



Resolución de Consejo Directivo **530 / 2026 - SAL -UNSa**

Expte. N° 643 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar el Taller denominado **GESTIÓN DE COMIDAS SEGURAS Y SALUDABLES EN COMEDORES ESCOLARES DE SALTA**

De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
23/09/2026

VISTO: La propuesta de la actividad de extensión denominada **GESTIÓN DE COMIDAS SEGURAS Y SALUDABLES EN COMEDORES ESCOLARES DE SALTA** elevada por la Mgs. Soledad YAPURA, y,

CONSIDERANDO:

Que tiene como objetivo general: Promover el consumo de una alimentación segura y saludable en comedores escolares de la ciudad y del interior cercano de Salta.

Que está destinado a colaboradores/as y personal responsable de la elaboración de comidas de las 6 (seis) Unidades Educativas de la ciudad de Salta y del interior cercano, que cuenten con comedores escolares, en articulación con el Programa de Seguridad Alimentaria del Plan Provincial de Nutrición y Educación Alimentaria.

Que el Dpto. Posgrado informa que la actividad se encuadra en la modalidad "Taller" y cuenta con el visto bueno de la Secretaría de Postgrado, Investigación y Extensión al Medio.

Que la Comisión de docencia, Investigación y Disciplina mediante su despacho N° 225-26 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° 13-26 realizada el 17 de septiembre de 2026)

RESUELVE

ARTÍCULO 1°. - Aprobar el Taller denominado **GESTIÓN DE COMIDAS SEGURAS Y SALUDABLES EN COMEDORES ESCOLARES DE SALTA**, que se realizará durante los meses de Septiembre y Octubre del corriente año, de acuerdo a las especificaciones detalladas en el ANEXO I de la presente.

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

HMC.



Esp. Paula Costas Ozarnecki
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

ACTIVIDAD DE EXTENSIÓN: GESTIÓN DE COMIDAS SEGURAS Y SALUDABLES EN COMEDORES ESCOLARES DE SALTA.

Organismo, departamento, instituto, cátedra o entidad organizadora:

CÁTEDRA ADMINISTRACIÓN DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

Colaborador: Programa de Seguridad Alimentaria, del Plan Provincial de Nutrición y Educación Alimentaria, del Ministerio de Educación de la Provincia de Salta.

Modalidad: presencial.

Fecha tentativa y carga horaria: La actividad se desarrollará durante los meses de Septiembre a Octubre del año 2026. Cada institución educativa recibirá 2 (dos) visitas dentro de ese período: una primera de diagnóstico situacional y una segunda de intervención educativa (taller), con material adaptado a la realidad relevada en la primera visita.

Lugar: Comedores escolares de la ciudad e interior cercano de Salta

Carga horaria: 6 horas reloj por institución educativa.

Fundamentación: El presente proyecto se enmarca en los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de Naciones Unidas, particularmente Salud y Bienestar, Hambre Cero, Fin de la Pobreza y Educación de Calidad, en tanto una alimentación inocua, nutritiva y suficiente constituye un factor determinante de la salud en todas las edades.

La inocuidad alimentaria es la ausencia, a niveles seguros y aceptables, de peligros en los alimentos que puedan dañar la salud de los consumidores. Los alimentos contaminados causan más de 200 enfermedades, y según el Ministerio de Salud de la Nación (2021) casi una de cada diez personas en el mundo se enferma al año por consumir alimentos contaminados, con un impacto especialmente severo en la niñez: casi un tercio de las muertes por Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) se producen en menores de 5 años.

Las escuelas que brindan comedor a la población escolar constituyen instituciones especialmente vulnerables, por el volumen de comensales que atienden y, en muchos casos, por no contar con personal capacitado en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ni en Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Frente a esta realidad, se propone un abordaje práctico y en pequeños grupos (modalidad taller) que permita, en una primera instancia, relevar la situación particular de cada institución y, en una segunda instancia, desarrollar herramientas de gestión y material educativo adaptado a esa realidad, en lugar de una capacitación estandarizada.

Esta propuesta se articula con la asignatura Administración de Servicios de Alimentación (4.º año, Licenciatura en Nutrición), cuya Unidad IV aborda específicamente los sistemas de gestión de la inocuidad, BPM y HACCP aplicados a servicios de alimentación. Esta actividad constituye además un espacio de práctica curricular para los estudiantes en el diagnóstico y la gestión de servicios de alimentación para escolares, en línea con los procesos de curricularización de la extensión que impulsa la Universidad.

Antecedentes relevantes de este tipo de intervención incluyen el proyecto de extensión en inocuidad de alimentos de la Universidad Nacional de Mar del Plata (Ambrústolo et al., 2010-2011)

OK

en comedores escolares de Balcarce que también combinó diagnóstico, capacitación e implementación, el proyecto “Aprendemos haciendo alimentos de calidad en organizaciones comunitarias” de la Universidad Nacional de La Plata (Mouteira et al., 2020-2021), y el proyecto “Cuidando nuestros adultos mayores” de la Universidad Nacional de Misiones (Brousse y Vergara, 2017-2018).

Los estudiantes de la cátedra participaron como equipo de trabajo en ambas visitas a cada institución: en la primera, realizan el relevamiento y diagnóstico situacional del Servicio de Alimentación; en la segunda, desarrollan la intervención educativa (taller) y entregan el material y las herramientas de gestión diseñadas a partir de ese diagnóstico. Esta doble instancia reproduce el ciclo de trabajo profesional del nutricionista en la gestión de Servicios de Alimentación.

Objetivos

General: Promover el consumo de una alimentación segura y saludable en comedores escolares de la ciudad y del interior cercano de Salta.

Específicos:

- Capacitar al personal responsable de la elaboración de comidas en el uso de herramientas de BPM y POES para conservar la inocuidad de los alimentos durante el proceso productivo.
- Desarrollar talleres prácticos de manipulación higiénica de los alimentos en las 6 escuelas destinatarias.
- Diseñar y difundir material educativo (registros, señaléticas y recursos en formato papel y digital) para reforzar los contenidos abordados en cada institución.

Metodología: Los estudiantes se organizan en grupos de 2 a 3 por escuela, y son quienes van a dictar el taller en cada institución y diseñar el material educativo impreso o digital, bajo supervisión de las docentes de cátedra.

Etapas:

Etapas:

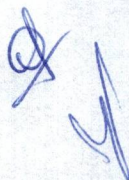
- **Docentes:** coordinan con el equipo del Programa de Seguridad Alimentaria del Plan Provincial de Nutrición y Educación Alimentaria, el ingreso a 6 (seis) instituciones educativas.
- **Estudiantes:** aplican una guía de observación y relevamiento de las condiciones edilicias, de equipamiento y de prácticas de manipulación del SA; entrevistan al personal responsable y sistematizan la información relevada.

Etapas:

- **Docentes:** supervisan y validan los contenidos y el material elaborado por cada grupo de estudiantes.
- **Estudiantes:** diseñan registros, señaléticas y recursos educativos en formato papel y/o digital, adaptados a las necesidades detectadas en su escuela asignada.

Etapas:

- **Docentes y nutricionistas** del Programa de Seguridad Alimentaria del Plan Provincial de



Nutrición y Educación Alimentaria acompañan el dictado del taller en cada institución educativa.

- Estudiantes: dictan el taller, facilitan el trabajo en pequeños grupos con el personal del SA, y hacen entrega del material y las herramientas de gestión desarrolladas.

Etapas: Etapa 4: Evaluación y cierre:

- Docentes y estudiantes: evalúan de forma conjunta la actividad realizada en cada institución y sistematizan los resultados para el informe final.

Reuniones de coordinación del equipo completo: se prevén reuniones con el equipo para acordar lineamientos de trabajo.

Programa de contenidos

- Inocuidad alimentaria: concepto, importancia y relación con las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs).
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en servicios de alimentación para escolares.
- Higiene del personal manipulador de alimentos.
- Condiciones higiénico-sanitarias de la planta física y el equipamiento.
- Diseño y uso de registros, señaléticas y herramientas de gestión de la inocuidad adaptadas a cada institución.

Cronograma tentativo de actividades

Los talleres se dictarán durante los meses de septiembre y octubre, en grupos de 2 a 3 estudiantes por escuela.

Institución	Visita 1 – Diagnóstico	Visita 2 – Intervención educativa (taller)
Escuela 1 N° 4640 Camino del Inca, Vaqueros	Miércoles 16/09	Miércoles 23/09
Escuela 2 — N° 4048 Provincia de Salta, Barrio Santa Cecilia	Martes 22/09	Martes 29/09
Escuela 3 — N° 4845 Bicentenario de la Independencia Argentina, Barrio El Huaico	Miércoles 30/09	Miércoles 07/10
Escuela 4 — N° 4046 Fermín Perdiguer de B° Santa Ana	Martes 06/10	Martes 13/10
Escuela 5 — N° 4843 Bicentenario de la Batalla de Salta, Barrio Democracia	Miércoles 14/10	Miércoles 21/10
Escuela 6 — N° 4053 Gral Rudecindo Alvarado, V° Esmeralda, San Luis.	Martes 20/10	Martes 27/10

Equipo organizador

ANEXO I – Expte. N° 643 / 2026 - SAL -UNSa

Apellidos y Nombres	D.N.I.	Carácter	Celular	E-mail
Yapura, Soledad Marilina Elizabet	27.699.731	Directora	3874895951	yapurasoledad@gmail.com
Marquez, Romina Debora	33.696.217	Coordinadora	3875922952	rominadeboramarquez@gmail.com
Diaz Franco, María Guadalupe	31.547.822	Coordinadora	3875020031	guadalupediaz017@gmail.com
Achaval Ana Paula	37.721.469	Colaborador estudiante	3876558649	ana.paula.achaval@gmail.com
Moyano Laura	35.810.713	Colaborador estudiante	3875645729	lalamoyano12@gmail.com
Puca Figueredo Jaqueline María del Milagro	39.402.528	Colaborador estudiante	3875013438	jakiis87@gmail.com
Acosta Franco Leonel	39.785347	Colaborador estudiante	3868638611	Francoacosta1496@gmail.com
Llanes, Ana Sofía	42.706.430	Colaborador estudiante	3874033161	anitallanes_08@yahoo.com
Torrez Ochoa, Daiana Belen	37.507.608	Colaborador estudiante	3888557283	daianabelento@gmail.com
Choque Tapia, Cecilia Andrea	42.896.784	Colaborador estudiante	3876830592	ceciliandreachoque@gmail.com
MariaSilvia del Milagro Valero	41.984.696	Colaborador estudiante	3876106040	milivalero309@gmail.com
Nogales Francisco	44.661.376	Colaborador estudiante	3875526794	nogalesfrancisco9@gmail.com
Castro Cristian	41.679.877	Colaborador estudiante	3885066909	cristianfacundocastro26@gmail.com
Enriquez Matías Tomas	43.893.421	Colaborador estudiante	3846677412	matenry10@gmail.com
Brandan Barroso Rocío Marianela	45.112.180	Colaborador estudiante	3876576770	ro.brandan12@hotmail.com
Cazón Sofia Rita Amanda	44.281.321	Colaborador estudiante	3886529803	sofiacazon27@gmail.com
Patagua Brenda Maricel	45.054.229	Colaborador estudiante	3875412308	maricelpatagua1810@gmail.com
Ibarbals Valor Yazmín Yoseli	45.055.299	Colaborador estudiante	3875479059	yoselibarbals@gmail.com

Colaboradores externos, equipo del Programa de Seguridad Alimentaria del Plan Provincial de Nutrición y Educación Alimentaria.

Apellidos y Nombres	D.N.I.	Carácter	Celular	E-mail
Cintia Gisela Murillo	37.776.962	colaborador	387 5632944	giselamurillo15@gmail.com
María Claudia Urbano	20.210.367	colaborador	3874209774	licmcurbano@yahoo.com.ar
María Silvia Blasco	18.425.808	colaborador	3874677741	lic.mariasilvia67@gmail.com
Natalia Roxana Figueroa Apaza	26.153.858	colaborador	3874560956	nataliaroxanafigueroa@gmail.com
Norberto Martínez Mo	28.096.418	colaborador	3872133762	Betiko2808@gmail.com
Laura Daniela Rocha Ramos	25.885.683	colaborador	3874130666	lic.laurarochoa@yahoo.com.ar
María Laura Enrique	31.040.243	colaborador	3875952121	lauraenriquesz23@gmail.com
Paola Fernanda Santillan	25.662.300	colaborador	3875237632	paolafernandasanty@gmail.com

Destinatario

Colaboradores/as y personal responsable de la elaboración de comidas de las 6 (seis) Unidades Educativas de la ciudad de Salta y del interior cercano, que cuenten con comedores escolares, en articulación con el Programa de Seguridad Alimentaria del Plan Provincial de Nutrición y Educación Alimentaria.

Formas de evaluación

- Evaluación de participación del personal del SA durante el taller.
- Encuesta de satisfacción sobre el taller y material entregado, al cierre de cada intervención.
- Cantidad de manipuladores capacitados.

Presupuesto: Sin arancel.

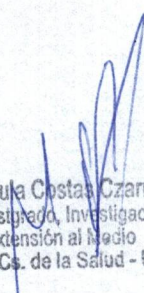
Certificación: Se emitirá certificado al equipo organizador, colaboradores y a los manipuladores de las escuelas que participen de las actividades propuestas.

1. Bibliografía

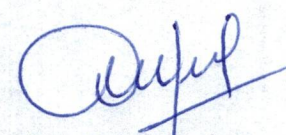
- Coalición Nacional para prevenir la obesidad en Niños, Niñas y Adolescentes. (2023). Entorno escolar saludable. Argentina. Junio 2023 Argentina.
- Dirección Nacional de Calidad e Inocuidad Agroalimentaria (2023) Buenas Prácticas para la Manipulación de Alimentos. Ministerio de Salud de la Nación Argentina. (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>
- Gonzalez Gentile, A. y Fernández, A. (2023) Buenas prácticas para la manipulación de

alimentos. Dirección Nacional de calidad e inocuidad agroalimentaria.

- Reid, C., et al (2021) Guía de Buenas Prácticas de Manufactura para servicios de comidas. Ministerio de Economía
- Revista Mouteira , M., et al. (2021). Aprendemos haciendo alimentos de calidad en organizaciones comunitarias. 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-gen eral adopta-la-agenda-2030-para-el-desarrollo-sostenible/](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 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