



Resolución de Consejo Directivo **543 / 2026 - SAL -UNSa**
Expte. N° 499 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar la realización del Curso de
Postgrado **ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN INTEGRAL DE**
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
28/09/2026

VISTO: El proyecto del Curso de Postgrado **ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN INTEGRAL DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**, elevado por la Mgs. Soledad YAPURA; y,

CONSIDERANDO:

Que tiene como objetivo general: Actualizar los conocimientos y competencias de los profesionales en la gestión integral de los Servicios de Alimentación, incorporando enfoques de calidad, sostenibilidad, liderazgo e innovación para fortalecer la eficiencia, la seguridad alimentaria y la mejora continua de los procesos.

Que cuenta con el informe de la Dirección Administrativa Económica y de la Secretaria de Postgrado y Extensión al Medio de la Facultad.

Que las Comisiones de Docencia, Investigación y Disciplina, y de Hacienda y Finanzas, mediante Despacho Conjunto N° 58/26, aconsejan aprobar la realización del mencionado curso.

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 la realización del Curso de Postgrado **ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN INTEGRAL DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN**, que se realizará durante los meses de Octubre y Noviembre del corriente año, de acuerdo a las especificaciones detalladas en el ANEXO I de la presente.

ARTÍCULO 2°. - Establecer que se debe completar el cupo de 24 personas inscriptas para dar inicio, a fin de asegurar el autofinanciamiento.

ARTÍCULO 3°. – Publíquese en el Boletín Oficial y comuníquese a: Mgs. Soledad Yapura, Secretaria de Posgrado, Investigación y Extensión al Medio, Dirección General Administrativa Económica, cumplido siga a la Dirección de Posgrado y Carrera Docente a sus efectos.

HMC.



Esp. Paula Costas Ozarnecki
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



Resolución de Consejo Directivo **543 / 2026 - SAL -UNSa**
Expte. N° 499 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar la realización del Curso de
Postgrado ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN INTEGRAL DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
28/09/2026

ANEXO I

CURSO DE POSGRADO INTENSIVO

ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN INTEGRAL DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN.

Unidad Académica Responsable: Cátedra Administración de Servicios de Alimentación.
Facultad de Ciencias de la Salud. UNSa

Responsable de elaboración de la Propuesta Formativa: Mg. Lic. Soledad Yapura

Fundamentación: Los servicios de alimentación constituyen un componente estratégico en instituciones sanitarias, educativas, sociales, laborales e industriales, donde el profesional nutricionista desempeña un rol fundamental en la planificación, organización, dirección y evaluación de procesos que garanticen una alimentación segura, de calidad y acorde a las necesidades de la población atendida.

En los últimos años, estos servicios han enfrentado importantes transformaciones derivadas de los cambios en los sistemas de salud, la actualización de los marcos regulatorios, la incorporación de nuevas tecnologías y la creciente necesidad de implementar modelos de gestión orientados a la calidad, la inocuidad, la sostenibilidad y la mejora continua. Este escenario demanda profesionales con competencias actualizadas para gestionar organizaciones cada vez más complejas, promoviendo procesos eficientes, innovadores y socialmente responsables.

La gestión integral de los servicios de alimentación requiere una visión sistémica que articule herramientas de planificación estratégica, gestión de la calidad e inocuidad alimentaria, liderazgo, evaluación mediante indicadores y mejora continua. Asimismo, las herramientas digitales y las aplicaciones basadas en inteligencia artificial constituyen recursos de apoyo que favorecen la organización de la información, el análisis de datos y la toma de decisiones basada en evidencia.

Esta propuesta cobra especial relevancia en el contexto del noroeste argentino, donde los profesionales nutricionistas participan cada vez más en la gestión de servicios de alimentación de hospitales, comedores escolares, instituciones sociales, empresas concesionarias y campamentos mineros, enfrentando desafíos particulares vinculados con la disponibilidad de recursos, la calidad de los procesos y la sostenibilidad de las prestaciones.

El presente Curso de Posgrado "Actualización Profesional en Gestión Integral de Servicios de Alimentación" propone un espacio de formación que integra contenidos de gestión estratégica,



Resolución de Consejo Directivo **543 / 2026 - SAL -UNSa**
Expte. N° 499 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar la realización del Curso de
Postgrado ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN INTEGRAL DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
28/09/2026

calidad e inocuidad alimentaria, sostenibilidad y liderazgo, articulando conocimientos teóricos con herramientas prácticas aplicables a distintos ámbitos de desempeño profesional.

Como valor diferencial, la propuesta incorpora un enfoque orientado al desarrollo de competencias mediante la elaboración de herramientas de gestión aplicables a situaciones reales, favoreciendo la transferencia de los aprendizajes al ámbito laboral y promoviendo una cultura de mejora continua en los servicios de alimentación.

Se espera que esta iniciativa contribuya al fortalecimiento de la oferta de formación de posgrado de la Facultad de Ciencias de la Salud de la Universidad Nacional de Salta, respondiendo a las necesidades de actualización de los profesionales y a los desafíos actuales de la gestión de los servicios de alimentación en el contexto regional y nacional.

Objetivo General

Actualizar los conocimientos y competencias de los profesionales en la gestión integral de los servicios de alimentación, incorporando enfoques de calidad, sostenibilidad, liderazgo e innovación para fortalecer la eficiencia, la seguridad alimentaria y la mejora continua de los procesos.

Objetivos Específicos

- Analizar los principios de la gestión estratégica aplicados a los servicios de alimentación para fortalecer la planificación, organización y toma de
- Aplicar herramientas de gestión de la calidad e inocuidad para promover la mejora continua y el cumplimiento de la normativa vigente.
- Incorporar criterios de sostenibilidad para mejorar el desempeño ambiental, económico y social de los servicios de alimentación.
- Desarrollar habilidades para la conducción de equipos y la gestión del cambio en los servicios de alimentación.

Modalidad

- Presencial y virtual sincrónico
- Carga horaria total: 40 horas

Contenidos mínimos

Módulo I: Gestión Estratégica de los Servicios de Alimentación

Evolución y desafíos actuales de los servicios de alimentación. Gestión estratégica y gestión por procesos. Planificación estratégica aplicada. Indicadores de desempeño (KPIs) y tableros



Resolución de Consejo Directivo **543 / 2026 - SAL -UNSa**
Expte. N° 499 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar la realización del Curso de
Postgrado ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN INTEGRAL DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
28/09/2026

de control. Toma de decisiones basada en evidencia. Herramientas digitales de apoyo a la gestión (incluyendo aplicaciones de IA como recurso complementario).

Módulo II: Gestión de la Calidad e Inocuidad Alimentaria

Gestión de la calidad en servicios de alimentación. Cultura de inocuidad. BPM, POES y HACCP como herramientas de gestión. Gestión documental. Auditorías e indicadores de calidad. Normas ISO aplicadas a los servicios de alimentación. Herramientas digitales para el seguimiento de procesos y documentación.

Módulo III: Gestión Sostenible de los Servicios de Alimentación

Desarrollo sostenible aplicado a los servicios de alimentación. Objetivos de Desarrollo Sostenible vinculados a la alimentación. Pérdida y desperdicio de alimentos. Estrategias de prevención y reducción. Compras sostenibles. Uso eficiente del agua y la energía. Gestión integral de residuos. Economía circular aplicada a los servicios de alimentación.

Módulo IV: Liderazgo y Gestión de Personas en Servicios de Alimentación

Liderazgo en organizaciones de salud. Gestión del talento humano. Comunicación efectiva. Trabajo interdisciplinario. Resolución de conflictos. Gestión del cambio. Bienestar laboral. Innovación y mejora continua.

Metodología de Dictado

El curso se desarrollará combinando encuentros presenciales y virtuales sincrónicos con actividades asincrónicas. Se adoptará un enfoque de enseñanza centrado en el aprendizaje activo, promoviendo la integración entre los fundamentos teóricos y su aplicación al ejercicio profesional.

Las estrategias didácticas incluirán clases expositivas dialogadas, análisis y discusión de casos, resolución de problemas, intercambio de experiencias profesionales y actividades colaborativas, favoreciendo la reflexión crítica y la transferencia de los conocimientos al ámbito laboral de los participantes.

Como eje metodológico transversal, cada módulo contemplará el desarrollo de una herramienta de gestión vinculada con los contenidos abordados, de manera que los participantes elaboren productos aplicables a sus propios servicios de alimentación.

Asimismo, durante el desarrollo del curso se promoverá el uso de herramientas digitales para la organización de la información, el análisis de datos y la toma de decisiones. Se presentarán aplicaciones como recursos complementarios para apoyar la búsqueda de evidencia científica,



Resolución de Consejo Directivo **543 / 2026 - SAL -UNSa**
Expte. N° 499 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar la realización del Curso de
Postgrado ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN INTEGRAL DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
28/09/2026

la elaboración de documentos y la optimización de procesos, favoreciendo un uso crítico, ético y responsable de estas tecnologías.

El aula virtual Moodle constituirá el espacio para la disponibilidad de materiales bibliográficos, actividades de aprendizaje, foros de intercambio, tutorías académicas y evaluación continua, fortaleciendo el acompañamiento de los participantes durante todo el proceso formativo.

Cronograma Tentativo:

Fecha	Actividad	horas
Viernes 2 de octubre	Módulo I	10 hs
Viernes 16 de octubre	Módulo II	10 hs
Viernes 30 de octubre	Módulo III	10 hs
Viernes 13 de noviembre	Módulo IV	10 hs
16 al 22 de noviembre	Desarrollo de actividades pendientes.	
23 al 29 de noviembre	Evaluación final integradora	

Sistema de Evaluación

La evaluación del curso será de carácter continuo, formativo e integrador. En cada módulo los participantes deberán desarrollar una actividad de aplicación orientada a integrar los contenidos abordados y favorecer su transferencia al ámbito profesional. Las actividades serán diseñadas por el equipo docente responsable de cada módulo y podrán consistir en el análisis de casos, resolución de problemas, elaboración de propuestas de mejora u otras estrategias de evaluación acordes con los objetivos de aprendizaje.

Como instancia final de acreditación, los cursantes deberán aprobar un cuestionario integrador en plataforma Moodle, conformado por 20 preguntas de opción múltiple elaboradas por los docentes responsables de cada módulo. El cuestionario incluirá contenidos correspondientes a la totalidad de los módulos desarrollados.

Para la aprobación del curso se requerirá:

- Asistencia mínima del 75% a los encuentros (presenciales o sincrónicos)
- Realización de actividades virtuales obligatorias
- Aprobación del cuestionario final integrador, con nota mínima de 6 (seis).

Conocimientos previos necesarios.

Los propios de la carrera de grado para la obtención del título de Licenciado en Nutrición.



Resolución de Consejo Directivo **543 / 2026 - SAL -UNSa**
Expte. N° 499 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar la realización del Curso de
Postgrado ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN INTEGRAL DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN
De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
28/09/2026

Estudiantes avanzados de Nutrición que cuenten con la Asignatura Administración de Servicios de Alimentación Aprobada, podrán participar en calidad de asistentes, conforme a la normativa vigente.

Equipo docente

El equipo docente, está integrado por profesionales con experiencia académica y trayectoria profesional en servicios de alimentación.

Cada módulo contará con un docente responsable que asumirá el dictado del mismo, así como la devolución de actividades virtuales, garantizando continuidad pedagógica.

También se prevé un tutor virtual, quien será responsable de la edición del aula virtual, acompañamiento y seguimiento de los participantes durante las actividades asincrónicas desarrolladas en la plataforma Moodle. Brindará orientación ante consultas vinculadas con las actividades y recursos disponibles, facilitará la comunicación entre docentes y cursantes, realizará el seguimiento de la participación y entregas, y colaborará con la organización y seguimiento del proceso de evaluación.

Módulo I	Mgs. Lic. Natalia Vazquez
Módulo II	Mgs. Lic. Soledad Yapura
Módulo III	Mgs. Lic. Marcela Leal
Módulo IV	Esp. Patricio Mayo
Tutor Virtual	Esp. Romina Marquez

Destinatarios:

- Licenciados en Nutrición
- Estudiantes avanzados de Nutrición en calidad de asistentes.

Presupuesto y aranceles

El presente presupuesto ha sido elaborado considerando un cupo mínimo de veinticuatro (24) participantes y máximo de treinta (30). Si el número de inscriptos supera el cupo mínimo, los ingresos adicionales serán administrados conforme a la normativa vigente y a las disposiciones de la Facultad para el fortalecimiento de las actividades de posgrado. (ver ANEXO II)

Bibliografía

- Código Alimentario Argentino.
- Codex Alimentarius. *General Principles of Food Hygiene* (CXC 1-1969).
- ISO 9001:2015. *Sistemas de gestión de la calidad. Requisitos.*

9/11



Resolución de Consejo Directivo **543 / 2026 - SAL -UNSa**
Expte. N° 499 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar la realización del Curso de
Postgrado ACTUALIZACIÓN PROFESIONAL EN GESTIÓN INTEGRAL DE
SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN

De: Salud - Dpto. Posgrado



Salta,
28/09/2026

- ISO 22000:2018. *Food Safety Management Systems*.
- ISO 14001:2015. *Environmental Management Systems*.
- Medin, S y Medin R (2016). Alimentos en servicio. Producción, calidad y nutrición. 1° Ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA).
- Pinzón Espitia, O. y Orozco Soto, D. (2022) Gestión de Servicios de Alimentación y Nutrición Hospitalarios: avances y tendencias. 1° Bogotá. Universidad Nacional de Colombia.
- Organización Mundial de la Salud (OMS). Publicaciones sobre inocuidad alimentaria.
- Organización Panamericana de la Salud (OPS). Documentos sobre servicios de alimentación y seguridad alimentaria.
- Salomón A. y Alonso G. (2022) Gestión y gerenciamiento en Servicios de Alimentación. 1° Ed. Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Editorial Akadia.
- Scacchia S., Siskin D. y Granero (2023) Alimentos y Administración. La Gestión de Servicios de Alimentación Institucionales. Ed. Dunken. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
- Tejada, B. (2006) Administración de Servicios de Alimentación. Calidad, nutrición, producción y beneficios. 2° Ed. Colombia. Editorial Universidad de Antioquia

HMC.



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

ANEXO II

Curso de Posgrado Intensivo
Actualización Profesional Integral de Servicios de Alimentación

Presupuesto

	CANTIDAD	COSTO	TOTAL PRESUPUESTADO
INGRESOS PREVISTOS			
Cuota Mensual (2)	24	\$ 70.000,00	\$ 3.360.000,00
TOTAL DE INGRESOS PREVISTOS			\$ 3.360.000,00
Retencion Facultad 10%			\$ 336.000,00
TOTAL DE INGRESOS NETOS			\$ 3.024.000,00
EGRESOS PREVISTOS			
Honorarios Docentes	40 hs	\$ 30.000,00	\$ 1.200.000,00
Honorarios Coordinador	10 hs	\$ 30.000,00	\$ 300.000,00
Honorarios Tutor Virtual y Editor AV	20 hs	\$ 20.000,00	\$ 400.000,00
Honorarios Asistente Administrativo (2 meses)	1	\$ 150.000,00	\$ 300.000,00
Break (2 servicios)	24	\$ 10.000,00	\$ 480.000,00
Imprevistos			\$ 120.000,00
TOTAL DE EGRESOS PREVISTOS			\$ 2.800.000,00
INGRESOS NETOS - EGRESOS PREVISTO			\$ 224.000,00
SUPERAVIT ESPERADO			\$ 224.000,00

Los excedentes económicos que- se-generen a partir del desarrollo del presente curso serán destinados a la Secretaría de Posgrado, Investigación y Extensión al medio de la Facultad de Ciencias de la Salud.

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