

DIPLOMADO EN HIGIENE Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 250 horas

Objetivo General

Aplicar principios de higiene, inocuidad y tecnología de los alimentos, asegurando la calidad sanitaria en los procesos de producción, manipulación y conservación alimentaria.

Objetivos Específicos

1. Comprender los principios de inocuidad alimentaria, normativa sanitaria y medidas de prevención de contaminación.
2. Analizar los procesos productivos y aplicar técnicas de conservación para mantener la calidad e inocuidad de los alimentos.
3. Identificar los microorganismos y factores de riesgo asociados a los alimentos, aplicando medidas de control para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

Módulos del Diplomado

MÓDULO 1: INOCUIDAD ALIMENTARIA Y NORMATIVA SANITARIA

- Concepto de inocuidad alimentaria
- Higiene personal y correcto lavado de manos
- Limpieza, sanitización y desinfección
- Rol del manipulador de alimentos
- Condiciones de planta física e infraestructura
- Contaminación de alimentos (biológica, química y física)
- Peligros alimentarios
- Normativas sanitarias vigentes
- Control de plagas en servicios de alimentación

MÓDULO 2: PROCESOS PRODUCTIVOS Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Recepción de materias primas y control de calidad
- Almacenamiento de alimentos
- Métodos de conservación:

- Refrigeración
- Congelación y ultracongelación
- Conservación por calor
- Cadena de frío
- Control de procesos productivos
- Alimentos alterados y deterioro
- Agentes alteradores:
 - Físicos (temperatura, humedad, luz)
 - Bioquímicos (enzimas, oxidación)
 - Biológicos (bacterias, mohos, levaduras)

MÓDULO 3: MICROBIOLOGÍA Y NUTRICIÓN EN LOS ALIMENTOS

- Introducción a la microbiología alimentaria
- Tipos de microorganismos:
 - Bacterias
 - Levaduras
 - Hongos y micotoxinas
 - Virus
- Enfermedades de transmisión alimentaria (ETA)
- Infecciones e intoxicaciones alimentarias
- Ciclo fecal-oral (corto y largo)
- Factores que favorecen el crecimiento microbiano
- Prevención de contaminación microbiológica
- Relación entre inocuidad y valor nutricional de los alimentos

Meta de Aprendizaje General

Al finalizar el diplomado, el estudiante será capaz de aplicar medidas de higiene, control sanitario y tecnologías de conservación, garantizando la inocuidad y calidad de los alimentos en diferentes contextos productivos.

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 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.