

# inexa 2022

2 y 3 de  
Noviembre

Paraná

PROGRAMA DE ACOMPAÑAMIENTO A EMPRENDIMIENTOS GASTRONÓMICOS Y LA  
ECONOMÍA SOCIAL

Responsable: LARROSA, Virginia Judit, [virginia.larrosa@uner.edu.ar](mailto:virginia.larrosa@uner.edu.ar)

Integrantes del Equipo: CÁMERA, Nancy Genoveva; MUCHIUTTI, Gabriela Silvina.

Unidad Académica: Facultad de Bromatología

## Situación Problemática:

La nueva situación socio-económica provocada por la pandemia generó que más personas se aboquen a emprender en el sector gastronómico, desde rotiserías hasta locales que ofrecen el servicio de comida en el lugar, como fuente de trabajo para numerosas familias, todo esto ha acrecentado la necesidad de formación en la manipulación de alimentos. La ausencia de buenas prácticas en la manipulación de alimentos genera la aparición de enfermedades transmitidas por alimentos, para lo cual la concientización del manipulador como un agente de salud contribuye no solo en la elaboración de alimentos nutritivos, sino también que los mismos sean inocuos.

La alimentación es un hecho social, cultural y, fundamentalmente un derecho humano esencial, que debe contribuir al bienestar individual y colectivo. En este contexto, la Facultad de Bromatología, ha acordado un proyecto en conjunto al municipio de la ciudad de Gualeguay a través de la Dirección de Producción. Dentro del proceso de planificación del gobierno de este municipio, se ha establecido como prioridad el desarrollo turístico de la ciudad, en donde el sector gastronómico juega un rol fundamental. Estas fueron razones que impulsaron la necesidad de implementar las buenas prácticas de manipulación de alimentos a fin de fortalecer la inocuidad alimentaria.

## Objetivos:

El objetivo del trabajo fue generar espacios de reflexión sobre la manipulación de alimentos con los propietarios y manipuladores de servicios gastronómicos de la localidad de Gualeguay, en la Provincia de Entre Ríos, y de esta forma fortalecer el vínculo de la Universidad con este sector.

---

**Contactos:**

 [inexa@uner.edu.ar](mailto:inexa@uner.edu.ar)

 3442421518

# inexa 2022

2 y 3 de  
Noviembre  
Paraná

## Resultados alcanzados:

El trabajo se llevó a cabo en los primeros meses del año 2022, mediante diferentes actividades, las cuales fueron desarrolladas por los docentes de la Facultad de Bromatología. Se desarrollaron dos talleres, el primero trató sobre el rol del manipulador de alimentos y su relación con la salud de la población. El segundo taller brindado, estuvo relacionado con las condiciones edilicias que deben cumplir los establecimientos elaboradores. Previamente, se realizó un recorrido por diferentes establecimientos participantes del proyecto de la ciudad, con el objetivo de conocer las condiciones edilicias de cada uno, mediante una lista de chequeo. Una vez obtenidos los datos, se analizaron y en función de ello se consensuaron los temas a abordar. Ambos talleres se realizaron en un entorno descontracturado, con el fin de que los elaboradores se sientan partícipes durante la capacitación. Se compartió información y se generaron ideas entre los profesionales y los actores reales, orientados a mejorar la calidad del servicio gastronómico local. La institución se vio favorecida en ganar experiencia en este tipo de situaciones, ya que como Facultad, es un lugar donde siempre está implícito el brindar soluciones a diferentes problemáticas de la sociedad, en este caso un municipio. Se puede concluir que la realización de este trabajo evidenció la necesidad de espacios de capacitación para el manipulador de alimentos donde se establezcan los riesgos de su inadecuada manipulación. Se detectó el incumplimiento de las condiciones edilicias establecidas por el Código Alimentario Argentino, lo cual permitió debatir y resaltar la importancia de su implementación. Por lo antes expuesto, consideramos que la Universidad a través de la extensión debe generar un vínculo inexorable, involucrándose en los pedidos de la sociedad, dando respuestas con compromiso, a través del conocimiento, generando espacios de intercambios y de formación continua.

---

## Contactos:

 [inexa@uner.edu.ar](mailto:inexa@uner.edu.ar)

 3442421518