



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

"Año de la reconstrucción de la Nación Argentina"
"40 años de la creación del Consejo Interuniversitario Nacional -
CIN"



VILLA DE MERLO, S.L., 23 de octubre de 2025

VISTO:

El EXPE 20035/2025 mediante el cual la Lic. Andrea YED y la Lic. Evangelina Paula SOLÍS, elevan la propuesta de Extensión denominada "SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA, BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA Y HOTELERA"; y

CONSIDERANDO:

Que por OD N°1/2022 se establece el procedimiento para presentación de actividades de Extensión de la Facultad de Turismo y Urbanismo.

Que la propuesta tiene como objetivo *"concientizar sobre la importancia de la calidad e inocuidad en los servicios de alimentos, para brindar un servicio adecuado y seguro"*, y entre otros objetivos, el de *"aportar conocimiento a efectos de garantizar la protección de la salud pública con la reducción de enfermedades transmitidas por alimentos y en la prevención de intoxicaciones"*, al tiempo que valora la participación de las mencionadas docentes en las actividades de Extensión emanadas de la vinculación interinstitucional, tal el caso del Ciclo de Capacitaciones de la Secretaría de Turismo de Merlo a través del PROCATUR.

Que la Comisión Asesora de Extensión de la Facultad de Turismo y Urbanismo, en su reunión del día 4 abril, evaluó la propuesta y sugirió realizar algunas modificaciones, entre las que se encuentra modificar el título del curso, a efectos de evitar que la denominación de la actividad de Extensión se solape con el de alguna asignatura de la Licenciatura en Hotelería. Cumplidas las sugerencias la CAEX sugiere aprobar la propuesta.

Que a fs. 15 la responsable de la propuesta presentó las modificaciones sugeridas, denominando al curso de la siguiente manera "BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA Y HOTELERA".

Que la docente responsable mediante el Trámite 21801 /2025 elevó el informe de la actividad con la nómina de participantes.

Que la Secretaría de Extensión y Vinculación evaluó el informe presentado y considera que se alcanzaron los objetivos planteados.

Que corresponde su protocolización.

Por ello, y en uso de sus atribuciones;



Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Turismo y Urbanismo

"Año de la reconstrucción de la Nación Argentina"
"40 años de la creación del Consejo Interuniversitario Nacional -
CIN"



LA DECANA DE LA FACULTAD DE TURISMO Y URBANISMO
RESUELVE:

ARTÍCULO 1º.- Protocolizar el curso de capacitación “BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA Y HOTELERA”, según se detalla en el Anexo I de la presente resolución.

ARTÍCULO 2º.- Protocolizar la nómina de asistentes al curso de capacitación “BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA Y HOTELERA”, según se detalla en el Anexo II de la presente resolución.

ARTÍCULO 3º.- Comuníquese, notifíquese, insértese en el Libro de Resoluciones de la Facultad, publíquese en el digesto de la Universidad y archívese.

MM

ASO

Documento firmado digitalmente según OR N°15/2021, por: Decana, Agustina Generoso -
Secretaria de Extensión y Vinculación, Mónica del Valle Torrez.



Facultad de Turismo y Urbanismo

"AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA"
"40 años de la creación del Consejo Interuniversitario Nacional - CIN"

ANEXO I

DENOMINACIÓN	"BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN LA ACTIVIDAD TURÍSTICA Y HOTELERA"
ACTIVIDAD	Curso
NIVEL/CATEGORÍA	Capacitación
RESPONSABLES:	Prof. Responsable: Evangelina Paula SOLÍS - DNI: 26864479 Colaboradoras: Andrea YED - DNI: 34657936
FUNDAMENTACIÓN	La fundamentación radica en la necesidad imperante de proteger la salud pública y garantizar el acceso a alimentos seguros y nutritivos para toda la población. La seguridad e inocuidad alimentaria es un factor esencial para que un establecimiento gastronómico funcione correctamente; garantizando las condiciones adecuadas de la manipulación, almacenamiento y preparación de los alimentos. A través de esta propuesta se busca brindar conocimientos y herramientas a hoteles y establecimientos gastronómicos de la comunidad, sobre seguridad e higiene alimentaria, como así también las condiciones adecuadas de infraestructura y equipamiento. Este tipo de formación es esencial para construir un futuro en el que todos tengan acceso a alimentos seguros y nutritivos. No sólo se busca contribuir en la formación y capacitación de propietarios, gerentes y empleados de los establecimientos hoteleros, gastronómicos; sino también de cuidar y preservar la seguridad e higiene alimentaria de la población local y de los turistas. El desarrollo de una cultura preventiva propone acercar al sector, herramientas de prevención y cuidado de la salud y el medioambiente.
OBJETIVOS	• Objetivo General: Concientizar sobre la importancia de la calidad e inocuidad en los servicios de alimentos, para brindar un servicio adecuado y seguro. • Objetivos específicos: • Brindar conocimientos teóricos-prácticos a los responsables de los servicios gastronómicos del sector turístico sobre Buenas prácticas de Manipulación de Alimentos, Higiene Personal y Presentación Profesional. • Aportar conocimiento a efectos de garantizar la protección de la salud pública con la reducción de enfermedades transmitidas por alimentos y en la prevención de intoxicaciones. • Desarrollar las normativas nacionales e internacionales y sus estándares. • Contribuir en impulso del desarrollo económico, a través de la reducción de la pérdida y desperdicios de alimentos.



Facultad de Turismo y Urbanismo

"AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA"
"40 años de la creación del Consejo Interuniversitario Nacional - CIN"

CONTENIDOS	Módulo 1: Generalidades y Alimentos seguros Rol de las personas que manipulan alimentos. Normativa y actores relacionados al control de alimentos: Código Alimentario Argentino, rol de las autoridades sanitarias de control de alimentos. Módulo 2: Alimentos seguros Concepto de alimento seguro (inocuidad y calidad nutricional). Concepto de peligro y riesgo. Clasificación de peligros: físicos, químicos y biológicos. Microorganismos y su clasificación. Factores que influyen en el desarrollo microbiano: temperatura, pH, disponibilidad de agua, oxígeno y nutrientes, tiempo. Alimentos de alto y bajo riesgo. Módulo 3: Seguridad e Inocuidad Concepto de higiene. Higiene personal, lavado de manos, vestimenta adecuada, estado de salud, hábitos en el trabajo. Manejo de residuos. Limpieza y desinfección. Control de plagas. Contaminación: cruzada, directa e indirecta. Cocción completa de los alimentos. Temperatura y tiempo de cocción. Procedimientos adecuados de almacenamiento, descongelado, conservación, transporte de materias primas y productos terminados. Utilización del agua y alimentos seguros. Módulo 4: Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) Enfermedades Transmitidas por alimentos. Tipología. Causas, síntomas, y prevención Módulo 5: Sistemas de gestión de inocuidad de alimentos. Buenas Prácticas de Manipulación (BPM). Manejo Integrado de Plagas (MIP), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Introducción al Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Concepto y tipos de auditorías. Importancia de los autocontroles y registros.
MODALIDAD DE CURSADO	Presencial
MODALIDAD DE APROBACIÓN	La actividad se aprueba con la asistencia al curso.
CRÉDITO HORARIO	6 Horas Reloj
FINANCIAMIENTO	Actividad no arancelada.
DESTINATARIOS	Público en general, docentes, estudiantes, empresarios, empleados y profesionales del sector hotelero-gastronómico.



Facultad de Turismo y Urbanismo

"AÑO DE LA RECONSTRUCCIÓN DE LA NACIÓN ARGENTINA"
"40 años de la creación del Consejo Interuniversitario Nacional - CIN"

ANEXO II
NÓMINA DE ASISTENTES

APELLIDO Y NOMBRE		DNI
ABRAMOVICZ	Julieta	34078672
AGUILERA SÁNCHEZ	Flavia Lucila	27805939
ALMIRÓN	María Paula	28716830
ALVAREZ	Luciano Omar	29154629
AMUCHASTEGUI	Rosario Lorena	30086834
ARIAS	Norma Angélica	16484263
ARIAS	Andrea Silvina	39798311
BALDEARENA	Antonella	44123448
BARBIZAN	Gustavo Ezequiel	27797574
BECERRA	Lucrecia	34856811
BENITES	Leonel Francisco	41807189
BEZENZETTE	Maria Soledad	27536543
BRIZUELA	Ramon Ricardo	16642658
CORNEC	Aluminé	45886643
CRISPINO	Esteban Gabriel	26824714
CUELLO FAURA	Julieta Agostina	46727266
ESPINOSA FAURA	Fernando Dario	42017287
GIMÉNEZ KARA	Stella Maris	22654783



Facultad de Turismo y Urbanismo

GONZALEZ	Ezequiel Omar	40319670
GRIMOLDI	Claudia Alejandra	32191877
GUTIÉRREZ	Micaela Anahi	37639010
PARADZIK	Lorena	30366058
MARTÍN	Ana Belén	46225661
MEDINA	Ariana Yamila	48017531
MONTENEGRO	Teresita Marcela	23578305
MONTES	Daniela Patricia Elizabeth	28951380
SALOMON	Andrés	22423372
SCHMIEDER	Cesar Javier	30369059
VIDAREINA	Zoe	47061653

Hoja de firmas