



Higiene y Tecnología de los Alimentos

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 50 horas

Objetivo General

Desarrollar competencias en la aplicación de principios científicos y técnicos relacionados con la higiene, conservación y control de calidad de los alimentos, promoviendo la inocuidad y el valor nutricional en los procesos de producción y consumo.

Objetivos Específicos

Comprender los fundamentos de la conservación de alimentos y su impacto en la calidad nutricional.

Identificar los principales componentes químicos de los alimentos y su función en la dieta humana.

Reconocer la importancia de la microbiología en la seguridad alimentaria y la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Aplicar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y procedimientos de control higiénico en la manipulación y procesamiento de alimentos.

Evaluar las normas bromatológicas y su cumplimiento en la industria alimentaria.

Módulo 1: Conservación de alimentos

Principios generales de conservación.

Factores que afectan la vida útil de los alimentos.

Métodos físicos de conservación: refrigeración, congelación, deshidratación y pasteurización.

Métodos químicos: uso de aditivos y conservantes.

Envasado, almacenamiento y control de calidad.

Módulo 2: Bromatología y nutrición

Conceptos fundamentales de bromatología.

Composición química de los alimentos: proteínas, lípidos, carbohidratos, vitaminas y minerales.

Valor nutricional y biodisponibilidad de los nutrientes.

Evaluación de la calidad alimentaria y detección de adulteraciones.

Legislación bromatológica y normas de etiquetado.

Módulo 3: Microbiología y nutrición

Introducción a la microbiología alimentaria.

Microorganismos beneficiosos y patógenos en los alimentos.

Intoxicaciones e infecciones alimentarias más frecuentes.

Control microbiológico y aplicación de las BPM.

Tecnología microbiológica aplicada en la industria alimentaria.



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.

