

**1<sup>as</sup> JORNADAS DE EXTENSIÓN EN LA  
FACULTAD DE CIENCIAS VETERINARIAS**

**Y**

**CURSO DE CAPACITACIÓN EN TECNOLOGÍAS  
DE ORGANIZACIÓN PARA LA  
EXTENSIÓN AGROPECUARIA**

**HERRAMIENTAS PARA PENSAR  
EN EXTENSIÓN**

**7 AL 11 DE AGOSTO DE 2017  
CAMPUS UNIVERSITARIO  
T A N D I L**

**DESTINATARIOS: DOCENTES,  
NO DOCENTES, ESTUDIANTES  
Y GRADUADOS DE LA FCV**

**CONSULTAS E INSCRIPCIÓN**  
consultasje@gmail.com

**ENVÍO DE RESÚMENES**  
(HASTA EL 15 DE JULIO DE 2017)  
resumenJE@vet.unicen.edu.ar

**ACTIVIDADES**  
CONFERENCIAS  
TALLERES  
EXPOSICIONES  
ORALES  
CHARLAS DEBATE



**Facultad de  
Ciencias Veterinarias**

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires



Andere, Cecilia Irene

Primeras Jornadas de Extensión de la Facultad de Ciencias Veterinarias / Cecilia Irene Andere ; Aldana Pinto de Almeida Castro ; compilado por Hugo Solana. - 1a ed. - Tandil : Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires, 2018.

Libro digital, PDF

Archivo Digital: descarga y online

ISBN 978-950-658-459-7

1. Universidad . 2. Veterinarios. 3. Extensión Cultural. I. Pinto de Almeida Castro, Aldana II. Solana, Hugo, comp. III. Título.

CDD 636.089092

ISBN 978-950-658-459-7



*7 al 11 de Agosto de 2017*  
*Campus Universitario*  
*TANDIL – Bs. As.*



**Facultad de  
Ciencias Veterinarias**

Universidad Nacional del Centro de la Provincia de Buenos Aires



### AUTORIDADES

**Decano:**

*Dr. Rodolfo C. Catalano*

**Vicedecano:**

*Dr. Eduardo F. Castro*



**Secretario Académico:**

*Dr. Antonio E. Felipe*

**Subsecretario Académico:**

*Dr. Carlos H. Moscuzza*

**Secretaria de Extensión, Vinculación y  
Transferencia:**

*Dra. Cecilia I. Andere*

**Secretario de Investigación y Postgrado:**

*Dr. Claudio Machado*

**Subsecretario de Investigación y Postgrado:**

*Dr. Carlos Saumell*

**Secretario General:**

*Méd. Vet. Guillermo Arroyo*



7 al 11 de Agosto de 2017  
Campus Universitario  
TANDIL – Bs. As.



## **TESIS Y TESINAS EN INOCUIDAD ALIMENTARIA: UNA VUELTA A LA COMUNIDAD**

*Agüeria, D.; Bruschi, J.; Civit, D.; González, J.; Libonatti, C.; Pena, M.; Sanzano, P.; Tabera, A.*  
Dto. Tecnología y Calidad de los Alimentos. Facultad de Ciencias Veterinarias (UNCPBA)

[diecivit@vet.unicen.edu.ar](mailto:diecivit@vet.unicen.edu.ar)

La inocuidad de alimentos es responsabilidad de todos los actores de la cadena agroalimentaria, desde el productor hasta el consumidor. Una de las estrategias primordiales de la educación para la salud es generar espacios planificados de enseñanza-aprendizaje que permitan abordar aspectos del conocimiento, estimular el desarrollo de habilidades personales y facilitar cambios voluntarios de comportamientos hacia prácticas saludables. En este contexto, en el marco del desarrollo de trabajos finales de la carrera de Licenciatura en Tecnología de los Alimentos (Tesis) y Medicina Veterinaria (Tesinas) de la Facultad de Ciencias Veterinarias (UNCPBA), se han abordado temáticas inherentes a los sistemas de gestión de la inocuidad, cuyos contenidos forman parte de la currícula de ambas carreras. Estos trabajos finales contribuyeron a implementar o mejorar las buenas prácticas de manipulación de alimentos en los lugares de residencia y/o sensibilizar a los destinatarios sobre la importancia del lavado de manos y superficies. Además, incluyeron una instancia de capacitación a cargo del tesista / tesinista con el propósito de promover la formación de los alumnos en prácticas extensionistas. Las prácticas se desarrollaron en cocinas y comedores institucionales, restaurant, sala de extracción de miel, empresa elaboradora de chacinados y hamburguesas, fábrica elaboradora de helados. En líneas generales, en una primera instancia se trabajó en brindar al alumno-tesista las herramientas pedagógicas conducentes a organizar las actividades que le permitieran una interacción adecuada con el ámbito social, acordes a las necesidades y recursos disponibles. Inicialmente, en cada caso se realizó un diagnóstico mediante entrevistas a encargados/responsables y/o visita al lugar. A partir de allí se definieron las estrategias de intervención; entre ellas: hisopados de manos y superficies, monitoreo ambiental, análisis del producto final, diseño y dictado de charlas de capacitación, examen escrito posterior a la capacitación, desarrollo de manuales de procedimientos. Las experiencias representaron una instancia curricular de mejora en la formación académica en extensión del alumno, en la cual se pusieron en juego la capacidad de adaptar el vocabulario disciplinar al público receptor, la selección de contenidos y organización de los mismos, la utilización de criterios para resolver una problemática acorde a la factibilidad de adopción de conductas higiénicas, el uso de herramientas informáticas, la utilización de metodologías microbiológicas, la exposición dialógica y un mayor compromiso social. Para los diferentes destinatarios, estas prácticas constituyeron una herramienta de mejora en la prevención de riesgos asociados a las enfermedades transmitidas por alimentos. Palabras clave: Tesis, Inocuidad alimentaria, Capacitación

Volver al Cronograma General

*7 al 11 de Agosto de 2017*  
*Campus Universitario*  
*TANDIL – Bs. As.*