Resolución de Consejo Directivo **645 / 2026 - SAL -UNSa**
Expte. N° 729 / 2026 - SAL -UNSa - Aprobar la realización Jornadas de Actualización SOBERANIA ALIMENTARIA Y DISEÑO DE MENUES COLECTIVOS: ENFOQUE NUTRICIONAL Y CULTURAL DEL NOA (SALTA y JUJUY)
De: Salud - Dpto. Posgrado

Salta,
20/10/2026

VISTO: La propuesta de las Jornadas de Actualización **SOBERANIA ALIMENTARIA Y DISEÑO DE MENUES COLECTIVOS: ENFOQUE NUTRICIONAL Y CULTURAL DEL NOA (SALTA y JUJUY)**, elevada por el Consejero Graduado E.U. Roberto GONZALEZ; y,

CONSIDERANDO:

Que tiene como objetivos: Identificar los productos regionales críticos del NOA para su inclusión en la planificación alimentaria; Diseñar ciclos de menúes estacionales que cumplan con las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) y Aplicar técnicas de gestión de costos y aceptabilidad en contextos de comedores comunitarios.

Que esta destinado a Estudiantes de 2°, 3º, 4° y 5° año de la carrera Nutrición.

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

Que la Comisión de Docencia, Investigación y Disciplina mediante su despacho N° 243-26 aconseja aprobar las mencionadas jornadas

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

EL CONSEJO DIRECTIVO DE LA FACULTAD D ECIENCIAS DE LA SALUD

(En Sesión Ordinaria N° 15-26 realizada el 13 de octubre de 2026)

RESUELVE

ARTÍCULO 1°. - Aprobar la realización Jornadas de Actualización **SOBERANIA ALIMENTARIA Y DISEÑO DE MENUES COLECTIVOS: ENFOQUE NUTRICIONAL Y CULTURAL DEL NOA (SALTA y JUJUY),** que se llevaran a cabo el día 23 de Octubre del corriente año, de acuerdo a las especificaciones detalladas en el ANEXO I de la presente.

ARTÍCULO 3°. - Publíquese en el Boletín Oficial y comuníquese a: Interesados, Secretaria de Posgrado, Investigación y Extensión al Medio, cumplido remítase a la Dirección de Posgrado y Carrera Docente a sus efectos.

HMC.

Mgs. Sandra R. Gasparini
Secretaria de Asuntos Institucionales
Facultad de Ciencias [illegible] UNSa

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA - UNSa
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

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

ANEXO I

"Soberanía Alimentaria y Diseño de Menúes Colectivos: Enfoque Nutricional y Cultural en el NOA (Salta y Jujuy)"

Datos Generales

Modalidad: Jornada (Actividad de actualización y formación permanente).

Título: "Soberanía Alimentaria y Diseño de Menúes Colectivos: Enfoque Nutricional y Cultural en el NOA (Salta y Jujuy)".

Destinatarios: Estudiantes de 2°, 3º, 4º y 5º año de la Licenciatura en Nutrición.

Fecha: 23/10/2026

Carga Horaria: 8 horas reloj.

Equipo de Trabajo:

- **Coordinador**:
  - GONZALEZ, Roberto Adrian DNI: 270.416
- **Disertantes**
  - YAPURA, Soledad Marilina Elizabeth DNI 699.731
- **Alumnos colaboradores:**
  - POCLAVA MARTINEZ DNI: 520.867
  - RODRIGUEZ, Juan José DNI: 040.769

Cupo: Min 100 – Max 200

Lugar: Aulas de la Universidad Nacional de Salta con capacidad de 200 alumnos a confirmar.

Fundamentación

El diseño de menús para comedores escolares y comunitarios en el Noroeste Argentino (NOA) constituye un desafío que va mucho más allá del cálculo calórico o de la mera planificación dietética. En esta región, marcada por una gran diversidad cultural y geográfica, la nutrición debe ser entendida como un instrumento de equidad social, de respeto por las tradiciones locales y de promoción de la salud pública. La alimentación en contextos colectivos, como escuelas y comedores comunitarios, se convierte en una herramienta estratégica para combatir tanto la malnutrición por déficit como la creciente problemática de la malnutrición por exceso.

El futuro licenciado en Nutrición debe reconocer que la planificación de menús en el NOA exige una mirada integral que considere:

Disponibilidad estacional de alimentos: La producción agrícola de Salta y Jujuy ofrece una variedad de productos autóctonos y de temporada que deben ser incorporados de manera inteligente en los menús, garantizando frescura, sostenibilidad y costos accesibles.

Respeto por las pautas culturales y gastronómicas: La identidad alimentaria de las comunidades del NOA se refleja en preparaciones tradicionales que incluyen granos andinos, tubérculos y carnes típicas. Integrar estos alimentos en los menús escolares no solo fortalece la aceptación de los platos, sino que también preserva el patrimonio cultural.

Uso de productos de la agricultura familiar: Incorporar alimentos como la quinoa, el yacón y la carne de llama implica apoyar economías locales, fomentar la soberanía alimentaria y garantizar un acceso más justo a productos nutritivos y culturalmente significativos.

La problemática nutricional en el NOA es doble: por un lado, persisten deficiencias nutricionales vinculadas a la anemia, el retraso en el crecimiento y la baja ingesta de micronutrientes; por otro, se observa un aumento de la malnutrición por exceso, con prevalencia creciente de sobrepeso y obesidad infantil. Este escenario obliga a diseñar menús que sean equilibrados, culturalmente pertinentes y sostenibles, capaces de responder a las necesidades de poblaciones vulnerables y de contribuir a la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles desde la infancia.

Este taller de actualización se propone brindar a los estudiantes una formación que articule teoría y práctica, abordando:

Bases fisiológicas y nutricionales del crecimiento infantil y su relación con la alimentación escolar.

Planificación de menús con enfoque comunitario, integrando criterios de calidad nutricional, seguridad alimentaria y aceptación cultural.

Análisis de alimentos autóctonos del NOA: propiedades nutricionales, potencial de uso en comedores y estrategias de incorporación.

Políticas públicas y marco legal que regulan la alimentación escolar y comunitaria en Argentina, con énfasis en programas nacionales y provinciales.

Estrategias de educación alimentaria y nutricional para docentes, familias y comunidades, que permitan sostener cambios positivos en los hábitos alimentarios.

Perspectiva de sostenibilidad y economía social, promoviendo la articulación con productores locales y el fortalecimiento de circuitos cortos de comercialización.

De esta manera, el taller busca formar profesionales capaces de diseñar menús que no solo cumplan con los requerimientos nutricionales, sino que también respeten la identidad cultural, promuevan la equidad social y fortalezcan la seguridad alimentaria en el NOA. El nutricionista se convierte así en un agente de transformación, capaz de vincular la ciencia con la realidad comunitaria y de contribuir al desarrollo integral de las poblaciones más vulnerables.

Objetivos:

Identificar los productos regionales críticos del NOA para su inclusión en la planificación alimentaria.

Diseñar ciclos de menúes estacionales que cumplan con las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA).

Aplicar técnicas de gestión de costos y aceptabilidad en contextos de comedores comunitarios.

Programa de Contenidos

Contenidos:

Modulo I. Contexto Regional: Perfil epidemiológico nutricional de Salta y Jujuy. Alimentos del NOA: valor biológico y cultural.

Modulo II. Planificación de Menúes: Estructura del plato escolar. Adaptación de recetas tradicionales a estándares nutricionales modernos.

Módulo III. Gestión y Cribado: Herramientas de aceptabilidad del menú y manejo de gramajes en grandes cantidades.

Metodología

Se utilizará una metodología teórico-práctica:

Módulo Teórico (Mañana): Disertaciones magistrales con apoyo audiovisual.

Taller Práctico (Tarde): Trabajo en pequeños grupos para el diseño de un ciclo de menú de 15 días utilizando ingredientes específicos de la zona (ej. Anchi, guiso de lentejas con charqui, ensaladas con papines andinos).

Cronograma

08:30 – 09:00: Acreditaciones.

09:00 – 11:00: **Módulo I:** Diagnóstico nutricional en Salta/Jujuy y alimentos regionales. 11:00 – 11:30: Receso.

11:30 – 13:00: **Módulo II:** Cálculo de aportes nutricionales en comedores escolares. 13:00 – 14:00: Almuerzo (con degustación de preparaciones regionales).

14:00 – 16:30: **Modulo III:** Taller de diseño: Elaboración de menúes y planillas de costos.

16:30 – 17:30: Puesta en común y evaluación.

Evaluación

Entrega de una propuesta de menú estacional para un comedor escolar, justificando la selección de ingredientes según el contexto local.

Consigna.

Diseñar un menú estacional de un día (almuerzo) para un comedor escolar del NOA (dirigido a niños/as de 6 a 12 años), incorporando al menos dos productos de la agricultura familiar o autóctonos de la región. Incluir la justificación nutricional, cultural y socioeconómica de la selección de ingredientes

Certificación

Se emitirán certificados de aprobación a quienes cumplan con la evaluación y la asistencia; de lo contrario, se certifica como asistente.

Arancel

Sin Arancel.

Bibliografía

Aguirre, Patricia. (2004) Ricos flacos y gordos pobres: La alimentación en crisis.

Ministerio de Salud de la Nación. (2020). Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA).

INTA / Ministerio de Desarrollo Social. Manual de cultivos andinos para la seguridad alimentaria en el NOA.

López, L. B., & Suárez, M. M. (2017). Fundamentos de Nutrición Normal. Editorial El Ateneo. (Capítulos de planificación de la alimentación colectiva).

Gobierno de la Provincia de Salta. Lineamientos de Alimentación Escolar – Copa de Leche y Comedores.

HMC.

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SALTA · FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

Mgs. Sandra R. Gasparini
Secretaria de Asuntos Institucionales
Facultad de Ciencias de la Salud - UNSa

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