



Diplomado en Técnicas de Alimentación y Nutrición

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 250 horas

Objetivo General

Desarrollar en los participantes las competencias necesarias para comprender los principios fundamentales de la energía calórica, el funcionamiento y la mantención de autoclaves, y el uso adecuado de los equipos vinculados al servicio de alimentación y nutrición, promoviendo prácticas seguras y eficientes dentro del ámbito alimentario.

Objetivos Específicos

Comprender los fundamentos de la energía calórica aplicada a la alimentación y la nutrición.

Aplicar procedimientos seguros de manipulación y mantención de autoclaves utilizados en procesos alimentarios.

Reconocer y utilizar correctamente los distintos equipos del servicio de alimentación y nutrición, asegurando su funcionamiento óptimo.

Módulos del Diplomado

Módulo 1: Energía Calórica

Conceptos fundamentales de energía y metabolismo.

Calorías, kilocalorías y requerimientos energéticos.

Factores que influyen en el gasto energético.

Composición nutricional y densidad calórica de los alimentos.

Aplicaciones prácticas en la planificación de dietas.

Módulo 2: Manipulación y Mantención de Autoclaves

Principios de funcionamiento del autoclave.

Tipos de autoclaves utilizados en entornos alimentarios y sanitarios.

Procedimientos de manipulación segura.

Técnicas de limpieza, mantención preventiva y correctiva.

Protocolos de seguridad y normativas vigentes.

Registro, control y trazabilidad de los ciclos de autoclave.

Módulo 3: Equipos de Servicio de Alimentación y Nutrición

Introducción a los equipos utilizados en unidades de alimentación colectiva.

Equipos de preparación: hornos, marmitas, batidoras, cutters, cocedoras, etc.

Equipos de servicio: carros térmicos, bandejeros, líneas de distribución.

Equipos de conservación y refrigeración: cámaras, vitrinas, freezers.

Normas de uso seguro, limpieza y mantención.

Optimización del funcionamiento y prevención de riesgos.

Metodología del Diplomado Asincrónico

El Diplomado se desarrollará completamente en modalidad asincrónica, a través de una plataforma virtual de aprendizaje (LMS), disponible las 24 horas del día durante el período



establecido. Esta modalidad permite al participante avanzar a su propio ritmo, accediendo a los materiales y actividades desde cualquier dispositivo con conexión a internet.

1. Estrategia de Aprendizaje

El proceso formativo se centra en el aprendizaje autónomo y flexible, donde cada participante gestiona su tiempo de estudio de acuerdo con su disponibilidad. La metodología combina distintos recursos pedagógicos digitales que promueven la comprensión, análisis y aplicación práctica de los contenidos.

2. Recursos Didácticos

Lecturas guiadas: Materiales teóricos descargables y diseñados con lenguaje claro, esquemas y ejemplos prácticos.

Presentaciones interactivas: Diapositivas con resúmenes de conceptos clave y ejercicios de reflexión.

Videos de apoyo: Material audiovisual breve y complementario, orientado a reforzar los contenidos principales de cada módulo (sin incluir clases explicativas grabadas).

Casos prácticos: Situaciones reales o simuladas que permiten aplicar los conocimientos adquiridos.

Foros de participación: Espacios asincrónicos para el intercambio de ideas y resolución de dudas, moderados por el tutor.

3. Rol del Tutor

El tutor o facilitador cumple un rol de acompañamiento y orientación, respondiendo consultas en foros o mensajería interna de la plataforma. Asimismo, entrega retroalimentación personalizada sobre las actividades evaluativas y fomenta la participación activa del estudiante.

4. Evaluación del Aprendizaje

La evaluación es continua y formativa, con instrumentos que valoran tanto la comprensión teórica como la aplicación práctica:

Cuestionarios en línea por módulo.

Actividades prácticas o estudios de caso.

Evaluación final integradora.

La aprobación del Diplomado requerirá una nota mínima de 4.0 (en escala de 1.0 a 7.0) y un avance total del 100 % en los contenidos.

5. Seguimiento y Soporte

El sistema registra automáticamente el progreso, tiempo de conexión y resultados obtenidos por cada participante. En caso de dificultades técnicas, el estudiante podrá contactar al soporte académico o técnico mediante correo electrónico o chat interno.

6. Cierre y Certificación

Una vez completadas todas las actividades, el participante podrá descargar su certificado digital de aprobación desde la sección correspondiente de la plataforma, con validez oficial emitida por OTEC JCCD LTDA.