



## Cocina segura: ingredientes para una comunidad saludable.

**Cerliani, J.<sup>1</sup>; Palermo, P.V.<sup>1-2</sup>; Ramirez, R.<sup>2</sup>; Hartfiel, L.<sup>1-2</sup> y Adrove, F.<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Facultad de Ciencias Veterinarias. Universidad Nacional de La Pampa. Calle 5 esquina 116, General Pico (6360) La Pampa

<sup>2</sup>Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos, Facultad de Ciencias Veterinarias, Universidad Nacional de La Pampa. Calle 5 esquina 116, General Pico (6360) La Pampa

jcerliani@vet.unlpam.edu.ar

### RESUMEN

El proyecto de extensión “Cocina Segura: Un enfoque integral para familias en General Pico” surge desde la Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional de La Pampa con el objetivo de promover prácticas adecuadas de manipulación de alimentos para prevenir enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), especialmente en contextos vulnerables. La iniciativa contempla el desarrollo de talleres participativos dirigidos a consumidores y microemprendedores, enfocándose en la higiene, la prevención de contaminaciones cruzadas y el fortalecimiento de hábitos seguros en la cocina. Además de su implementación en General Pico, el equipo ha comenzado a extender estas acciones a otras localidades de la provincia de La Pampa, ampliando el alcance e impacto del proyecto. La propuesta integra activamente a estudiantes de las carreras de Medicina Veterinaria y de la Tecnicatura en Gestión y Tecnología de Alimentos, fomentando su formación como extensionistas mediante el contacto directo con la comunidad. El trabajo se realiza en articulación con los municipios locales y centros comunitarios, promoviendo la construcción de saberes compartidos y adaptando los contenidos a las realidades y necesidades de los destinatarios. El impacto esperado incluye una mejora significativa en la seguridad alimentaria doméstica, la valorización de prácticas saludables y la formación de recursos humanos comprometidos con la salud pública y la educación alimentaria.

**Palabras clave:** seguridad alimentaria, extensión universitaria, comunidad.

### Safe cooking: Ingredients for a healthy community

### ABSTRACT

The extension project “*Safe Cooking: An Integrated Approach for Families in General Pico*” seeks to promote proper food handling practices to prevent foodborne diseases (FBDs), especially in vulnerable contexts. Developed by the Faculty of Veterinary





Sciences at the National University of La Pampa, the initiative involves participatory workshops for consumers and small-scale entrepreneurs, focusing on hygiene, prevention of cross-contamination, and the adoption of safe cooking habits. Initially implemented in General Pico city, the project is now expanding to other cities across La Pampa Province. It actively involves students from the Veterinary Medicine career and Food Management and Technology Technician career, strengthening their training as extension agents through direct community engagement. In collaboration with the local government and community centers, the project promotes shared knowledge and adapts educational content to local needs. The expected outcomes include improved household food safety, enhanced awareness of healthy practices, and the development of professionals committed to public health and food education.

**Keywords:** food safety, university extension, community.

