

Diplomado en Inocuidad Alimentaria

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 250 horas

Objetivo General

Desarrollar en los participantes las competencias necesarias para comprender, aplicar y supervisar los principios fundamentales de la inocuidad alimentaria, asegurando prácticas seguras en la manipulación, procesamiento y control de alimentos conforme a la normativa vigente y las buenas prácticas de manufactura.

Objetivos Específicos

- Comprender los conceptos esenciales vinculados a la inocuidad alimentaria y su relevancia en la salud pública.
- Identificar los principales aspectos biológicos que influyen en la contaminación y deterioro de los alimentos.
- Aplicar principios de higiene alimentaria y buenas prácticas para prevenir riesgos asociados a la manipulación.
- Reconocer los peligros físicos, químicos y biológicos presentes en los alimentos y sus vías de control.
- Implementar medidas de control y programas preventivos para garantizar la seguridad alimentaria en distintos entornos.

Módulos del Diplomado

Módulo 1: Conceptos Básicos y Generalidades

- Definición de inocuidad alimentaria
- Importancia sanitaria y epidemiológica
- Riesgos alimentarios: físicos, químicos y biológicos
- Conceptos de calidad, trazabilidad y seguridad
- Normativa nacional e internacional (Codex Alimentarius, Ministerio de Salud, Reglamento Sanitario)

Módulo 2: Tópicos de Biología

- Microorganismos relevantes para la inocuidad
- Bacterias patógenas y alterantes
- Virus y parásitos transmisibles por alimentos
- Factores que afectan el crecimiento microbiano
- Métodos de detección microbiológica básica

Módulo 3: Higiene Alimentaria

- Higiene personal del manipulador
- Control de temperaturas y zonas de peligro
- Manejo higiénico de alimentos: crudos y cocidos
- Limpieza y desinfección de áreas de trabajo
- Control de plagas y residuos
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Módulo 4: Inocuidad Alimentaria

- Sistemas de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)
- Identificación de peligros
- Puntos críticos y límites de control
- Registro y verificación
- Roles del operador, supervisor y responsable sanitario
- Trazabilidad y retiro de productos

Módulo 5: Medidas de Control

- Medidas preventivas por tipo de peligro
- Controles operacionales: ingreso, almacenamiento, preparación y despacho
- Control de proveedores
- Control documental y auditorías internas
- Planes de acción frente a incidentes de inocuidad
- Programas de prerrequisitos (PPR)

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.