



Universidad Nacional de San Luis  
Facultad de Ciencias de la Salud

"2026 - Año de la Grandeza Argentina"  
"150° Aniversario de la Creación  
de la Escuela Normal Juan Pascual Pringles"

"50 años por la Memoria, la Verdad y la Justicia. Nunca más"



SAN LUIS, 18 de mayo de 2026.

VISTO:

El EXPE 6854/2026, mediante el cual se eleva propuesta del Seminario de Extensión titulado "Buenas prácticas de manufactura para personal gastronómico"; y

CONSIDERANDO:

Que se eleva la propuesta del Seminario de Extensión titulado "Buenas prácticas de manufactura para el personal gastronómico"

Que será coordinado y dictado por la Dra. PIRÁN ARCE, María Fabiana y la Lic. LIZZI, Rocío Jimena.

Que esta iniciativa surge de una articulación entre el Departamento de Nutrición de la Facultad de Ciencias de la Salud y el Ministerio de Turismo y Cultura de la Provincia de San Luis, desde el año 2025.

Que el objetivo principal es promover la inocuidad alimentaria y fortalecer las competencias técnicas del personal de servicios gastronómicos y hoteleros, garantizando el derecho de la población a consumir alimentos seguros.

Que la propuesta presenta características de alto impacto territorial, ya que se prevé replicarse en seis localidades de la Provincia de San Luis: San Francisco del Monte de Oro, Carpintería, Concarán, Villa Mercedes, Unión y San Luis Capital.

Que la Comisión Asesora de Extensión considera relevante la propuesta y la articulación interinstitucional con los municipios involucrados y con el Ministerio de Turismo y Cultura del Gobierno de la Provincia de San Luis.

Que el Consejo Directivo en su sesión ordinaria del día 29 de abril de 2026, constituido en Comisión, decidió, por unanimidad, aprobar la propuesta del Seminario de Extensión titulado "Buenas prácticas de manufactura para personal gastronómico"

Por ello, y en uso de sus atribuciones:



EL CONSEJO DIRECTIVO  
DE LA FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD

RESUELVE:

ARTÍCULO 1°.- Aprobar la propuesta del Seminario de Extensión de 10 (diez) horas: "Buenas prácticas de manufactura para personal gastronómico", de acuerdo al ANEXO de la presente disposición.

ARTÍCULO 2°.- Protocolizar el equipo docente que estará a cargo de la coordinación y dictado del Seminario, que se detalla a continuación:

DOCENTES	
Apellido y Nombre	DU
PIRÁN ARCE, María Fabiana	22140642
LIZZI, Rocío Jimena	36033270

ARTÍCULO 3°.- Comuníquese, insértese en el Libro de Resoluciones y archívese.

RP

Documento firmado digitalmente según Ordenanza Rectoral N°15/2021 por: Decana CAMARGO, María Cecilia - Vicedecana a cargo de Secretaria de extensión a/c de vinculación CORREA, María Luján.

## ANEXO ÚNICO

### **1. TÍTULO DE LA PROPUESTA:**

- Buenas prácticas de manufactura para personal gastronómico.

### **2. MODALIDAD:**

- Presencial.

### **3. RESPONSABLES:**

- Dra. María Fabiana Pirán Arce y Lic. Rocío Jimena Lizzi.

### **4. INSTITUCIONES INVOLUCRADAS:**

- Departamento de Nutrición. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de San Luis.

- Servicios y calidad Turística, Ministerio de Turismo y cultura de la provincia de San Luis.

### **5. CONTENIDOS A ABORDAR:**

#### **Infraestructura y organización del servicio de alimentos:**

Condiciones edilicias básicas. Sectorización de áreas. Abastecimiento de agua potable y gestión de efluentes. Recepción de materias primas, control higiénico-sanitario y documentación.

#### **Conservación y almacenamiento de alimentos:**

Factores que afectan la vida útil. Métodos de conservación. Control de temperaturas y tiempos de almacenamiento. Rotación de mercaderías (PEPS) y condiciones de almacenamiento.

#### **Manipulación y elaboración segura de alimentos:**

Buenas Prácticas de Manufactura. Higiene del personal. Prevención de contaminación cruzada. Procesos seguros de preparación, cocción, enfriamiento, almacenamiento y recalentamiento.

#### **Inocuidad alimentaria y normativa vigente:**

Tipos y fuentes de contaminación. POES: implementación y control. Manejo de residuos y control de plagas. Registros sanitarios (RNP y RNPA) y rotulación obligatoria según el Código Alimentario Argentino.

### **6.1. FUNDAMENTACIÓN:**

Un servicio de comida debe ofrecer a sus clientes alimentos de calidad que sean seguros, es decir que estén libres de contaminantes que de alguna manera puedan afectar la salud de quien los ingiere. Esto se logra con un conocimiento profundo de las buenas prácticas de manufactura y de los procedimientos operativos estandarizados que se lleven a cabo.

Todas las personas tienen derecho a esperar que los alimentos que comen sean inocuos y aptos para el consumo. Las enfermedades transmitidas por alimentos y los daños provocados por ellos son desagradables y hasta pueden ser fatales. El deterioro de los alimentos ocasiona pérdidas y puede influir negativamente en el comercio y en la confianza de los consumidores.

## **6.2. OBJETIVOS:**

### **Objetivo General:**

"Promover la concientización y el desarrollo de habilidades y destrezas en el personal gastronómico para la correcta aplicación de las buenas prácticas de manufactura."

### **Objetivos específicos:**

- Fortalecer la conciencia del personal gastronómico sobre la importancia de las buenas prácticas de manufactura como eje de calidad e inocuidad alimentaria.
- Consolidar en el equipo de trabajo una cultura de responsabilidad y compromiso con la higiene, la seguridad y la prevención de riesgos en la producción gastronómica-
- Contribuir a la mejora sostenida de los servicios gastronómicos mediante la incorporación de conocimientos y competencias vinculadas a las buenas prácticas de manufactura.
- Conocer el diseño y características de la infraestructura básica para todo servicio, de alimentación acorde a las normas vigentes.

## **6.3 ACTIVIDADES:** Clases teóricas y prácticas.

### **Contenidos mínimos y actividades propuestas:**

Modalidad: Seminario Teórico-práctico distribuida en 4 módulos.

El esquema de clase consiste en: desarrollo teórico, actividad de aplicación, repaso integrador y cierre con un trabajo práctico evaluable por temática.

### **Módulo 1: Infraestructura y organización del servicio de alimentos:**

- Condiciones edilicias básicas y sectorización.
- Agua potable, ventilación e iluminación.
- Gestión de efluentes y residuos.
- Recepción de materias primas: control higiénico-sanitario y documentación.
- Registros sanitarios (RNP y RNPA) y rotulación según el Código Alimentario Argentino.

### **Módulo 2: Conservación y almacenamiento de alimentos:**

- Factores que afectan la vida útil.
- Métodos de conservación (frío, congelación, vacío).

- Control de temperaturas y tiempos.
- Rotación de stock (PEPS) y organización de depósitos.

### **Módulo 3: Manipulación y elaboración segura de alimentos:**

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Higiene del personal e indumentaria.
- Prevención de contaminación cruzada.
- Procesos seguros: cocción, enfriamiento, descongelación y recalentamiento.
- Buenas Prácticas de Manufactura en la atención de necesidades alimentarias especiales y grupos de riesgo

### **Módulo 4: Inocuidad alimentaria y normativa vigente:**

- Tipos de contaminación y prevención.
- POES: concepto e implementación.
- Manejo de residuos y control de plagas.

#### **6.4. CARGA HORARIA TOTAL:**

Cada encuentro consta de 10 hs (4 horas presenciales y 6 horas de trabajos prácticos, resolución de casos y lectura de bibliografía).

La presente propuesta se replicará en 6 localidades del interior de la Provincia de San Luis (San Francisco del Monte de Oro, Carpintería, Concarán, Villa Mercedes, Unión, San Luis capital).

#### **6.5. EVALUACIÓN FINAL PREVISTA:**

el curso se aprueba con la asistencia y aprobación de los prácticos evaluables.

#### **6.6. BIBLIOGRAFÍA A UTILIZAR:**

GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA SERVICIOS DE COMIDAS. Ministerio de producción y trabajo. Presidencia de la Nación MANUAL DEL CURSO DE ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL. Lic. en Nutrición. Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad Nacional de san Luis.

#### **7. DESTINATARIAS/OS:**

Personal del servicio de gastronomía de hotelería. Los destinatarios acceden al curso sin arancel.

#### **8. RECURSOS NECESARIOS:**

- A cargo del Ministerio de turismo y cultura del Gobierno de la provincia de San Luis.

Corresponde Anexo RCD N° 39/2026

- Beca docente.
- Espacio físico.
- Traslado.
- Refrigerio.
- Proyector
- Computadora

**9. CRONOGRAMA:**

- Mayo a octubre de 2026.

**10. ARANCEL:**

- Dos (2) becas docentes solventadas por el ministerio de turismo y cultura a través de la fundación de la Universidad Nacional de San Luis.

Corresponde Anexo RCD N° 39/2026

# Hoja de firmas



Sistema: SUDOCU UNSL  
Firmado por: SUDOCU UNSL  
Fecha: 19/05/2026 11:59:40  
Razon: Cargado por SIU-Documentos



Sistema: SUDOCU UNSL  
Firmado por: SUDOCU UNSL  
Fecha: 20/05/2026 13:38:34  
Razon: Autorizado por Maria Lujan Correa



Sistema: SUDOCU UNSL  
Firmado por: SUDOCU UNSL  
Fecha: 21/05/2026 09:32:14  
Razon: Autorizado por Maria Cecilia Camargo