

Seguridad e Inocuidad en Alimentos para el Bienestar Laboral

Salud Integral y Bienestar | Gestión de la Salud y Bienestar | para adultos en educación para el trabajo | 4 semanas

Descripción del Curso

Este curso está diseñado para brindar a los participantes los conocimientos y habilidades esenciales sobre seguridad e inocuidad en alimentos, con el objetivo de promover prácticas saludables en entornos laborales relacionados con la producción, manipulación y consumo de alimentos. A lo largo de cuatro semanas, los estudiantes explorarán los principios fundamentales que garantizan la calidad y salubridad de los alimentos, previniendo enfermedades transmitidas por alimentos y promoviendo un ambiente seguro y saludable.

Dirigido a adultos que trabajan o desean trabajar en áreas vinculadas con la alimentación, este curso ofrece un enfoque práctico y accesible, centrado en la aplicación directa de normas y procedimientos para la manipulación segura de alimentos. Se utilizarán metodologías participativas que incluyen análisis de casos, actividades prácticas y discusiones en grupo, facilitando el aprendizaje significativo y la aplicación en contextos reales.

Al finalizar, los participantes serán capaces de identificar riesgos alimentarios, aplicar protocolos de higiene y seguridad, y contribuir activamente a la gestión de la inocuidad en sus lugares de trabajo, mejorando así la calidad de vida y bienestar personal y comunitario.

Objetivos Generales

- Analizar los conceptos fundamentales de seguridad e inocuidad en alimentos para comprender su importancia en la salud laboral.
- Identificar los peligros físicos, químicos y biológicos que pueden afectar la calidad de los alimentos.
- Aplicar técnicas y procedimientos adecuados para la manipulación higiénica de alimentos en diferentes contextos laborales.
- Reconocer y cumplir con los estándares y normativas nacionales e internacionales en seguridad alimentaria.
- Desarrollar habilidades para implementar y colaborar en programas de control y gestión de la inocuidad alimentaria.

Competencias

- Identificar los principales riesgos y contaminantes que afectan la inocuidad de los alimentos.
- Aplicar prácticas correctas de higiene y manipulación segura de alimentos en entornos laborales.
- Implementar medidas de control para prevenir la contaminación y asegurar la calidad alimentaria.
- Reconocer y cumplir con la normativa vigente en materia de seguridad e inocuidad alimentaria.

- Colaborar en la gestión de programas de seguridad alimentaria dentro de su área de trabajo.
- Evaluar y responder adecuadamente ante situaciones de riesgo relacionadas con la inocuidad de alimentos.

Requerimientos

- Conocimientos básicos de higiene personal y salud.
- Interés por aprender y aplicar normas de seguridad alimentaria.
- Acceso a material didáctico proporcionado (manuales, guías y recursos digitales).
- Disponibilidad para participar en actividades prácticas y discusiones.

Unidades del Curso

Unidad 1: Introducción a la Seguridad e Inocuidad en Alimentos

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de definir los conceptos básicos de seguridad e inocuidad alimentaria utilizando terminología técnica adecuada.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de explicar la importancia de la seguridad e inocuidad en alimentos para la salud y el bienestar laboral mediante ejemplos prácticos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar los principales riesgos físicos, químicos y biológicos asociados a alimentos contaminados en diferentes contextos laborales.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de describir las consecuencias de consumir alimentos contaminados y su impacto en la salud pública, apoyándose en evidencias científicas.

Contenidos Temáticos

1. Conceptos básicos de seguridad e inocuidad alimentaria

- **Definición de seguridad alimentaria:** Explicación del término y su relación con la disponibilidad y acceso a alimentos seguros y nutritivos.
- **Definición de inocuidad alimentaria:** Concepto de inocuidad, enfocándose en la garantía de que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparan y consumen adecuadamente.
- **Diferencias y similitudes entre seguridad e inocuidad:** Análisis comparativo para clarificar ambos términos y su importancia en el contexto laboral.
- **Terminología técnica relevante:** Introducción a términos como contaminación, agentes contaminantes, manipulación higiénica, cadena de frío, puntos críticos de control.

2. Importancia de la seguridad e inocuidad alimentaria para la salud y bienestar laboral

- **Relación entre alimentos seguros y salud laboral:** Cómo la ingestión de alimentos inocuos contribuye a la prevención de enfermedades y mejora el rendimiento laboral.
- **Ejemplos prácticos de impacto en el bienestar laboral:** Casos comunes en entornos laborales donde la falta de seguridad alimentaria afecta la salud (intoxicaciones alimentarias, ausentismo, disminución de productividad).
- **Normativas y estándares aplicables:** Breve mención a regulaciones nacionales e internacionales que promueven prácticas seguras en la manipulación y consumo de alimentos en el trabajo.

3. Principales riesgos asociados a alimentos contaminados en contextos laborales

- **Riesgos físicos:** Presencia de cuerpos extraños como vidrios, metales, fragmentos plásticos y su origen en el proceso alimentario.
- **Riesgos químicos:** Contaminantes como residuos de pesticidas, metales pesados, aditivos no autorizados y productos de limpieza mal manejados.
- **Riesgos biológicos:** Microorganismos patógenos (bacterias, virus, parásitos, hongos) que pueden contaminar alimentos y causar enfermedades.
- **Contextos laborales específicos:** Identificación de riesgos según sectores como alimentos preparados en fábrica, restaurantes, cafeterías o comedores industriales.

4. Consecuencias del consumo de alimentos contaminados y su impacto en la salud pública

- **Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA):** Tipos comunes (salmonelosis, listeriosis, hepatitis A, entre otras) y síntomas asociados.
- **Impacto en la salud pública:** Carga sanitaria, costos económicos, y repercusiones sociales derivadas de brotes alimentarios.
- **Evidencia científica:** Estudios y estadísticas relevantes sobre la prevalencia y gravedad de intoxicaciones alimentarias en distintos países.
- **Importancia de la prevención:** Rol de la educación y la implementación de buenas prácticas para evitar consecuencias negativas a nivel individual y comunitario.

Actividades

Actividad 1: Glosario interactivo de términos técnicos

Objetivo: Definir los conceptos básicos de seguridad e inocuidad alimentaria utilizando terminología técnica adecuada.

Descripción:

- El docente presenta una lista inicial de términos técnicos clave.
- Los estudiantes, en parejas, investigan definiciones precisas y ejemplos de cada término.
- Cada pareja crea tarjetas con el término por un lado y la definición con un ejemplo práctico por el otro.
- Se realiza una dinámica de intercambio para que todos los estudiantes conozcan los términos elaborados por sus compañeros.

Organización: Parejas

Producto esperado: Glosario físico o digital con terminología técnica y ejemplos claros.

Duración estimada: 60 minutos

Actividad 2: Análisis de casos prácticos sobre seguridad e inocuidad

Objetivo: Explicar la importancia de la seguridad e inocuidad en alimentos para la salud y bienestar laboral mediante ejemplos prácticos.

Descripción:

- El docente presenta tres casos reales o hipotéticos sobre problemas de inocuidad en el trabajo.
- En grupos pequeños, los estudiantes analizan cada caso para identificar qué fallas en seguridad o inocuidad ocurrieron y sus consecuencias.
- Los grupos exponen sus conclusiones y discuten cómo podrían haberse evitado los problemas.

Organización: Grupos de 4-5 personas

Producto esperado: Informe breve de análisis y propuestas de mejora para cada caso.

Duración estimada: 90 minutos

Actividad 3: Identificación de riesgos en alimentos de diferentes contextos laborales

Objetivo: Identificar los principales riesgos físicos, químicos y biológicos asociados a alimentos contaminados en diferentes contextos laborales.

Descripción:

- Se presentan imágenes o muestras simuladas de alimentos con diferentes tipos de contaminación.
- Por equipos, los estudiantes clasifican los riesgos (físicos, químicos, biológicos) y explican su posible origen y efectos.
- Cada equipo comparte sus observaciones y el docente complementa con información técnica.

Organización: Equipos de 3-4 personas

Producto esperado: Listado categorizado de riesgos con explicación breve.

Duración estimada: 60 minutos

Actividad 4: Debate sobre las consecuencias del consumo de alimentos contaminados

Objetivo: Describir las consecuencias de consumir alimentos contaminados y su impacto en la salud pública, apoyándose en evidencias científicas.

Descripción:

- El docente divide a la clase en dos grupos; uno defenderá la importancia de la inocuidad alimentaria y otro discutirá las posibles consecuencias si no se aplica correctamente.
- Ambos grupos preparan sus argumentos basados en datos científicos y ejemplos reales.
- Se realiza un debate moderado donde cada grupo expone sus puntos y responde preguntas.

- Se concluye con una reflexión conjunta y síntesis de aprendizajes.

Organización: Grupos grandes

Producto esperado: Argumentos escritos y conclusiones reflejadas en una síntesis grupal.

Duración estimada: 90 minutos

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre conceptos básicos de seguridad e inocuidad alimentaria y percepción de su importancia.

Cómo se evalúa: Cuestionario corto con preguntas abiertas y de opción múltiple.

Instrumento sugerido: Prueba escrita breve con 8-10 preguntas.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Participación y comprensión durante las actividades prácticas: glosario, análisis de casos, identificación de riesgos y debate.

Cómo se evalúa: Observación directa, revisión de productos elaborados (glosario, informes, listas, argumentos) y retroalimentación continua.

Instrumento sugerido: Rúbricas específicas para cada actividad que valoren claridad, precisión técnica, argumentación y trabajo en equipo.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Capacidad para definir conceptos, explicar importancia, identificar riesgos y describir consecuencias con evidencia científica.

Cómo se evalúa: Examen escrito integrador con preguntas abiertas, análisis de casos y aplicación de conocimientos a situaciones reales.

Instrumento sugerido: Prueba final con una combinación de preguntas teóricas y prácticas, además de un breve ensayo o exposición oral.

Unidad 2: Identificación de Peligros y Factores de Riesgo en Alimentos

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar los contaminantes físicos, químicos y biológicos presentes en alimentos mediante el análisis de casos y ejemplos prácticos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de clasificar las fuentes y condiciones que favorecen la contaminación de alimentos aplicando criterios basados en normativas nacionales e internacionales.

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar los factores de riesgo en diferentes contextos laborales a través de la inspección y reconocimiento de ambientes y procesos de manipulación de alimentos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de describir las consecuencias de la contaminación alimentaria en la salud laboral sustentando su explicación en evidencia científica y normativa vigente.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a la seguridad e inocuidad alimentaria

- Concepto de seguridad e inocuidad en alimentos.
- Importancia del bienestar laboral ligado a la inocuidad alimentaria.
- Normativas nacionales e internacionales relevantes (por ejemplo, NOM, Codex Alimentarius, ISO 22000).

2. Identificación de tipos de contaminantes en alimentos

- Contaminantes físicos:
 - Definición y ejemplos (fragmentos de vidrio, metales, plásticos, huesos, insectos).
 - Origen y formas de detección en alimentos.
- Contaminantes químicos:
 - Definición y ejemplos (residuos de pesticidas, metales pesados, aditivos no autorizados, toxinas naturales, contaminantes industriales).
 - Fuentes y mecanismos de contaminación química.
- Contaminantes biológicos:
 - Microorganismos patógenos (bacterias, virus, parásitos, hongos).
 - Toxinas producidas por microorganismos (micotoxinas, toxinas bacterianas).
 - Condiciones que favorecen su proliferación.

3. Fuentes y condiciones que favorecen la contaminación de alimentos

- Fuentes de contaminación directa:
 - Materia prima contaminada.
 - Manipuladores de alimentos.
 - Equipos, utensilios y superficies.
 - Agua y aire.
- Condiciones ambientales que favorecen la contaminación:
 - Temperatura y humedad.
 - Almacenamiento inadecuado.
 - Falta de higiene personal y ambiental.

- Presencia de plagas.
- Aspectos normativos para la identificación y control de fuentes y condiciones contaminantes.

4. Evaluación de factores de riesgo en contextos laborales

- Concepto de factor de riesgo en inocuidad alimentaria.
- Metodologías para la inspección y reconocimiento de ambientes de trabajo:
 - Listas de verificación.
 - Observación directa.
 - Entrevistas con manipuladores.
- Identificación de riesgos específicos en distintos tipos de establecimientos (restaurantes, plantas procesadoras, mercados).
- Registro y comunicación de hallazgos para la gestión del riesgo.

5. Consecuencias de la contaminación alimentaria en la salud laboral

- Tipos de enfermedades relacionadas con contaminación alimentaria:
 - Intoxicaciones alimentarias.
 - Infecciones transmitidas por alimentos.
 - Afecciones crónicas derivadas de contaminantes químicos.
- Impacto en la productividad y bienestar del trabajador.
- Base científica y normativas que regulan la salud laboral en relación con la inocuidad alimentaria.
- Medidas de prevención y control para minimizar consecuencias en la salud laboral.

Actividades

Actividad 1: Análisis de casos prácticos para identificar contaminantes

Objetivo: Identificar los contaminantes físicos, químicos y biológicos presentes en alimentos mediante el análisis de casos y ejemplos prácticos.

Descripción:

- Se presenta a los estudiantes varios casos reales o simulados donde se describen situaciones de contaminación de alimentos.
- En grupos pequeños, los estudiantes analizan cada caso y clasifican los contaminantes identificados en físicos, químicos o biológicos.
- Discusión grupal para compartir resultados y aclarar dudas con el docente.

Organización: Grupos de 3-4 personas.

Producto esperado: Listado clasificado de contaminantes por cada caso analizado con justificación.

Duración estimada: 60 minutos.

Actividad 2: Inspección simulada y clasificación de fuentes y condiciones de contaminación

Objetivo: Clasificar las fuentes y condiciones que favorecen la contaminación de alimentos aplicando criterios basados en normativas nacionales e internacionales.

Descripción:

- Se simula una inspección en un ambiente laboral (puede ser una imagen, video o espacio físico adaptado).
- Los estudiantes identifican y clasifican las posibles fuentes y condiciones que podrían contaminar los alimentos.
- Se comparan con normativas vigentes para validar o corregir los hallazgos.

Organización: Parejas o tríos.

Producto esperado: Informe escrito breve que contenga la identificación y clasificación de fuentes y condiciones con referencia normativa.

Duración estimada: 90 minutos.

Actividad 3: Diagnóstico y evaluación de factores de riesgo en el entorno laboral real

Objetivo: Evaluar los factores de riesgo en diferentes contextos laborales a través de la inspección y reconocimiento de ambientes y procesos de manipulación de alimentos.

Descripción:

- Los estudiantes realizan una visita guiada o auto-gestionada a un establecimiento relacionado con la manipulación de alimentos.
- Utilizando una lista de verificación proporcionada, registran los factores de riesgo observados.
- Posteriormente, elaboran un reporte que incluya recomendaciones para la mitigación de riesgos.

Organización: Individual (si es posible) o en parejas.

Producto esperado: Reporte de factores de riesgo y recomendaciones.

Duración estimada: 2 horas (incluye visita y elaboración del reporte).

Actividad 4: Debate sobre las consecuencias de la contaminación alimentaria en la salud laboral

Objetivo: Describir las consecuencias de la contaminación alimentaria en la salud laboral sustentando su explicación en evidencia científica y normativa vigente.

Descripción:

- El docente presenta datos y estudios científicos sobre enfermedades relacionadas con contaminación alimentaria y su impacto laboral.
- Se divide a los estudiantes en dos grupos que preparan argumentos sobre la importancia de la prevención en la salud laboral.
- Se realiza un debate moderado donde cada grupo expone y defiende sus ideas.
- Cierre con reflexión conjunta y resumen por parte del docente.

Organización: Grupos grandes (dos equipos).

Producto esperado: Participación activa en debate y entrega de resumen escrito de conclusiones.

Duración estimada: 60 minutos.

Evaluación

Evaluación diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre tipos de contaminantes y fuentes de contaminación en alimentos.

Cómo se evalúa: Cuestionario breve con preguntas abiertas y de opción múltiple sobre contaminantes y riesgos.

Instrumento sugerido: Cuestionario impreso o digital aplicado al inicio de la unidad.

Evaluación formativa

Qué se evalúa: Progreso en la identificación, clasificación y evaluación de contaminantes y factores de riesgo mediante actividades prácticas.

Cómo se evalúa: Revisión y retroalimentación de productos parciales de actividades (listados, informes, reportes).

Instrumento sugerido: Rúbricas de evaluación para cada actividad práctica que consideren precisión, aplicación normativa y claridad.

Evaluación sumativa

Qué se evalúa: Capacidad integral para identificar contaminantes, clasificar fuentes y condiciones, evaluar factores de riesgo y describir consecuencias en salud laboral.

Cómo se evalúa: Examen escrito o proyecto final donde se analice un caso real o simulado, aplicando todos los conocimientos de la unidad.

Instrumento sugerido: Prueba escrita con análisis de caso, preguntas de desarrollo y aplicación normativa, y presentación oral o escrita del proyecto final.

Unidad 3: Prácticas de Higiene y Manipulación Segura de Alimentos

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y aplicar técnicas de higiene personal adecuadas para la manipulación segura de alimentos en su entorno laboral.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de describir los procedimientos correctos para el almacenamiento y conservación de alimentos que minimicen el riesgo de contaminación.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de implementar prácticas seguras durante la preparación de alimentos, asegurando la prevención de peligros físicos, químicos y biológicos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar y corregir condiciones de manipulación de alimentos que no cumplan con los estándares de inocuidad establecidos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de aplicar normativas nacionales e internacionales relacionadas con la higiene y manipulación segura de alimentos en el contexto laboral.

Contenidos Temáticos

1. Introducción a la Higiene y Manipulación Segura de Alimentos

- Importancia de la higiene en la manipulación de alimentos: impacto en la salud y bienestar laboral.
- Conceptos básicos: inocuidad alimentaria, contaminación cruzada, peligros microbiológicos, físicos y químicos.
- Marco legal y normativo aplicable en el país y a nivel internacional.

2. Técnicas de Higiene Personal para la Manipulación de Alimentos

- Prácticas de higiene personal indispensables: lavado correcto de manos, uso de vestimenta adecuada, cuidado del cabello y uñas.
- Uso de equipo de protección personal: guantes, gorros, mascarillas y batas.
- Hábitos saludables que previenen la contaminación de alimentos: evitar tocarse la cara, manejo adecuado de heridas y enfermedades contagiosas.
- Procedimientos para la higiene antes, durante y después de la manipulación de alimentos.

3. Procedimientos Correctos para el Almacenamiento y Conservación de Alimentos

- Principios del almacenamiento seguro: separación de alimentos crudos y cocidos para evitar contaminación cruzada.
- Condiciones óptimas de temperatura y humedad para diferentes tipos de alimentos.
- Rotación de productos mediante el método PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).
- Control y registro de fechas de caducidad y consumo preferente.
- Buenas prácticas para el almacenamiento en refrigeradores, congeladores y despensas.

4. Prácticas Seguras en la Preparación de Alimentos

- Limpieza y desinfección de utensilios, superficies y equipos antes y después de su uso.
- Técnicas para evitar la contaminación cruzada durante la preparación.
- Control de temperaturas durante la cocción y mantenimiento de alimentos calientes/fríos.
- Identificación y prevención de peligros físicos, químicos y biológicos en la preparación.
- Uso seguro de aditivos y productos químicos autorizados en alimentos.

5. Evaluación y Corrección de Condiciones Inadecuadas en la Manipulación de Alimentos

- Identificación de incumplimientos en prácticas de higiene y manipulación.
- Técnicas para la inspección visual y sensorial de alimentos y áreas de trabajo.
- Protocolos para la corrección inmediata y seguimiento de acciones correctivas.
- Registros y documentación de controles y auditorías internas.

6. Normativas Nacionales e Internacionales en Higiene y Manipulación Segura

- Revisión de normas nacionales vigentes para la inocuidad alimentaria.

- Introducción a estándares internacionales como el Codex Alimentarius, HACCP y protocolos ISO aplicables.
- Responsabilidades del manipulador de alimentos según la legislación.
- Procedimientos para la implementación y cumplimiento normativo en el centro de trabajo.

Actividades

Actividad 1: Simulación de Lavado de Manos Correcto

Objetivo: Identificar y aplicar técnicas de higiene personal adecuadas para la manipulación segura de alimentos.

Descripción paso a paso:

- El instructor explica y demuestra la técnica correcta de lavado de manos según protocolos establecidos.
- Los estudiantes practican individualmente el lavado de manos en un área designada.
- Se utiliza un gel fluorescente o polvo especial para verificar la efectividad del lavado bajo luz ultravioleta.
- Retroalimentación grupal sobre errores comunes y mejores prácticas.

Organización: Individual

Producto esperado: Demostración práctica y correcta del lavado de manos.

Duración estimada: 45 minutos

Actividad 2: Análisis y Organización del Almacenamiento de Alimentos

Objetivo: Describir procedimientos correctos para el almacenamiento y conservación que minimicen riesgos.

Descripción paso a paso:

- En grupos pequeños, se presenta un escenario con imágenes o muestras de un área de almacenamiento real o simulada.
- Los grupos identifican errores o riesgos en la organización, temperatura y separación de alimentos.
- Discuten y proponen un plan para reorganizar el almacenamiento siguiendo buenas prácticas.
- Presentan sus propuestas al grupo y reciben retroalimentación.

Organización: Grupos de 3-4 personas

Producto esperado: Informe o presentación con plan de mejora para almacenamiento seguro.

Duración estimada: 1 hora

Actividad 3: Taller de Preparación Segura de Alimentos

Objetivo: Implementar prácticas seguras durante la preparación de alimentos previniendo peligros físicos, químicos y biológicos.

Descripción paso a paso:

- Se asignan tareas para preparar un platillo sencillo siguiendo protocolos de higiene, almacenamiento y cocción seguros.

- Cada participante debe aplicar técnicas aprendidas para evitar contaminación, como uso correcto de guantes, utensilios limpios y control de temperatura.
- El instructor supervisa y corrige errores en tiempo real.
- Al finalizar, se discuten los riesgos evitados y las buenas prácticas aplicadas.

Organización: Individual o parejas

Producto esperado: Preparación correcta y segura de un platillo con cumplimiento de normas de higiene.

Duración estimada: 2 horas

Actividad 4: Auditoría Simulada de Condiciones de Manipulación

Objetivo: Evaluar y corregir condiciones de manipulación que no cumplan con estándares de inocuidad.

Descripción paso a paso:

- En grupos, se proporciona una lista de verificación basada en normas de higiene y manipulación segura.
- Se realiza una inspección simulada en un área de trabajo replicada o en imágenes/videos.
- Identifican incumplimientos y redactan un informe con acciones correctivas.
- Se presenta el informe y se discuten estrategias para implementar mejoras.

Organización: Grupos de 3-4 personas

Producto esperado: Informe de auditoría con plan de acciones correctivas.

Duración estimada: 1.5 horas

Evaluación

Evaluación Diagnóstica

Qué se evalúa: Conocimientos previos sobre higiene personal, almacenamiento y manipulación segura de alimentos.

Cómo se evalúa: Cuestionario de opción múltiple con preguntas básicas sobre conceptos y prácticas.

Instrumento sugerido: Test escrito o digital con 15-20 preguntas.

Evaluación Formativa

Qué se evalúa: Aplicación práctica de técnicas de higiene, almacenamiento, preparación y evaluación de condiciones inseguras.

Cómo se evalúa: Observación directa durante actividades prácticas, retroalimentación continua y revisión de productos entregados (informes, presentaciones).

Instrumento sugerido: Lista de cotejo para observación, rúbrica para evaluación de informes y presentaciones.

Evaluación Sumativa

Qué se evalúa: Competencias integrales para aplicar técnicas de higiene personal, almacenamiento, preparación segura, evaluación de condiciones y normativas.

Cómo se evalúa: Examen teórico-práctico y presentación de un caso de estudio donde el estudiante debe identificar y corregir problemas de inocuidad.

Instrumento sugerido: Examen escrito con preguntas de desarrollo y análisis de caso práctico, matriz de evaluación para desempeño.

Unidad 4: Normativa, Control y Gestión de la Inocuidad Alimentaria

Objetivos de Aprendizaje

- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de identificar y describir las principales normativas nacionales e internacionales relacionadas con la inocuidad alimentaria, aplicando criterios para su cumplimiento en el ámbito laboral.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de analizar los principios y etapas del sistema HACCP para diseñar un plan básico de control de riesgos en la manipulación de alimentos.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de implementar programas de seguridad alimentaria en un entorno laboral simulado, evaluando su eficacia mediante indicadores de control y gestión.
- Al finalizar la unidad, el estudiante será capaz de evaluar procedimientos de control de calidad e inocuidad alimentaria, proponiendo mejoras basadas en normativas vigentes y buenas prácticas.