oficial, algo riesgoso debido a la posible generación de Enfermedad Transmitida por Alimentos

¹⁵ Agencia Córdoba Deportes. Historia. *Gobierno de la Provincia de Córdoba*, 2015, 23 de enero. Recuperado de: <https://deportes.cba.gov.ar/historia/>

¹⁶ Gobierno de la Provincia de Córdoba. El Estadio Kempes elevará su capacidad a más de 72 mil espectadores. *Hacer para crecer*, 2023, 18 de octubre. Recuperado de: <https://www.cba.gov.ar/el-estadio-kempes-eleva-su-capacidad-a-mas-de-72-mil-espectadores/>

¹⁷ Google. Mapa de la Capital, Córdoba. *Google Maps*, 2026. Recuperado el 29 de enero de 2026. Recuperado de: <https://share.google/5iYOPpJUT9MORI5tf>

¹⁸ Basterrechea Garrigues, J. *La conversión de los estadios deportivos en espacios multifuncionales y su impacto económico*. Trabajo de Fin de Grado. Universidad Pontificia Comillas, Madrid, 2020. Recuperado de: <http://hdl.handle.net/11531/37235>

¹⁹ Hopp, M. V., y Trajtemberg, A. El trabajo en el espacio público en disputa: Reflexiones a partir del caso de vendedores ambulantes de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina. *Medio Ambiente y Urbanización*; 98(1), 2023, 43-62. Recuperado de: <https://www.ingentaconnect.com/content/iieal/meda/2023/00000098/00000001/art00004>

(ETA).²⁰ Las ETA son enfermedades causadas por la contaminación de los alimentos con sustancias químicas o microorganismos, peligros que pueden afectar a la salud de las personas. Cuando los peligros en los alimentos, se encuentran ausentes o en niveles aceptables, se habla de inocuidad alimentaria.

Ahora bien, considerando la simultaneidad de variables y acciones, el concepto de “ciudad temporal” de Kim Dovey permite definir lo que ocurre cuando eventos masivos ocupan los estadios: no solo el sitio anfitrión experimenta modificaciones, sino que todo su entorno se ve alterado. Efectivamente, la afluencia masiva de visitantes induce cambios en la dinámica local: los comercios gastronómicos extienden sus horarios y aplican promociones, proliferan puestos informales y servicios de estacionamiento, y las vías de circulación se congestionan. Se arma así una aglomeración de sujetos que comparten afinidades, dando lugar a una “comunidad efímera”.

Este fenómeno es intrínsecamente temporal, pues al articularse en torno a eventos que rara vez exceden los tres días, su impacto directo en la gestión urbana suele acotarse a una ventana de cinco jornadas. No obstante —así lo señalan Javier Hernández-Ramírez y Auxiliadora Comendador-Sánchez—,

la programación de eventos consecutivos dota a estas ciudades temporales de una capacidad transformadora de mayor alcance. En el caso de Córdoba Capital, esta recurrencia las posiciona como un factor socioeconómico determinante en la dinámica urbanística.²¹

²⁰ Lampert, D. y Porro, S. La enseñanza de las enfermedades transmitidas por alimentos y el desarrollo del pensamiento crítico. *Tecné, Episteme y Didaxis: TED*; (48), 2020, 55-73. Recuperado de: <https://doi.org/10.17227/ted.num48-12377>

²¹ Hernández-Ramírez, J. y Comendador-Sánchez, A. Eventización: los acontecimientos mediáticos como estrategia pública de legitimación y posicionamiento en la red global de ciudades turísticas. *EURE (Santiago)*, 48(144), 2022, 1-22. DOI: [10.7764/eure.48.144.04](https://doi.org/10.7764/eure.48.144.04).

Los eventos masivos y su relación con los alimentos

En los eventos musicales masivos, además de disfrutar de los artistas, se generan experiencias inmersivas y de consumo cultural e industrial. Muchos de ellos están acompañados de actividades recreativas, como juegos que organizan diferentes marcas, e incluso, si se trata de festivales, existe la posibilidad de acceder a muestras estáticas. Pero siempre, la totalidad de las experiencias, dentro de los estadios y fuera de ellos, se acompaña de alimentación.

Dentro del estadio, muchas empresas ofrecen servicios de alimentos con el fin de generar un momento social entre los fanáticos o de saciar las necesidades de merienda o cena. Sobre todo, considerando que la mayoría de los eventos musicales son nocturnos. Esas empresas venden alimentos registrados por organismos estatales de control bromatológico, pero en el exterior del estadio los alimentos que venden los emprendedores locales, mayormente, carecen de los formalismos oficiales.

Se ha caracterizado a este fenómeno de comercialización comunitaria como parte de la “soberanía alimentaria”. Por poner un ejemplo: en Salta, en los exteriores del Estadio Padre Ernesto Martearena se venden tortillas, mientras que afuera del Kempes (en Córdoba) se vende fernet. Sin embargo, independientemente del valor del emprendedurismo y de lo “típico” de los alimentos, la soberanía alimentaria no puede estar por fuera de la inocuidad alimentaria; significa que ningún alimento debe comprometer la salud de los comensales.

La seguridad alimentaria dentro del estadio

Los eventos disponen de espacios habilitados donde marcas y empresas ofrecen servicios gastronómicos mediante *food trucks* o instalaciones estáticas, cumpliendo estrictamente con las normas de inocuidad alimentaria. Estos sectores se organizan funcionalmente en tres áreas:

cobranza, producción y entrega de alimentos. La oferta se compone principalmente de productos procesados y preparados *in situ* (hamburguesas, empanadas, pizzas), junto con la venta de bebidas servidas en vasos plásticos. Si bien esta práctica reemplaza al uso de botellas por razones de seguridad, es controversial desde la perspectiva del ambiente; no obstante, debe considerarse como una medida necesaria en el marco de la logística de seguridad de recitales y conciertos. Asimismo, la oferta actual se ha diversificado para incluir opciones adaptadas a diferentes regímenes alimentarios (propuestas veganas y sin gluten), logrando así cubrir las preferencias y necesidades nutricionales de todos los asistentes al evento.

La venta de alimentos y bebidas en estos lugares conlleva varios condicionamientos englobados en el concepto de consumo responsable (la elección de determinados productos o servicios teniendo en cuenta los impactos ambientales y sociales que estos puedan tener), lo cual podría incidir en el costo de producción.

Del lado del servicio de alimentos, se debe: 1) considerar los productos locales para disminuir el impacto por traslados y para fomentar la producción local; 2) calcular correctamente la cantidad de alimentos para evitar el desperdicio, el uso innecesario de recursos y los impactos asociados a la descomposición de los mismos; 3) elegir alimentos agroecológicos u orgánicos y de estación para fomentar la producción justa y sostenible; 4) elegir alimentos minimamente procesados; 5) reducir el packaging que acompaña la entrega de alimentos, para evitar plásticos descartables y optar por alternativas reutilizables o compostables; y 6) atender requerimientos específicos, como alimentos para personas con celiaquía o diabetes.

Del lado de las bebidas (traslado y residuos) se genera el mayor impacto, por lo cual se debe tener en cuenta: 1) el tamaño del envase, ya que cuanto más pequeño es, mayor es su impacto en el traslado y en la generación de

residuos; 2) el uso de barriles de bebidas o de máquinas dispensadoras disminuye significativamente el impacto, ya que evita gran parte del packaging y facilita el traslado; y 3) a la hora de entregar las bebidas, el uso de vasos reutilizables con un sistema de devolución evita la generación de este tipo de residuos.²²

Un aspecto fundamental en la organización de recitales es la implementación obligatoria de puestos de hidratación. En el ámbito de Buenos Aires, esta disposición se ampara en la Ley 15.439, que establece la obligatoriedad de disponer de puntos de suministro de agua potable gratuitos, señalizados y accesibles, en función de la capacidad del evento; el formato de provisión —sea mediante bebederos o mediante expendedores— queda a criterio del organizador. Esta medida se distancia sustancialmente de la oferta comercial externa; pues, aunque dentro de los recitales persista la venta de bebidas, el acceso libre al agua potable se inscribe en el modelo de reducción de daños. Dicho enfoque busca mitigar los riesgos para la salud individual y colectiva, al promover la calidad de vida de personas con consumos problemáticos, reducir la incidencia de enfermedades transmisibles y prevenir daños asociados. En el caso de la ciudad de Córdoba, existen normativas con objetivos equivalentes, específicamente las ordenanzas 12.552 y 12.539.

La seguridad alimentaria fuera del estadio

Es fundamental considerar que los emprendedores que operan en el entorno de eventos masivos dependen de esta actividad como fuente de ingresos. Sin embargo, la presencia de vendedores informales de alimentos cárnicos plantea desafíos significativos para la salud pública, debido a la dificultad de garantizar estándares mínimos de inocuidad. Según el relevamiento de Cristina Monte-

²² Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible. Protocolo ambiental para eventos masivos, 2023. Recuperado de: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/protocolo_ambiental_para_eventos_masivos-digital.pdf

ro, Carlos Celaya y Rosario Martín, una de las tipologías más frecuentes en estos contextos son las adaptaciones precarias de *food trucks*, cuya infraestructura deficiente y carencia de servicios básicos, como el suministro de agua potable, incrementan los riesgos sanitarios. El estudio citado advierte sobre deficiencias críticas en la manipulación de alimentos; aspectos relativos a la indumentaria y a la higiene personal pueden derivar en contaminaciones cruzadas que comprometen la calidad y la inocuidad del producto final.²³ En este sentido, resulta imperativo subrayar la relevancia de la capacitación formal y el Carnet de Manipulación de Alimentos, documentación obligatoria establecida por el Código Alimentario Argentino (CAA) para quienes desarrollan tareas de elaboración y servicio.²⁴

Estas variables fueron validadas mediante un trabajo de campo realizado en la ciudad de Córdoba entre marzo y abril de 2026. Se aplicó una metodología de observación no participante, estructurada mediante una lista de cotejo (*checklist*), con el objetivo de evaluar la inocuidad alimentaria en los establecimientos gastronómicos situados en el exterior del estadio.

En primer lugar, es preciso destacar aspectos positivos en la gestión operativa: se observa una adecuada segregación entre las zonas de producción y venta, una carga equilibrada en los equipos de refrigeración para garantizar la circulación del frío, la ausencia de reutilización de envases, la disposición cercana de contenedores de residuos, el almacenamiento diferenciado de alimentos crudos y cocidos, y la correcta práctica de descongelamiento, evitando la exposición a temperatura ambiente.

²³ Montero, C., Celaya, C., y Martín, R. Evaluación de las prácticas higiénico-sanitarias en Food Trucks. Implicaciones para la Seguridad Alimentaria. *Nutrición clínica y dietética hospitalaria*; 2019. Recuperado de: <https://www.academia.edu/download/131947973/MONTERO.pdf>

²⁴ Para mayor información, se sugiere consultar el siguiente enlace: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/regulados/alimentos/carnet-de-manipuladores>

No obstante, se identificaron áreas críticas que requieren mejoras: la limpieza y desinfección de las superficies de trabajo es irregular, lo que incrementa el riesgo de presencia de residuos químicos; asimismo, se observó una verificación deficiente de las características organolépticas de las materias primas, una frecuencia insuficiente en el lavado de manos del personal, vestimenta y uso de accesorios ineducados para la manipulación de alimentos, carencia de elementos adecuados para la higienización de utensilios, posibles puntos de contaminación cruzada entre los alimentos crudos y cocidos, pérdida de la cadena de frío de productos que requieren refrigeración, tratamientos térmicos inadecuados en la relación tiempo - temperatura y una falta de procedimientos eficaces para proteger los alimentos frente a insectos y otros tipos de contaminación ambiental.²⁵

En este sentido, es esencial resaltar la importancia de la educación alimentaria, de forma que, mediante un pensamiento crítico, los asistentes puedan decidir qué consumir, dónde y cómo hacerlo, y evaluar asimismo los riesgos sanitarios que eso puede acarrear. Además, la educación alimentaria no solo es esencial para el consumidor. En Argentina, la formación del personal involucrado en la manipulación de alimentos está establecida desde el año 1997 y constituye una acción indispensable para los emprendedores con el fin de reducir el riesgo de ETA en sus puestos de alimentos.²⁶

Otro aspecto no menor es el *merchandising* y *packaging*. Si bien en su mayoría se trata de gorras, remeras, collares, llaveros e imágenes, también se venden vasos. El riesgo de los vasos plásticos es desconocer su origen y tipo de

²⁵ Elaboración propia en base a los datos obtenidos en el trabajo de campo en Córdoba, Capital (2026).

²⁶ Teccoal. Seguridad alimentaria en eventos masivos: ferias, festivales y caterings de verano, 2026. Recuperado de: <https://tecoal.net/seguridad-alimentaria/seguridad-alimentaria-en-eventos-masivos-ferias-festivales-y-caterings-de-verano/>

plástico, de forma que podría generar la contaminación de la bebida por microplásticos a través de la migración del envase al alimento.

Todo lo expuesto deriva en una situación de inseguridad alimentaria transitoria que se manifiesta durante la celebración de eventos masivos. Según la FAO, este estado se produce ante una caída repentina en la capacidad de producir o acceder a alimentos suficientes e inocuos para mantener un estado nutricional adecuado, como resultado de choques y fluctuaciones de corto plazo. Si bien la definición de la FAO suele aplicarse a escalas mayores, resulta pertinente —en el marco de este análisis sobre inocuidad alimentaria— trasladar el concepto a eventos de carácter efímero como son los recitales, los festivales y los encuentros deportivos.²⁷ Este carácter impredecible de la inseguridad alimentaria en contextos fugaces complica la planificación operativa y exige estrategias de intervención diferenciadas, donde la educación y la capacitación emergen como pilares fundamentales.

Conclusiones

Si bien la correcta manipulación de alimentos ha adquirido una creciente relevancia en el discurso social, las medidas actuales distan de ser idóneas; de hecho, persisten deficiencias estructurales significativas. En este sentido, es preciso considerar que los espacios donde se celebran eventos masivos se transforman en “ciudades temporales”. Durante el breve lapso de su existencia, su impacto económico, social y sanitario supera con creces el ritmo habitual de la zona, dando lugar a un flujo intenso de personas y recursos. Aunque este fenómeno representa una fuente de ingresos significativa para la sede, cualquier descuido en la gestión puede derivar

en problemáticas de gran escala. Ante este escenario, es imperativo priorizar el abordaje de los microfactores de riesgo, específicamente los vinculados a las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), como una medida indispensable para resguardar la salud de los consumidores.



Diploma de Posgrado en Gestión Integral de
Empresas Industriales y de Servicios

<https://bit.ly/DipPosGIEIS>

²⁷ FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura). Manual para el manipulador de alimentos, 2014. Recuperado de: <https://www.fao.org/4/al936s/al936s00.pdf>