



Manipulación de Alimentos

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 50 horas

Objetivo general:

Capacitar al participante en los principios, normativas y prácticas esenciales para la manipulación segura de alimentos, promoviendo la inocuidad, la higiene y el control de calidad en los procesos de elaboración, almacenamiento y distribución alimentaria.

Módulo 1: Conceptos básicos y generalidades

- Definición de manipulación de alimentos.
- Importancia de la seguridad alimentaria.
- Responsabilidad del manipulador.
- Tipos de alimentos y sus riesgos asociados.
- Buenas prácticas en la manipulación diaria.

Módulo 2: Inocuidad alimentaria

- Concepto y principios de inocuidad alimentaria.
- Peligros físicos, químicos y biológicos.
- Contaminación cruzada: causas y prevención.
- Control de temperaturas y conservación de alimentos.
- Trazabilidad y control de procesos.

Módulo 3: Higiene alimentaria

- Higiene personal del manipulador.
- Limpieza y desinfección de superficies y utensilios.
- Manejo higiénico del agua y residuos.
- Condiciones higiénicas del entorno de trabajo.
- Procedimientos estandarizados de saneamiento (POES).

Módulo 4: Enfermedades y medidas de control

- Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Microorganismos patógenos más comunes (Salmonella, E. coli, Listeria, etc.).
- Síntomas, prevención y control de las ETA.
- Procedimientos ante brotes alimentarios.
- Normas básicas de control sanitario.

Módulo 5: Generalidades de control de calidad

- Conceptos básicos de calidad en la industria alimentaria.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Sistema HACCP: principios y etapas.
- Registros y trazabilidad de procesos.
- Evaluación y mejora continua en la manipulación de alimentos.



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



Servicios de Capacitación
PLAN DE ESTUDIO
Versión 1

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.

