



Resolución de Consejo Directivo **276 / 2025 - SAL -UNSa**
Expte. N° 277 / 2025 - SAL -UNSa - Aprobar el Curso de Extensión
denominado: **GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN SERVICIOS DE LA
ALIMENTACIÓN**
De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
30/05/2025

VISTO: La propuesta del Curso de Extensión denominado **GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**, presentada por la Mgs, Soledad YAPURA; y,

CONSIDERANDO:

Que tiene como objetivo general: Brindar herramientas para la gestión de la inocuidad alimentaria.

Que la actividad está destinada a graduados y estudiantes avanzados de la Carrera de Nutrición (3^{er} año en adelante).

Que cuenta con informe de la Dirección de Posgrado y la Secretaría de Posgrado, Investigación y Extensión al Medio.

Que la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina en su despacho N° 90-25 aconseja aprobar la mencionada actividad.

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

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD EN CIENCIAS DE LA SALUD

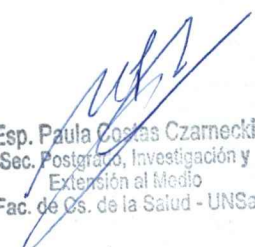
(En Sesión Ordinaria N° 07-25 realizada el 20/05/25)

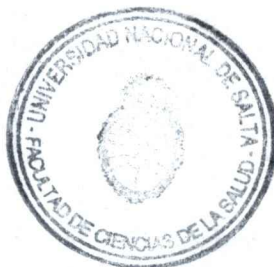
RESUELVE

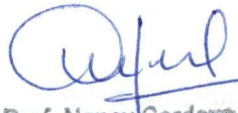
ARTÍCULO 1°. – Aprobar el Curso de Extensión denominado: **GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN SERVICIOS DE LA ALIMENTACIÓN**, que se llevará a cabo el día 06 de junio del presente año, de acuerdo a las especificaciones detalladas en el ANEXO I de la presente.

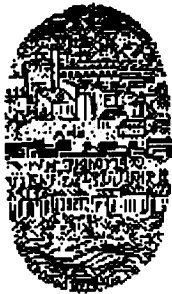
ARTICULO 2°. – Publíquese en el Boletín Oficial y comuníquese a: Mgs. Soledad Yapura, Secretaria de Posgrado, Investigación y Extensión al Medio y siga a la Dirección de Posgrado y Carrera Docente a sus efectos.

HMC.


Esp. Paula Costas Czamecki
Sec. Posgrado, Investigación y
Extensión al Medio
Fac. de Cs. de la Salud - UNSa




Prof. Nancy Cardozo
Decana
Fac. de Cs. de la Salud - UNSa



Resolución de Consejo Directivo **276 / 2025 - SAL -UNSa**
Expte. N° 277 / 2025 - SAL -UNSa - Aprobar el Curso de Extensión
denominado: **GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN SERVICIOS DE LA
ALIMENTACIÓN**
De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
30/05/2025

ANEXO I

Título de la propuesta: CURSO: GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

EN EL MARCO DEL DÍA MUNDIAL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, QUE SE CELEBRA CADA 7 JUNIO.

2. Organismo, departamento, instituto, cátedra o entidad organizadora:

- Cátedra Administración de Servicios de Alimentación
- Cátedra Educación Alimentaria y Nutricional
- Proyecto de extensión universitaria con participación estudiantil "Promoviendo comidas seguras y saludables en comedores para escolares y personas mayores de la provincia de Salta" Resol. R306/24

3. Modalidad: Se dictará de manera presencial.

4. Fecha tentativa y carga horaria: El curso está planificado para tener una duración de 6 horas, el día 6 Junio de 2025.

5. Fundamentación

En el marco del día mundial de la inocuidad de los alimentos, que se celebra cada 7 junio y en esta oportunidad bajo el lema: *Inocuidad de los alimentos: la ciencia en acción*, proponemos la realización de este curso.

La inocuidad de los alimentos salva vidas. No solo es un componente crucial de la seguridad alimentaria, sino que también desempeña un papel fundamental para reducir las enfermedades transmitidas por los alimentos. Cada año, 600 millones de personas enferman debido a alrededor de 200 tipos diferentes de enfermedades de transmisión alimentaria. La carga de estas enfermedades recae muy especialmente en las personas pobres y los jóvenes. Además, las enfermedades de transmisión alimentaria provocan en torno a 420 000 muertes evitables cada año (FAO).

La inocuidad alimentaria en los Servicios de Alimentación (SA) se refiere a que los alimentos no representan un riesgo para la salud de las personas que los consumen. Uno de los objetivos de un servicio de comida es ofrecer a sus comensales alimentos de calidad que sean seguros, es decir que estén libres de contaminantes que puedan afectar la salud de quienes lo ingieren (Reid, 2021). El Código Alimentario Argentino (C.A.A.) incluye en el Capítulo II la obligación de aplicar las BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DE ALIMENTOS (BPM). Asimismo la Resolución N° 80/96, Reglamento Técnico

Mercosur, indica la aplicación de las BPM para establecimientos elaboradores de alimentos que comercializan sus productos en dicho mercado. Las BPM son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centran en la higiene y en la forma de manipulación. Por otra parte, son indispensables para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000 (Feldman, 2016).

El personal del SA es un componente fundamental de la inocuidad, son quienes deben crear conductas y acciones que permitan garantizar alimentos seguros. En este contexto, el rol del Profesional Nutricionista como formador, debe ser el de comprometerse a un proceso conjunto de indagación y búsqueda de respuestas, más que en transmitir su conocimiento y evaluarlo. Hay que tener en cuenta que la capacidad de adaptación y la curiosidad del adulto son limitadas y su propia e individual experiencia le ayuda a estructurar su aprendizaje. En otras palabras, el manipulador construye su propio conocimiento gracias a la aportación del profesional Nutricionista facilitador, incentivador y mediador del aprendizaje.

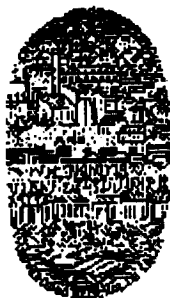
En el marco del día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos, resulta relevante la propuesta de brindar un curso-taller donde se aborden temáticas sobre la inocuidad alimentaria a fin de concientizar sobre su relevancia en la prevención de ETAS y el rol de Nutricionista para garantizar alimentos inocuos en los servicios de comidas.

6. Objetivos

- **Objetivo General:**

Brindar herramientas para la gestión de la inocuidad alimentaria en los SA.

- **Objetivos Específicos:**
 - Reflexionar sobre la inocuidad en contextos de SA.
 - Reconocer herramientas que permitan mejorar la gestión de la inocuidad en las distintas etapas del proceso de producción de comidas.



Resolución de Consejo Directivo **276 / 2025 - SAL -UNSa**
Expte. N° 277 / 2025 - SAL -UNSa - Aprobar el Curso de Extensión
denominado: **GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN SERVICIOS DE LA
ALIMENTACIÓN**
De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
30/05/2025

- Promover herramientas para la planificación, el desarrollo y la evaluación de programas de capacitación sobre manipulación segura de alimentos en las organizaciones.
- Socializar experiencias sobre el abordaje de la inocuidad en diferentes contextos.

7. **Metodología:** En el curso taller, se combinarán exposiciones dialogadas con espacios para la socialización de recursos utilizados en un Proyecto de extensión con participación estudiantil sobre Manipulación higiénica de alimentos. y un conversatorio con profesionales nutricionistas de distintos contextos de servicios de Alimentación: hospitalarios, educativos y mineros.

8. **Programa de contenidos**

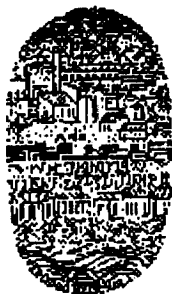
- La inocuidad en el contexto de los SA
- Normas y regulaciones alimentarias obligatorias y opcionales. - Herramientas para la gestión de la inocuidad: BPM, POES planificación, implementación, monitoreo y control.
- Programas de capacitación en las organizaciones.
- El nutricionista como capacitador en los SA.

9. **Cronograma tentativo de actividades.**

- Horario de 14 a 20 hs
- 14 hs: Recepción y bienvenida
- 14.30 hs: La inocuidad en el contexto de los SA. Normas y regulaciones alimentarias obligatorias y opcionales.
- 15.15 hs: Herramientas para la gestión de la inocuidad: BPM, POES planificación, implementación, monitoreo y control.
- 16.00 hs: Herramientas para la ejecución de Programas de capacitación para manipuladores de alimentos.
- 16.45 hs: Break
- 17.15 hs: Socialización de actividades de investigación: BPM en comedores escolares de la Ciudad de Salta.
- 17.40 hs: Proyecto de extensión universitaria, promoviendo comidas seguras y saludables en comedores de Salta.
- 18.00 hs: Mesa: ¿Cómo gestionamos la inocuidad en los SA? Experiencias en diferentes contextos.
- 20.00 hs: Fin del curso

10. **Comisión Organizadora**

Apellido y Nombre	D.N.I.	Carácter	E-mail
Mgs. Yapura, Soledad	27.699.731	Director/a	yapurasoledad@gmail.com
Esp. Marquez, Romina	33.696.217	Coordinadora	rominadeboramarquez@gmail.com
Toconás, Nahir Adriana Belén	35.911.563	Coordinadora	nabtoconas@gmail.com
Arias Natalia	25.853.416	Coordinadora	natyariasj81@gmail.com
Lic. Corregidor Judith	29.295.393	Coordinadora	judithcorregidorunsa@gmail.com
Allende Laura	29.336.315	Coordinadora	unsazucena@gmail.com
Lic. Monica Cristobal	27.973.589	Coordinadora	cristobalmonicagraciela@gmail.com
Chavez Sotar, Fernanda Noemí	40.525.653	Colaboradora	fernandanoemichavez8@gmail.com
Gonzalez, Mariano Gabriel	42.376.993	Colaborador	mariango1404@gmail.com
Garisto, Ayde Liset	40.911.791	Colaborador	lizethgaristo@gmail.com



Resolución de Consejo Directivo **276 / 2025 - SAL -UNSa**
Expte. N° 277 / 2025 - SAL -UNSa - Aprobar el Curso de Extensión
denominado: **GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN SERVICIOS DE LA
ALIMENTACIÓN**
De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
30/05/2025

Mgs. Yapura, Soledad	27.699.731	Disertante	yapurasoledad@gmail.com
Lic. Monica Cristobal	27.973.589	Disertante	cristobalmonicagraciela@gmail.com
Lic. Corregidor Judith	29.295.393	Disertante	judithcorregidorunsa@gmail.com
Lic. Pamaparana, Virginia	29.676.693	Disertante	jefepuin.honativa@gmail.com
Lic. Gutierrez, Viviana	28.037.141	Disertante	vivigutierrez21@gmail.com
Lic. Figueroa, Melisa	35.935.050	Disertante	Melisafigueroa1204@gmail.com
Lic. Paredes, Silvia Elizabeth	29.499.299	Disertante	silzp128@gmail.com
Lic. Correa, Florencia	37.820.238	Disertante	correaflorencia@hotmail.com.ar
Lic. Funes, Mariana	37.776.852	Disertante	marianadelcfunes@gmail.com
Lic. Ceballos, Soledad	31.194.074	Disertante	angelicasoledadceballos@gmail.com
Lic. Merida, Ruth	29.211.431	Disertante	ruthmerida82@gmail.com
Lic. Fernandez, Stella Maris	31.548.450	Disertante	ferstellamaris6@gmail.com
Lic. Beron, Silvina Estela	28.616.622	Disertante	estelasilvina@gmail.com

8. Destinatario

Graduados y estudiantes avanzados de la carrera de Nutrición (de 3er año en adelante).
Cupo: hasta 100 personas.

9. Modalidad

Presencial.

10. Formas de evaluación y/o aprobación del curso

De acuerdo con Anijovich y Cappelletti, (2018), la evaluación, se considera como una oportunidad, en la que los participantes pueden poner en juego sus saberes, visibilizar sus logros, compartir sus experiencias, reconociendo sus debilidades y fortalezas relacionadas con el tema de la propuesta educativa.

Es por ello, que en la presente actividad de extensión, se evaluará la participación activa a lo largo de la jornada en el desarrollo de las actividades y al finalizar la misma una evaluación con respecto al curso (modalidad, disertantes, duración, entre otros) De esta manera, la evaluación es concebida como un proceso, que genera información de carácter retroalimentador, es decir significa un incremento progresivo de conocimiento sobre el objeto evaluado.

11. Presupuesto: sin costo

12. Certificación a asistentes con asistencia o aprobación

Se emitirá certificado a los participantes que acrediten asistencia en toda la jornada.

13. Bibliografía

- Acosta, M., et al. (2013) Herramientas para la gestión de servicios de restauración colectiva.
- Feldman, P., et al. (2016) Sistemas de Gestión de Calidad en el Sector Agroalimentario BPM-POES-MIP-HACCP. Ministerio de Agroindustria. Disponible en https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/bpa/bibliografia/Gestion_Calidad_Agroalimentaria_2016.pdf



Resolución de Consejo Directivo **276 / 2025 - SAL -UNSa**
Expte. N° 277 / 2025 - SAL -UNSa - Aprobar el Curso de Extensión
denominado: **GESTIÓN DE LA INOCUIDAD EN SERVICIOS DE LA
ALIMENTACIÓN**

De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
30/05/2025

- González, L. (2022) Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento. Subsecretaría de Pesca y Acuicultura del Ministerio de Agroindustria de la República Argentina.
- Gonzalez Gentile, A. y Fernández, A. (2023) Buenas prácticas para la manipulación de alimentos. Dirección Nacional de calidad e inocuidad agroalimentaria.
- Instituto Argentino de Normalización y Certificación (2001) Norma IRAM 14201. Servicio de Alimentos. BPM. 1° ed.
- Instituto Argentino de Normalización y Certificación (2008) Norma IRAM 14300. Establecimientos asistenciales. Servicios de Alimentación. BPM. 1° ed.
- Moreno, P. y M. Mayorga (2010) Administración de Servicios de Alimentación. 1° Edición. Salta.
- Reid, C., et al (2021) Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para servicios de comidas. Ministerio de Economía
- Tejada, B. (2017) Administración de Servicios de Alimentación. Calidad, nutrición, producción y beneficios. Capítulo 12: Subsistema de control: Control de la Calidad. 2° Ed. Colombia. Editorial Universidad de A

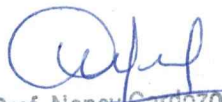
14. **Anexo** (CV resumido de los disertantes externos a la Facultad)

DISERTANTES:

- Lic. Virginia Pamparana:** Licenciada en nutrición. MP 360 Jefa del Programa de Nutrición del hospital Dr A Oñativia. Miembro del equipo de cirugía bariátrica del hospital. Miembro del Equipo de calidad del hospital. Diplomada en mejora de los procesos en salud Universidad Austral.
2. **Lic. Viviana Yesica Gutierrez:** Licenciada en nutrición. MP 315. Nutricionista delegada al Servicio de Alimentación. Programa de Nutrición del Hospital Publico Materno infantil. Cursando la Especialización en Dirección de RRHH. UCASal .


Esp. Paula Costas Czarniecki
Sec. Posgrado, Investigación y
Extensión al Medio
Fac. de Cs. de la Salud - UNSa




Prof. Nancy Cardozo
Decana
Fac. de Cs. de la Salud - UNSa