

Microorganismos causantes de enfermedades transmitidas por alimentos

Ciencias Naturales | Biología

Descripción del Curso

Este curso de Biología está diseñado para estudiantes a partir de 17 años, sin restricción de edad superior. Su enfoque integra fundamentos biológicos con aplicaciones prácticas en seguridad alimentaria y salud pública, conectando conceptos de microbiología, bioquímica y ecología con contextos reales. A lo largo de las unidades, los estudiantes desarrollan habilidades para observar, analizar, cuestionar y comunicar desde una perspectiva científica, fomentando el pensamiento crítico, la resolución de problemas y la ética profesional. El aprendizaje se apoya en prácticas de laboratorio, experiencias en entornos reales o simulados y proyectos colaborativos que permiten aplicar los conceptos biológicos a situaciones de la vida cotidiana y de la industria alimentaria. La Unidad 5, Evaluación de prácticas actuales de seguridad alimentaria y propuestas de mejora, cierra el curso con un enfoque aplicado: los estudiantes emplean herramientas de evaluación crítica para revisar prácticas de inocuidad en un entorno conocido y proponer mejoras viables que reduzcan el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos. El objetivo general del curso es que puedas aplicar métodos científicos para evaluar prácticas de seguridad alimentaria, identificar debilidades y diseñar soluciones basadas en evidencia. Entre los elementos clave se encuentran la realización de evaluaciones de inocuidad en contextos reales o simulados, la priorización de acciones basadas en evidencia y la elaboración de planes de mejora con estimación de impacto, costo y viabilidad.

Competencias

- Analizar críticamente prácticas de inocuidad alimentaria en diferentes entornos y niveles de complejidad.
- Diseñar e implementar propuestas de mejora basadas en evidencia y criterios de factibilidad.
- Aplicar métodos científicos para evaluar riesgos, identificar causas raíz y proponer intervenciones efectivas.
- Comunicar de forma clara y persuasiva resultados, recomendaciones y planes de acción a audiencias técnicas y no técnicas.
- Trabajar en equipo, gestionar proyectos y coordinar tareas para lograr objetivos compartidos.
- Desarrollar hábitos de aprendizaje autónomo y pensamiento ético en el manejo de alimentos y la seguridad pública.
- Interpretar datos y comunicar incertidumbres, limitaciones y supuestos de las evaluaciones realizadas.

Requerimientos

- Edad mínima de 17 años.
- Conocimientos básicos de biología general y microbiología a nivel introductorio.
- Interés y disposición para realizar prácticas en entornos reales o simulados.

- Acceso a recursos de laboratorio y cumplimiento de normas de bioseguridad y ética.
- Compromiso para asistir a sesiones teóricas y prácticas, entregar tareas y participar en discusiones.
- Capacidad para trabajar en equipo, planificar y gestionar tiempos de entrega.
- Lecturas, análisis de casos y desarrollo de un plan de mejora con evaluación de impacto.

Unidades del Curso

Unidad 1: Unidad 1: Microorganismos causantes de enfermedades transmitidas por alimentos - Clasificación y conceptos básicos

Objetivos de Aprendizaje

- Distinguir entre bacterias, virus y parásitos como tipos de patógenos alimentarios.
- Identificar ejemplos representativos de microorganismos en cada tipo de patógeno y relacionarlos con las enfermedades asociadas.
- Explicar, con ejemplos, por qué estos microorganismos son relevantes para la inocuidad de los alimentos.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Conceptos clave de microbiología y patogenicidad. Descripción: fundamentos sobre microorganismos, patógenos y condiciones que permiten su interacción con los alimentos.
2. Tema 2: Clasificación por tipo de patógeno. Descripción: diferencias entre bacterias, virus y parásitos, y cómo se transmiten en alimentos.
3. Tema 3: Ejemplos relevantes de patógenos en alimentos. Descripción: Salmonella, Escherichia coli, Listeria; norovirus; Giardia; etc., y sus efectos en la salud pública.
4. Tema 4: Introducción a la transmisión de patógenos en alimentos. Descripción: conceptos de contaminación, inocuidad y brotes alimentarios.

Actividades

1. **Lectura guiada y mapa conceptual** - Analizar conceptos clave y elaborar un mapa conceptual que relacione patógenos, alimentos y enfermedades, identificando ejemplos representativos. Aprendizajes: comprender la clasificación y la relevancia de los patógenos en la cadena alimentaria.
2. **Estudio de casos breves** - Revisión de casos breves sobre brotes por Salmonella o norovirus; discusión en equipo sobre las causas y las consecuencias. Aprendizajes: identificar patógenos en casos reales y describir su impacto.
3. **Debate guiado** - Debate sobre por qué ciertos alimentos presentan mayor riesgo y qué medidas simples pueden reducir el riesgo. Aprendizajes: pensamiento crítico y transición a prácticas seguras.

Evaluación

Se evaluarán los objetivos de aprendizaje mediante:

- Mapa conceptual y clasificación de patógenos (40%).
- Breve informe de un caso de brote (30%).
- Participación en el debate y rúbrica de razonamiento (20%).
- Participación y cumplimiento de actividades (10%).

Unidad 2: Unidad 2: Factores que favorecen la proliferación y transmisión de microorganismos en alimentos

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar las variables clave que afectan el crecimiento microbiano: temperatura, tiempo y humedad.
- Explicar cómo la manipulación y la contaminación cruzada aumentan el riesgo de contaminación.
- Propiciar prácticas básicas que reduzcan la proliferación de patógenos durante la manipulación de alimentos.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Temperatura, cocción y almacenamiento. Descripción: zonas de peligro, temperaturas seguras y prácticas de conservación.
2. Tema 2: Tiempo y crecimiento microbiano. Descripción: influencia del tiempo de exposición y fases de crecimiento de microorganismos.
3. Tema 3: Humedad y agua disponible (aw). Descripción: cómo la humedad facilita o limita el crecimiento de patógenos.
4. Tema 4: Manipulación higiénica y contaminación cruzada. Descripción: prácticas de manipulación, utensilios y superficies para evitar la transferencia.

Actividades

1. **Actividad 1: Taller de temperaturas seguras** - Construcción de tablas de temperaturas seguras para almacenamiento, cocción y enfriamiento; simulación de escenarios y toma de decisiones. Aprendizajes: aplicar rangos de temperatura para evitar el crecimiento microbiano.
2. **Actividad 2: Análisis de contaminación cruzada** - Juego de roles y mapeo de flujo en una cocina escolar para identificar puntos de posible contaminación cruzada y proponer medidas preventivas. Aprendizajes: identificar rutas de transmisión y diseñar controles simples.
3. **Actividad 3: Experimento sencillo de crecimiento** - Observación de muestras inocuas con diferentes niveles de humedad y tiempo, registrando cambios y concluyendo sobre la influencia de aw y humedad.

Evaluación

Se evaluarán los objetivos de aprendizaje mediante:

- Informe práctico sobre temperatura y almacenamiento (40%).
- Trabajo en clase sobre contaminación cruzada (30%).
- Cuestionario corto de conceptos (15%).
- Participación y resolución de actividades (15%).

Unidad 3: Principales rutas de transmisión y factores de riesgo

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar las rutas de transmisión más relevantes en la cadena alimentaria.
- Comparar el riesgo entre diferentes alimentos y escenarios de manipulación.
- Relacionar factores de riesgo con estrategias de mitigación adecuadas.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Rutas de transmisión en alimentos: directa, contaminación cruzada y agua. Descripción: cómo los patógenos llegan a los alimentos y se transmiten.
2. Tema 2: Alimentos de alto riesgo y sus características. Descripción: carnes, lácteos, huevos, mariscos y productos listos para consumir.
3. Tema 3: Factores de riesgo por entornos y prácticas. Descripción: manejo inadecuado, instalaciones, equipos y prácticas de higiene.
4. Tema 4: Análisis comparativo de brotes y patógenos. Descripción: estudio de casos y evaluación de rutas de transmisión.

Actividades

1. **Actividad 1: Estudio de casos y mapeo de rutas** - Analizar casos de brotes y dibujar el mapa de rutas de transmisión, identificando puntos críticos y medidas de mitigación. Aprendizajes: reconocer rutas y factores de riesgo en la vida diaria.
2. **Actividad 2: Tabla comparativa de alimentos** - Crear una tabla de riesgo por alimento y proponer medidas para cada ruta de transmisión.
3. **Actividad 3: Debate estructurado** - Discusión sobre qué prácticas en distintos entornos reducen el riesgo y por qué. Aprendizajes: explicar decisiones basadas en evidencia.

Evaluación

Se evaluarán los objetivos de aprendizaje mediante:

- Mapa de rutas y análisis de riesgo (40%).
- Tabla comparativa y propuesta de mitigación (30%).
- Participación en debate y rubrica de argumentación (20%).

- Participación y entrega de actividades (10%).

Unidad 4: Unidad 4: Higiene y control de peligros para diseñar prácticas de manipulación seguras

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar principios básicos de BPM y HACCP aplicables a la manipulación de alimentos.
- Diseñar prácticas de higiene personal, limpieza y desinfección para distintos entornos.
- Desarrollar un plan básico de seguridad alimentaria para un escenario real o simulado.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Principios de higiene y BPM/HACCP. Descripción: conceptos fundamentales y etapas de un plan de inocuidad.
2. Tema 2: Higiene personal y vestimenta. Descripción: lavado de manos, protección personal y conducta en la manipulación.
3. Tema 3: Limpieza y desinfección de superficies y equipos. Descripción: procedimientos, productos, tiempos de contacto y verificación.
4. Tema 4: Prácticas de manipulación segura en escuela, hogar y comedor. Descripción: diseño de procedimientos prácticos adaptados a cada entorno.

Actividades

1. **Actividad 1: Operación HACCP simplificado** - Identificación de peligros, puntos críticos y medidas preventivas para un menú escolar simulado. Aprendizajes: aplicación de un plan HACCP básico.
2. **Actividad 2: Taller de higiene personal y superficies** - Demostración y ejercicio práctico de lavado de manos, uso de EPIs y limpieza de utensilios. Aprendizajes: hábitos de higiene y verificación de prácticas.
3. **Actividad 3: Diseño de procedimiento seguro** - Creación de un protocolo de manipulación segura para un escenario concreto (escuela, casa, comedor) con roles asignados. Aprendizajes: implementación de procedimientos simples y claros.

Evaluación

Se evaluarán los objetivos de aprendizaje mediante:

- Diseño de un plan HACCP simplificado (40%).
- Demostración de higiene personal y de superficies (30%).
- Presentación del procedimiento seguro para un entorno específico (20%).
- Participación y aportes en las actividades (10%).

Unidad 5: Evaluación de prácticas actuales de seguridad alimentaria y propuestas de mejora

Objetivos de Aprendizaje

- Realizar una evaluación de prácticas de inocuidad en un entorno real o simulado.
- Identificar áreas de mejora y priorizar acciones con base en evidencia.
- Proponer un plan de mejora de seguridad alimentaria y estimar su impacto esperado.

Contenidos Temáticos

1. Tema 1: Herramientas de auditoría y listas de verificación. Descripción: cómo evaluar prácticas y condiciones actuales.
2. Tema 2: Análisis de brechas y priorización de mejoras. Descripción: identificar debilidades y priorizar acciones de alto impacto.
3. Tema 3: Diseño de planes de mejora y monitoreo. Descripción: creación de planes, indicadores y seguimiento.
4. Tema 4: Casos prácticos y reflexiones finales. Descripción: aplicar lo aprendido a escenarios reales o simulados y extraer conclusiones.

Actividades

1. **Actividad 1: Auditoría de seguridad alimentaria** - Realización de una auditoría en un entorno conocido (escuela, comedor, cocina doméstica) y registro de hallazgos. Aprendizajes: identificar debilidades y áreas de mejora.
2. **Actividad 2: Propuesta de mejoras** - Elaboración de un plan de mejora con acciones de corto y largo plazo y criterios de éxito. Aprendizajes: priorización y diseño de intervenciones viables.
3. **Actividad 3: Presentación de resultados** - Presentación oral y entrega de un informe que sintetice hallazgos y propuestas. Aprendizajes: comunicación de evidencia y argumentos de cambio.

Evaluación

Se evaluarán los objetivos de aprendizaje mediante:

- Informe de auditoría y análisis de hallazgos (40%).
- Plan de mejoras propuesto (35%).
- Presentación y defensa de las propuestas (15%).
- Participación y entregas (10%).