



Resolución de Consejo Directivo **678 / 2025 - SAL -UNSa**
Expte. N° 732 / 2025 - SAL -UNSa - Aprobar la realización del TALLER
denominado "CINCO CLAVES PARA UNA ALIMENTACIÓN SEGURA"
De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
13/11/2025

VISTO: La propuesta de Actividad de Extensión denominada **TALLER "CINCO CLAVES PARA UNA ALIMENTACIÓN SEGURA"**, elevada por la Mgs. Soledad YAPURA; y,

CONSIDERANDO:

Que tiene como objetivos GENERAL: Promover el conocimiento y la comprensión de las 5 Claves de la Inocuidad de los Alimentos como herramienta práctica para garantizar la elaboración de una alimentación segura.

Que la actividad está destinada a manipuladores de alimentos de la comunidad de Santa Rosa de los Pastos Grandes. (De comedores escolares, comunitarios, locales gastronómicos, entre otros).

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

Que la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina en el despacho N° 316-25 aconseja aprobar la mencionada actividad.

POR ELLO; y en uso de las atribuciones que le son propias.

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión ordinaria N° 18-25 realizada el 04/11/25)

RESUELVE

ARTÍCULO 1°. – Aprobar la realización del TALLER denominado **"CINCO CLAVES PARA UNA ALIMENTACIÓN SEGURA"**, que se realizará el día 14 de noviembre del corriente año de acuerdo con las especificaciones estipuladas en el ANEXO I de la presente.

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

HMC.

Esp. Paula Soledad Gómez
Sec. Postgrado, Investigación y
Extensión al Medio
Fac. de Cs. de la Salud - UNSa



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

ANEXO I

1. Título de la propuesta: TALLER: CINCO CLAVES PARA UNA ALIMENTACIÓN SEGURA

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

CÁTEDRA ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

Modalidad: Se dictará de manera presencial.

Fecha tentativa y carga horaria: El taller está planificado para tener una duración de 6 horas, el día 14 de Noviembre de 2025.

Lugar: Santa Rosa de los Pastos Grandes - Salta

3. Fundamentación

La inocuidad alimentaria constituye un pilar esencial en la protección de la salud pública, la seguridad alimentaria y el desarrollo sostenible de las comunidades. En particular, en las localidades del interior de la provincia de Salta, donde la producción, elaboración y comercialización de alimentos muchas veces se desarrolla en contextos familiares o comunitarios, evidenciando la necesidad de fortalecer los conocimientos y prácticas de los manipuladores de alimentos en torno a los principios básicos de higiene y prevención de riesgos sanitarios.

Se destaca que los alimentos contaminados causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer. Según el Ministerio de Salud de la Nación Argentina (2021) se calcula que casi una de cada diez personas en el mundo se enferma después de comer alimentos contaminados. Casi un tercio (30%) de todas las muertes por Enfermedades Transmitidas por los alimentos (ETAs) se producen en niños menores de 5 años.

Este problema de salud pública en crecimiento, produce un impacto socioeconómico considerable, debido a la presión ejercida sobre los sistemas de atención de salud, la pérdida de productividad y el deterioro del turismo y el comercio. Dichas enfermedades contribuyen considerablemente a la carga mundial de morbilidad y mortalidad.

La presente propuesta se enmarca en la estrategia de vinculación territorial y transferencia de conocimientos, promoviendo la participación activa de estudiantes, docentes y actores locales en la promoción de una cultura de inocuidad alimentaria.

La iniciativa se sustenta en las “5 Claves para la Inocuidad de los Alimentos” difundidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS), que incluye: Mantener la limpieza, Separar alimentos crudos y cocidos, Cocinar completamente, Mantener los

alimentos a temperaturas seguras, Usar agua y materias primas seguras.

A través de metodologías participativas y materiales adaptados al contexto local, se busca favorecer la apropiación de prácticas seguras y sostenibles, que contribuyan a reducir el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y a mejorar la calidad sanitaria de los productos elaborados y consumidos en la comunidad.

Contribuyendo también al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030, particularmente, en cuanto al:

(Firma)

- ODS 2: Hambre Cero, promoviendo una alimentación segura y nutritiva.
- ODS 3: Salud y Bienestar, mediante la prevención de enfermedades de origen alimentario,
- ODS 4: Educación de Calidad, a través de la formación continua y el aprendizaje comunitario.
- ODS 12: Producción y Consumo Responsables, fomentando prácticas de manipulación que minimicen el desperdicio y aseguren la sostenibilidad de los sistemas alimentarios.

En este contexto el presente taller, denominado “CINCO CLAVES PARA UNA ALIMENTACIÓN SEGURA”, busca fortalecer el compromiso de la Facultad de Ciencias de la Salud UNSa, con la mejora de la calidad de vida de las comunidades del interior provincial, mediante acciones de extensión que integren ciencia, educación y participación social, en favor de la inocuidad de los alimentos y el desarrollo sostenible.

4. Objetivos

Objetivo General: Promover el conocimiento y la comprensión de las 5 Claves de la Inocuidad de los Alimentos como herramienta práctica para garantizar la elaboración de una alimentación segura.

Objetivos Específicos:

- Capacitar a los manipuladores en prácticas higiénicas que permitan conservar la inocuidad de los alimentos y las preparaciones durante el proceso productivo.
- Reforzar la técnica de lavado de manos, mediante demostración práctica.

5. Metodología: El taller se desarrollará bajo una **metodología participativa, teórico-práctica y de aprendizaje significativo**, se priorizará el uso de **lenguaje claro y recursos didácticos visuales** (presentación en power point, videos y material de apoyo) que faciliten la comprensión de los conceptos técnicos y su vinculación con las prácticas cotidianas de manipulación de alimentos. Se promoverá la **participación activa** de los asistentes mediante el intercambio de experiencias, la resolución de problemas y la elaboración de propuestas de mejora en sus espacios de trabajo.

6. Programa de contenidos

- Rol del Manipulador de Alimentos
- Alimentos seguros
- Cinco Claves de la Inocuidad

7. Cronograma tentativo de actividades

8:00 a 8:30 hs: Recepción y Bienvenida

8:30 a 9:30 hs: Rol del Manipulador de Alimentos 9:30 a 10: 30 hs: Alimentos Seguros

10:30 a 11:00 hs: Break

11 a 12:00 hs: La 5 claves de la Inocuidad



12:00 a 13 hs: Importancia del lavado de manos y demostración técnica.

13:00 a 14 hs: Repaso de los contenidos mediante dinámicas participativas

14: 00 hs: Almuerzo y cierre de la jornada.

8. Comisión Organizadora

Apellidos y Nombres	D.N.I.	Carácter	E-mail
Yapura, Soledad Marilina Elizabeth	27.699.731	Director/a	yapurasoledad@gmail.com
Marquez, Romina Debora	33.696.217	Coordinadora	rominadeboramarquez@gmail.com
Toconás, Nahir Adriana Belén	35.911.563	Coordinadora	nabtoconas@gmail.com
Diaz Franco, María Guadalupe	31.547.822	Coordinadora	guadalupediaz017@gmail.com
Carrillo Marisa Agustina	41.903.437	colaborador	agustinitacarrillo1998@gmail.com
Rodríguez Sergio Ivan	42.552.584	colaborador	Ivanlateoriarodriguez123@gmail.com
Mgs. Soledad Yapura	27.699.731	Disertante	yapurasoledad@gmail.com
Esp. Romina Marquez	33.696.217	Disertante	rominadeboramarquez@gmail.com
Lic. Díaz Franco, María Guadalupe	31.547.822	Disertante	guadalupediaz017@gmail.com

9. Destinatario

Manipuladores de alimentos de la comunidad de Santa de Rosa de los Pastos Grandes. (De comedores escolares, comunitarios, locales gastronómicos, entre otros)

Cupo: hasta 30 personas.

10. Modalidad

Presencial.

11. 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 de los asistentes a lo largo de la jornada en el desarrollo de las actividades propuestas.

12. Presupuesto: sin costo



13. Certificación a asistentes con asistencia o aprobación

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

14. Bibliografía

- Dirección Nacional de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria (2023) Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos. Ministerio de Salud de la Nación Argentina. (07 de junio de 2021).

¿Qué es la inocuidad alimentaria?. gob.ar. Recuperado el 20 de septiembre de 2023

<https://www.argentina.gob.ar/anmat/comunidad/que-es-la-inocuidad-alimentaria>

- Revista Mouteira , M., et al. (2021). Aprendemos haciendo alimentos de calidad en organizaciones comunitarias. EXT Secretaría de Extensión Universitaria, (14),

http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/152053/Documento_completo.pdf

PDFA.pdf?sequence=1&isAllowed

- Organización de las Naciones Unidas (25 de septiembre de 2015). La Asamblea General adopta la Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

Objetivos del desarrollo sostenible. Recuperado el 21 de septiembre de 2023
<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/2015/09/la-asamblea-general-adopta-la-agenda-2030-para-el-desarrollo-sostenible/>

- Organización Mundial de la Salud (20 de mayo de 2020). Enfermedades de transmisión alimentaria.
- Organización Mundial de la Salud (2007) Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos.

Esp. Paula Cestas Czarnecki
Sec. Postgrado, Investigación y
Extensión al Medio
Fac. de Cs. de la Salud - UNSa




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