

## **Técnicas de Alimentación y Nutrición**

**Modalidad: Asincrónico**

**Duración total: 50 horas**

**Objetivo General:**

Desarrollar competencias técnicas y prácticas en el ámbito de la alimentación y nutrición, aplicando principios de higiene, seguridad y eficiencia en los procesos de preparación, manipulación y mantenimiento de equipos utilizados en servicios de alimentación.

### **1: Técnicas de Alimentación y Nutrición**

**Contenidos:**

- Conceptos básicos de alimentación y nutrición
- Clasificación y funciones de los nutrientes
- Requerimientos energéticos según edad, sexo y actividad
- Elaboración de menús saludables
- Evaluación del estado nutricional

### **Módulo 2: Manipulación y Mantención de Autoclaves**

**Contenidos:**

- Principios de funcionamiento del autoclave
- Normas de seguridad y prevención de riesgos
- Procedimientos de limpieza y mantenimiento
- Control de temperatura, presión y tiempo
- Registro y trazabilidad del proceso de esterilización

### **Módulo 3: Equipos de Servicio de Alimentación y Nutrición**

**Contenidos:**

- Tipos de equipos y utensilios en servicios de alimentación
- Uso y manejo seguro de equipos eléctricos y manuales
- Mantenimiento preventivo y correctivo básico
- Normas de higiene y desinfección de equipos
- Control de calidad en el servicio de alimentación

### **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.