



ANEXO III

FORMULARIO PROYECTO DE EXTENSIÓN DE INTERÉS SOCIAL Y DE INTERÉS INSTITUCIONAL (PEIS - PEII)

Categoría de proyecto: **PEIS**

Título del Proyecto: "**Fortaleciendo la Seguridad Alimentaria en la comunidad de Justo Daract:
Prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos a través de la Manipulación
Higiénica**"

Director: Lucero Mariela Cristina

Codirector: Ortubia Gimenez Gastón

Departamento / Escuela: Departamento de Ciencias Aplicadas, Escuela de Ingeniería y Ciencias Ambientales

1. DENOMINACIÓN

1.a. **Palabras clave:** Manipulación Higiénica de Alimentos, Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), Seguridad Alimentaria, Salud Pública, Educación Sanitaria

1.b. **Duración:** 2 años

2. EQUIPO DE EXTENSIÓN (Descripción, roles y funciones de los agentes intervinientes)

2.a **Director/a**

Nombre y Apellido: Lucero Mariela Cristina

DNI: 20.595.051

Título: Magister en Ciencia y Tecnología de Agroalimentos

Cargo y Dedicación: Adjunto, Exclusivo

Unidad Académica: Escuela de Ingeniería y Ciencias Ambientales. UNVIME

Domicilio: Córdoba 507, Justo Daract, san Luis

Teléfono: 2657-588866

Correo Electrónico: marielalucero.unvime16@gmail.com

Co-director/a

Nombre y Apellido: Heber Gastón Gimenez Ortubia

DNI: 33463895

Título: Especialista en Salud Social y Comunitaria



Cargo y Dedicación: Profesor Adjunto, semiexclusivo

Unidad Académica: Escuela de Ciencias de la Salud

Domicilio: Pedernera 291

Teléfono: 2657-262850

Correo Electrónico heberortubia@gmail.com

2.b Especialista Asociada/o:

Apellido y nombres: Blanco Helga Myrna

Título: Dra. en Biología

Tipo y N.º de documento: 28926013

Cargo, función y pertenencia institucional: Profesora Adjunta de la EICA

Domicilio, Teléfono, Correo electrónico: Esteban Adaro 990 Este. 2664-260031

mail: helgamyrna@gmail.com

2.c. Integrantes (Docentes, No docentes, Estudiantes, Egresados y Actores Sociales)



Participantes académicos	Apellido	Nombre	DNI	Correo Electrónico	Función (Docente, nodocente, estudiantes, graduado)	Cargo (Solo para docentes y nodocentes)	Profesión (Solo para graduados y docentes)	Actividades a su cargo
	Blanco	Helga Myrna	28926013	helgamyrna@gmail.com	Docente	Prof. Adj.	Dr. en Biología	
	Arias	Andrea Silvana	23202578	asarias@evirtual.unvime.edu.ar	docente	Prof. Adj.	Diseñadora Industrial	
	Cadelago	Sandra Mariela	17140853	smcadelago@evirtual.unvime.edu.ar	Docente	Prof. Adj.	Mg. en Enseñanza en Escenarios Digitales	



Lamanna	Victor Aalejandro	28184591	valamanna@ unvime.edu.a r	Docente	Prof. Adj.	Ingeniero en Alimentos
Bruccolo	Jesica Elizabeth	27985580	jebuccolo@u nvime.edu.ar	Docente	Prof. Adj.	Ingeniera Química
Saldañez	Vanesa soledad	29342354	<u>vsaldanez@gmail.com</u>	No docente	Administrativa Cat. 5	Tec. en G y Adm. Univ.
Giantomassi	Nestor Fabian	33265069	<u>nfgiantomassi@gmail.com</u>	No docente	Gestión de alumnos	Tec. en G y Adm. Univ.
Martin	Paola Adriana	25523406	<u>paolamarti76@gmail.com</u>	alumna		Tec. Univ. en Agroalimentos
Curufil	Braian Ezequiel	44040789	<u>braian9curufil@gmail.com</u>	alumno		Tec. Univ. en Agroalimentos
Rosales	Romina Vanesa	42909511	roo.rosales24@ <u>24@gmail.com</u>	alumna		Tec. Univ. en Agroalimentos



Acosta Suarez	Lourdes Magali	44163962	acostalourdes561@gmail.com	alumna	Tec. Univ. en Agroalimentos
Rosales	Rita Virginia	45800597	ritaOrosales@gmail.com	alumna	Tec. Univ. en Agroalimentos
Camaño	Erika B. A.	39975532	aldana73vera@gmail.com	alumna	Tec. Univ. en Agroalimentos
Quiroga	Lucia B.	45117385	luciaquiroga375@gmail.com	alumna	Tec. Univ. en Agroalimentos
Gagnolo Figueroa	Daniela	43690782	gagnolodanielamilagros@gmail.com	alumna	Tec. Univ. en Agroalimentos



Actores sociales	Apellido	Nombre	DNI	Correo Electrónico	Organización de referencia / pertenencia	Actividades a su cargo
	Municipalidad	Justo Daract		sortega@justodaract.gob.ar		participantes activos
	Esc. Tec. N*21	Maria Auxiliadora		et21sanluis@gmail.com		participantes activos
	Escuela	Pablo Pizzurno		villacscagnoli@gmail.com		participantes activos
	Escuela N* 272	Capital Federal		cla_ma_rodriguez@hotmail.com		participantes activos
	Escuela N* 429	Gregorio Aguero		bibianalopezgarcia66@gmail.com		participantes activos
	Escuela N* 37	Juan Bautista Alberdi		escuelajuanbautistaalberdi@gmail.com		participantes activos
	Centro Empleados de Comercio e Industria	Justo Daract				participantes activos
	Comunidad en general					participantes activos



UNIVERSIDAD NACIONAL
DE VILLA MERCEDES



2024 – 30 Años de la Consagración Constitucional de la
Autonomía Universitaria en Argentina.



2.d. Instituciones/Organizaciones Intervinientes:

2.d. Autoridad a cargo de la institución:

Escuela de Ingeniería y Ciencias ambientales (EICA)

Universidad Nacional de Villa Mercedes

2.e Participantes Directos (destinatarios). (Describa sucintamente las actividades en las que se prevé la participación de estos).

El objetivo principal de este proyecto de extensión universitario es que los manipuladores adquieran conocimientos generales sobre la manipulación higiénica y segura de los alimentos y comprendan la importancia de su rol en la cadena agroalimentaria.

Los participantes directos de este proyecto son actores clave en la cadena de manipulación de alimentos, y su involucramiento activo en las actividades propuestas es fundamental para lograr el objetivo de mejorar la seguridad alimentaria y prevenir ETAs en la comunidad.

A continuación, se describen los grupos destinatarios y las actividades en las que participarán:

Participantes Directos (destinatarios)

Actividades

Manipuladores de Alimentos:

- **Capacitaciones Presenciales:** Participarán en cursos y talleres donde aprenderán buenas prácticas de higiene, manejo seguro de alimentos, y prevención de ETAs.
- **Talleres Prácticos:** Realizarán actividades prácticas, como simulaciones de procedimientos de limpieza y desinfección, y prácticas de control de temperaturas en alimentos.
- **Evaluación y Certificación:** Serán evaluados al final de las capacitaciones, y aquellos que cumplan con los requisitos recibirán una certificación que avale sus



competencias en manipulación
higiénica de alimentos.

2. Comerciantes y Productores Locales:

- **Jornadas de Sensibilización:** Asistirán a jornadas informativas sobre la importancia de la seguridad alimentaria y las regulaciones vigentes, con un enfoque en cómo estas prácticas impactan la salud pública y el éxito comercial.
- **Asesoramiento Técnico:** Recibirán asesoramiento individualizado para mejorar sus procesos de producción y comercialización de alimentos, adaptándolos a las normativas sanitarias.
- **Red de Apoyo Local:** Participarán en la creación de una red local de comerciantes y productores que intercambien buenas prácticas y colaboren para garantizar la seguridad alimentaria en la comunidad.

3. Personal de Comedores Comunitarios y Escuelas:

- **Capacitación en Manipulación de Alimentos:** Serán capacitados en procedimientos seguros para la manipulación de grandes volúmenes de alimentos, asegurando que las comidas servidas sean seguras y nutritivas.
- **Desarrollo de Menús Seguros:** Participarán en talleres para diseñar menús equilibrados y seguros, con un enfoque en la prevención de ETAs.
- **Monitoreo y Evaluación:** Serán parte de un programa de monitoreo continuo para evaluar y mejorar las prácticas de manipulación de alimentos en sus establecimientos.



4. Estudiantes Universitarios y de Nivel Secundario:

- **Talleres Educativos:** Participarán en talleres que les enseñen sobre la importancia de la seguridad alimentaria, fomentando prácticas seguras desde una edad temprana.
- **Proyectos de Aprendizaje-Servicio:** Estudiantes universitarios involucrados en el proyecto aplicarán sus conocimientos en la comunidad, liderando actividades de capacitación y sensibilización como parte de su formación académica.
- **Difusión y Comunicación:** Colaborarán en la creación y difusión de materiales educativos y de sensibilización, utilizando herramientas de diseño y comunicación aprendidas en sus estudios.

5. Comunidad General:

- **Charlas y Campañas de Sensibilización:** Asistirán a charlas comunitarias y participarán en campañas de sensibilización que expliquen la importancia de la higiene alimentaria en el hogar y en la comunidad.
- **Acceso a Material Educativo:** Recibirán materiales educativos como folletos y videos informativos, diseñados para promover prácticas seguras de manipulación de alimentos en sus hogares.
- **Participación en Encuestas y Estudios:** Serán encuestados y participarán en estudios que ayudarán a identificar las áreas de mejora en la seguridad alimentaria de la comunidad.

3. PROBLEMA QUE SE ABORDARÁ



3.a. Conceptualización del problema

En muchas comunidades, la manipulación inadecuada de los alimentos se ha convertido en un problema de salud pública que contribuye significativamente a la propagación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). La falta de conocimiento y de prácticas higiénicas adecuadas entre los manipuladores de alimentos, tanto en el hogar como en establecimientos de alimentos, ha llevado a un aumento en la incidencia de estas enfermedades.

Las ETAs, que pueden ser causadas por bacterias, virus, parásitos o toxinas químicas presentes en los alimentos, son responsables de una amplia gama de problemas de salud, que van desde leves trastornos gastrointestinales hasta enfermedades graves e incluso la muerte en casos extremos. Estos problemas no solo afectan la salud de la población, sino que también imponen una carga económica significativa debido a la pérdida de productividad, los costos médicos y las afectaciones en la industria alimentaria.

En muchas comunidades, la manipulación higiénica de los alimentos es insuficiente debido a factores como la falta de educación en higiene alimentaria, escasos recursos para implementar prácticas adecuadas, y la ausencia de regulaciones estrictas o su cumplimiento deficiente. La situación se agrava en áreas rurales o marginales, donde la infraestructura sanitaria es limitada y las condiciones de vida precarias facilitan la propagación de patógenos alimentarios.

Este proyecto se enfoca en abordar la problemática de la mala manipulación higiénica de los alimentos, buscando reducir la incidencia de ETAs en la comunidad a través de la educación, la promoción de buenas prácticas, y la colaboración con los actores locales para mejorar las condiciones higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos.

3.b. Situación problemática contextual.

La ciudad de Justo Daract, ubicada en la provincia de San Luis, Argentina, enfrenta un desafío significativo en términos de salud pública relacionado con la mala manipulación higiénica de los alimentos, lo que ha llevado a un aumento en la incidencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). A pesar de ser una ciudad en crecimiento, con una economía en desarrollo basada en el comercio, la agricultura y la pequeña industria, la falta de conocimiento adecuado sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos ha puesto en riesgo la salud de la comunidad.

En Justo Daract, muchas personas y establecimientos que manipulan alimentos no siguen estrictamente las normas higiénico-sanitarias necesarias, lo que facilita la contaminación de los alimentos con patógenos peligrosos como bacterias, virus y parásitos. Esta situación se ve agravada por factores como el acceso limitado a capacitación en higiene alimentaria, la escasez de recursos económicos para implementar medidas de seguridad alimentaria adecuadas, y una infraestructura sanitaria que en algunos casos no es suficiente para cubrir las necesidades de la población.



Los mercados, restaurantes, comedores comunitarios y las ventas informales de alimentos en la ciudad son puntos críticos donde la falta de control en la manipulación de alimentos puede llevar a brotes de ETAs. Estos brotes no solo afectan la salud de los habitantes, especialmente de los grupos más vulnerables como niños, ancianos y personas con enfermedades crónicas, sino que también impactan negativamente en la economía local y en la confianza de la comunidad en los proveedores de alimentos.

3.c. Marco teórico.

La manipulación inadecuada de alimentos es una de las principales causas de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs), afectando a millones de personas en todo el mundo. Las ETAs son causadas principalmente por la ingesta de alimentos o agua contaminada con microorganismos patógenos, como bacterias, virus y parásitos, o por toxinas que pueden ser producidas por estos microorganismos. Los factores que contribuyen a estas enfermedades incluyen prácticas inadecuadas de manipulación, almacenamiento y preparación de los alimentos, tanto a nivel doméstico como en establecimientos comerciales.

En el contexto argentino, se han registrado múltiples brotes de ETAs que están directamente relacionados con prácticas deficientes en la manipulación de alimentos. Según el Ministerio de Salud de Argentina, "la falta de control sobre los métodos de conservación, preparación y cocción de alimentos sigue siendo un factor de riesgo elevado en la transmisión de enfermedades" (Ministerio de Salud, 2020). Por tanto, la educación y la capacitación en higiene alimentaria son herramientas clave para reducir la incidencia de estas enfermedades.

Definición de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs)

Las ETAs se definen como aquellas enfermedades causadas por la ingestión de alimentos contaminados por agentes patógenos o toxinas. Entre las principales ETAs se incluyen la salmonelosis, la listeriosis, el botulismo y la infección por *E. coli*. De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), "más de 600 millones de personas enferman cada año debido a ETAs, de las cuales 420.000 mueren" (OMS, 2021). En Argentina, este problema tiene una repercusión significativa, especialmente en áreas rurales y periurbanas, donde los controles de calidad e higiene pueden ser menos estrictos.

Importancia de la Manipulación Higiénica de Alimentos

La correcta manipulación de alimentos implica seguir una serie de prácticas que minimicen el riesgo de contaminación y, por tanto, la transmisión de ETAs. Estas prácticas incluyen:

- La limpieza de utensilios y superficies que entren en contacto con alimentos.
- El lavado adecuado de manos antes de la manipulación de alimentos.
- La separación de alimentos crudos y cocidos para evitar la contaminación cruzada.
- Cocinar los alimentos a temperaturas seguras para destruir microorganismos patógenos.



Según Gómez y Ortega (2018), "la falta de conocimientos sobre prácticas higiénicas y la ausencia de formación especializada entre manipuladores de alimentos son factores que incrementan el riesgo de transmisión de enfermedades". Además, estudios locales muestran que en regiones como San Luis, la educación en estas áreas es insuficiente, lo que se refleja en la recurrencia de brotes de ETAs.

Impacto Social y Económico de las ETAs

Las ETAs no solo tienen un impacto negativo en la salud pública, sino también consecuencias económicas. El costo de tratar a personas afectadas por estas enfermedades es considerable, especialmente en áreas rurales o de bajos recursos donde los sistemas de salud son limitados. Según un estudio de González et al. (2020), "el costo para el sistema de salud de los brotes de ETAs en Argentina durante el período 2015-2019 ascendió a varios millones de pesos anuales, además del impacto en la pérdida de productividad".

Estrategias de Prevención

Las estrategias de prevención se centran en la educación y capacitación de los manipuladores de alimentos. La OMS resalta que "las cinco claves para la inocuidad de los alimentos" (limpiar, separar, cocinar, mantener la temperatura adecuada y utilizar agua y alimentos seguros) son fundamentales para evitar la contaminación (OMS, 2021). A nivel comunitario, la implementación de programas de capacitación puede reducir significativamente la incidencia de ETAs.

Políticas Públicas y Marco Legal

Argentina cuenta con un marco regulador en materia de seguridad alimentaria, basado en el Código Alimentario Argentino (CAA), que establece normas para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos. Asimismo, el Ministerio de Salud y otras agencias gubernamentales han promovido campañas educativas para reducir las ETAs, como el Programa Nacional de Control de Alimentos. Sin embargo, la aplicación efectiva de estas normativas en zonas rurales como Justo Daract es limitada.

La manipulación higiénica de alimentos es un componente crucial para la prevención de ETAs, especialmente en áreas donde la educación y los recursos son limitados. Mediante la implementación de programas de extensión universitaria que capaciten a la población, se puede contribuir significativamente a la reducción de estas enfermedades y mejorar la calidad de vida de las comunidades afectadas.

La intervención de los distintos estamentos estatales como es el caso de las universidades nacionales tienen injerencia en políticas públicas relacionadas con la alimentación, con el objeto de garantizar una nutrición adecuada, reducción de desigualdades y proteger la salud pública. Que dentro del marco legal de la seguridad alimentaria de nuestro país, incluye la ley 25724, donde señala la responsabilidad del estado en establecer y mantener políticas públicas que promuevan y aborden las causas fundamentales de la inseguridad alimentaria.



La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que cada año millones de personas enferman debido al consumo de alimentos contaminados, lo que resulta en una alta morbilidad y mortalidad, particularmente en grupos vulnerables como niños, ancianos y personas con sistemas inmunológicos debilitados. Las ETAs pueden manifestarse a través de síntomas como diarrea, vómitos, fiebre, dolores abdominales y, en casos graves, pueden causar complicaciones crónicas o incluso la muerte.

Causas de las ETAs y Factores de Riesgo:

Las ETAs son causadas principalmente por una mala manipulación de los alimentos, lo que incluye prácticas inadecuadas en la preparación, almacenamiento, y distribución de alimentos. Entre los factores que contribuyen a la propagación de ETAs se encuentran:

- **Contaminación cruzada:** Cuando alimentos crudos o utensilios contaminados entran en contacto con alimentos listos para el consumo.
- **Manejo inadecuado de la temperatura:** Alimentos que no se cocinan o se almacenan a temperaturas incorrectas, lo que facilita el crecimiento de patógenos.
- **Higiene personal deficiente:** Manipuladores de alimentos que no siguen buenas prácticas de higiene, como el lavado de manos.
- **Condiciones insalubres:** Entornos de trabajo que no cumplen con las normativas sanitarias, como falta de agua potable o superficies contaminadas.

Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos:

Para prevenir las ETAs, es esencial la implementación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPMA). Estas prácticas incluyen:

- **Higiene personal estricta:** Lavado adecuado de manos y uso de vestimenta protectora.
- **Control de la temperatura:** Mantener los alimentos a temperaturas seguras, cocinándolos adecuadamente y refrigerando los perecederos.
- **Prevención de la contaminación cruzada:** Separar alimentos crudos de los cocidos, usar utensilios y superficies limpias.
- **Almacenamiento adecuado:** Usar envases herméticos y almacenar alimentos en condiciones que impidan la proliferación de patógenos.

Estas prácticas no solo deben ser conocidas, sino también implementadas de manera rigurosa por todos los involucrados en la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.

Educación y Concientización en Higiene Alimentaria:

La educación es un pilar fundamental en la prevención de las ETAs. La falta de conocimiento sobre la higiene alimentaria es uno de los principales obstáculos para la implementación efectiva de las BPMA. Programas educativos dirigidos a manipuladores de alimentos, consumidores, y la comunidad en general son esenciales para reducir la incidencia de ETAs.

El enfoque educativo debe incluir la formación en conceptos básicos de microbiología alimentaria, normativas sanitarias, y el impacto de las prácticas inadecuadas en la salud



pública. Además, la sensibilización sobre la importancia de la seguridad alimentaria puede motivar a los manipuladores y consumidores a adoptar prácticas más seguras.

Marco Normativo y Regulatorio:

En Argentina, la seguridad alimentaria está regulada por una serie de normativas a nivel nacional, provincial y municipal. El Código Alimentario Argentino (Art. XXI) avalado por la Ley Nº 18.284 y la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). En este artículo el CAA especifica lo que debe cumplir el carnet de manipulador de alimentos, establece las directrices para la producción, procesamiento y comercialización de alimentos. A nivel local, los municipios son responsables de la inspección y control de los establecimientos que manipulan alimentos.

En la provincia de San Luis, la Dirección de Bromatología es la encargada de garantizar el cumplimiento de las normativas higiénico-sanitarias. Sin embargo, el éxito de estas regulaciones depende de la capacidad de las autoridades para realizar inspecciones regulares y de la colaboración de los manipuladores de alimentos para adherirse a las prácticas recomendadas.

Impacto Socioeconómico de las ETAs:

Las ETAs no solo afectan la salud individual, sino que también tienen un impacto económico significativo. Los brotes de enfermedades alimentarias pueden llevar a la pérdida de productividad laboral, altos costos médicos y afectaciones en la economía local, particularmente en sectores como la hostelería, el turismo y la agricultura.

En comunidades como Justo Daract, un brote de ETAs puede afectar la confianza del público en los establecimientos locales, reduciendo las ventas y afectando la economía de la región. Además, las ETAs pueden tener un efecto devastador en las familias, especialmente en aquellas con recursos limitados, que deben enfrentar los costos asociados a la atención médica.

Intervención Universitaria y Responsabilidad Social:

La universidad, como institución formadora y promotora del desarrollo social, tiene un papel crucial en la lucha contra las ETAs. A través de proyectos de extensión universitaria, se pueden diseñar e implementar programas de capacitación para manipuladores de alimentos, campañas de concientización para la comunidad y actividades de colaboración con las autoridades locales para mejorar la seguridad alimentaria.

Estos proyectos no solo tienen un impacto directo en la reducción de ETAs, sino que también fortalecen el vínculo entre la universidad y la comunidad, contribuyendo al desarrollo sostenible y la mejora de la calidad de vida en la región.

El marco teórico aquí expuesto subraya la importancia de abordar la manipulación higiénica de los alimentos como una estrategia clave para la prevención de ETAs. A través de la educación, la implementación de BPMA, y la colaboración entre las instituciones educativas y las autoridades locales, es posible mejorar la seguridad alimentaria en comunidades como Justo Daract,



reduciendo la incidencia de enfermedades y promoviendo un entorno más saludable para todos los habitantes.

Relevancia en el Contexto Local: Justo Daract, San Luis

Justo Daract, ubicada en la provincia de San Luis, enfrenta desafíos relacionados con el control higiénico de los alimentos, especialmente en pequeños comercios y áreas rurales donde el acceso a la educación en esta materia es limitado. Según datos del Instituto Nacional de Alimentos (INAL), el desconocimiento sobre las normativas de seguridad alimentaria es uno de los principales factores que contribuyen a la aparición de brotes en estas regiones (INAL, 2022). En este contexto, la educación de la comunidad sobre prácticas higiénicas se vuelve esencial.

El proyecto de extensión universitaria en esta área tiene como objetivo abordar esta problemática mediante la implementación de talleres de formación para manipuladores de alimentos, campañas de sensibilización y acciones concretas que involucren tanto a comerciantes como a consumidores.

3.d. Identificar proyectos ejecutados o en ejecución relacionados al tema. Mencionar resultados más significativos de los proyectos citados.

La identificación de estos proyectos puede servir como referencia para diseñar o fortalecer iniciativas en Justo Daract o en cualquier otra comunidad. Además, explorar estas iniciativas permite establecer posibles colaboraciones, acceder a recursos educativos, o adaptar estrategias exitosas a las necesidades locales.

Proyectos de Extensión Universitaria en Argentina

- **"Buenas Prácticas en la Manipulación de Alimentos" (UNSL, San Luis):** La Universidad Nacional de San Luis ha desarrollado varios proyectos de extensión relacionados con la seguridad alimentaria, enfocados en la capacitación de manipuladores de alimentos en buenas prácticas higiénicas. Estos proyectos suelen incluir talleres, charlas y campañas de sensibilización dirigidas a pequeños comerciantes, personal de comedores escolares y público en general.
- **"Capacitación en Seguridad Alimentaria" (Universidad Nacional de Córdoba):** Este proyecto se centró en la capacitación de manipuladores de alimentos en la ciudad de Córdoba, buscando reducir la incidencia de ETAs. Incluyó módulos de formación sobre higiene personal, control de temperatura, y prevención de la contaminación cruzada, dirigidos tanto a empleados de la industria alimentaria como a consumidores.

Proyectos Internacionales de Seguridad Alimentaria

- **"Safe Food Handling Project" (Food and Agriculture Organization, FAO):** La FAO ha implementado múltiples proyectos a nivel mundial para mejorar la seguridad alimentaria, con un enfoque en la manipulación segura de alimentos en comunidades rurales. Estos proyectos suelen combinar capacitación práctica, desarrollo de



materiales educativos, y fortalecimiento de las normativas locales de seguridad alimentaria.

- **"Global Food Safety Partnership" (Banco Mundial):** Este es un proyecto colaborativo que busca mejorar la seguridad alimentaria global a través de la capacitación y la creación de capacidad en países en desarrollo. En muchos casos, los proyectos bajo esta iniciativa se centran en la implementación de buenas prácticas de manipulación de alimentos en mercados y pequeñas empresas, para reducir la incidencia de ETAs.

Iniciativas Gubernamentales y ONGs en Argentina

- **"Programa Nacional de Control de Alimentos" (Ministerio de Salud de la Nación):** Este programa tiene como objetivo fortalecer los sistemas de control de alimentos a nivel nacional, promoviendo la capacitación de manipuladores de alimentos, la implementación de sistemas de vigilancia epidemiológica y la educación de los consumidores sobre la seguridad alimentaria.
- **"Red de Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (VESPA)":** La Red VESPA en Argentina se dedica a la vigilancia y prevención de ETAs mediante el monitoreo de brotes y la capacitación de actores clave en la cadena alimentaria, incluyendo personal de salud, manipuladores de alimentos y responsables de políticas sanitarias.

Proyectos Locales en San Luis y Regiones Cercanas

- **"Campaña de Concientización sobre Seguridad Alimentaria en San Luis" (Municipalidades locales):** Varias municipalidades en la provincia de San Luis han lanzado campañas locales para concientizar sobre la importancia de la manipulación higiénica de alimentos, enfocadas en mercados, ferias y comedores escolares. Estas campañas suelen incluir la distribución de materiales educativos, la realización de talleres y la inspección de establecimientos.
- cursos de capacitación en "manipulación higiénica de alimentos" para obtener el carnet de manipulador/a de alimentos, organizado por el ministerio de salud del gobierno de la provincia de San Luis.

Proyectos de ONGs y Fundaciones

- **"Programa de Capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos" (Fundación ArgenINTA):** Esta fundación, vinculada con el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), ha desarrollado programas de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos, especialmente en áreas rurales y pequeñas localidades de Argentina. Estos programas están dirigidos a mejorar la seguridad alimentaria y reducir la incidencia de ETAs a través de la educación y la formación técnica.



3.e. Integración disciplinar: participación de una o más disciplinas y criterios que justifiquen el abordaje del proyecto.

La integración disciplinar de las distintas áreas e instituciones en el contexto de un proyecto de extensión universitaria sobre la mala manipulación higiénica de los alimentos y la producción de ETAs puede enriquecerse mediante la colaboración interdisciplinaria, aprovechando las fortalezas y conocimientos específicos de cada área. A continuación, se detalla cómo cada disciplina puede contribuir al proyecto:

Agroalimentos

- **Contribución:** Esta disciplina se centra en la producción, procesamiento y comercialización de alimentos. En el proyecto, los estudiantes y docentes de agroalimentos pueden aportar su conocimiento sobre las cadenas de suministro de alimentos, las condiciones óptimas para el manejo seguro de productos alimenticios desde su origen hasta el consumidor final, y las tecnologías que aseguran la calidad alimentaria.
- **Aplicación:** Evaluar y proponer mejoras en los procesos de producción y almacenamiento de alimentos en la comunidad de Justo Daract, asegurando que se sigan buenas prácticas desde la cosecha hasta la mesa.

Metodología de la Investigación

- **Contribución:** Proporciona las herramientas para diseñar y llevar a cabo investigaciones científicas rigurosas. Esto incluye la formulación de hipótesis, diseño de encuestas, recopilación y análisis de datos, y la interpretación de resultados.
- **Aplicación:** Diseñar y ejecutar un estudio para identificar las prácticas de manipulación de alimentos en Justo Daract, evaluando el nivel de conocimiento sobre seguridad alimentaria y las causas de las ETAs en la comunidad.

Salud Comunitaria/Salud Pública

- **Contribución:** Esta materia se enfoca en la promoción de la salud y la prevención de enfermedades en la comunidad, con un énfasis en intervenciones y políticas de salud pública.
- **Aplicación:** Desarrollar y ejecutar campañas de educación y prevención dirigidas a la población de Justo Daract, abordando la importancia de la manipulación higiénica de alimentos y cómo prevenir ETAs. También pueden realizarse actividades de vigilancia y monitoreo de la salud comunitaria en relación con los brotes de ETAs.

Diseño de la Comunicación

- **Contribución:** El diseño de la comunicación juega un papel crucial en la creación de materiales informativos efectivos, campañas visuales, y estrategias de comunicación que lleguen a diferentes públicos.



- **Aplicación:** Crear materiales educativos atractivos y comprensibles, como folletos, posters, videos, y contenido para redes sociales, que promuevan las buenas prácticas de manipulación de alimentos. Además, diseñar una estrategia de comunicación efectiva para la difusión de las actividades del proyecto en la comunidad.

Bromatología

- **Contribución:** La bromatología estudia los alimentos en sus aspectos químicos, biológicos, y microbiológicos, incluyendo la evaluación de la calidad y seguridad de los mismos.
- **Aplicación:** Realizar análisis de alimentos para detectar posibles contaminantes y evaluar su calidad. Desarrollar protocolos para la inspección y control de calidad en los establecimientos que manipulan alimentos en Justo Daract, asegurando que cumplan con las normativas sanitarias.

INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria)

- **Contribución:** El INTA es una institución clave en la investigación y desarrollo de tecnologías agropecuarias en Argentina. Ofrece conocimientos sobre prácticas agrícolas sostenibles y tecnologías para la mejora de la producción alimentaria.
- **Aplicación:** Colaborar en el proyecto aportando su experiencia en la implementación de buenas prácticas agrícolas y en la educación a productores locales sobre cómo estas prácticas afectan la seguridad alimentaria. También pueden aportar recursos técnicos y asesoramiento en temas relacionados con la producción primaria.

INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial)

- **Contribución:** El INTI se especializa en la investigación, desarrollo y transferencia de tecnología en el ámbito industrial, incluyendo la industria alimentaria.
- **Aplicación:** Apoyar con el desarrollo y la implementación de tecnologías para la mejora de los procesos de manipulación y conservación de alimentos. Además, pueden colaborar en la capacitación técnica de manipuladores de alimentos sobre el uso adecuado de tecnologías y equipos industriales para asegurar la higiene y seguridad de los productos alimenticios.

Integración Disciplinar en el Proyecto

La integración de estas disciplinas permite un abordaje integral del problema de la manipulación higiénica de alimentos y las ETAs en Justo Daract. El proyecto se beneficiará de un enfoque multidisciplinario en el que:

- **Agroalimentos y Bromatología** proporcionan el conocimiento técnico necesario para asegurar la calidad y seguridad de los alimentos desde su producción hasta su consumo.
- **Metodología de la Investigación** permite realizar estudios diagnósticos y evaluativos que guiarán las intervenciones del proyecto.



- **Salud Comunitaria** se enfoca en la educación y la intervención en la comunidad para prevenir ETAs.
- **Diseño de la Comunicación** asegura que los mensajes y materiales educativos sean efectivos y lleguen a toda la población.
- **INTA e INTI** aportan sus recursos y conocimientos para fortalecer el componente técnico y práctico del proyecto, asegurando la aplicación de tecnologías apropiadas y buenas prácticas a nivel local.

Este enfoque interdisciplinario no solo mejora la efectividad del proyecto, sino que también contribuye a una formación más completa para los estudiantes involucrados, al permitirles trabajar en un contexto real, aplicando conocimientos teóricos y prácticos de diversas áreas.

4. CONTEXTO SITUACIONAL

4.a Localización territorial (física): Indicar manzana/s y / o barrio/s, municipio o comuna a la que pertenece. Adjuntar planos.





El proyecto de extensión universitaria se desarrollará en la ciudad de Justo Daract, que se encuentra en la provincia de San Luis, Argentina. Justo Daract está ubicada en la región central del país, a unos 135 kilómetros al sudeste de la capital provincial, San Luis, y cercana a la frontera con la provincia de Córdoba.

Características Territoriales:

- **Superficie y Población:** Justo Daract es una ciudad de tamaño medio, con una población aproximada de 10,000 habitantes. Su área urbana se extiende en torno a la Ruta Nacional 7, una vía de comunicación importante que conecta Buenos Aires con Mendoza y Chile, lo que le otorga una relevancia estratégica en el transporte de mercancías, incluidos alimentos.
- **Zonas de Intervención:**
 - **Áreas Comerciales:** El proyecto se focalizará en las zonas donde se manipulan y venden alimentos, como mercados, almacenes, supermercados, panaderías, y carnicerías. La mayoría de estos establecimientos están ubicados en el centro de la ciudad y en áreas comerciales adyacentes a la Ruta 7.
 - **Instituciones Educativas y Comedores Comunitarios:** Otra área de intervención clave será la red de comedores escolares y comunitarios, donde es esencial asegurar prácticas higiénicas rigurosas debido a la vulnerabilidad de los niños y otros grupos de riesgo.
 - **Ferias y Mercados Locales:** Las ferias locales, donde se venden productos frescos y preparados, también serán un foco de atención. Estos espacios reúnen a muchos pequeños productores y comerciantes, quienes a menudo carecen de acceso a capacitación en manipulación de alimentos.

Infraestructura Sanitaria:



- **Servicios Básicos:** La ciudad cuenta con acceso a servicios básicos como agua potable, electricidad y recolección de residuos, aunque en algunas zonas periféricas pueden presentarse desafíos relacionados con la calidad del agua y la infraestructura sanitaria, lo que puede influir en la seguridad alimentaria.
- **Red de Salud:** Justo Daract tiene un hospital local y varios centros de atención primaria, que pueden servir como puntos de apoyo para la implementación del proyecto, ofreciendo espacios para talleres de capacitación y campañas de concientización.

Condiciones Climáticas:

- **Clima:** La región tiene un clima semiárido, con veranos calurosos e inviernos templados. Las altas temperaturas en verano pueden acelerar el deterioro de los alimentos si no se manejan adecuadamente, lo que hace crucial la educación en prácticas de refrigeración y conservación.

Infraestructura Educativa:

- **Sede Universitaria:** El proyecto puede utilizar instalaciones de la universidad local (si está disponible) o instituciones educativas asociadas para organizar talleres, charlas y actividades de extensión. Esto también facilita la participación de estudiantes y docentes en el proyecto.

Recursos Locales:

- **Apoyo Institucional:** La colaboración con la municipalidad de Justo Daract, el hospital local, y las escuelas, será fundamental para la implementación efectiva del proyecto. Además, el apoyo del INTA e INTI puede proporcionar recursos adicionales en términos de capacitación y tecnologías.

Justificación de la Localización: Justo Daract, por su ubicación estratégica en una importante ruta comercial, y sus características demográficas y económicas, representa un escenario ideal para la implementación de un proyecto de extensión sobre la manipulación higiénica de alimentos. La existencia de diversos puntos de venta y manipulación de alimentos, combinada con la necesidad de fortalecer las prácticas higiénicas, hace de esta ciudad un área prioritaria para intervenciones que busquen mejorar la seguridad alimentaria y reducir la incidencia de ETAs. Además, la estructura comunitaria y el tamaño manejable de la ciudad permiten un enfoque integral y coordinado, aumentando las posibilidades de éxito del proyecto.

4.b Caracterización somera del medio social con el que se trabajará.

El proyecto de extensión universitaria sobre la manipulación higiénica de alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) se desarrollará en la ciudad de Justo Daract, ubicada en la provincia de San Luis, Argentina. A continuación, se presenta una caracterización del medio social con el que se trabajará:



* **Contexto Demográfico:**

- **Población:** Justo Daract cuenta con una población de aproximadamente 10,000 habitantes. La comunidad es mayoritariamente urbana, con un número considerable de familias involucradas en actividades comerciales y agropecuarias.
- **Composición Social:** La población es diversa, con una mezcla de sectores de clase media y baja, incluyendo familias trabajadoras, pequeños comerciantes, y productores agrícolas. Existe una fuerte presencia de instituciones educativas y comunitarias.

* **Estructura Económica:**

- **Actividades Principales:** La economía local se basa en el comercio, la producción agrícola y la prestación de servicios. El sector alimentario es clave, con varios pequeños comercios, restaurantes, y comedores comunitarios que proveen alimentos a la población.
- **Emprendimientos Locales:** Existen numerosos emprendimientos familiares y microempresas dedicadas a la producción y venta de alimentos, que son fundamentales para el sustento de muchas familias en la comunidad.

* **Condiciones de Salud y Educación:**

- **Salud Pública:** La ciudad cuenta con servicios básicos de salud, pero enfrenta desafíos en la prevención de enfermedades relacionadas con la seguridad alimentaria, debido a prácticas de manipulación de alimentos no siempre adecuadas.
- **Educación:** Justo Daract cuenta con instituciones educativas de nivel primario, secundario y universitario, incluyendo una escuela agrotécnica que juega un rol importante en la formación de jóvenes en temas relacionados con la producción y manipulación de alimentos.

* **Infraestructura y Servicios:**

- **Infraestructura Básica:** La ciudad posee infraestructura básica adecuada, incluyendo acceso a agua potable, electricidad, y servicios de recolección de residuos. Sin embargo, algunos sectores de la comunidad pueden carecer de acceso constante a estos servicios, lo que afecta la seguridad alimentaria.
- **Servicios Sociales:** Existen organizaciones comunitarias y religiosas que operan comedores y centros de apoyo social, donde la manipulación adecuada de alimentos es crítica para la salud de los beneficiarios.

* **Cultura y Tradiciones:**

- **Costumbres Alimentarias:** La comunidad tiene tradiciones culinarias arraigadas, con un fuerte enfoque en alimentos locales y caseros. Estas costumbres pueden ser tanto una fortaleza como un desafío en términos de seguridad alimentaria.
- **Participación Comunitaria:** La población de Justo Daract suele ser activa en términos de participación comunitaria, con un alto nivel de involucramiento en actividades



escolares, religiosas, y festivas, lo que facilita la implementación de programas comunitarios.

El medio social de Justo Daract presenta una mezcla de desafíos y oportunidades para la implementación del proyecto. La diversidad económica, la fuerte presencia de pequeños comerciantes y productores, y la participación activa de la comunidad son factores que facilitarán la ejecución de las actividades. No obstante, las condiciones de salud y las prácticas actuales de manipulación de alimentos destacan la necesidad urgente de intervenciones educativas y prácticas que promuevan la seguridad alimentaria y la prevención de ETAs.

5. VINCULACIÓN CON LAS POLÍTICAS PÚBLICAS Y ODS

5.a. Políticas públicas existentes en la temática abordada.

En Argentina, y específicamente en la provincia de San Luis, existen diversas políticas públicas que abordan la manipulación higiénica de alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs). A continuación, se presentan las principales políticas y normativas relacionadas con esta temática:

*Código Alimentario Argentino (CAA):

- **Descripción:** El CAA es el conjunto de normas que regula la inocuidad, la calidad, y la seguridad de los alimentos en todo el territorio argentino. Establece los requisitos para la producción, elaboración, almacenamiento, transporte, y comercialización de alimentos, garantizando que estos sean seguros para el consumo.
- **Impacto Local:** Todas las actividades relacionadas con la manipulación de alimentos en Justo Daract deben cumplir con las disposiciones del CAA. Esto incluye requisitos específicos sobre higiene personal de los manipuladores, condiciones de los establecimientos, y control de contaminantes.

* Regulación Provincial:

- **Ley de Bromatología:** La provincia de San Luis cuenta con regulaciones específicas que complementan el CAA. Estas leyes y normativas provinciales definen las competencias de las autoridades sanitarias locales en la fiscalización de establecimientos que manipulan alimentos, así como en la capacitación obligatoria de los manipuladores.
- **Impacto Local:** La municipalidad de Justo Daract, a través de sus áreas de Bromatología y Salud, es responsable de hacer cumplir estas normativas, llevando a cabo inspecciones y promoviendo capacitaciones para garantizar la seguridad alimentaria.

*Programa Nacional de Control de Alimentos (PNCA):

- **Descripción:** El PNCA es una iniciativa del Ministerio de Salud de la Nación que busca coordinar acciones entre las provincias para asegurar un control efectivo de la calidad e inocuidad de los alimentos en todo el país. Incluye la vigilancia de alimentos y la intervención en casos de ETAs.



- **Impacto Local:** A nivel local, este programa influye en las políticas de control y prevención implementadas en Justo Daract, proporcionando directrices y recursos para la gestión de la seguridad alimentaria.

***Ley de Defensa del Consumidor (Ley 24.240):**

- **Descripción:** Esta ley protege los derechos de los consumidores, incluyendo el derecho a recibir alimentos que sean seguros y adecuados para el consumo humano. Establece obligaciones para los proveedores de alimentos en términos de calidad, seguridad, y rotulación de productos.
- **Impacto Local:** Los comerciantes y productores en Justo Daract deben cumplir con esta ley, asegurando que los alimentos ofrecidos a los consumidores sean seguros, lo que refuerza las prácticas de manipulación higiénica.

***Capacitación Obligatoria para Manipuladores de Alimentos:**

- **Descripción:** Según las normativas vigentes, todas las personas que manipulan alimentos deben recibir capacitación en higiene y seguridad alimentaria. Esto se establece tanto a nivel nacional como provincial, con programas específicos de formación.
- **Impacto Local:** La municipalidad de Justo Daract, en coordinación con organismos provinciales, ofrece y exige la realización de estos cursos para todos los manipuladores de alimentos en la ciudad, asegurando que estén informados y capacitados en las mejores prácticas.

***Políticas de Salud Pública y Seguridad Alimentaria:**

- **Plan Nacional de Seguridad Alimentaria:** Este plan, impulsado por el Ministerio de Desarrollo Social, incluye componentes de educación y prevención en seguridad alimentaria, con un enfoque en mejorar la nutrición y reducir las ETAs en poblaciones vulnerables.
- **Impacto Local:** Justo Daract participa en este plan a través de sus programas locales de salud y desarrollo social, implementando acciones que buscan mejorar la nutrición y la higiene en la manipulación de alimentos, especialmente en comedores comunitarios y escolares.

***Colaboración con INTA e INTI:**

- **Descripción:** El Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) y el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) colaboran con las autoridades locales en la implementación de buenas prácticas agrícolas y de manufactura, que incluyen aspectos de seguridad alimentaria y prevención de ETAs.
- **Impacto Local:** A través de capacitaciones y asesoramientos técnicos, el INTA y el INTI juegan un rol crucial en la formación de productores y manipuladores de alimentos en Justo Daract, contribuyendo a la mejora continua de las prácticas higiénicas y de seguridad.



Las políticas públicas existentes a nivel nacional, provincial, y local proporcionan un marco robusto para la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos y la mejora de la manipulación higiénica de alimentos en Justo Daract. El proyecto de extensión universitaria se alinearán con estas políticas, potenciando su impacto y asegurando la conformidad con las normativas vigentes, mientras trabaja en conjunto con las instituciones locales para fortalecer la seguridad alimentaria en la comunidad.

5.b. Políticas públicas implementadas en el territorio, con Organizaciones de la Sociedad Civil y/o instituciones con las que se vincule el proyecto.

Políticas Públicas Relevantes

a. Programa Nacional de Control de Alimentos (Ministerio de Salud de la Nación)

- **Descripción:** Este programa busca garantizar la seguridad alimentaria a nivel nacional mediante el control de alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo. Se enfoca en la capacitación de manipuladores de alimentos, la inspección de establecimientos, y la vigilancia epidemiológica de ETAs.
- **Relevancia para el Proyecto:** El proyecto de extensión puede alinearse con este programa mediante la realización de capacitaciones locales, colaborando en campañas de inspección de establecimientos y apoyando la vigilancia de ETAs en Justo Daract.

b. Plan Nacional Argentina contra el Hambre

- **Descripción:** Este plan tiene como objetivo garantizar el derecho a la alimentación de la población más vulnerable de Argentina. Incluye acciones para mejorar la calidad de los alimentos distribuidos y fomentar la educación alimentaria.
- **Relevancia para el Proyecto:** El proyecto puede vincularse al Plan mediante la educación en seguridad alimentaria en los comedores comunitarios y escolares, asegurando que los alimentos distribuidos sean manipulados de manera higiénica y segura.

c. Programa Provincial de Seguridad Alimentaria (Gobierno de San Luis)

- **Descripción:** Este programa, implementado por el gobierno provincial, busca garantizar la seguridad alimentaria a través de la promoción de buenas prácticas en la manipulación de alimentos, la regulación de mercados y comercios, y el control de calidad de los alimentos.
- **Relevancia para el Proyecto:** El proyecto puede colaborar con este programa provincial para adaptar y ejecutar políticas en Justo Daract, realizando actividades de capacitación y control en comercios locales, mercados, y ferias.

Organizaciones de la Sociedad Civil (OSCs)

a. Cáritas Justo Daract



- **Descripción:** Cáritas es una organización de la Iglesia Católica que trabaja en la asistencia a personas en situación de vulnerabilidad. En Justo Daract, Cáritas gestiona comedores comunitarios y realiza actividades de apoyo social.
- **Vinculación:** El proyecto puede colaborar con Cáritas para implementar buenas prácticas de manipulación de alimentos en sus comedores, y realizar campañas de concientización sobre la prevención de ETAs dirigidas a las personas que asisten a estos comedores.

b. Asociaciones Vecinales y Juntas de Acción Comunal

- **Descripción:** Estas organizaciones locales suelen ser activas en la promoción del bienestar comunitario y pueden ser aliadas importantes en la difusión de mensajes de seguridad alimentaria.
- **Vinculación:** El proyecto puede trabajar con estas asociaciones para organizar talleres comunitarios, distribuir materiales educativos, y coordinar actividades de inspección y vigilancia en sus comunidades.

c. Fundación ArgenINTA

- **Descripción:** La Fundación ArgenINTA, vinculada al INTA, se dedica a la promoción de la innovación tecnológica y el desarrollo rural. Tienen programas de capacitación en buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- **Vinculación:** El proyecto puede asociarse con ArgenINTA para acceder a recursos de capacitación y tecnologías apropiadas para pequeños productores y comerciantes locales, promoviendo la seguridad alimentaria en toda la cadena de valor.

Instituciones Públicas y Privadas

a. INTA (Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria)

- **Descripción:** El INTA es una institución clave en la investigación y extensión agropecuaria en Argentina, con un fuerte enfoque en el desarrollo rural sostenible y la seguridad alimentaria.
- **Vinculación:** El proyecto puede beneficiarse del apoyo del INTA en la capacitación de pequeños productores y manipuladores de alimentos, implementando buenas prácticas desde la producción hasta el consumo.

b. INTI (Instituto Nacional de Tecnología Industrial)

- **Descripción:** El INTI se enfoca en la mejora de procesos industriales, incluyendo la industria alimentaria, mediante la investigación y el desarrollo tecnológico.
- **Vinculación:** El proyecto puede colaborar con el INTI para incorporar tecnologías adecuadas en la manipulación y conservación de alimentos en Justo Daract, y capacitar a los comerciantes locales en su uso adecuado.

c. Municipalidad de Justo Daract



- **Descripción:** La municipalidad es responsable de la regulación y control de la seguridad alimentaria en el ámbito local, incluyendo la inspección de establecimientos que manipulan y venden alimentos.
- **Vinculación:** La colaboración con la municipalidad es clave para la implementación del proyecto, especialmente en la organización de actividades de inspección, capacitación, y campañas de sensibilización.

d. Hospital y Centros de Salud Locales

- **Descripción:** Las instituciones de salud locales juegan un papel importante en la vigilancia de las ETAs y en la educación comunitaria sobre salud pública.
- **Vinculación:** El proyecto puede coordinar con el hospital y los centros de salud para realizar campañas de prevención de ETAs, monitoreo de brotes, y talleres educativos sobre manipulación higiénica de alimentos.

El éxito del proyecto de extensión universitaria sobre la mala manipulación higiénica de los alimentos y la producción de ETAs en Justo Daract dependerá en gran medida de su capacidad para articularse con las políticas públicas vigentes, y para establecer colaboraciones efectivas con OSCs e instituciones locales. Estas vinculaciones permitirán al proyecto aprovechar recursos existentes, sumar esfuerzos en educación y prevención, y garantizar que las intervenciones sean sostenibles y adaptadas a las necesidades de la comunidad local.

5.c. ODS con el/los que el proyecto se relaciona principalmente.

El proyecto de extensión universitaria sobre la mala manipulación higiénica de los alimentos y la producción de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) se relaciona principalmente con los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS):

El proyecto de extensión universitaria sobre la manipulación higiénica de alimentos y la prevención de ETAs está alineado principalmente con los ODS 2 (Hambre Cero), 3 (Salud y Bienestar), 6 (Agua Limpia y Saneamiento), 12 (Producción y Consumo Responsables), y 17 (Alianzas para Lograr los Objetivos). Estos ODS reflejan el impacto positivo que puede tener el proyecto en la seguridad alimentaria, la salud pública, y la sostenibilidad de las prácticas de manipulación de alimentos en Justo Daract.

ODS 2: Hambre Cero

- **Relación:** Este ODS se centra en poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición y promover la agricultura sostenible. El proyecto contribuye a este objetivo al asegurar que los alimentos consumidos en Justo Daract sean manipulados de manera higiénica, lo que reduce el riesgo de enfermedades y mejora la calidad de los alimentos, garantizando su seguridad y disponibilidad en condiciones óptimas.

ODS 3: Salud y Bienestar



- **Relación:** Este ODS busca garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades. El proyecto apoya este objetivo al reducir la incidencia de ETAs, que son una amenaza para la salud pública. Al mejorar las prácticas de manipulación de alimentos, el proyecto contribuye a la prevención de enfermedades y promueve el bienestar de la comunidad.

ODS 6: Agua Limpia y Saneamiento

- **Relación:** Este ODS pretende garantizar la disponibilidad de agua y su gestión sostenible, así como el saneamiento para todos. La manipulación higiénica de alimentos está estrechamente relacionada con el acceso a agua limpia y condiciones de saneamiento adecuadas. El proyecto puede incluir la promoción de prácticas de higiene que dependan del acceso a agua potable y saneamiento, lo que apoya indirectamente este objetivo.

ODS 12: Producción y Consumo Responsables

- **Relación:** Este ODS busca garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles. El proyecto contribuye a este objetivo al promover prácticas responsables en la manipulación de alimentos, lo que reduce el desperdicio y mejora la seguridad alimentaria. Además, fomenta la conciencia sobre la importancia de prácticas higiénicas en toda la cadena de producción y consumo de alimentos.

ODS 17: Alianzas para Lograr los Objetivos

- **Relación:** Este ODS enfatiza la importancia de fortalecer las alianzas globales para el desarrollo sostenible. El proyecto se alinea con este objetivo a través de la colaboración con instituciones locales, organizaciones de la sociedad civil, y organismos gubernamentales como el INTA, INTI, y la municipalidad, para abordar de manera conjunta el problema de la mala manipulación de alimentos y las ETAs.

6. OBJETIVOS

6.a. Objetivo general

Promover prácticas adecuadas de manipulación higiénica de alimentos para mejorar la seguridad alimentaria en la comunidad de Justo Daract, San Luis.

6.b. Objetivos específicos

Capacitar a manipuladores de alimentos en Justo Daract sobre las mejores prácticas de higiene y seguridad alimentaria, mediante talleres y cursos dirigidos a comerciantes, productores locales, personal de comedores comunitarios, y la población en general.



Realizar campañas de concientización comunitaria para informar a la población sobre los riesgos asociados a la mala manipulación de alimentos y las medidas preventivas para evitar la propagación de ETAs.

Colaborar con instituciones locales (como la municipalidad, el hospital, el INTA y el INTI) para fortalecer los mecanismos de control y vigilancia de la seguridad alimentaria, implementando inspecciones y auditorías en establecimientos que manipulan y venden alimentos.

Diseñar y distribuir materiales educativos (folletos, infografías, videos) adaptados al contexto local, que expliquen de manera sencilla y accesible las prácticas correctas de manipulación de alimentos y la importancia de mantener la higiene en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Implementar un sistema de monitoreo y evaluación de las prácticas de manipulación de alimentos en los comercios y comedores comunitarios de la ciudad, para identificar áreas de mejora y asegurar la sostenibilidad de las buenas prácticas en el tiempo.

Fomentar la participación activa de la comunidad y las organizaciones de la sociedad civil en la vigilancia y promoción de la seguridad alimentaria, creando redes de apoyo que faciliten la continuidad de las acciones educativas y preventivas más allá de la duración del proyecto.

Desarrollar alianzas estratégicas con instituciones educativas para incluir la temática de la manipulación higiénica de alimentos y la prevención de ETAs en los programas de estudio y actividades extracurriculares, fortaleciendo la educación en salud desde una edad temprana.

7. PLAN y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

ACTIVIDADES

TEMPORALIDAD

El plan y cronograma de actividades para el proyecto de extensión universitaria sobre la manipulación higiénica de alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) en Justo Daract se divide en varias fases, cada una con objetivos específicos. A continuación, se detalla el cronograma propuesto para la implementación del proyecto, con una temporalidad estimada de 24 meses.

Fase 1: Preparación y Diagnóstico (Mes 1 - Mes 2)

- **Actividades:**
 - Reunión inicial del equipo extensionista: Establecimiento de roles y responsabilidades.



- Revisión bibliográfica y análisis de políticas públicas vigentes: Compilación de información relevante sobre normativas y buenas prácticas.
- Diagnóstico comunitario inicial: Encuestas y entrevistas para identificar prácticas actuales de manipulación de alimentos y percepción sobre ETAs.
- Reuniones con actores clave: Coordinación con la municipalidad, INTA, INTI, y otros organismos locales.
- **Resultados Esperados:**
 - Informe de diagnóstico inicial.
 - Plan de acción ajustado con base en la información obtenida.

Fase 2: Desarrollo de Contenidos y Capacitación (Mes 3 - Mes 9)

- **Actividades:**
 - Diseño de material didáctico: Creación de guías, folletos, y videos educativos sobre manipulación higiénica de alimentos.
 - Planificación de cursos y talleres: Elaboración de cronogramas y selección de facilitadores.
 - Capacitación de formadores: Formación de un grupo de líderes comunitarios y docentes que replicarán las capacitaciones.
 - Desarrollo de plataformas digitales: Creación de un sitio web o página en redes sociales para la difusión de contenidos y la interacción con la comunidad.
- **Resultados Esperados:**
 - Material didáctico impreso y digital disponible.
 - Formadores capacitados y preparados para replicar la formación.

Fase 3: Implementación de Capacitación y Sensibilización (Mes 10 - Mes 20)

- **Actividades:**
 - Lanzamiento de la campaña de sensibilización: Inicio de actividades en redes sociales, medios locales, y espacios comunitarios.
 - Realización de talleres y cursos presenciales: Ejecución de capacitaciones dirigidas a manipuladores de alimentos, comerciantes, y personal de comedores escolares y comunitarios.
 - Evaluación de prácticas de manipulación: Inspecciones y asesorías personalizadas para comercios y establecimientos participantes.
 - Eventos comunitarios: Charlas abiertas y ferias de seguridad alimentaria en plazas y centros comunitarios.
- **Resultados Esperados:**
 - Manipuladores de alimentos capacitados y certificados.
 - Incremento en la concienciación comunitaria sobre la prevención de ETAs.

Fase 4: Monitoreo y Evaluación de Impacto (Mes 21 - Mes 22)

- **Actividades:**



- Recolección de datos post-intervención: Encuestas y entrevistas para evaluar cambios en las prácticas de manipulación y la incidencia de ETAs.
- Evaluación del impacto de la capacitación: Análisis de datos y elaboración de un informe de impacto.
- Reunión de retroalimentación con actores clave: Presentación de resultados y discusión de mejoras futuras.
- Resultados Esperados:
 - Informe de evaluación del impacto.
 - Recomendaciones para la sostenibilidad del proyecto.

Fase 5: Consolidación y Proyección (Mes 23-24)

- Actividades:
 - Formalización de alianzas a largo plazo: Firma de convenios con la municipalidad y otras instituciones para garantizar la continuidad del proyecto.
 - Difusión de resultados: Publicación de artículos, presentaciones en congresos, y distribución de material didáctico y de sensibilización.
 - Planificación de la siguiente fase: Diseño de una segunda etapa del proyecto basada en las lecciones aprendidas y necesidades emergentes.
- Resultados Esperados:
 - Proyecto institucionalizado con aliados estratégicos.
 - Material académico y de divulgación producido.

Cronograma Resumido

Mes	Actividad Principal
1-2	Preparación y Diagnóstico
3-9	Desarrollo de Contenidos y Capacitación
10-20	Implementación de Capacitación y Sensibilización
21-22	Monitoreo y Evaluación de Impacto
23-24	Consolidación y Proyección

Temporalidad

El proyecto está diseñado para ejecutarse en 24 meses, con fases bien definidas que aseguran una implementación progresiva y ordenada. La temporalidad propuesta permite una evaluación continua y ajustes según sea necesario, garantizando así la efectividad y sostenibilidad de las acciones.



8. COHERENCIA INTERNA

Indique de qué manera se relacionan las actividades previstas con los objetivos del proyecto y qué resultados e impactos se espera obtener

ACTIVIDAD

OBJETIVO

RESULTADO/IMPACTO

A continuación, se detalla cómo las actividades previstas en el proyecto de extensión universitaria sobre la manipulación higiénica de alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) en Justo Daract se alinean con los objetivos del proyecto y los resultados/impactos esperados:

Fase 1: Preparación y Diagnóstico

Actividad 1: Reunión inicial del equipo extensionista

- **Objetivo:** Establecer roles y responsabilidades claras para el equipo.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Coordinación efectiva del equipo y un plan de acción claro y consensuado.

Actividad 2: Revisión bibliográfica y análisis de políticas públicas vigentes

- **Objetivo:** Conocer el marco normativo y buenas prácticas existentes.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Base sólida de conocimiento para adaptar las estrategias del proyecto a las normativas vigentes.

Actividad 3: Diagnóstico comunitario inicial

- **Objetivo:** Identificar las prácticas actuales y las necesidades de la comunidad en cuanto a manipulación de alimentos.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Informe detallado sobre las prácticas de manipulación de alimentos y la percepción de ETAs, que guiará el desarrollo de intervenciones específicas.

Actividad 4: Reuniones con actores clave



- **Objetivo:** Coordinar con instituciones locales y asegurarse de que el proyecto esté alineado con las necesidades y recursos disponibles.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Alianzas formadas y compromiso de las partes interesadas, facilitando la implementación del proyecto.

Fase 2: Desarrollo de Contenidos y Capacitación

Actividad 1: Diseño de material didáctico

- **Objetivo:** Crear recursos educativos sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Material didáctico disponible para capacitaciones, facilitando el aprendizaje y la implementación de prácticas seguras.

Actividad 2: Planificación de cursos y talleres

- **Objetivo:** Organizar y estructurar las capacitaciones necesarias.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Programas de formación bien estructurados y listos para ser implementados.

Actividad 3: Capacitación de formadores

- **Objetivo:** Preparar a líderes comunitarios y docentes para replicar las capacitaciones.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Formadores capacitados que puedan enseñar a otros, ampliando el alcance del proyecto.

Actividad 4: Desarrollo de plataformas digitales

- **Objetivo:** Facilitar el acceso a la información y la interacción con la comunidad.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Plataforma de comunicación y recursos accesibles para la comunidad, mejorando la difusión de información.

Fase 3: Implementación de Capacitación y Sensibilización

Actividad 1: Lanzamiento de la campaña de sensibilización

- **Objetivo:** Aumentar la conciencia sobre la importancia de la manipulación higiénica de alimentos.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Mayor conocimiento y conciencia en la comunidad sobre la seguridad alimentaria.

Actividad 2: Realización de talleres y cursos presenciales

- **Objetivo:** Capacitar a manipuladores de alimentos, comerciantes y personal de comedores.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Mejoras en las prácticas de manipulación de alimentos y certificación de participantes.



Actividad 3: Evaluación de prácticas de manipulación

- **Objetivo:** Verificar la aplicación de las prácticas aprendidas y brindar asesoramiento adicional.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Identificación de áreas de mejora y asistencia para la implementación correcta de las prácticas.

Actividad 4: Eventos comunitarios

- **Objetivo:** Difundir información y promover prácticas seguras en un formato accesible.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Participación activa de la comunidad y aumento de la adopción de prácticas seguras.

Fase 4: Monitoreo y Evaluación de Impacto

Actividad 1: Recolección de datos post-intervención

- **Objetivo:** Evaluar los cambios en las prácticas de manipulación de alimentos y la incidencia de ETAs.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Datos que muestren la efectividad del proyecto y áreas que requieren ajuste.

Actividad 2: Evaluación del impacto de la capacitación

- **Objetivo:** Analizar el impacto de las capacitaciones en la seguridad alimentaria.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Informe de evaluación que refleje los logros y desafíos del proyecto.

Actividad 3: Reunión de retroalimentación con actores clave

- **Objetivo:** Discutir resultados y planificar mejoras.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Recomendaciones para la sostenibilidad del proyecto y ajustes necesarios para futuras fases.

Fase 5: Consolidación y Proyección

Actividad 1: Formalización de alianzas a largo plazo

- **Objetivo:** Garantizar la continuidad del proyecto.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Acuerdos que aseguren la implementación continua y el apoyo institucional.

Actividad 2: Difusión de resultados

- **Objetivo:** Compartir los logros y aprendizajes con la comunidad y otros actores.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Publicación de artículos y materiales educativos que amplíen el impacto del proyecto.



Actividad 3: Planificación de la siguiente fase

- **Objetivo:** Preparar la expansión y mejora del proyecto.
- **Resultado/Impacto Esperado:** Estrategias para replicar el proyecto en otras áreas y asegurar su evolución.

Cada actividad del proyecto está diseñada para contribuir a los objetivos específicos del proyecto, desde la capacitación y sensibilización de la comunidad hasta la evaluación del impacto y la proyección futura. Los resultados esperados incluyen mejoras en las prácticas de manipulación de alimentos, una mayor conciencia sobre ETAs, y una implementación sostenible y expansible del proyecto en Justo Daract y más allá.

9. INTEGRACIÓN EXTENSIÓN - DOCENCIA - INVESTIGACIÓN.

Desarrollar brevemente la propuesta del equipo extensionista en torno a la integración entre extensión-docencia-investigación.

Especifique también qué producciones resultarían de la puesta en marcha del proyecto (artículos, presentaciones en congresos, material didáctico, material de difusión, etc.)

El proyecto de extensión universitaria sobre la manipulación higiénica de alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) se plantea como una iniciativa que articula de manera efectiva las funciones de extensión, docencia e investigación, aprovechando las sinergias entre estas áreas para maximizar su impacto en la comunidad de Justo Daract, San Luis.

Extensión:

- **Vinculación con la Comunidad:** La extensión se materializa a través de la implementación de actividades educativas, talleres de capacitación y campañas de sensibilización dirigidas a manipuladores de alimentos, comerciantes, productores locales, y la población general. Estas acciones buscan mejorar las prácticas de higiene y reducir la incidencia de ETAs, involucrando a la comunidad de manera activa y directa.
- **Colaboración con Instituciones Locales:** Se fomenta la cooperación con la municipalidad, hospitales, escuelas, INTA, INTI, y organizaciones de la sociedad civil para asegurar una intervención integral y adaptada a las necesidades locales.

Docencia:

- **Integración en la Formación Académica:** El proyecto promueve la participación de estudiantes de carreras relacionadas con agroalimentos, salud comunitaria, bromatología, metodología de la investigación y diseño de la comunicación, permitiéndoles aplicar los conocimientos teóricos adquiridos en la universidad en un contexto práctico y real.
- **Desarrollo de Competencias:** A través de su participación en el proyecto, los estudiantes desarrollan competencias clave como el trabajo en equipo, la comunicación efectiva, la responsabilidad social, y la capacidad de realizar intervenciones comunitarias. Además, la temática de la seguridad alimentaria se



integra en los programas de estudio mediante la creación de contenidos específicos y actividades didácticas relacionadas con el proyecto.

Investigación:

- **Generación de Conocimiento:** El proyecto incluye la recolección y análisis de datos sobre las prácticas de manipulación de alimentos y la prevalencia de ETAs en Justo Daract. Esta investigación permite identificar los principales factores de riesgo y diseñar estrategias de intervención más efectivas.
- **Evaluación y Retroalimentación:** Los resultados de la investigación se utilizan para evaluar la efectividad de las acciones de extensión y docencia, generando un ciclo de retroalimentación que mejora continuamente el proyecto. Además, estos resultados pueden contribuir a la producción de trabajos académicos, publicaciones científicas y propuestas de mejora de políticas públicas en seguridad alimentaria.

Propuesta Integrada: La integración de extensión, docencia e investigación permite que el proyecto no solo impacte positivamente en la comunidad de Justo Daract, sino que también fortalezca la formación de los estudiantes y contribuya al avance del conocimiento en el campo de la seguridad alimentaria. Esta integración asegura que las acciones sean sostenibles, basadas en evidencia, y que el aprendizaje generado durante el proyecto enriquezca tanto a la comunidad como a la academia.

Por lo que la implementación del proyecto sobre la manipulación higiénica de alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) en Justo Daract generará diversas producciones que contribuirán tanto al ámbito académico como al desarrollo comunitario. A continuación, se detallan las principales producciones esperadas:

Artículos Científicos y Académicos:

- **Publicaciones en Revistas Especializadas:** El proyecto generará datos y hallazgos que se podrán publicar en revistas académicas y científicas relacionadas con salud pública, seguridad alimentaria, bromatología, y ciencias sociales. Estos artículos abordarán temas como la prevalencia de ETAs, la eficacia de las intervenciones educativas, y las mejoras en prácticas de manipulación de alimentos.
- **Informes Técnicos:** Se elaborarán informes técnicos que recopilen los resultados de las investigaciones realizadas durante el proyecto, incluyendo análisis de riesgos, estudios de caso, y recomendaciones para la implementación de políticas locales de seguridad alimentaria.

Presentaciones en Congresos y Jornadas:

- **Presentaciones en Congresos Científicos:** Los resultados del proyecto serán presentados en congresos nacionales e internacionales sobre salud pública, alimentación, seguridad alimentaria, y educación, compartiendo las experiencias y aprendizajes obtenidos durante su ejecución.
- **Participación en Jornadas Universitarias:** Se organizarán y participarán en jornadas universitarias y eventos de extensión, donde se expondrán las metodologías utilizadas



y los resultados alcanzados, fomentando el intercambio de conocimientos y buenas prácticas con otros proyectos similares.

Material Didáctico:

- **Guías y Manuales para Manipuladores de Alimentos:** Se desarrollarán materiales didácticos, como guías y manuales, dirigidos a manipuladores de alimentos en Justo Daract. Estos materiales incluirán instrucciones claras sobre prácticas de higiene y seguridad alimentaria, adaptadas al contexto local.
- **Recursos Educativos para Escuelas:** Se crearán recursos educativos, como infografías, folletos, y videos didácticos, que serán utilizados en escuelas para educar a los estudiantes sobre la importancia de la higiene en la manipulación de alimentos y la prevención de ETAs.

Material de Difusión:

- **Campañas de Comunicación Comunitaria:** Se diseñarán y distribuirán materiales de difusión, como afiches, volantes, y campañas en redes sociales, orientados a sensibilizar a la población general sobre la seguridad alimentaria y las prácticas adecuadas de manipulación de alimentos.
- **Videos Informativos y Tutoriales:** Se producirán videos informativos y tutoriales que expliquen las mejores prácticas de manipulación de alimentos de manera accesible y visual, destinados tanto a la comunidad como a su uso en talleres y capacitaciones.

Tesis y Trabajos Finales:

- **Tesis de Grado y Postgrado:** Los estudiantes involucrados en el proyecto podrán desarrollar tesis y trabajos finales basados en la investigación y actividades de extensión realizadas. Estas tesis podrían abordar temas como la evaluación del impacto del proyecto, estudios de caso específicos, o el análisis de la efectividad de las intervenciones educativas.

Propuestas de Políticas Públicas:

- **Recomendaciones para Políticas Locales:** Basado en los resultados obtenidos, se desarrollarán propuestas para mejorar las políticas locales de seguridad alimentaria, que serán presentadas a las autoridades municipales y provinciales. Estas propuestas podrían incluir nuevas regulaciones, programas de capacitación permanente, o mejoras en la infraestructura de saneamiento.

La puesta en marcha del proyecto de extensión universitaria generará una amplia variedad de producciones que no solo fortalecerán el conocimiento académico y científico en la materia, sino que también tendrán un impacto directo en la comunidad, mejorando las prácticas de manipulación de alimentos y contribuyendo a la prevención de ETAs en Justo Daract. Estas producciones asegurarán que los aprendizajes y avances del proyecto sean sostenibles y replicables en otros contextos.



9.a. Si el proyecto contempla propuestas de capacitación (cursos) necesarios para la implementación del proyecto, indique las características generales de la propuesta. (de acuerdo con lo establecido en el punto 2 de la Convocatoria, las actividades de capacitación se protocolizarán en cada Unidad Académica)

Características Generales de la Propuesta de Capacitación

El proyecto de extensión universitaria sobre la manipulación higiénica de alimentos y la prevención de ETAs contempla la implementación de una serie de cursos de capacitación destinados a distintos actores de la comunidad de Justo Daract, San Luis. A continuación, se describen las características generales de esta propuesta:

Destinatarios:

- **Manipuladores de Alimentos:** Dirigido a quienes trabajan en la manipulación de alimentos en comercios, restaurantes, comedores comunitarios, y otras entidades que distribuyen alimentos.
- **Comerciantes y Productores Locales:** Enfocado en pequeños comerciantes, productores agropecuarios y vendedores de mercados y ferias.
- **Población General:** Cursos orientados a la comunidad en general, con un enfoque en la sensibilización y educación en prácticas seguras de manipulación de alimentos en el hogar.
- **Estudiantes Universitarios:** Especialmente dirigido a estudiantes de carreras relacionadas con la salud, agroalimentos, bromatología, y comunicación, para su formación práctica y académica.

Modalidad:

- **Presencial:** Las capacitaciones se llevarán a cabo en centros comunitarios, escuelas, la municipalidad, y otros espacios públicos de Justo Daract, con talleres interactivos y demostraciones prácticas.

Contenidos:

- **Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos:** Incluye módulos sobre higiene personal, limpieza y desinfección de superficies, control de temperaturas, almacenamiento seguro, y prevención de la contaminación cruzada.
- **Identificación y Prevención de ETAs:** Capacitación específica sobre los principales patógenos transmitidos por alimentos, síntomas de ETAs, y medidas preventivas.
- **Legislación y Normativas Vigentes:** Información sobre las leyes y regulaciones locales, provinciales y nacionales que rigen la manipulación de alimentos, incluyendo el Código Alimentario Argentino.
- **Primeros Auxilios y Manejo de Emergencias:** Capacitación en primeros auxilios para responder de manera efectiva ante casos de intoxicación alimentaria.



- **Comunicación y Educación para la Salud:** Estrategias para comunicar de manera efectiva la importancia de la seguridad alimentaria a diferentes públicos.

Duración y Frecuencia:

- **Cursos Cortos:** De 2 a 3 horas de duración, diseñados para ofrecer una capacitación intensiva y práctica en aspectos específicos de la manipulación higiénica de alimentos.
- **Programas de Capacitación Continua:** Cursos más extensos, de 20 a 40 horas, que permiten una formación más profunda, incluyendo evaluación y certificación al final del curso.
- **Talleres Periódicos:** Sesiones de actualización que se realizarán cada 6 meses para reforzar conocimientos y presentar novedades en prácticas y normativas.

Metodología:

- **Participativa y Práctica:** Los cursos estarán diseñados para ser altamente participativos, con dinámicas grupales, estudios de caso, y actividades prácticas que permitan a los participantes aplicar lo aprendido en situaciones reales.
- **Enfoque Contextualizado:** Adaptación de los contenidos a la realidad local de Justo Daract, considerando las características culturales, económicas y sociales de la comunidad.
- **Evaluación y Certificación:** Al final de cada curso, se realizará una evaluación para medir el aprendizaje, y se otorgará un certificado a los participantes que cumplan con los requisitos.

Recursos Didácticos:

- **Materiales Impresos:** Guías, manuales, y folletos que servirán como referencia para los participantes durante y después de la capacitación.
- **Recursos Audiovisuales:** Videos educativos y presentaciones multimedia que faciliten la comprensión de los contenidos.
- **Plataformas Online:** Uso de plataformas educativas para el acceso a materiales complementarios, foros de discusión, y evaluación en línea.

Colaboraciones:

- **Con Instituciones Locales:** Se trabajará en conjunto con la municipalidad, el INTA, el INTI, y otros actores relevantes para asegurar que los contenidos sean actualizados y pertinentes.
- **Con Expertos en la Materia:** Participación de profesionales en seguridad alimentaria, bromatología, y salud pública en la creación y entrega de los cursos.

La propuesta de capacitación es un componente central del proyecto de extensión, diseñada para empoderar a la comunidad de Justo Daract con los conocimientos y habilidades necesarios para mejorar la seguridad alimentaria y prevenir ETAs. A través de una metodología práctica, participativa y adaptada al contexto local, se busca generar un impacto sostenible y duradero en la salud pública de la comunidad.



10. ESTRATEGIA DE SOSTENIMIENTO DE LAS ACCIONES

Especificar de qué manera se prevé que pueda sostenerse en el tiempo la vinculación institucional y qué proyección se espera para las acciones planificadas.

Sostenibilidad en el Tiempo de la Vinculación Institucional y Proyección de las Acciones

Para asegurar la continuidad y sostenibilidad del proyecto de extensión universitaria sobre la manipulación higiénica de alimentos y la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAs) en Justo Daract, se han planificado varias estrategias que promuevan la vinculación institucional a largo plazo y la proyección de las acciones implementadas. A continuación, se detallan las principales medidas:

Formalización de Alianzas y Convenios:

- **Acuerdos Formales:** Se establecerán convenios de colaboración entre la universidad, la municipalidad de Justo Daract, el INTA, el INTI, y otras instituciones clave. Estos acuerdos institucionalizarán la cooperación, asegurando el compromiso de las partes a largo plazo y facilitando la continuidad de las acciones más allá de la duración inicial del proyecto.
- **Comités de Seguimiento:** Se conformarán comités mixtos integrados por representantes de las instituciones involucradas, quienes se reunirán periódicamente para evaluar el progreso del proyecto, tomar decisiones conjuntas, y asegurar que se mantenga la alineación con los objetivos y necesidades de la comunidad.

Capacitación y Empoderamiento de Actores Locales:

- **Transferencia de Conocimientos:** Se busca empoderar a los actores locales a través de la capacitación continua, de modo que puedan asumir un rol protagónico en la implementación y seguimiento de las prácticas de manipulación higiénica de alimentos. Esta transferencia de conocimientos permitirá que la comunidad mantenga y expanda las acciones del proyecto de manera autónoma.
- **Capacitación de Multiplicadores:** Se formará a un grupo de líderes comunitarios, profesores, y técnicos locales como capacitadores, quienes podrán replicar los cursos y talleres de manera independiente, asegurando la difusión sostenida de buenas prácticas de manipulación de alimentos en la comunidad.

Integración en Programas Permanentes:

- **Incorporación en la Agenda Municipal:** Se trabajará para que las acciones de formación y control de la seguridad alimentaria sean integradas en los programas y políticas municipales de salud pública y desarrollo comunitario. De esta manera, las actividades del proyecto pueden convertirse en parte de las rutinas institucionales, con recursos asignados para su continuidad.



- **Inclusión en Planes de Estudio:** Se buscará la inclusión de los contenidos relacionados con la manipulación higiénica de alimentos en los planes de estudio de las escuelas y programas universitarios, asegurando que la educación sobre este tema sea una parte integral de la formación académica en la región.

Creación de Redes y Comunidades de Práctica:

- **Redes Locales de Seguridad Alimentaria:** Se fomentará la creación de una red local de seguridad alimentaria, que incluya a manipuladores de alimentos, productores, comerciantes, y técnicos de salud. Esta red servirá como un espacio de intercambio de experiencias, actualización continua, y apoyo mutuo, contribuyendo a la sostenibilidad del proyecto.
- **Plataformas Digitales:** Se desarrollarán y mantendrán plataformas digitales, como grupos en redes sociales o foros en línea, donde los participantes del proyecto puedan mantenerse en contacto, compartir recursos y resolver dudas, lo que facilitará la sostenibilidad de las acciones de manera virtual.

Proyección y Expansión de las Acciones:

- **Replicabilidad en Otras Comunidades:** Con base en los resultados positivos en Justo Daract, se espera que el proyecto sirva como modelo para su implementación en otras localidades de la provincia de San Luis y regiones cercanas. Se documentarán las metodologías y aprendizajes para facilitar la replicación en otros contextos.
- **Actualización Continua:** Se prevé la actualización continua de los contenidos y métodos del proyecto para adaptarse a nuevas normativas, tecnologías, y desafíos en la seguridad alimentaria, garantizando que las acciones sean relevantes y efectivas a lo largo del tiempo.

La sostenibilidad de la vinculación institucional y la proyección de las acciones planificadas se basan en la formalización de alianzas, la capacitación y empoderamiento de actores locales, la integración en programas permanentes, la creación de redes de apoyo, y la posibilidad de replicar el proyecto en otras comunidades. Estas estrategias aseguran que el impacto del proyecto sea duradero, adaptable y expansivo, beneficiando a Justo Daract y más allá en el largo plazo.

11. PRESUPUESTO

De acuerdo a lo establecido por el punto 6 de la Convocatoria:

A continuación, se detalla el presupuesto necesario para cumplir con los objetivos planteados en el proyecto. Los montos se distribuyen en rubros específicos que cubren actividades esenciales para la implementación exitosa del proyecto.



Rubro	Monto (ARS)	Actividades
1. Capacitación a manipuladores de alimentos	150000,00	- Talleres presenciales y virtuales para manipuladores de alimentos en la comunidad. - Material didáctico (manuales, presentaciones, hojas informativas). - Honorarios de capacitadores y técnicos especializados.
2. Realización de campañas de concientización comunitaria	20000,00	- Producción de folletos y carteles sobre higiene alimentaria. - Publicidad en medios locales (radios, redes sociales, volantes). - Organización de charlas abiertas a la comunidad.
3. Colaboración con instituciones locales	20000,00	- Organización de reuniones con instituciones locales (comercios, comedores, ONGs). - Gastos de logística (alquiler de salas, transporte de facilitadores). - Desarrollo de acuerdos colaborativos.
4. Diseño y distribución de materiales educativos	20000,00	- Diseño de guías visuales y material educativo. - Impresión y distribución de folletos y manuales. - Actualización y mantenimiento de una plataforma digital con recursos educativos.
5. Implementación de un sistema de monitoreo y evaluación	20000,00	- Diseño de un sistema de monitoreo y control de prácticas en comercios y comedores. - Formación de personal para la evaluación y seguimiento.



		- Equipos de control de calidad (termómetros, medidores de pH).
6. Fomento de la participación activa de la comunidad	20000,00	- Organización de eventos comunitarios de participación activa. - Incentivos para la participación (certificados, reconocimientos). - Gastos de logística (sonido, alquiler de espacio, catering básico).
7. Desarrollo de alianzas estratégicas con instituciones educativas	.150000	- Coordinación con escuelas y universidades para charlas y talleres. - Elaboración de convenios interinstitucionales. - Gastos de transporte para los participantes y organización de eventos de intercambio educativo.
Gastos Operativos Generales	100000,00	- Transporte, alquiler de espacios, papelería, conexión a internet, y otros gastos administrativos.
Total del Presupuesto	500000,00 ARS	

Detalle de las actividades relacionadas con los objetivos:

1. **Capacitar a manipuladores de alimentos:** Los fondos se destinarán a la organización de talleres presenciales y virtuales donde se capacitará a manipuladores de alimentos sobre prácticas higiénicas seguras. También se cubrirán los honorarios de los capacitadores, el material didáctico y los recursos técnicos necesarios.
2. **Realizar campañas de concientización comunitaria:** Se realizarán campañas para sensibilizar a la comunidad sobre la importancia de la higiene alimentaria, mediante folletos, carteles y anuncios en medios locales. Además, se organizarán charlas abiertas a la comunidad.
3. **Colaborar con instituciones locales:** Se destinarán fondos para colaborar con comercios, comedores comunitarios y ONGs locales, con el objetivo de implementar prácticas adecuadas de manipulación de alimentos. Esto incluye la organización de reuniones y la creación de alianzas estratégicas.



4. **Diseñar y distribuir materiales educativos:** Se diseñarán y distribuirán guías y folletos educativos sobre prácticas seguras en la manipulación de alimentos. Estos materiales se entregarán a manipuladores de alimentos y se compartirán con la comunidad.
5. **Implementar un sistema de monitoreo y evaluación:** Se establecerá un sistema de control para supervisar las prácticas higiénicas en comercios y comedores, asegurando su correcta implementación. Se adquirirán equipos básicos para el monitoreo y se formará a personal en el uso de estos recursos.
6. **Fomentar la participación activa de la comunidad:** Se organizarán eventos y actividades para involucrar a la comunidad en la promoción de la higiene alimentaria, incentivando la participación con certificados y premios. También se cubrirán los gastos de organización y logística.
7. **Desarrollar alianzas estratégicas con instituciones educativas:** Se firmarán convenios con escuelas y universidades para la difusión y enseñanza de prácticas higiénicas, involucrando a estudiantes y docentes en actividades educativas y de investigación.

Bibliografía

- Gómez, J., & Ortega, L. (2018). *Higiene de los alimentos: Prácticas y recomendaciones para manipuladores de alimentos*. Buenos Aires: Editorial Universitaria.
- González, M., Fernández, P., & Ramírez, C. (2020). *El impacto económico de las enfermedades transmitidas por alimentos en Argentina: Un estudio de caso*. Revista de Economía y Salud, 22(3), 25-40.
- Instituto Nacional de Alimentos (INAL). (2022). *Reporte anual sobre brotes de ETAs en Argentina*. Buenos Aires: INAL.
- Ministerio de Salud. (2020). *Informe sobre seguridad alimentaria y ETAs en Argentina*. Recuperado de <https://www.argentina.gob.ar/salud>
- Organización Mundial de la Salud (OMS). (2021). *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. Ginebra: OMS.
- https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_guia_art_21_2020.pdf



12. Avals

Modelo Aval Actores Sociales

Nota de aval de la institución u organización de la sociedad civil participante en PROYECTOS DE EXTENSIÓN DE INTERÉS SOCIAL – Convocatoria 2022

DATOS DE LA INSTITUCIÓN / ORGANIZACIÓN PARTICIPANTE

- Nombre completo de la institución u organización de la sociedad civil:
- Dirección postal:
- Teléfono:
- Correo electrónico:
- Tipo de organización: (organización de la sociedad civil, organismo gubernamental, institución educativa, colegio de profesionales, etc.)

Institución pública que atiende a:

- Personería jurídica (en los casos en que corresponda).

DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL / DIRECTOR O RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN / ORGANIZACIÓN PARTICIPANTE; AVAL Y COMPROMISOS

- Apellido y nombres:
- Cargo:
- Teléfono:
- Correo electrónico:

Avalo las actividades del **PROYECTOS DE EXTENSION DE INTERES SOCIAL. PEIS** – Convocatoria 2024 titulado:.....

dirigido por:.....

que se desarrollará en/con nuestra institución/organización y manifiesto nuestro compromiso institucional en lo que respecta a los siguientes puntos:



Actividades previstas (del proyecto y de los estudiantes)

- 1) Reconocer y aceptar los términos expuestos en el Proyecto de Extensión, con plena conformidad de las actividades indicadas en las que participará esta institución / organización.
- 2) Arbitrar todos los medios establecidos al interior de la institución / organización para dar cumplimiento a los objetivos, las actividades y el cronograma de trabajo del Proyecto de Extensión en las que participará esta institución / organización.

Firma del Representante legal /director o responsable:

Aclaración:

Lugar y fecha:

Sello de la institución/organización participante y del responsable:

Aval del/la directora/a de Escuela (UNViMe).

Nota de aval de la Escuela.....participante en

PROYECTOS DE EXTENSION DE INTERES SOCIAL (PEIS) – Convocatoria 2024

DATOS DE LA INSTITUCIÓN / ORGANIZACIÓN PARTICIPANTE

- Nombre completo de la institución u organización de la sociedad civil:
 - Dirección postal:
 - Teléfono:
 - Correo electrónico:
 - Tipo de organización: (organización de la sociedad civil, organismo gubernamental, institución educativa, colegio de profesionales, etc.) Universidad pública argentina
- Institución educativa pública que atiende a: nivel superior
- Personería jurídica (en los casos en que corresponda).....

DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL / DIRECTOR O RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN / ORGANIZACIÓN PARTICIPANTE; AVAL Y COMPROMISOS

- Apellido y nombres:



- Cargo:

- Teléfono:

- Correo electrónico:

Avalo las actividades del PEIS– Convocatoria 2024
titulado:

dirigido por:

que se desarrollará en/con nuestra institución/organización y manifiesto nuestro compromiso
institucional en lo que respecta a los siguientes puntos:

Actividades

- 1) Reconocer y aceptar los términos expuestos en el Proyecto de Extensión, con plena conformidad de las actividades indicadas en las que participará esta institución / organización.
- 2) Arbitrar todos los medios establecidos al interior de la institución / organización para dar cumplimiento a los objetivos, las actividades y el cronograma de trabajo del Proyecto de Extensión en las que participará esta institución /organización.

Firma del Representante legal /director o responsable:

Aclaración:

Lugar y fecha:

Sello de la institución/organización participante y del responsable: