



Resolución de Consejo Directivo **393 / 2026 - SAL -UNSa**

Expte. N° 439 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar la realización del Primer Conversatorio Universitario sobre Gestión sostenible de los Servicios de Alimentación: "La pérdida y el desperdicio de alimentos como desafío para la gestión sostenible"

De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
13/08/2026

VISTO: La propuesta elevada por la Mgs. Soledad Yapura para la realización del **Primer Conversatorio Universitario sobre Gestión Sostenible de los Servicios de Alimentación: "La pérdida y el desperdicio de alimentos como desafío para la gestión sostenible"**, y,

CONSIDERANDO:

Que la actividad tiene como objetivo: Generar un espacio de intercambio que promueva la reflexión y difusión de estrategias para la gestión sostenible de los servicios de alimentación.

Que está destinada a estudiantes de Licenciatura en Nutrición, graduados, profesionales gastronómicos y afines.

Que el Consejo Directivo de esta Facultad en la Sesión Ordinaria N° 10-26, tomó conocimiento del presente tema. Luego de su análisis, se mociono aprobar la actividad con las modificaciones solicitadas.

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° 10-26, realizada el 04 de agosto del 2026)

RESUELVE

ARTÍCULO 1°. - Aprobar la realización del **Primer Conversatorio Universitario sobre Gestión sostenible de los Servicios de Alimentación: "La pérdida y el desperdicio de alimentos como desafío para la gestión sostenible"**, conforme lo especificado en el ANEXO I de la presente, con las modificaciones realizadas a la Comisión organizadora.

ARTÍCULO 2°. - Publíquese en el Boletín Oficial y comuníquese a los Interesados, Secretaría de Posgrado, Investigación y Extensión al Medio y siga a la Dirección de Posgrado y Carrera Docente.

HMC.

Esp. Paula Cuestas 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

13 AGO 2026

ANEXO I

DENOMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD

Primer Conversatorio Universitario sobre Gestión Sostenible de los Servicios de alimentación: "La pérdida y el desperdicio de alimentos como desafío para la gestión sostenible".

En el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, que se celebra el día 29 de septiembre.

Organismo, departamento, instituto, cátedra o entidad organizadora:

- Cátedra Administración de Servicios de Alimentación. FCS
- Agrupación estudiantil Todos por Salud.

FUNDAMENTACIÓN

La transformación de los sistemas alimentarios constituye uno de los principales desafíos para alcanzar modelos de desarrollo más saludables, equitativos y sostenibles. En este sentido, organismos internacionales como la Organización Mundial de la Salud (OMS), el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) destacan que la reducción de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA) representa una estrategia prioritaria para fortalecer la seguridad alimentaria, optimizar el uso de los recursos naturales, disminuir el impacto ambiental y contribuir al cumplimiento de la Meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible, orientada a reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos para el año 2030.

La pérdida y el desperdicio de alimentos constituye una problemática compleja con consecuencias económicas, sociales, ambientales y nutricionales que atraviesa todas las etapas de la cadena alimentaria. Los servicios de alimentación, tales como hospitales, establecimientos educativos, universidades, empresas, hoteles, servicios gastronómicos, comedores institucionales y servicios de catering, tienen la responsabilidad de garantizar el derecho a una alimentación adecuada, culturalmente apropiada, socialmente justa y ambientalmente sostenible, tal como lo señaló Miryam Gorban durante el Congreso de Estudiantes de Nutrición. Asimismo, constituyen ámbitos estratégicos para implementar acciones orientadas a prevenir las pérdidas y el desperdicio de alimentos, optimizar el uso de los recursos, reducir costos operativos y fortalecer la calidad de las prestaciones.

Desde esta perspectiva, la gestión de los servicios de alimentación trasciende la producción y distribución de alimentos e incorpora dimensiones vinculadas con la calidad, la inocuidad, la sostenibilidad, la eficiencia en el uso de los recursos, la responsabilidad social y el compromiso ambiental. El abordaje de estos desafíos requiere una visión integral y el trabajo articulado de equipos interdisciplinarios, en los que el profesional de la nutrición desempeña un rol estratégico como integrante y líder técnico, aportando competencias en planificación alimentaria, gestión de recursos, diseño de menús, organización de procesos, evaluación de la aceptabilidad, monitoreo de indicadores, mejora continua y educación alimentaria. No obstante, la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos constituye una responsabilidad compartida que involucra a todos los actores vinculados con la gestión de los servicios de alimentación.

La carrera de Licenciatura en Nutrición de la Universidad Nacional de Salta fortalece un

13 AGO 2026

perfil de egresado capaz de intervenir de manera crítica, ética y científica en los distintos campos del ejercicio profesional. En este marco, cobran especial relevancia las temáticas vinculadas con la gestión sostenible de los servicios de alimentación, el uso eficiente de los recursos y la prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos. Por ello, resulta pertinente generar espacios de reflexión e intercambio que fortalezcan las competencias relacionadas con estos desafíos.

Por ello, se propone la realización del **Primer Conversatorio Universitario sobre Gestión Sostenible de los Servicios de Alimentación: "La pérdida y el desperdicio de alimentos como desafío para la gestión sostenible"**, en el marco del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos. La actividad se plantea como un espacio de extensión universitaria destinado a favorecer el diálogo entre la comunidad académica, investigadores, profesionales, gestores, representantes del sector público, del sector privado y demás actores vinculados con los servicios de alimentación, promoviendo el intercambio de experiencias, la reflexión crítica y la construcción colectiva de estrategias para una gestión más eficiente, responsable y sostenible. La iniciativa busca fortalecer el vínculo entre la universidad y la comunidad, consolidando un espacio de actualización y extensión que contribuya a la formación continua y a la mejora de la gestión de los servicios de alimentación en la región.

COMISIÓN ORGANIZADORA

Apellidos y Nombres	D.N.I.	E-mail	Carácter	Celular
Yapura, Soledad Marilina Elizabet	27.699.731	yapurasoledad@gmail.com	Coordinadora	3874895951
Márquez, Romina Débora	33.696.217	rominadeboramarquez@gmail.com	Coordinadora	3875922952
Díaz Franco, Maria Guadalupe	31.547.822	guadalupediaz017@gmail	Coordinadora	3875020031
Chávez Sotar, Fernanda Noemi	40.525.653	fernandanoemichavez8@gmail.com	Colaboradora	3876831500
Méndez, Ana Cristina	42.269.332	anitacristina2710@gmail.com	Colaboradora	3884570751
Calapeña, Teresita María del Valle	36.480.736	teresitacalapena38@gmaii.com	Colaboradora	3875371341
Cardozo, Cecilia Leonor	40.888.954	cardozocecilia5@gmail.com	Colaboradora	3875860321
Toconas, Nahir Adriana Belén	35.911.563	nabtoconas@gmail.com	Colaboradora	3884610598

Disertantes:

Apellidos y Nombres	D.N.I.	E-mail
Leal, Marcela	14.062.548	leal.nutricion@gmail.c om
Ruiz Correa, Matias	39.781.611	ruizmattias@gmail.co m
Barrios, Mariana	29.645.466	licbarriosma@gmail.c om
Cuellar, Carolina	31.193.696	mcoraline545@gmail. com
Pasculli, Mónica	18.019.330	mnpasculli3@gmail.c om

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

13 AGO 2026

Generar un espacio de intercambio que promueva la reflexión, actualización y difusión de estrategias orientadas a fortalecer la gestión sostenible de los servicios de alimentación, tomando como eje temático la prevención y reducción de la pérdida y el desperdicio de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Analizar el impacto de la pérdida y el desperdicio de alimentos en la gestión de los servicios de alimentación.

Reconocer el rol del Licenciado/a en Nutrición en la prevención y gestión de las pérdidas y desperdicios de alimentos y su impacto en diferentes instituciones.

Compartir experiencias innovadoras desarrolladas en distintos ámbitos institucionales.

Promover la incorporación de estrategias de mejora continua e indicadores de sostenibilidad.

Identificar los conocimientos, percepciones y prácticas relacionadas con la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos en los distintos ámbitos donde se desempeñan los participantes.

Promover la reflexión sobre oportunidades de mejora en la gestión de los servicios de alimentación y en el hogar.

DESTINATARIOS Y ARANCEL

Destinatarios: Estudiantes de la Licenciatura de Nutrición, graduados y profesionales gastronómicos y afines.

Fecha, hora y lugar: Viernes 28 de agosto del 2026, de 16:00 a 19:30 horas, Virtual por zoom + 2:30 horas de trabajo asincrónico.

Inscripción-acreditación: La inscripción se realizará mediante un formulario virtual "Google Forms" elaborado y difundido por la Comisión Organizadora.

Para acreditar la asistencia y acceder a la certificación correspondiente, los participantes deberán completar el formulario de asistencia virtual habilitado durante el desarrollo del Conversatorio y realizar la actividad asincrónica propuesta.

Este evento no provee ningún tipo de arancel y los gastos que se generen serán cubiertos por la comisión organizadora.

Cupo: Hasta 300 inscriptos.

METODOLOGÍA DE TRABAJO

La propuesta se desarrollará mediante un **Conversatorio Universitario** virtual sincrónica, centrado en la gestión sostenible de los servicios de alimentación y la prevención de las pérdidas y el desperdicio de alimentos (PDA). Se promoverá un proceso de enseñanza-aprendizaje participativo, basado en el intercambio de conocimientos y experiencias entre los disertantes y los participantes, favoreciendo la reflexión crítica, el análisis interdisciplinario y la incorporación de herramientas aplicables a los distintos ámbitos del ejercicio profesional.

13 AGO 2026

Instancia	Descripción
Organización y convocatoria	Se realizará la difusión de la actividad y la inscripción de los participantes a través de los canales institucionales, convocando a docentes, estudiantes, graduados, profesionales y demás actores vinculados con la gestión de los servicios de alimentación.
Conferencia magistral	La actividad sincrónica, iniciará con una conferencia magistral a cargo de una profesional especialista en el tema, quien desarrollará el marco conceptual de la jornada abordando los desafíos actuales de la gestión sostenible de los servicios de alimentación y el papel de la pérdida y el desperdicio de alimentos como indicador de calidad, eficiencia y sostenibilidad.
Conversatorio con expertos	Posteriormente, se desarrollará un conversatorio integrado por referentes de los ámbitos académico, institucional, sanitario, gastronómico, empresarial y de gestión, quienes compartirán experiencias, investigaciones y estrategias implementadas desde sus respectivos campos de actuación. Cada expositor dispondrá de un tiempo determinado para presentar su temática, seguido de un espacio de diálogo moderado mediante preguntas disparadoras elaboradas previamente por el equipo organizador.
Espacio de intercambio	La jornada concluirá con un espacio abierto destinado a la participación activa de los asistentes mediante preguntas, comentarios y aportes, favoreciendo el intercambio de experiencias, la reflexión crítica y el análisis interdisciplinario de los desafíos y oportunidades para avanzar hacia servicios de alimentación más sostenibles.
Actividad asincrónica	Como instancia de integración de los aprendizajes, se desarrollará una actividad asincrónica con una carga horaria estimada de tres (3) horas. Esta comprenderá la lectura del material complementario proporcionado por la organización y la realización de una actividad integradora compuesta por: una encuesta destinada a relevar conocimientos, percepciones y prácticas relacionadas con la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos en los servicios de alimentación o en el hogar; una reflexión individual sobre los principales aprendizajes obtenidos durante la jornada; y la identificación de una o más acciones de mejora que puedan implementarse en los servicios de alimentación, en otros ámbitos laborales o institucionales o en el entorno cotidiano, según el perfil de cada participante.
Sistematización de la información	La información obtenida será sistematizada por el equipo organizador con fines académicos y de extensión, lo que permitirá generar un diagnóstico inicial sobre conocimientos y prácticas vinculadas con la gestión sostenible de los servicios de alimentación. Asimismo, los resultados constituirán un insumo para el diseño de futuras actividades de formación, extensión e investigación.

Programa de contenidos

1. La gestión sostenible de los servicios de alimentación

- Desafíos actuales de los servicios de alimentación.
- Sostenibilidad como eje de la gestión.
- Sistemas alimentarios sostenibles y Agenda 2030.
- Objetivos de Desarrollo Sostenible vinculados a la alimentación.

2. La pérdida y el desperdicio de alimentos en los servicios de alimentación

13 AGO 2026

- Conceptualización y diferencias entre pérdida y desperdicio de alimentos.
- Magnitud e impacto económico, social, ambiental y nutricional.
- La Meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.
- La pérdida y el desperdicio de alimentos como indicador de gestión.

3. Estrategias para una gestión eficiente y sostenible

- Planificación de la producción alimentaria.
- Gestión de compras e inventarios.
- Estandarización de procesos y control de porciones.
- Aprovechamiento responsable de los alimentos.
- Monitoreo y evaluación del desperdicio de alimentos.
- Indicadores para la mejora continua.

4. El trabajo interdisciplinario en los servicios de alimentación

- Competencias del nutricionista en la gestión de servicios de alimentación.
- Liderazgo técnico en equipos interdisciplinarios.
- Articulación entre nutricionistas, chefs, bromatólogos, ingenieros, responsables de calidad y gestores.
- Cultura organizacional y capacitación de los equipos.
- Experiencias colaborativas para la reducción de la PDA.

5. Gestión eficiente de los recursos en los servicios de alimentación

- Agua como recurso estratégico.
- Gestión eficiente de la energía.
- Cadena de frío y eficiencia operativa.
- Mejora continua.

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

HORA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
16:00 a 16:30	Acreditación de Participantes y apertura institucional. Presentación de los objetivos del Conversatorio	Comisión Organizadora
16:30 a 17:10	Conferencia Magistral: El liderazgo del nutricionista en la prevención de la pérdida y el desperdicio de alimentos: desafíos y oportunidades para una gestión sostenible de los servicios de alimentos.	Mgs. Lic. Marcela Leal Moderadoras: Fernanda Chávez y Ana Méndez
17:10 a 17:30	Espacio de preguntas e intercambio con la conferencista.	
17:30 a 17:50	Conversatorio: exposiciones Exposición 1. "Cada gramo cuenta: Transformando la gestión de alimentos en el ámbito hospitalario. Plan de gestión de sobrantes y residuos alimentarios."	Licenciadas: Mariana Barrios y Carolina Cuellar
17:50 a 18:10	Exposición 2. "Desafíos de la valoración de los residuos orgánicos en comedores sostenibles"	Licenciada Mónica Pasculli

13 AGO 2026

18:10 a 18:30	Exposición 3. El desperdicio invisible: agua, energía y cadena de frío como desafíos para la gestión sostenible de los servicios de alimentación.	Ingeniero Industrial Matías Ruiz
18:30 a 19:00	Conversatorio: diálogo con los especialistas. Preguntas disparadoras y participación del público presencial y virtual.	Moderadora: Mgs. Lic. Soledad Yapura
19:00 a 19:30	Cierre de la jornada. Síntesis de conclusiones. Presentación de la actividad asincrónica y modalidad de certificación.	Esp. Lic. Romina Márquez
Posterior a la jornada (2:30 horas)	Desarrollo de la actividad asincrónica: lectura del material complementario, resolución de la encuesta diagnóstica y elaboración de una breve reflexión sobre los aprendizajes adquiridos y posibles estrategias de aplicación en el ámbito profesional, institucional, académico o personal.	Comisión organizadora

EVALUACIÓN

Evaluación de la actividad

La evaluación tendrá un carácter formativo e integrador, orientada a valorar la participación activa de los participantes, la apropiación de los contenidos desarrollados durante el conversatorio y la capacidad para reflexionar sobre su aplicación en distintos contextos vinculados con los servicios de alimentación.

Para acceder a la certificación, los participantes deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Asistencia a la actividad virtual sincrónica.
- Realización de la actividad asincrónica integradora dentro del plazo previsto (1 semana posterior al encuentro sincrónico).

La actividad asincrónica comprenderá:

- La lectura del material complementario proporcionado por el equipo organizador.
- La cumplimentación de una encuesta destinada a relevar conocimientos, percepciones y prácticas relacionadas con la pérdida y el desperdicio de alimentos.
- La elaboración de una breve reflexión individual en la que el participante identifique los principales aprendizajes del conversatorio y proponga al menos una acción de mejora aplicable a su ámbito de formación, desempeño profesional o vida cotidiana.

La evaluación de esta actividad considerará especialmente la participación, la pertinencia de las respuestas, la capacidad de análisis y la integración de los contenidos abordados durante el conversatorio, más que la emisión de respuestas únicas o correctas.

Asimismo, se realizará una evaluación global de la actividad mediante una encuesta de satisfacción, que permitirá valorar la calidad de las exposiciones, la pertinencia de los contenidos, la modalidad metodológica y el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos. La información obtenida será utilizada para la mejora continua de futuras ediciones del Conversatorio Universitario sobre Gestión Sostenible de los Servicios de Alimentación.

13 AGO 2026

CERTIFICACIÓN

La certificación de participación será emitida por la Facultad de Ciencias de la Salud, una vez aprobado el informe final correspondiente mediante el acto administrativo pertinente con la normativa institucional vigente (Resolución de Decanato).

BIBLIOGRAFÍA

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (2021). *Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2021*.

<https://www.unep.org/es/resources/informe/indice-de-desperdicio-de-alimentos-2021>

Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. (2024). *Informe sobre el índice de desperdicio de alimentos 2024: Piensa, aliméntate, ahorra: Seguimiento del progreso para reducir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos*.

<https://www.unep.org/es/resources/publicaciones/informe-sobre-el-indice-de-desperdicio-de-alimentos-2024>

Naciones Unidas. (2018). *La Agenda 2030 y los Objetivos de Desarrollo Sostenible: Una oportunidad para América Latina y el Caribe* (LC/G.2681-P/Rev.3). Comisión Económica para América Latina y el Caribe.

<https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/cb30a4de-7d87-4e79-8e7a-ad5279038718/content>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). *El estado mundial de la agricultura y la alimentación 2019: Progresos en la lucha contra la pérdida y el desperdicio de alimentos*. <https://openknowledge.fao.org/items/f09836d9-fbb5-486c-a7c1-1d1b554f3b52>

Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2024). *Aproximación del desperdicio de alimentos en comedores universitarios de Argentina*. Ministerio de Economía. <https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/PDA/documentos/aproximacion-desperdicio-en-comedores-universitarios-2024.pdf>

Esp. Paula Costas Izamecki
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