

Higiene e Inocuidad de los Alimentos

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 50 horas

Objetivo General

Entregar a los participantes los conocimientos y herramientas fundamentales sobre la higiene e inocuidad de los alimentos, promoviendo prácticas seguras en la manipulación, almacenamiento y preparación de productos alimenticios conforme a la normativa sanitaria vigente.

Objetivos Específicos

- Reconocer los principios básicos de la higiene alimentaria y la inocuidad de los alimentos.
- Identificar los agentes biológicos que afectan la calidad e inocuidad de los alimentos.
- Aplicar medidas preventivas y correctivas en el control sanitario y microbiológico.
- Comprender la importancia de las buenas prácticas de manufactura (BPM) y el sistema HACCP.

Módulos de Estudio

Módulo 1: Conceptos Básicos y Generalidades

- Definición de higiene e inocuidad alimentaria.
- Importancia de la seguridad alimentaria a nivel global y nacional.
- Contaminación de los alimentos: tipos, causas y consecuencias.
- Marco normativo chileno (Reglamento Sanitario de los Alimentos, DS 977/96).
- Responsabilidad del manipulador de alimentos.

Módulo 2: Tópicos de Biología

- Microorganismos en los alimentos: bacterias, virus, hongos y parásitos.
- Factores que influyen en el crecimiento microbiano.
- Microorganismos benéficos y patógenos.
- Intoxicaciones e infecciones alimentarias.
- Control microbiológico básico en la industria alimentaria.

Módulo 3: Higiene Alimentaria

- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Limpieza y desinfección de superficies, equipos e instalaciones.
- Higiene personal y del entorno laboral.
- Control de plagas y residuos.
- Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES).

Módulo 4: Inocuidad Alimentaria

- Principios del sistema HACCP.
- Identificación de peligros y puntos críticos de control.
- Procedimientos de verificación y monitoreo.
- Trazabilidad y control documental.
- Gestión de la calidad e inocuidad en empresas de alimentos.

Módulo 5: Medidas de Control

- Planes de acción ante brotes alimentarios.
- Control y vigilancia sanitaria.
- Manejo y conservación de alimentos perecibles.
- Etiquetado y transporte seguro de alimentos.
- Evaluación de riesgos y mejora continua en inocuidad.

Metodología del Curso Asincrónico

El curso 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 curso 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.