

Resolución de Consejo Directivo **568 / 2025 - SAL -UNSa**
Expediente N° 12608/2022- Tener por aprobado el Seminario Electivo
"Manipulación Higiénica de los Alimentos" durante el Período lectivo 2025
De: Salud - Dirección De Alumnos



Salta,
06/10/2025

VISTO: El Despacho N° 053/2025 emitido por la Comisión de Carrera de Enfermería, en el que solicita la aprobación del dictado del nuevo seminario electivo "*Manipulación Higiénica de los Alimentos*" para las carreras de Enfermería - Plan de Estudios 2019 y de Licenciatura en Enfermería - Plan de Estudios 2018 de ésta Facultad; y,

CONSIDERANDO:

Que los Espacios Electivos se refieren a cursos no disciplinares que el estudiante puede seleccionar libremente para ampliar su formación integral, y deben circunscribirse a las siguientes líneas temáticas: "*Historia Argentina, Pensamiento Nacional y Latinoamericano, Justicia y Derechos Humanos, Tecnologías de la Información y la Comunicación, Multiculturalidad, Demografía, Economía, Medio Ambiente entre otros*" (Res. CS N° 045/18 y 498/18)

Que por Resolución CD N° 011/23 se reconoce como Espacios Electivos, aquellos Seminarios No disciplinares que se puedan generar en el ámbito de la Facultad de Ciencias de la Salud.

Que la Mgs. Soledad Marilina Elizabet YAPURA adjunta el programa de la asignatura Electiva "MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS" de régimen bimestral y aprobación mediante el sistema de Promoción únicamente, el cual se ajusta a la reglamentación vigente, Resoluciones Internas N° 516/95 y 225/02 – Reglamento de Planificación Anual Obligatoria, y a los "Componentes para la Presentación de Programas", Resolución CD N° 806/2024.

POR ELLO: en uso de las atribuciones que le son propias, y atento a lo aconsejado por la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina mediante Despacho N° 203/25,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Ordinaria N° 13/23 del 26/08/2025)

RESUELVE

ARTÍCULO 1º: Tener por aprobado el Seminario Electivo "*Manipulación Higiénica de los Alimentos*" durante el Período Lectivo 2025, a cargo de la Mgs. Soledad Marilina



Resolución de Consejo Directivo **568 / 2025 - SAL -UNSa**
Expediente N° 12608/2022- Tener por aprobado el Seminario Electivo
"Manipulación Higiénica de los Alimentos" durante el Período lectivo 2025
De: Salud - Direccion De Alumnos



Salta,
06/10/2025

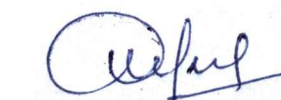
Elizabet YAPURA, con un cupo de cincuenta (50) estudiantes, cuyo contenido obra como Anexo de la presente Resolución.

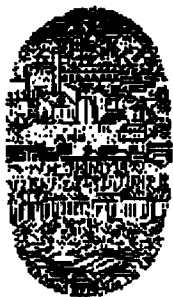
ARTÍCULO 2º: Dejar establecido que el Seminario Electivo sólo se aprobará mediante el sistema de Promoción.

ARTÍCULO 3º: Publíquese en el Boletín Oficial de la Universidad Nacional de Salta, y remítase copia a: Comisión de Carrera de Enfermería, Centro de Estudiantes, Prof. YAPURA, y siga a la Dirección General Administrativa Académica - Dirección de Alumnos de ésta Facultad a sus efectos.


Lic. José Luis Rasjido
Secretario Académico
Fac. de Cs. de la Salud - UNSa




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



Resolución de Consejo Directivo **568 / 2025 - SAL -UNSa**
Expediente N° 12608/2022- Tener por aprobado el Seminario Electivo
"Manipulación Higiénica de los Alimentos" durante el Período lectivo 2025
De: Salud - Direccion De Alumnos



Salta,
06/10/2025

ANEXO

SEMINARIO ELECTIVO: MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

RÉGIMEN DE DICTADO: BIMESTRAL (10 SEMANAS)

CARGA HORARIA: 60 HORAS.

CARGA HORARIA SEMANAL: 6 hs. (3 hs. presenciales y 3 hs. virtuales)

DOCENTE RESPONSABLE

- Mgs. Lic. Soledad Marilina Elizabet Yapura

EQUIPO DOCENTE

- Esp. Lic. Romina Débora Márquez
- Lic. Guadalupe Díaz Franco
- Lic. Cecilia Alicia Benítez

FUNDAMENTACIÓN

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos representan un importante problema de Salud Pública a nivel mundial. Según la Organización Mundial de la Salud, se estima que cada año 600 millones de personas en todo el mundo enferman luego de consumir alimentos contaminados y 420.000 mueren por esta misma causa (OPS, 2022).

Estas enfermedades son provocadas por el consumo de agua o alimentos contaminados con microorganismos peligrosos o sus toxinas. La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquier etapa de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta la mesa del consumidor.

La correcta manipulación de los alimentos es una responsabilidad compartida por toda la población, ya que las prácticas inadecuadas en su preparación, almacenamiento y transporte son una de las principales causas de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), con impacto directo en la salud pública y en la economía familiar. En Argentina, el Código Alimentario Argentino (CAA) establece la



Resolución de Consejo Directivo 568 / 2025 - SAL -UNSa
Expediente N° 12608/2022- Tener por aprobado el Seminario Electivo
"Manipulación Higiénica de los Alimentos" durante el Período lectivo 2025
De: Salud - Direccion De Alumnos



Salta,
06/10/2025

ANEXO

obligatoriedad de la capacitación y certificación de toda persona que manipule alimentos, sin importar si lo hace en un contexto laboral o doméstico. La educación alimentaria y la promoción de hábitos seguros permiten prevenir la contaminación cruzada, mantener la cadena de frío y aplicar medidas higiénicas básicas, contribuyendo a reducir la incidencia de enfermedades y mejorando la calidad de vida. Este seminario está diseñado para brindar a los estudiantes conocimientos prácticos y actualizados sobre higiene personal, saneamiento de superficies, control de temperaturas, lectura e interpretación de rótulos, y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). Los contenidos se alinean con los objetivos de salud pública, fomenta la autonomía en la toma de decisiones alimentarias seguras y promueve la construcción de comunidades más saludables.

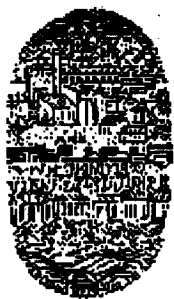
OBJETIVOS

- Comprender conceptos generales de alimentos, manipulación de alimentos, normativas y actores relacionados al control.
- Promover la identificación de los principales peligros y la evaluación de riesgos relacionados con la preparación y la conservación de alimentos.
- Identificar las recomendaciones y cuidados necesarios para la prevención de ETA.
- Reconocer las Enfermedades Transmitidas por Alimentos más frecuentes, sus factores determinantes y medidas preventivas.
- Promover la correcta manipulación, elaboración, almacenamiento y servicio de alimentos libres de gluten.

PROGRAMA DE CONTENIDOS

Unidad 1: Generalidades y conceptos

Concepto de alimentos, cadena agroalimentaria y seguridad alimentaria. Rol de las personas que manipulan alimentos. Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias de control de alimentos. Sistema de Gestión de Inocuidad de los Alimentos



Resolución de Consejo Directivo **568 / 2025 - SAL -UNSa**
Expediente N° 12608/2022- Tener por aprobado el Seminario Electivo
"Manipulación Higiénica de los Alimentos" durante el Período lectivo 2025
De: Salud - Direccion De Alumnos



Salta,
06/10/2025

ANEXO

Unidad 2: Alimento seguro

Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos y biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo.

Unidad 3: Cinco claves de la inocuidad

Clave 1: Mantener la higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Clave 2: Separar alimentos crudos de cocidos. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. Clave 3: Cocinar completamente los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción. Clave 4: Mantener los alimentos a temperaturas seguras. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados. Clave 5: Utilizar agua y alimentos seguros. Agua segura. Limpieza de tanques. Selección de materias primas. Rotulación de alimentos.

Unidad 4: Enfermedades Transmitidas por Alimentos

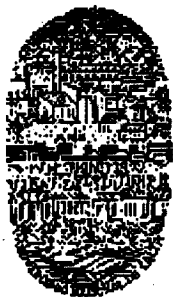
Enfermedades Transmitidas por alimentos: fuentes de contaminación, agentes etiológicos, alimentos asociados, grupos de riesgo. Salmonelosis, Shigelosis, intoxicación por *Bacillus cereus*, intoxicación estafilocócica, botulismo, intoxicación por *Clostridium perfringens*, gastroenteritis por *Escherichia coli* patógenas, Síndrome Urémico Hemolítico (SUH), triquinosis, listeriosis, cólera, hepatitis A.

Unidad 5: Alimentos libres de gluten

Concepto de Alimento Libre de Gluten. Identificación de materias primas y productos libres de gluten. Recomendaciones para evitar la contaminación cruzada con gluten.

METODOLOGÍA

La metodología del seminario será teórico práctico, con modalidad de aprendizaje combinado, integrando elementos de la enseñanza presencial y la virtual.



Resolución de Consejo Directivo 568 / 2025 - SAL -UNSa
Expediente N° 12608/2022- Tener por aprobado el Seminario Electivo
"Manipulación Higiénica de los Alimentos" durante el Período lectivo 2025
De: Salud - Direccion De Alumnos



Salta,
06/10/2025

ANEXO

- Actividades presenciales: Una vez por semana se desarrollarán encuentros presenciales, en donde se abordarán los contenidos del programa, mediante exposiciones orales y trabajos grupales que promuevan la participación y construcción colaborativa del aprendizaje.
- Actividades virtuales: Se utilizarán recursos digitales como videos, presentaciones, foros debates, espacios de presentación y socialización de producciones, gamificación, que fomenten actividades de construcción grupal. Se dispondrá de un Aula Virtual en Plataforma Moodle, organizada como un entorno pedagógico, en donde el estudiante podrá acceder al material bibliográfico, disponer de las actividades virtuales y comunicarse de forma asíncrona con el equipo de cátedra. Las docentes actuarán desde el rol de tutor virtual acompañando a los estudiantes en el desarrollo de su aprendizaje.

PROCESO DE EVALUACIÓN DE LA ENSEÑANZA Y EL APRENDIZAJE

La evaluación educativa como proceso continuo y sistemático busca comprender el aprendizaje de los estudiantes y mejorar la calidad de la enseñanza. Analizar cómo aprende y proporcionar retroalimentación para el crecimiento individual.

En este sentido se llevará a cabo una evaluación diagnóstica para identificar características de los estudiantes, conocimientos previos y expectativas al inicio del proceso de aprendizaje. La evaluación formativa, mediante el seguimiento de las actividades realizadas por los estudiantes, considerando su participación, compromiso y responsabilidad, con retroalimentación continua por parte de las docentes. Finalmente la evaluación sumativa consistirá en un examen virtual individual, que da cuenta del logro de los objetivos de aprendizaje.

CONDICIONES PARA PROMOCIONAR EL SEMINARIO

- Asistencia al 85 % de los encuentros presenciales.
- Ejecución del 100 % de los trabajos prácticos.
- Aprobación del 85 % de los Trabajos prácticos.
- Aprobación de un examen al finalizar el seminario con nota mínima de 7 (siete) o más en primera instancia o su recuperación.



Resolución de Consejo Directivo **568 / 2025 - SAL -UNSa**
Expediente N° 12608/2022- Tener por aprobado el Seminario Electivo
"Manipulación Higiénica de los Alimentos" durante el Período lectivo 2025
De: Salud - Direccion De Alumnos

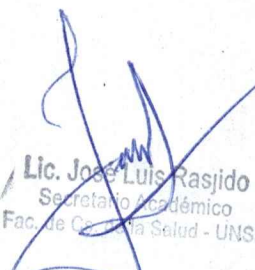


Saita,
06/10/2025

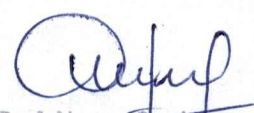
ANEXO

BIBLIOGRAFÍA

- Acosta, RS (2016) Saneamiento ambiental e higiene de los alimentos. Córdoba. Editorial Brujas.
- Ley 18.284, Decreto 2126/71. Código Alimentario Argentino. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario> [Último acceso 12 de agosto de 2025].
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (2024). Manual de Manipulación Higiénica de Alimentos. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. 2° edición Disponible: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_manual_manipuladores_de_alimentos_version_2024.pdf [Último acceso 12 de agosto de 2025].
- Dirección Nacional de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria (2023). Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/bpma.pdf> [Último acceso 12 de agosto de 2025].
- Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (2023). Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para establecimientos elaboradores de alimentos libre de gluten. 2° edición Disponible: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_guia_bpm_lg_2023.pdf [Último acceso 12 de agosto de 2025].


Lic. José Luis Rasjido
Secretario Académico
Fac. de Cs. de la Salud - UNSa




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