

Resumen Póster  
Eje 3: Integración extensión, docencia e investigación

Universidad de la República  
Escuela de Nutrición y Dietética – Casa de la Universidad de Tacuarembó.



Título: “Integrando áreas en el interior del país. Tacuarembó - Uruguay”

Autores: Lic. Nut. V. Ferreira, Lic. Nut. F. Noguera, Lic. Nut. P. Pereira.  
[valeriafo@gmail.com](mailto:valeriafo@gmail.com); [flabelem@gmail.com](mailto:flabelem@gmail.com); [pgp.pablo@gmail.com](mailto:pgp.pablo@gmail.com)

Título: EXPERIENCIA EN EL MARCO DE LA DESCENTRALIZACIÓN “Curso-Taller: AUXILIAR OPERADOR DE ALIMENTOS”.<sup>1</sup>

### Introducción

Este curso llevado a cabo por la Escuela de Nutrición y la Casa de la Universidad de Tacuarembó, enmarcado en el “Llamado conjunto entre la Comisión Sectorial de Educación Permanente y la Comisión Coordinadora del Interior .

Se trató de una experiencia en vinculación con el interior del país , abordando una temática demandada por la comunidad local.

### Desarrollo

El objetivo planteado fue capacitar al personal que manipula alimentos , en buenas prácticas y con los productos destinados al público consumidor preservando la calidad: nutricional, higiénico-sanitaria y sensorial.

El curso se desarrolló entre el 6 de marzo y el 17 de abril del presente año, con una duración de 30 horas.

La metodología empleada fue taller con pautas de observación con visita a 2 Instituciones y una evaluación final.

Se llevaron a cabo dos encuestas. La primera para caracterizar la población destinataria, relevando datos como: características personales, lugar de trabajo, carga horaria , expectativas , realización previa de cursos de manipulación de alimentos y uso de medios informáticos.

La segunda para la evaluación de los contenidos del curso así como las exposiciones docentes entre otros.

### Conclusiones.

La experiencia fue considerada positiva tanto para el equipo docente como para los destinatarios.

Los participantes tenían experiencia laboral en el área de manipulación de alimentos facilitando la exposición y el intercambio de saberes.

Se generaron insumos para el desarrollo de la Universidad a nivel nacional a través de la vinculación con la comunidad local y la integralidad de las prácticas docentes.

Palabras clave: descentralización; comunidad; manipuladores.

---

<sup>1</sup>[flabelem@gmail.com](mailto:flabelem@gmail.com) ; [pgp.pablo@gmail.com](mailto:pgp.pablo@gmail.com); [valeriafo@gmail.com](mailto:valeriafo@gmail.com)

## Bibliografía.

### Direcciones en la web sugeridas:

[www.msp.gub.uy](http://www.msp.gub.uy) ; [www.mercosur.org.uy](http://www.mercosur.org.uy); [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)  
<http://www.consumidor.gub.uy/informacion/index.php?Id=130&ShowPDF=1>  
<http://www.who.int/es/>  
[http://www.fao.org/index\\_ES.htm](http://www.fao.org/index_ES.htm)

Decreto 315/994. Reglamento Bromatológico Nacional.

Los alimentos y las bebidas en los hogares. ENGIH- INE, 2008.  
[WWW.ine.gub.uy/biblioteca/engih2006](http://WWW.ine.gub.uy/biblioteca/engih2006)

Primer encuesta nacional de prevención de factores de riesgo de enfermedades crónicas no transmisibles. MSP, 2007. [www.msp.gub.uy/andocasociado.aspx?2894](http://www.msp.gub.uy/andocasociado.aspx?2894)

Manual para la promoción de prácticas saludables de alimentación en la población uruguaya (GABAS). MSP, 2005. [www.msp.gub.uy](http://www.msp.gub.uy) en link: publicaciones.

Informe nutricional de Uruguay – FAO. 1999.

[WWW.ftp.fao.org/es/esn/nutrition/ncp/urumap.pdf](http://WWW.ftp.fao.org/es/esn/nutrition/ncp/urumap.pdf)

Cesnid. Elvira Matas Pablo, Montserrat Vila Brugalla, Magda Reixach Coll  
Restauración Colectiva. APPCC, Manual del usuario. Editorial Masson S.A España  
2002.

Cesnid. Yolanda Sala Vida, Jordi Montañes Biñana, Magda Reixach Coll Restauración  
Colectiva. Planificación de instalaciones, locales y equipamientos. Editorial Masson.  
1999

Higiene de los alimentos. Textos Básicos. Cuarta Edición. Organización Mundial de la  
Salud - Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.  
Codex Alimentarius. Roma, 2009

