



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 prerequisites (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.

