

OTEC JCCD LTDA

Plan de Clase General e Informativo del Programa

1. Ficha Técnica del Curso

Nombre del Curso	Inocuidad Alimentaria
Duración Total	50 horas cronológicas
Modalidad	Asincrónico (100% en línea)
Institución	OTEC JCCD LTDA
Público Objetivo	Profesionales de la industria alimentaria, manipuladores de alimentos, encargados de calidad y personas interesadas en la normativa sanitaria chilena.

2. Fundamentación y Objetivos

La industria alimentaria en Chile exige estándares rigurosos de seguridad para proteger la salud pública. Este curso proporciona las herramientas necesarias para comprender el marco regulatorio vigente, como el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), y aplicar prácticas de control esenciales que garanticen la inocuidad desde la producción hasta el consumo final.

Objetivo General

Desarrollar competencias integrales en la gestión de la inocuidad alimentaria, permitiendo a los participantes identificar riesgos, aplicar protocolos de higiene y gestionar sistemas de control bajo la normativa vigente.

Objetivos Específicos

- Analizar el marco legal y doctrinario de la inocuidad alimentaria en Chile (RSA y Codex).
- Dominar los fundamentos microbiológicos y químicos para la prevención de riesgos.
- Implementar buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos.
- Gestionar sistemas de control documental y operativo (BPM y HACCP).

3. Contenido Programático

Módulo 1: Conceptos Generales de Inocuidad Alimentaria

Introducción a la seguridad alimentaria, definición de inocuidad, importancia del cumplimiento del Reglamento Sanitario de los Alimentos (Decreto 977/96) y Codex Alimentarius. Análisis del impacto de las Enfermedades de Transmisión Alimentaria (ETAs) y la importancia de la trazabilidad en la cadena de valor.

Módulo 2: Microbiología de los Alimentos

Estudio de los microorganismos en la industria alimentaria (bacterias, virus, hongos). Comprender el comportamiento microbiano, los factores que favorecen su crecimiento en los alimentos y estrategias preventivas clave para evitar riesgos sanitarios.

Módulo 3: Higiene Alimentaria

Prácticas esenciales para la manipulación segura de alimentos. Enfocado en hábitos de higiene personal, control de infraestructura y equipos, procedimientos de limpieza y desinfección, y prevención de la contaminación cruzada según normativa vigente.

Módulo 4: Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Implementación de sistemas formales de control. Estudio de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). Documentación, registros y enfoque de mejora continua para la sostenibilidad de la seguridad alimentaria.

| 4. Seguimiento y Certificación

El seguimiento del progreso se realiza mediante la plataforma de capacitación de OTEC JCCD LTDA, registrando tiempos de conexión y avances. Los requisitos de aprobación incluyen una calificación mínima de 4.0 y el cumplimiento del 100% de los contenidos y actividades. Una vez finalizado y aprobado, el estudiante podrá descargar su Certificado Digital de Aprobación.

OTEC JCCD LTDA. Servicios de Capacitación - Todos los derechos reservados.