

Servicios de Alimentación y Nutrición

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 50 horas

Objetivo General:

Desarrollar competencias técnicas y administrativas para planificar, organizar y supervisar los procesos de un servicio de alimentación y nutrición, asegurando la calidad, inocuidad y eficiencia en la producción de alimentos.

Objetivos Específicos:

- Comprender la estructura y funciones de un servicio de alimentación.
- Identificar los elementos que conforman la infraestructura física de una unidad de producción de alimentos.
- Aplicar principios de administración en la gestión de procesos productivos alimentarios.
- Promover prácticas seguras e higiénicas en el manejo de alimentos y en la gestión del personal.

Módulo 1: Servicio de Alimentación

Contenidos:

- Concepto, objetivos y funciones de los servicios de alimentación.
- Tipos de servicios: hospitalarios, escolares, institucionales, industriales, etc.
- Roles y responsabilidades del personal en los distintos niveles del servicio.
- Organización y estructura funcional de un servicio de alimentación.
- Normas higiénico-sanitarias y protocolos básicos de operación.

Módulo 2: Estructura Física de una Unidad de Producción de Alimentos

Contenidos:

- Componentes estructurales de una unidad de producción alimentaria.
- Diseño y distribución de áreas: recepción, almacenamiento, preelaboración, cocción, distribución y lavado.
- Flujo de operaciones: separación de áreas limpias y sucias.
- Equipamiento y maquinarias: características, mantenimiento y disposición ergonómica.
- Requisitos de ventilación, iluminación, temperatura y seguridad laboral.

Módulo 3: Administración de los Procesos de Producción

Contenidos:

- Planificación de la producción alimentaria: cronogramas y estimación de requerimientos.
- Gestión de materias primas, almacenamiento y control de inventarios.
- Procedimientos estandarizados de trabajo (PET) y registros de control.
- Evaluación de costos, rendimientos y tiempos de producción.
- Control de calidad en el proceso de elaboración y distribución.
- Supervisión del personal y liderazgo en el equipo de cocina.

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.