

# **CURSO DE EDUCACIÓN CONTINUA**

## **1. TEMA**

### **SEGURIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA**

## **2. PRESENTACIÓN**

El presente curso está dirigido a todos los estudiantes y profesionales y público en general que procesa alimentos, ya sea para consumo inmediato como para su presentación en percha.

En un mundo donde la calidad y seguridad de los alimentos son esenciales para la salud pública y el bienestar de la sociedad, este curso ofrece una visión completa y actualizada sobre los principios fundamentales de seguridad e inocuidad alimentaria, fundamental para brindar alimentos de calidad.

## **3. OBJETIVO GENERAL**

Proporcionar una comprensión profunda de los conceptos de seguridad e inocuidad alimentaria y su importancia en la salud del consumidor.

## **4. DIRIGIDO A**

Este curso está dirigido a profesionales del sector alimentario, estudiantes, técnicos de laboratorio, responsables de calidad, y cualquier persona interesada en adquirir conocimientos en seguridad e inocuidad alimentaria.

## **5. REQUISITOS DE INGRESO**

Se espera que los participantes tengan un conocimiento básico sobre temas relacionados con la seguridad e inocuidad alimentaria. Esto puede incluir conceptos generales sobre higiene, manipulación de alimentos, y normativas sanitarias.

## **6. PERFIL DE SALIDA**

Al completar el curso de Seguridad e Inocuidad Alimentaria, los participantes habrán adquirido los conocimientos, habilidades y competencias necesarias para:

- Comprender los Principios Fundamentales: Tendrán un conocimiento sólido de los principios fundamentales de seguridad e inocuidad alimentaria, incluyendo las principales amenazas para la salud pública relacionadas con los alimentos.
- Identificar Peligros Alimentarios: Estarán capacitados para identificar y evaluar los posibles peligros alimentarios en todas las etapas de la cadena de producción y suministro de alimentos.
- Implementar Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Estarán familiarizados con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y serán capaces de implementarlas eficazmente en entornos de producción de alimentos.
- Aplicar Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP): Tendrán la capacidad de aplicar los principios del sistema HACCP para identificar, evaluar y controlar los riesgos alimentarios de manera proactiva.
- Gestionar la Seguridad Alimentaria: Serán competentes en la gestión integral de la seguridad alimentaria, incluyendo la planificación, implementación, monitoreo y mejora continua de los sistemas de gestión de seguridad alimentaria.
- Cumplir con las Normativas y Regulaciones: Estarán al tanto de las normativas y regulaciones locales e internacionales relacionadas con la seguridad e inocuidad alimentaria, y serán capaces de garantizar el cumplimiento de los estándares establecidos.
- Promover una Cultura de Seguridad Alimentaria: Serán capaces de promover una cultura organizacional de seguridad alimentaria, sensibilizando al personal y fomentando prácticas seguras en todos los niveles de la cadena alimentaria.
- Resolver Problemas y Tomar Decisiones: Desarrollarán habilidades para identificar, analizar y resolver problemas relacionados con la seguridad e inocuidad alimentaria, tomando decisiones informadas y basadas en evidencia.
- Comunicarse de Manera Efectiva: Serán capaces de comunicarse de manera efectiva con todas las partes interesadas, incluyendo el personal, los reguladores, los proveedores y los consumidores, sobre cuestiones relacionadas con la seguridad alimentaria.
- Contribuir a la Mejora Continua: Estarán comprometidos con la mejora continua de los sistemas de seguridad alimentaria, buscando oportunidades de innovación y optimización en todos los aspectos de la cadena alimentaria.
- El perfil de salida del curso de Seguridad e Inocuidad Alimentaria garantiza que los participantes estén preparados para desempeñarse con éxito en roles relacionados

con la seguridad alimentaria en la industria alimentaria, el sector de la salud pública, la consultoría y otras áreas afines.

## 7. MODALIDAD DE ESTUDIO

Modalidad presencial

## 8. ESQUEMA DE CONTENIDOS

**Tema 1:** Introducción a la seguridad e inocuidad alimentaria.

**Tema 2:** Principales peligros alimentarios: microbiológicos, químicos y físicos.

**Tema 3:** Buenas prácticas de manufactura (BPM) en la industria alimentaria.

**Tema 4:** Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).

**Tema 5:** Legislación y regulación en seguridad alimentaria.

**Tema 6:** Gestión de alérgenos alimentarios.

**Tema 7:** Control de calidad y aseguramiento de la inocuidad alimentaria.

**Tema 8:** Tecnologías emergentes en seguridad alimentaria.

## 9. DURACIÓN

Este curso tiene una duración de 40 horas académicas, distribuidas de la siguiente manera:

Contacto con el facilitador	Trabajo Autónomo
20	20

## 10. METODOLOGÍA

El curso se llevará a cabo a través de una combinación de conferencias, estudios de casos, ejercicios prácticos y discusiones grupales. Se utilizarán recursos audiovisuales y materiales didácticos actualizados para facilitar el aprendizaje interactivo y dinámico.

## 11. EVALUACIÓN

Los parámetros de evaluación considerados son:

- Trabajo autónomo: 25%
- ▣ Trabajos grupales: 50%
- Evaluación sumativa: 25%

## 12. CERTIFICACIÓN Y APROBACIÓN

Este curso tiene una duración de 40 horas académicas, distribuidas en 20 horas de docencia y 20 horas de trabajo autónomo del participante.

La aprobación se realiza con el 70% como mínimo de la nota total y el 70% de asistencia. Al finalizar el curso se entregará un certificado aprobatorio, avalado por el Instituto Tecnológico Superior Loja.

## 13. CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN

Contenidos	No. Horas	Fecha	Horario
Introducción a la seguridad e inocuidad alimentaria.	1	19/08/2024	08H00 a 09H00
Principales peligros alimentarios: microbiológicos, químicos y físicos.	3	19/08/2024	09H00 a 12H00
Buenas prácticas de manufactura (BPM) en la industria alimentaria.	4	20/08/2024	08H00 a 12H00
Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP).	4	21/08/2024	08H00 a 12H00
Legislación y regulación en seguridad alimentaria.	2	22/08/2024	08H00 a 10H00
Gestión de alérgenos alimentarios.	2	22/08/2024	10H00 a 12H00
Control de calidad y aseguramiento de la inocuidad alimentaria.	2	23/08/2024	08H00 a 10H00
Tecnologías emergentes en seguridad alimentaria.	2	23/08/2024	10H00 a 12H00

## 14. LUGAR DE EJECUCIÓN

Aula de clases campus SECAP

#### **15. PERFIL DEL FACILITADOR**

- Ingeniero en Industrias Agropecuarias

#### **16. RESPONSABLES**

- Docentes
- Coordinador de carrera
- Coordinador de Educación continua

#### **17. INVERSIÓN (COSTO)**

Gratuito. No incluye costo de materiales.

Luisa Gabriela González González

**COORDINADORA TS PROCESAMIENTO ALIMENTOS**