



Resolución de Consejo Directivo **246 / 2026 - SAL -UNSa**

Expte: 283 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar la realización de la JORNADA denominada "DE LA CARGA A LAS SOLUCIONES EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COMUNIDAD"

De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
26/05/2026

VISTO: La propuesta de la Jornada denominada: "**DE LA CARGA A LAS SOLUCIONES EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COMUNIDAD**" a realizarse en el marco del Día Mundial de la Inocuidad de los alimentos, elevada por la Mgs. Soledad Marilina Elizabet YAPURA; y,

CONSIDERANDO:

Que LA ACTIVIDAD TIENE COMO OBJETIVOS: Promover la formación en la Inocuidad Alimentaria mediante el análisis de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos y el desarrollo de soluciones aplicadas en servicios de alimentación y en la comunidad.

Que la misma está destinada a Profesionales y Estudiantes de las Carreras de Ciencias de la Salud y Comunidad Universitaria.

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

Que la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina mediante despacho N° 102-26 aconseja aprobar la realización de la mencionada jornada..

POR ELLO: y en uso de las atribuciones,

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Ordinaria N° 06-26 realizada el 19 de mayo de 2026)

RESUELVE

ARTÍCULO 1°. – Aprobar la realización de la JORNADA denominada "**DE LA CARGA A LAS SOLUCIONES EN SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y COMUNIDAD**", que se realizará el 12 de junio del corriente año de acuerdo a lo estipulado en el ANEXO I de la presente.

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

HMC.

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

ANEXO I

1. Título de la propuesta: Jornada “De la carga a las soluciones en Servicios de Alimentación y Comunidad”.

En el marco del Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos 2026.

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

- Cátedra Administración de Servicios de Alimentación
- Cátedra Educación Alimentaria y Nutricional

Modalidad: Se dictará de manera presencial.

Fecha tentativa y carga horaria: La Jornada está planificada para tener una duración de 7 horas, el día 12 de Junio de 2026.

3. Fundamentación

La inocuidad alimentaria constituye un componente esencial de la Salud pública a nivel mundial. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) representan una carga significativa, afectando a millones de personas cada año y generando impactos sanitarios, sociales y económicos relevantes.

En este contexto, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura promueve acciones orientadas a garantizar la seguridad alimentaria a lo largo de toda la cadena, desde la producción hasta el consumo. La jornada propuesta, se enmarca en el lema 2026 “De la carga a las soluciones: alimentos inocuos para todos”, abordando la inocuidad alimentaria desde el análisis del impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos hasta el desarrollo de estrategias concretas de prevención y educación en servicios de alimentación y comunidad.

En los servicios de alimentación, particularmente en instituciones de salud, comedores y contextos de producción a gran escala, la gestión de la inocuidad implica la aplicación de sistemas como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), los cuales requieren no solo conocimiento técnico sino también capacidades de gestión y toma de decisiones.

En este sentido, resulta fundamental incorporar el concepto de cultura de la inocuidad alimentaria, entendida como el conjunto de valores, creencias y comportamientos compartidos dentro de una organización que determinan el compromiso y la forma en que se gestiona la inocuidad de los alimentos. Porque más allá de la implementación de sistemas y normativas, la evidencia actual señala que la efectividad de las medidas de control depende de la conducta de los manipuladores, del liderazgo responsable y del compromiso institucional.

Asimismo, la inocuidad alimentaria no se limita al ámbito institucional, sino que se extiende al entorno doméstico, donde las prácticas de manipulación de alimentos juegan un rol clave en la prevención de enfermedades.

En este sentido, la extensión universitaria se presenta como una herramienta fundamental para articular el conocimiento académico con las necesidades de la comunidad, promoviendo la educación alimentaria y el fortalecimiento del rol del profesional de la salud, como agente de promoción y prevención.

4. Objetivo General: Promover la formación en inocuidad alimentaria mediante el análisis de las enfermedades transmitidas por alimentos y el desarrollo de soluciones aplicadas en servicios de alimentación y en la comunidad.

Objetivos específicos:

- Analizar el impacto de las enfermedades transmitidas por alimentos en la Salud pública.
- Promover la cultura de inocuidad en distintos ámbitos.
- Comprender la gestión de la inocuidad en servicios de alimentación.
- Interpretar resultados microbiológicos como indicadores de inocuidad.
- Socializar estrategias educativas para servicios y para la comunidad.

5. Metodología

La jornada se desarrollará bajo una modalidad teórico-práctica, integrando instancias académicas, producción estudiantil y actividades de extensión orientadas a la comunidad.

En el turno mañana se llevarán a cabo exposiciones a cargo de docentes, profesionales invitados y estudiantes, abordando los ejes temáticos vinculados a la carga de las enfermedades transmitidas

9/4

por alimentos, la cultura de la inocuidad, la gestión de la inocuidad en servicios de alimentación y el desarrollo de soluciones aplicadas.

Se incluirá la presentación de trabajos de tesis vinculados a la implementación de Buenas Prácticas de Manufactura y a la evaluación microbiológica de la inocuidad (alimentos y prácticas de higiene), promoviendo la articulación entre docencia, investigación y extensión.

Se utilizarán recursos audiovisuales como soporte para la exposición de contenidos, favoreciendo la comprensión de situaciones reales y el análisis crítico.

En el turno tarde se desarrollará una *kermés educativa*, en la cual los estudiantes diseñarán y coordinarán estaciones interactivas orientadas tanto a servicios de alimentación como a la población general.

Las actividades incluirán:

- Juegos didácticos
- Resolución de situaciones problemáticas
- Demostraciones prácticas
- Presentación de materiales gráficos y audiovisuales

Las temáticas abordadas en estas estaciones estarán vinculadas a la higiene de manos, manipulación segura de alimentos, prevención de la contaminación cruzada y conservación adecuada de alimentos en el hogar y en servicios.

La metodología propuesta promueve el aprendizaje significativo, el trabajo colaborativo y la participación activa, favoreciendo el desarrollo de competencias profesionales y el fortalecimiento del rol del estudiante como agente de educación para la salud.

6. Programa de contenidos

La jornada abordará la inocuidad alimentaria desde un enfoque integral, en concordancia con el lema **“De la carga a las soluciones: alimentos inocuos para todos”**, organizando los contenidos en tres ejes:

Eje 1: La carga de las enfermedades transmitidas por alimentos

- Magnitud e impacto en la salud pública
- Situación epidemiológica a nivel global y regional
- Factores de riesgo asociados

Eje 2: Gestión de la inocuidad en servicios de alimentación

- Concepto de cultura de inocuidad
- Gestión de la inocuidad en servicios de alimentación
- Buenas Prácticas de Manufactura
- Higiene del personal y manipulación de alimentos
- Evidencia microbiológica en la evaluación de la inocuidad:
 - Análisis microbiológicos de alimentos
 - Hisopados de manos como indicador de prácticas higiénicas

Eje 3: Soluciones y educación para la inocuidad

- Estrategias de prevención en servicios de alimentación
- Educación alimentaria para la comunidad
- Diseño de recursos educativos y materiales audiovisuales
- Experiencias prácticas en promoción de la inocuidad
- Comunicación de riesgos alimentarios

7. Cronograma tentativo de actividades

08:30 – 09:00 hs: Acreditación

09:00 – 09:15 hs: Bienvenida institucional, presentación de la jornada y del lema 2026.

09:15 – 09:45 hs: Conferencia 1: **“La carga de las enfermedades transmitidas por alimentos”**

09:45 – 10:15 hs: Conferencia 2: **“Cultura de inocuidad”**

10:15 – 11 hs: Conferencia 3: **“Gestión de la inocuidad en servicios de alimentación hospitalarios y mineros”**

11:00 - 11:30 hs: Pausa – café

11:30 – 12:10 hs: Presentación de trabajos de tesis:

- "CALIDAD HIGIÉNICO SANITARIA Y ADECUACIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALMUERZOS EXPENDIDOS EN EL PREDIO Y LOS ALREDEDORES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA - SEDE CENTRAL"
- "CUMPLIMIENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE LA ETAPA DE ELABORACIÓN, EN EL COMEDOR DE ESTUDIANTES DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA, AÑO 2025".

12:10 – 12:45 hs: "Inocuidad en imágenes: estrategias visuales para manipuladores"

12:45 – 14:45 hs: RECESO

14:45 - 15:00 hs: Acreditación turno tarde

15:00 – 17:30 hs: "Kermés: Alimentos seguros para todos"

- Estaciones educativas
- Juegos interactivos
- Recursos audiovisuales

17:30 – 18:00 hs: Cierre de la jornadas - Reflexión final

8. Comisión Organizadora

Apellidos y Nombres	D.N.I.	Carácter	Celular	E-mail
Yapura Soledad Marilina Elizabet	27.699.731	Directora	3874895951	yapurasoledad@gmail.com
Márquez, Romina Débora	33.696.217	Coordinadora	3875922952	rominadeboramarquez@gmail.com
Díaz Franco, Guadalupe	31.547.822	Coordinadora	3875020031	guadalupediaz017@gmail.com
Arias, Julia Natalia	25.853.416	Coordinadora	3875239941	natyariasj81@gmail.com
Corregidor, Judith María Laura	29.295.393	Coordinadora	3875808861	judithcorregidorunsa@gmail.com
Allende, Laura Azucena	29.336.315	Coordinadora	3874547394	unsazucena@gmail.com
Cristóbal, Mónica	27.973.589	Coordinadora	3875064114	cristobalmonicagraciela@gmail.com
Baltazar, Fernanda Vanessa	33.762.786	Coordinadora	3875668663	ferunsa@gmail.com
Toconás, Nahir Adriana Belén	35.911.563	Colaboradora	3884610598	nabtoconas@gmail.com
Chavez Sotar, Fernanda Noemí	40.525.653	Colaboradora	3876831150	fernandanoemichavez8@gmail.co
Esp. Romina Márquez	33.696.217	Disertante	3875922952	rominadeboramarquez@gmail.com
Mgs. Soledad Yapura	27.699.731	Disertante	3874895951	yapurasoledad@gmail.com
Lic. Estela Silvina Beron	28.616.622	Disertante	3874575591	estelasilvina@gmail.com
Lic. María Verónica Abade	35.911.470	Disertante	3884965929	veronicabade91@gmail.com
Lic. Micaela Cornejo Noceti	40.541.671	Disertante	3874101234	micaelacornejon@gmail.com
Lic. María del Rosario Nieva Moreno.	41.763.325	Disertante	3875956452	rosarionm99@gmail.com
Lic. Marisol Janet Salazar	33.351.370	Disertante	3876450489	marisoljanetsalazar@gmail.com
Lic. Guadalupe Díaz Franco	31.547.822	Disertante	3875020031	guadalupediaz017@gmail.com
Lic. Toconás, Nahir Adriana Belén	35.911.563	Disertante	3884610598	nabtoconas@gmail.com

9. Destinatarios

Profesionales y estudiantes de carreras de Ciencias de la salud y comunidad universitaria.

Modalidad: Presencial.

10. Formas de evaluación y/o aprobación de las jornadas

La evaluación de la jornada se concibe como un proceso formativo e integral, orientado a generar instancias de reflexión y retroalimentación sobre los aprendizajes construidos durante la actividad. De acuerdo con Rebeca Anijovich y Graciela Cappelletti (2018), la evaluación constituye una oportunidad en la que los participantes pueden poner en juego sus saberes, visibilizar sus logros, compartir experiencias y reconocer tanto sus fortalezas como aspectos a mejorar en relación con la temática abordada.

En este marco, la evaluación de la jornada contemplará:

Evaluación del proceso: Se valorará la participación activa de los asistentes a lo largo de la jornada, considerando:

- Intervenciones en los espacios de intercambio
- Participación en las actividades propuestas
- Involucramiento en la kermés educativa
- Asistencia

Evaluación de la actividad

Al finalizar la jornada se aplicará un instrumento de evaluación (encuesta) que permitirá relevar la percepción de los participantes en relación con:

- Organización general
- Contenidos abordados
- Modalidad de desarrollo
- Desempeño de los disertantes
- Utilidad de la actividad para la formación profesional

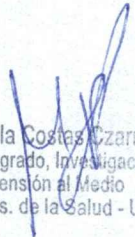
11. Presupuesto: sin costo

12. Certificación a asistentes con asistencia o aprobación

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

13. Bibliografía

- Organización Mundial de la Salud. (2022). *Estimaciones sobre la carga mundial de las enfermedades transmitidas por alimentos*.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2023). *Inocuidad de los alimentos: guía para la aplicación en sistemas alimentarios*.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*.
- Ministerio de Salud de la Nación Argentina. *Código Alimentario Argentino*.
- Organización Panamericana de la Salud. (2021). *Enfermedades transmitidas por alimentos en las Américas*


Esp. Paula Costas Czarniecki
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