

## Diplomado en Seguridad en Alimentos



**Mónica Guardia**  
Educación continua  
[monica.guardia@unicyt.net](mailto:monica.guardia@unicyt.net)  
Cel: 65539031

# DIPLOMADO EN SEGURIDAD DE ALIMENTOS

## DESCRIPCIÓN

Este diplomado propicia el aprendizaje de un conjunto de normas y procedimientos que rigen el buen manejo de los alimentos y bebidas; desde el área de recepción, almacenamiento, procesamiento, preparación, exhibición, hasta su consumo. Partiendo de que la buena higiene y manipulación de los alimentos es lo que permite garantizar que las brigadas de producción (cocina) y servicios (comedor) en restaurantes u otras empresas presten el servicio de productos o platos inocuos a sus clientes o comensales. Obteniendo una noción general para identificar microorganismos y determinar los medios y las técnicas para inactivarlos. En el transcurso del diplomado, se abordarán tópicos como: el significado de manipular los alimentos, la conservación de los distintos tipos de alimentos, cómo realizar la manipulación higiénica, las enfermedades de origen alimentario, el lavado y desinfección de utensilios en donde se preparan o sirven alimentos.

## OBJETIVO GENERAL

- Gestionar recursos y procesos de las empresas y establecimientos de alimentos y bebidas para ofrecer un servicio acorde a los parámetros y normas de calidad establecidos a nivel nacional e internacional.

## OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Utilizar terminologías especializadas relacionadas con la higiene y manipulación de los alimentos para una mejor comprensión de los procesos.
- Identificar la manifestación de brotes, epidemia y pandemia, que se pueden producir por el consumo o manipulación inadecuada de los

alimentos y bebidas, pudiendo entender las medidas a seguir en cada caso.

- Valorar el rol y responsabilidad del manipulador de alimentos en la conservación o inocuidad de los alimentos y bebidas, como parámetro de la calidad en el servicio de los mismos como control para evitar diferentes tipos de contaminación.
- Aplicar las normas de aseo e higiene, así como el uso de la indumentaria necesaria, durante los procesos de manipulación de los alimentos en su área de trabajo para crear la confianza en los comensales de la calidad de los alimentos.
- Desarrolla la correcta implementación de los sistemas de análisis de riesgos a la producción y en la correcta manipulación e higiene de los alimentos y bebidas para garantizar que el producto final cumpla con adecuados estándares de calidad.
- Manejar y aplicar medidas de organización e higienización de la cocina para crear un ambiente de trabajo seguro y un sistema de servicio acorde a los estándares de calidad vigentes internacionalmente.

## DIRIGIDO A

- Personal operativo y/o administrativo (gerentes, subgerentes, encargados y propietarios) del área de servicio de comedor, bar y cocina.
- Micros y pequeños empresarios y a ejecutivos interesados en involucrarse en la operación de su restaurante.

## MODELO PEDAGÓGICO

- *Flipped Learning* (clase dinámica en equipo, desarrollo analítico virtual y presencial)

## DURACIÓN

- 48 horas
- Presencial: 24 horas
- No presencial: 24 horas



## PLAN DE ESTUDIOS

- MÓDULO I: EL RESTAURANTE, CALIDAD Y SERVICIO**
- MÓDULO II: NOCIONES GENERALES DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**
- MODULO III: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)**
- MODULO IV: CONTAMINACIÓN E INMUNIDAD**
- MODULO V: HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**
- MODULO VI: CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTOS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS**
- MODULO VII: IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE ANÁLISIS DE RIESGO A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**
- MODULO VIII: ORGANIZACIÓN E HIGIENIZACIÓN DE LA COCINA**

## MÓDULO I: EL RESTAURANTE, CALIDAD Y SERVICIO

### CONTENIDO

- Antecedentes.
- Evolución de las industrias de restauración.
- Diferentes tipos de restaurantes.
- Franquicias.
- Estructura Organizacional.
- Calidad y Servicio.
- Atención al cliente.

## MÓDULO II: NOCIONES GENERALES DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

### CONTENIDO

- Higiene.
- Manipulación.
- Agentes patógenos.
- Inocuidad.
- Definición de alimentos perecederos y no perecederos.

## **MODULO III: ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS (ETA)**

### **CONTENIDO**

- Concepto y características.
- Clasificación o manifestación de las ETA.
- Síntomas de las ETA.
- Pasos para prevenir las ETA.

## **MODULO IV: CONTAMINACIÓN E INMUNIDAD**

### **CONTENIDO**

- Contaminantes Físicos.
- Contaminantes Biológicos.
- Contaminantes Químicos.
- Contaminación Cruzada.
- Concepto de inmunidad.
- Concepto de portador.
- Periodo de incubación.

## **MODULO V: HIGIENE PERSONAL DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS**

### **CONTENIDO**

- Importancia del uso del guante.
- Importancia del uso de tablas de cortar y cuchillos por colores.
- Limpieza de las manos.
- ¿Cómo se deben lavar las manos?
- El uniforme y el aseo diario.
- Higiene dental.
- Importancia de los exámenes médicos en los manejadores de alimentos.
- Exámenes bacteriológicos en las aguas para el consumo humano y la de uso en la producción.

## **MODULO VI: CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTOS DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS**

### **CONTENIDO**

- Refrigeración y temperatura correcta.
- Congelación y temperatura correcta.
- Congelación, cámaras frigoríficas o cuarto frío.
- Empacado al vacío.
- Enlatados, aditivos y antibióticos.



- Almacenamiento en seco.
- Las tarjetas de inventarios.
- Primero que entra primero que sale.

## **MODULO VII: IMPLEMENTACIÓN DE UN SISTEMA DE ANÁLISIS DE RIESGO A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

### **CONTENIDO**

- Principios del sistema Hazard en la manipulación de alimentos.
- Introducción del sistema Hazard (HACCP).
- Adaptación de los principios de HACCP a su operación.
- Compra y recibo de alimentos sanos.
- Seguridad durante la preparación y el servicio de alimentos.
- Instalación y equipo higiénicos.
- Limpieza y desinfección.
- Desarrollo de un programa integrado de control de plagas (IPM).
- Agencias e inspecciones reglamentarias.
- Sistemas de certificación: ServSafe, CRISTAL, América, entre otros.

## **MODULO VIII: ORGANIZACIÓN E HIGIENIZACIÓN DE LA COCINA**

### **CONTENIDO**

- Cocina caliente. Cocina Fría.

- Miembros de las brigadas de cocina y sus deberes en la higiene de la misma.
- El uso de químicos en la cocina y su almacenamiento.
- El agua y su temperatura indicada.
- Contaminación Cruzada.
- Los utensilios de cocina y el uso apropiado.
- Tratamientos a los desperdicios o basura.

