



RES. CD ECO N° 290-25

Expte. N° 6225/25

Salta, 12/18 JUL 2025

VISTO: La nota presentada por la Mg. Natalia Sandez Pernas mediante la cual solicita se apruebe el Proyecto de extensión con participación estudiantil "HUELLAS RESPONSABLES: Gestión sustentable de residuos alimentarios del comedor universitario de la Universidad Nacional de Salta y su transformación en alimento animal solidario"; y,

CONSIDERANDO:

Que según lo establecen las bases del Estatuto de la Universidad Nacional de Salta (Res. A.U. N° 001/96) resulta indispensable estimular las actividades de Extensión Universitaria, generando espacios de intercambio entre la comunidad universitaria y la sociedad que la sustenta, mediante acciones de vinculación que promuevan el cumplimiento del rol social de esta institución.

Que el proyecto se enmarca en la 6ª Convocatoria para Proyectos de Extensión Universitaria con Participación Estudiantil aprobada por Res. CD ECO N° 105/25.

Que el presente proyecto tiene como objetivos: promover la gestión sustentable de los residuos alimentarios generados en el comedor universitario de la UNSa mediante su transformación en alimento animal solidario, aplicando principios de economía circular, optimización de recursos y responsabilidad social, articulando procesos productivos eficientes y redes de distribución con impacto social.

Que de fs. 2 a 14 obran: fundamentación, objetivos, destinatarios, programa de contenidos, propuesta de trabajo y duración, metodología de trabajo, curricularización, programación de clases, bibliografía, presupuesto, difusión, encuesta y equipo de trabajo.

Que el Comité Evaluador de ésta Unidad Académica intervino en la valoración del citado proyecto y a fs. 16 recomienda que el mismo sea aprobado.

Que la Comisión de Hacienda y Presupuesto emitió dictamen a fs. 18/21.

Que la Comisión de Posgrado y Extensión Universitaria emite dictamen favorable de fs. 22/24 (v).

Que el Consejo Directivo en su Reunión Ordinaria N° 09/2025 celebrada de manera presencial el día 08.07.25, aprobó el dictamen de la Comisión de Posgrado y Extensión Universitaria.

POR ELLO: En uso de las atribuciones que le son propias,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS, JURÍDICAS Y SOCIALES

RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- AUTORIZAR la implementación del Proyecto de Extensión con participación estudiantil "HUELLAS RESPONSABLES: Gestión sustentable de residuos alimentarios del comedor universitario de la Universidad Nacional de Salta y su transformación en alimento animal solidario", cuyos lineamientos se especifican en el ANEXO y cumplen con la Res. N° CD ECO 105/25.





RES. CD ECO N° 290-25
Expte. N° 6225/25

ARTÍCULO 2°.- CONFERIR a los siguientes profesionales carácter de Equipo Coordinador, quienes tendrán la responsabilidad de la coordinación y ejecución del proyecto, así como la orientación y tutoría del resto del equipo:

Cargo	Equipo
Directora	Sández Pernas Natalia
Co-Dirección	Sánchez Roberto Omar
Docentes:	Safar Elizabeth Teseyra Adrián Camilo
Colaboradores	Soria Teresita - Médica Veterinaria Amador Fátima Juliana – Nutricionista Luján Teresita – Jefa comedor estudiantil Tévez Lautaro Personal nodocente Chambe Fernando Personal nodocente Martínez Ismael Personal nodocente

ARTÍCULO 3°.- INCORPORAR a los siguientes participantes como colaboradores que formarán parte del Equipo de Trabajo:

Cargo	Equipo
Estudiantes colaboradores de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales	Cabaña Octavio Andrés Córdoba Sergio Lescano Sergio Sebastián Ortiz María Romina Quipildor Víctor Hugo Rodríguez Lucas Mateo Tapia Mariana Villa Francisco Zarate Victoria Zerpa Sofía
Estudiantes colaboradores de la Facultad de Ciencias Naturales	Andreu Babicz Aramayo Mercedes Katherina Bianchini Plaza Facundo De La Zerda Mario Estanislao González Cayo Sofía Agustina Maidana Keticoglu Maia Medina Rocío Luján Muñoz Pernas Darío
Graduados	Jurado Ivana Jurado Laura





UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 290 - 25
Expte. N° 6225/25

ARTÍCULO 4°.- REQUERIR que el Equipo Coordinador solicite, ante la Dirección General Administrativa Económica de ésta Unidad Académica, el seguro estudiantil para los alumnos que realizarán actividades fuera del predio universitario.

ARTÍCULO 5°.- ASIGNAR el importe total de \$ 100.000,00 (PESOS CIENTO MIL CON 00/100) de los fondos disponibles en el presente ejercicio.

ARTÍCULO 6°.- DISPONER que el Equipo Coordinador deberá elaborar un Informe Final y elevarse a la Secretaría de Extensión de esta Unidad Académica para su evaluación.

ARTÍCULO 7°.- ESTABLECER que los certificados a emitir para los miembros participantes del Proyecto de Extensión Universitaria con Participación Estudiantil, serán firmados por una autoridad de esta Unidad Académica y por un miembro del Equipo Coordinador.

ARTÍCULO 8°.- PUBLÍQUESE en el Boletín Oficial de la Facultad y hágase saber a la Dirección de Posgrados, a la Mg. Natalia Sandez Pernas para su toma de conocimiento y demás efectos.

Melg/cca


Esp. OSCAR RENE MAIGUA
Secretario de Investigación y Extensión
Fac. Cs. Económicas, Jurídicas y Sociales - U.N.Sa.




Cra. MARIA ALEJANDRA NAVAS
VICEDECANA
Fac. Cs. Económicas, Jurídicas y Sociales - U.N.Sa.



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 290-25
Expte. N° 6225/25

ANEXO

Título del Proyecto: "HUELLAS RESPONSABLES: Gestión sustentable de residuos alimentarios del comedor universitario de la Universidad Nacional de Salta y su transformación en alimento animal solidario"

RESPONSABLES:

Dirección:

Apellido: Sáñez Pernas

Nombre (completo): Natalia de los Ángeles

Tipo y N° de documento: DNI N° 32.631.267

Domicilio: Pasaje del Temple N° 178

Teléfono Fijo y Celular: 387-6203740/ 387-155317040

Correo Electrónico: nsandez@eco.unsa.edu.ar

- CV Resumido: Licenciada en Economía. Profesora en Ciencias Económicas. Completó sus estudios de grado y de posgrado en la Universidad Nacional de Salta. Magister en Administración Financiera. Universidad Católica de Salta. Doctorando en Educación Universidad Nacional de Tucumán. Investigadora del CIUNSA Universidad Nacional de Salta. Profesora Adjunta Econometría II, Jefe de Trabajos prácticos en: Economía I, Modelos y Métodos Cuantitativos para los Negocios Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales de la Universidad Nacional de Salta. Coordinadora de Extensión de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales, UNSa. Profesor titular de la asignatura Matemática y Estadística en la Facultad de Ciencias Jurídicas de la Universidad Católica de Salta. Coordinadora de Extensión de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales, UNSa. Miembro Titular de la Comisión de enlace de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales, Universidad Nacional de Salta para el abordaje de conflictos Violencia de Genero. Coautora del libro "Desarrollo humano en perspectiva. Salta en el contexto regional argentino". Coordinadora General Prueba Piloto ENUT (Encuesta Nacional de Uso del Tiempo) de la provincia de Salta, desarrollada por INDEC, año 2019. Participante activa en diversos proyectos de extensión e investigación a nivel provincial e internacional, en carácter de co-directora, coordinadora y colaboradora.

Co-Dirección:

Apellido: Sanchez

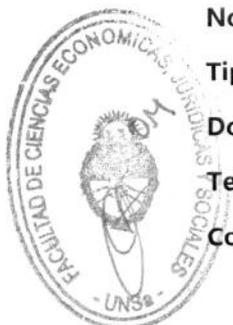
Nombre (completo): Roberto Omar

Tipo y N° de documento: DNI N° 31.948.905

Domicilio: La Rioja 333

Teléfono Fijo y Celular: (0387)4232968/387-5048648

Correo Electrónico: rosanchez333@gmail.com





UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 290-25

Expte. N° 6225/25

- CV Resumido: Doctor en Ciencias Biológicas. Licenciado en Ciencias Biológicas. Profesor en Ciencias Biológicas. Completó sus estudios de grado en la Universidad Nacional de Salta y de posgrado en la Universidad Nacional de Córdoba. Investigador del CIUNSA. Jefe de Trabajos Prácticos Regular en Biología Celular en la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Salta. Autor de cuatro artículos publicados en revistas científicas y autor de diez trabajos presentados en reuniones científicas.

OTROS ACTORES:

Docentes:

- SAFAR, Elizabeth: DNI: 23.749.179 Abogada y Procuradora: Títulos otorgados por la Universidad Nacional de Córdoba. Profesora en Ciencias Jurídicas. Especialista en Derecho Público y de la Empresa. Especialista en Derecho de Daños por la Universidad de Buenos Aires (título en trámite). Mediadora. Docente de diversas Cátedras de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales de la Universidad Nacional de Salta. Autora y coautora de numerosas publicaciones jurídicas. Investigadora. Miembro del Instituto de Derecho Ambiental y de la Sustentabilidad de la Universidad Católica de Salta (desde hace 19 años). Vocal Titular de la Sala I del Tribunal de Ética y Disciplina del Colegio de Abogados y Procuradores de la Provincia de Salta (2.021-2.023). Coordinadora Académica de la Maestría en Derecho Privado de la Universidad Nacional de Salta.
- TESEYRA, Adrián Camilo: DNI 23.953.874. Licenciado en Economía. Profesor en Ciencias Económicas. Completó sus estudios de grado en Universidad Nacional de Tucumán y de posgrado en Universidad Nacional de Salta. Jefe de Trabajos Prácticos Regular en Economía I y Economía II e Investigador en el Instituto de Investigaciones Económicas de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales de la Universidad Nacional de Salta. Instructor Provincial de Censistas y Jefe de Censistas en Censo Nacional Económico 2004/2005. Encargado Ejecutivo Provincial de la Seccional Salta en Sistema de Información, Monitoreo y Evaluación de Programas Sociales, SIEMPRO, dependiente del Consejo Nacional de Coordinación de Políticas Sociales - Presidencia de la Nación desde abril 2007 hasta Julio 2019. Coordinador del Operativo "Plan ahí las familias cuentan" año 2009. Coordinador Operativo "Encuesta AUH en la Ciudad de Salta" año 2019.

Medica Veterinaria- Miembro del Colegio de Médicos Veterinarios de la Provincia de Salta

- SORIA, Teresita: Médica Veterinaria M.P. 392- DNI: 28.687.913.

Personal de Apoyo Universitario (PAU)- Comedor Universitario de estudiantes UNSa

- AMADOR, Fátima Juliana: Nutricionista – DNI: 36.182.618
- LUJAN, Teresita: Jefa Comedor Estudiantil – DNI: 23.584.370
- Personal de apoyo: Lautaro Tevez, Fernando Chambe, Ismael Martinez,

Estudiantes Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales :

- CABAÑA, Octavio Andrés: DNI 42.132.134. Estudiante de 4to año de la carrera Contador Público Nacional en la Universidad Nacional de Salta. L.U.N° 529.539.
- CORDOBA, Sergio: DNI: 47.451.576. Estudiante de 1er año de la carrera de Licenciatura en Administración en la Universidad Nacional de Salta.





UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 290 - 25

Expte. N° 6225/25

- LESCANO, Sergio Sebastian: DNI: 40.524.583. Estudiante de 4to año de la carrera de Licenciatura en Administración de Empresa en la Universidad Nacional de Salta. L.U. N° 527485
- ORTIZ, María Romina: D.N.I: 29.570.75. Estudiante de 3er año de la carrera Contador Público Nacional en la Universidad Nacional de Salta. L.U.N°: 509.788
- QUIPILDOR, Víctor Hugo: DNI 35.477.812. Estudiante de 5to año de la carrera de Licenciatura en Administración de Empresa en la Universidad Nacional de Salta. L.U. N° 521.894
- RODRÍGUEZ, Lucas Mateo: DNI 44.269.018. Estudiante de 5to año de la carrera de Licenciatura en Economía en la Universidad Nacional de Salta. L.U. 532.599.
- TAPIA, Mariana: DNI 35.302.551 Estudiante de 5to año de las carreras de Contador Público Nacional LU: 524.050 y la Licenciatura en Administración de Empresa, Universidad Nacional de Salta . LU: 520.349
- VILLA, Francisco: DNI 44.269.245, Estudiante de 3er año de la carrera Lic. En Administración en la Universidad Nacional de Salta. L.U. : 535.414
- ZARATE, Victoria: DNI: 43.218.591. Estudiante de 5to año de la carrera de Contador Publico Nacional en la Universidad Nacional de Salta. L.U: 530.967
- ZERPA, Sofia: DNI: 47.541.827. Estudiante 1er año Contador Público Nacional en la Universidad Nacional de Salta.

Estudiantes Facultad de Ciencias Naturales:

- ANDREU BABICZ , Neil: DNI 44.492.352 Estudiante de 4to año de la carrera Licenciatura en Ciencias Biológicas, Universidad Nacional de Salta. L.U: 419.564
- ARAMAYO, Mercedes Katherina, DNI: 45.548.654. Estudiante de 4to año de la carrera Licenciatura en Ciencias Biológicas, Universidad Nacional de Salta. L.U: 420.403
- BIANCHINI PLAZA, Facundo: DNI: 44.845.203. Estudiante de 4to año de la carrera Licenciatura en Ciencias Biológicas, Universidad Nacional de Salta. L.U: 419.735
- DE LA ZERDA, Mario Estanislao : DNI: 46.054.831. Estudiante de 1er año de la carrera Licenciatura en Ciencias Biológicas, Universidad Nacional de Salta
- GONZALEZ CAYO, Sofia Agustina: DNI 44.864.823. Estudiante de 4to año de la carrera Licenciatura en Ciencias Biológicas, Universidad Nacional de Salta. L.U: 420.858
- MAIDANA KETICOGLU, Maia : DNI 45.547.206. Estudiante de 4to año de la carrera Licenciatura en Ciencias Biológicas, Universidad Nacional de Salta. L.U: 420.426
- MEDINA, Rocio Luján: DNI 43.951.278. Estudiante de 4to año de la carrera Licenciatura en Ciencias Biológicas, Universidad Nacional de Salta. L.U: 419.563
- MUÑOZ PERNAS, Dario: DNI: 46.790.604. Estudiante de 1er año de la carrera Licenciatura en Ciencias Biológicas, Universidad Nacional de Salta.

Graduados en Ciencias Económicas:

- Lic. Ivana Jurado DNI : 36.347.481
- CPN. Laura Jurado DNI: 34.066.517

Colaboradores:

- Centro de Estudiantes de la Facultad de Ciencias Económicas, Jurídicas y Sociales CEUCE- FRANJA MORADA.

Instituciones Intervinientes:

- Facultad de Ciencias, Económicas, Jurídicas y Sociales.





RES. CD ECO N° 290-25
Expte. N° 6225/25

- Facultad de Ciencias Naturales. Universidad Nacional de Salta
- Colegio de Médicos Veterinarios de la Provincia de Salta

1. FUNDAMENTACIÓN

La problemática del desperdicio de alimentos se ha instalado en la agenda global como un desafío urgente y multidimensional. Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, 2019), aproximadamente un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano a nivel mundial se pierde o se desperdicia, lo que representa una paradoja en contextos donde aún persisten altos niveles de pobreza, inseguridad alimentaria y degradación ambiental.

En Argentina, este fenómeno también se replica en espacios institucionales como los comedores universitarios, donde parte de los alimentos preparados terminan desechándose, ya sea por excedente, deterioro o mala planificación. Esta situación pone de relieve la necesidad de repensar la gestión alimentaria desde un enfoque sustentable y responsable.

El presente proyecto, impulsado desde la Facultad de Ciencias Económicas Jurídicas y Sociales en conjunto con la Facultad de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de Salta (UNSa), se enmarca en los principios de la economía circular, proponiendo la revalorización de los residuos alimentarios generados en el comedor universitario mediante su transformación en alimento para animales. A través de un circuito de recuperación, procesamiento y distribución solidaria, se busca disminuir el impacto ambiental, optimizar los recursos institucionales y generar un producto con fuerte impronta social: alimento para perros destinado a organizaciones que lo necesitan.

Desde una perspectiva integral, esta propuesta promueve la articulación entre la universidad y la comunidad, la formación de estudiantes en competencias vinculadas a la gestión de procesos, logística sustentable, manipulación de alimentos, requerimientos nutricionales, responsabilidad social, y el fortalecimiento de prácticas universitarias coherentes con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), particularmente los ODS 2, 12 y 13.

2. JUSTIFICACIÓN

El proyecto "**Huellas Responsables**" surge como una iniciativa que combina innovación, responsabilidad social y compromiso ambiental desde la universidad pública, actualmente transitando su cuarto año de trabajo donde se hará énfasis en una gestión sustentable de residuos alimentario.

Frente al desperdicio sistemático de alimentos en los comedores universitarios, se propone una alternativa concreta: la revalorización de los residuos alimentarios a través de su transformación en alimento para animales, garantizando calidad e inocuidad, y articulando con organizaciones sociales que los recibirán. Esta solución no solo permite reducir el impacto ambiental, sino también maximizar el uso de los recursos disponibles, disminuyendo costos y aumentando la eficiencia institucional. Siguiendo a los análisis y propuesta de trabajo que impulsa la FAO La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) promueve la economía circular para mejorar la seguridad alimentaria y reducir el desperdicio de alimentos. La economía circular implica la reutilización, reparación y reciclaje de recursos, así como la gestión eficiente de residuos, para maximizar su vida útil y minimizar el impacto ambiental. La manipulación y regeneración de alimentos, dentro de la economía circular, se refiere a técnicas que buscan prolongar la vida útil de los alimentos, reducir el desperdicio y aprovechar los residuos en la cadena alimentaria.

La importancia de la economía circular en la FAO:





RES. CD ECO N° 290-25
Expte. N° 6225/25

- **Reducción del desperdicio de alimentos:**

La FAO trabaja para reducir el desperdicio de alimentos a lo largo de la cadena de valor, desde la producción hasta el consumo, promoviendo prácticas sostenibles.

- **Aprovechamiento de recursos:**

La economía circular busca maximizar el uso de recursos naturales, como el agua y la tierra, y minimizar la contaminación, lo que es crucial para la sostenibilidad alimentaria.

- **Sostenibilidad alimentaria:**

La FAO promueve la seguridad alimentaria y la nutrición, y la economía circular contribuye a lograr estos objetivos al mejorar la eficiencia de la producción y distribución de alimentos.

Manipulación y regeneración de alimentos:

- **Almacenamiento y conservación:**

La manipulación de alimentos puede incluir técnicas de almacenamiento y conservación que prolongan su vida útil, como la refrigeración, la congelación, la deshidratación y la fermentación.

- **Aprovechamiento de residuos:**

La regeneración de alimentos puede implicar el uso de residuos de la producción agroalimentaria, como los restos de frutas y verduras, para crear productos alimenticios o alimentos para animales.

- **Reutilización de productos:**

Se puede reutilizar la comida para crear nuevos productos, por ejemplo, hacer pan con pan viejo, preparar salsa con el caldo de verdura o hacer puré con frutas maduras.

- **Aprovechamiento de subproductos:**

Los subproductos de la producción animal, como la sangre y las vísceras, pueden ser utilizados para crear alimentos o fertilizantes.

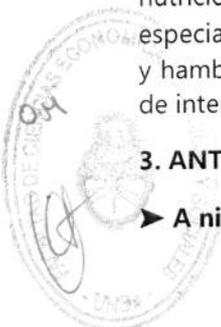
- **Valorización de residuos:**

Los residuos de la industria alimentaria pueden ser convertidos en biofertilizantes, biocombustibles o fuentes de energía.

Además, la propuesta se justifica por su carácter formativo y multiplicador: estudiantes y docentes de las facultades intervinientes participan activamente en todas las etapas del proyecto, fortaleciendo competencias profesionales vinculadas a la gestión, los procesos productivos, la logística sustentable y la nutrición animal. En este sentido, el proyecto se enmarca en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS), especialmente los referidos a producción y consumo responsables (ODS 12), acción por el clima (ODS 13) y hambre cero (ODS 2), posicionando a la universidad como agente transformador y modelo replicable de intervención sustentable y solidaria.

3. ANTECEDENTES

► **A nivel internacional:**





RES. CD ECO N° 290-25
Expte. N° 6225/25

- La **FAO** impulsa programas de reducción de pérdida y desperdicio de alimentos, destacando el potencial de los residuos alimentarios como insumo en procesos de valorización secundaria.
- En **España**, el proyecto "Comedores con sentido" (Universidad de Zaragoza) aplica principios de economía circular en comedores universitarios, donando excedentes a bancos de alimentos y ONGs.
- En **Países Bajos**, universidades como Wageningen desarrollan proyectos de reutilización de residuos alimentarios para uso animal o compostaje inteligente.

► **A nivel nacional:**

- En la **Universidad Nacional de La Plata (UNLP)**, el "Centro de reciclado y recuperación de alimentos" trabaja con excedentes de ferias y comedores universitarios, para producir insumos de consumo y de uso social.
- En la **Universidad Nacional de San Martín (UNSAM)** se han impulsado proyectos de reciclaje de alimentos para la producción de alimento animal, vinculados a iniciativas de compromiso social.
- El Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible de la Nación promueve desde 2021 el **Plan Nacional de Reducción de Pérdida y Desperdicio de Alimentos**, instando a las universidades a ser parte activa.

► **A nivel institucional (UNSa):**

- Si bien existen prácticas aisladas de compostaje o separación de residuos en algunos espacios, no se ha institucionalizado aún un circuito integral de aprovechamiento de residuos alimentarios.
- El presente proyecto constituye una **iniciativa innovadora** en el ámbito de la UNSa, con potencial para ser replicada y escalada a otras facultades y sedes.

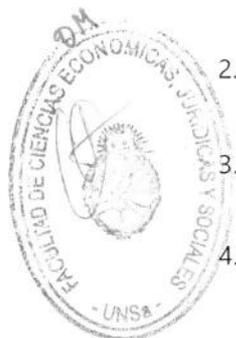
4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Promover la gestión sustentable de los residuos alimentarios generados en el comedor universitario de la UNSa mediante su transformación en alimento animal solidario, aplicando principios de economía circular, optimización de recursos y responsabilidad social, articulando procesos productivos eficientes y redes de distribución con impacto social.

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Diagnosticar y cuantificar los residuos alimentarios generados en el comedor universitario, evaluando su potencial de aprovechamiento.
2. Diseñar e implementar un circuito de manipulación, clasificación y transformación de residuos alimentarios en alimento animal.
3. Capacitar a estudiantes y voluntarios en manipulación segura de alimentos, inocuidad y buenas prácticas de producción.
4. Producir alimento para perros y gatos bajo criterios de seguridad, calidad y sostenibilidad.





RES. CD ECO N° 290-25
Expte. N° 6225/25

5. Desarrollar un sistema logístico para la distribución solidaria del alimento producido a refugios e instituciones de cuidado animal.
6. Promover acciones de sensibilización en la comunidad universitaria sobre el desperdicio alimentario y la economía circular.
7. Sensibilizar e informar sobre la adecuada nutrición animal.

4.3 OBJETIVOS DE CURRICULARIZACIÓN DE LA EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

La participación estudiantil en este proyecto de extensión tiene como finalidad integrar los conocimientos académicos con problemáticas sociales y ambientales reales, permitiendo un aprendizaje situado y comprometido con el territorio. En ese marco, los objetivos de curricularización son los siguientes:

1. Fortalecer la formación integral del estudiante mediante la articulación entre saberes teóricos, competencias prácticas y valores éticos en torno a la economía circular, la sustentabilidad y la responsabilidad social universitaria.
2. Desarrollar habilidades técnicas y profesionales relacionadas con:
 - El diagnóstico de problemáticas socioambientales vinculadas al desperdicio alimentario.
 - El diseño y gestión de procesos sustentables y eficientes.
 - El análisis económico y logístico aplicado a proyectos de impacto social.
 - La manipulación segura de alimentos y criterios de nutrición animal (en el caso de estudiantes de Ciencias Naturales).
3. Fomentar el trabajo interdisciplinario entre estudiantes de diferentes carreras, promoviendo la construcción de soluciones colaborativas desde múltiples perspectivas disciplinares.
4. Generar aprendizajes significativos vinculados a la investigación-acción y a la intervención en territorio, incorporando metodologías de relevamiento, monitoreo y evaluación de procesos y resultados.
6. Potenciar la aplicación de contenidos curriculares en escenarios reales, permitiendo que los aprendizajes adquiridos en el aula sean puestos en práctica con fines sociales, ambientales y comunitarios.

5. METODOLOGÍA

En primer lugar, se destaca la vinculación que tiene el proyecto con las temáticas inherentes a las facultades interviniente que hacen a la curricularización de la extensión.

Desde la Facultad de Ciencias Económicas se abordan temáticas vinculadas a:

- Gestión de procesos productivos y logísticos: planificación, control y mejora continua del circuito de recolección, transformación y distribución.
- Economía circular y sustentabilidad: aplicación de modelos económicos que reducen el desperdicio y promueven la reutilización de recursos.
- Análisis de costos y eficiencia en el uso de recursos: estimación de costos directos e indirectos, cálculo del costo por ración y evaluación de la viabilidad económica del proceso.





RES. CD ECO N° 290-25
Expte. N° 6225/25

- Responsabilidad social universitaria: reflexión sobre el rol del futuro profesional en el diseño de soluciones con impacto social y ambiental.
- Diseño y evaluación de proyectos: aplicación de metodologías para la planificación, monitoreo y evaluación de impacto de proyectos sociales y ambientales.

Estos contenidos fortalecen competencias transversales clave, como pensamiento crítico, toma de decisiones basada en datos y compromiso ético-profesional.

Desde la Facultad de Ciencias Naturales se trabajan contenidos referidos a:

- Nutrición y requerimientos calóricos en animales: determinación de ingredientes aptos y proporciones adecuadas para garantizar una dieta equilibrada para caninos.
- Manipulación higiénica y segura de alimentos: aplicación de normas sanitarias y de bioseguridad durante todo el proceso de tratamiento y elaboración de viandas.
- Evaluación de calidad de alimentos para animales: aspectos fisicoquímicos, conservación y aptitud de los productos finales.
- Educación ambiental y biología de la conservación: comprensión de los efectos de los residuos orgánicos sobre el ambiente y de las prácticas sustentables que contribuyen a su reducción.
- Transferencia de conocimiento aplicado: uso del saber científico con fines sociales y comunitarios, promoviendo una ciencia al servicio del bienestar común.

La integración de estos temas permite que los estudiantes desarrollen una mirada crítica y aplicada, que vincula la ciencia con el territorio, fortaleciendo su formación profesional y su sensibilidad frente a los problemas reales de la comunidad.

ACTIVIDADES

El proyecto se desarrollará en cuatro etapas principales, con un enfoque interdisciplinario y de gestión integral:

Etapas:

Etapas 1: Diagnóstico

- Relevamiento de datos en el comedor universitario: volumen y tipo de residuos generados.
- Identificación de residuos aptos para transformación en alimento animal.
- Registro fotográfico y cuantitativo.

Etapas 2: Diseño del proceso y capacitación

- Desarrollo del circuito de recolección, clasificación y tratamiento de residuos.
- Capacitación a estudiantes participantes en normas de higiene y manipulación segura.
- Elaboración de protocolos de trabajo y estándares de calidad.

Etapas 3: Producción

- Ejecución del proceso productivo en escala piloto.





RES. CD ECO N° 290-25
Expte. N° 6225/25

- Monitoreo del producto elaborado (valor nutricional, condiciones de conservación).
- Evaluación técnica y ajuste del proceso.

Etapa 4: Distribución y sensibilización

- Articulación con refugios, organizaciones de protección animal e instituciones destinatarias.
- Planificación logística de distribución solidaria.
- Campañas en redes sociales, cartelería y charlas para la comunidad universitaria.

CRONOGRAMA

Etapa	Actividad Principal	Meses de Ejecución	Responsables
Diagnóstico inicial	Relevamiento de residuos alimentarios en el comedor	Mayo – Junio	Estudiantes y docentes de Económicas y Naturales
	Clasificación y análisis del tipo de residuos	Junio- Julio	Facultad de Naturales
Diseño del circuito de trabajo	Diseño del proceso de recuperación y transformación	Junio	Facultad de Económicas
	Capacitación en manipulación de alimentos y normas sanitarias	Junio- Julio	Facultad de Naturales
Producción piloto	Prueba de elaboración de alimento animal con residuos seleccionados	Agosto	Ambas facultades
	Ajuste del proceso y control de calidad	Agosto	Facultad de Naturales
Producción a escala	Elaboración periódica de alimento canino	Septiembre	Estudiantes coordinados por docentes
	Registro de datos e informes de producción	Julio- Noviembre	Facultad de Económicas
Distribución solidaria	Identificación de organizaciones receptoras	Julio – Agosto	Facultad de Económicas
	Entrega del alimento producido	Agosto – Noviembre	Ambas facultades
	Sistematización de experiencias y difusión de resultados	Agosto- Noviembre	Coordinadores del proyecto
Evaluación final	Evaluación de impacto (cuantitativa y cualitativa)	Diciembre	Comité de evaluación interdisciplinario





RES. CD ECO N° 290-25
Expte. N° 6225/25

6. RESULTADOS ESPERADOS

- Generación de un producto (alimento animal) a partir del aprovechamiento de residuos que actualmente se descartan.
- Reducción del desperdicio alimentario en el comedor universitario.
- Formación de estudiantes en competencias vinculadas a la gestión sustentable, logística social y responsabilidad institucional.
- Creación de redes de articulación solidaria entre la universidad y organizaciones sociales.
- Sensibilización de la comunidad universitaria sobre el consumo responsable y la economía circular.
- Propuesta replicable en otros espacios universitarios o comunitarios.

7. EVALUACIÓN DEL IMPACTO

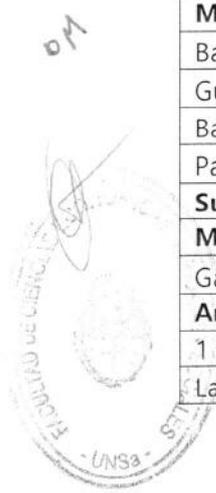
La evaluación se realizará mediante:

- Indicadores cuantitativos: cantidad de residuos revalorizados, cantidad de alimento producido y distribuido, número de instituciones beneficiadas.
- Indicadores cualitativos: encuestas de satisfacción, relatos de experiencias de los actores involucrados, mejora en la percepción del compromiso ambiental y social de la universidad.
- Seguimiento de la participación estudiantil en términos de formación, compromiso y transferencia de aprendizajes.

PRESUPUESTO

Se destinará los fondos a la compra de elementos necesarios para el procesamiento y almacenamiento de las materias primas recuperadas, y merienda para los estudiantes.

Ítems	Costos
Materiales descartables	
Bandejas 10 cajas por 100 unidades	\$70.000
Guantes de vinilo descartables x 100	\$12.000
Barbijos x 100	\$8.000
Papel film rollo 45 * 1000	\$15.000
Subtotal Material descartable	\$105.000
Merienda estudiantes	
Galletas, té, café, aguas saborizadas	\$40.000
Artículos de librería	
1 resma de hoja	\$ 7.000
Lapiceras, lápices	\$5.000





UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE SALTA

FACULTAD DE
CS. ECONÓMICAS,
JURÍDICAS Y SOCIALES



RES. CD ECO N° 290-25
Expte. N° 6225/25

Pilas para balanzas digital x2	\$15.000
Subtotal Artículos de librería	\$27.000
TOTAL	\$172.000

BIBLIOGRAFIA

1. Guidi, D., & Colangeli, R. (2021). Nutrición y dietética del perro y el gato: Guía para el veterinario. Edra Urban & Partner.
2. Elices Mínguez, R. (2011). Atlas de nutrición canina. Inter-Médica.
3. Royal Canin. (s.f.). Enciclopedia de la nutrición canina. Vetacademy Royal Canin. Recuperado de <https://vetacademy.royalcanin.es/enciclopedia-de-la-nutricion-canina/>
4. Hutter, E. R. (s.f.). Nutrición en caninos y felinos. Recuperado de https://fliphtml5.com/eqets/mvwj/Nutricion_en_caninos_y_felinos/
5. Hand, M. S., Thatcher, C. D., Remillard, R. L., Roudebush, P., & Novotny, B. J. (2010). Small Animal Clinical Nutrition (5ª ed.). Mark Morris Institute.
6. Case, L. P., Daristotle, L., Hayek, M. G., & Raasch, M. F. (2011). Canine and Feline Nutrition: A Resource for Companion Animal Professionals (3ª ed.). Elsevier Health Sciences.
7. Fascetti, A. J., & Delaney, S. J. (2012). Applied Veterinary Clinical Nutrition. Wiley-Blackwell.



Esp. OSCAR RENE MAIGUA
Secretario de Investigación y Extensión
Fac. Cs. Económicas, Jurídicas y Sociales - U.N.Sa.



Cra. MARIA ALEJANDRA NAVAS
VICEDECANA
Fac. Cs. Económicas, Jurídicas y Sociales - U.N.Sa.