

1. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DEL CURSO

Al finalizar el curso el participante será capaz de:

- Conocer principios básicos de nutrición sobre guías alimentarias.
- Conocer las enfermedades de origen alimentario: transmisión, agentes causantes, métodos de prevención.
- Reconocer peligros biológicos, químicos y físicos presentes en diferentes alimentos.
- Brindar capacitación al personal operativo que labora en el servicio de alimentación o en la industria alimentaria, en los aspectos fundamentales relacionados con el control de los factores de peligro.
- Conocer diferentes métodos de conservación de alimentos y los controles respectivos.
- Evaluar el grado de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en un servicio de alimentación o en una industria de alimentos. Las BPM son todas las acciones que deben llevarse a cabo con respecto al entorno de producción (infraestructura, personal, ambiente, entre otros) y las operaciones que se realizan para lograr que los productos alimenticios elaborados tengan la calidad requerida.
- Identificar y priorizar las acciones de mejoramiento encontradas prestando especial énfasis a todos aquellos aspectos que puedan comprometer la inocuidad de los productos elaborados, es decir, que el servicio de alimentación o industria de alimentos pueda garantizar que sus productos no presentan agentes de peligro biológico, químico o físico, que pongan en peligro la salud del consumidor en un corto, mediano o largo plazo.
- Reconocer la importancia de establecer un sistema documental y sistemas integrados para el aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria.
- Conocer los principios y aplicaciones del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés).

2. CONTENIDO

El temario completo del curso y la duración de cada tópico (en horas e-learning) es el siguiente:

Módulo 1: Generalidades de manipulación de alimentos

° **Duración: 5 horas.**

° **Distribución:**

- Capítulo I: Introducción.
- Capítulo II: Importancia de las BPM.
- Capítulo III: Principios de nutrición sobre guías de alimentación.
- Capítulo IV: Enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).
- Capítulo V: Métodos de conservación de alimentos.

Módulo 2: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

° **Duración: 5 horas.**

° **Distribución:**

- Capítulo VI: Lineamientos de Buenas Prácticas de Manufactura.
- Capítulo VII: Procedimientos estandarizados de operación (SOP por sus siglas en inglés).
- Capítulo VIII: Procedimientos estandarizados de operación para la limpieza y desinfección (SSOP por sus siglas en inglés).

Módulo 3: Principios de HACCP y su Relación con otros Sistemas de Gestión de la Calidad e Inocuidad

° **Duración: 1,5 horas.**

° **Distribución:**

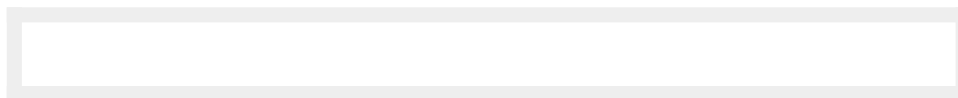
- Capítulo IX: Sistemas de gestión.
- Capítulo X: Desarrollo del plan HACCP.
- Capítulo XI: Norma HACCP y otros sistemas de gestión.

Módulo 4: PIA como capacitador de las BPM

- **Duración: 1,5 horas.**
- **Distribución:**
 - Capítulo XII: PIA como capacitador de las BPM.
 - Capítulo XIII: Expositor exitoso.
 - Capítulo XIV: Aspectos por considerar durante la presentación.

Módulo 5: Evaluación del nivel de cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura

- **Duración: 1 hora.**
- **Distribución:**
 - Capítulo XV: Herramientas para evaluar las BPM.



3. METODOLOGÍA Y EVALUACIÓN

La capacitación de Promotor de Inocuidad de Alimentos (PIA) para la industria láctea en modalidad e-learning se recibe directamente desde nuestra página web www.citaelearning.com. La distribución del tiempo requerido para desarrollar los diferentes temas quedará bajo la elección del cliente; sin embargo, se asignará un periodo máximo de dos meses para completar el temario antes indicado.

Este curso es de aprovechamiento, por lo que el participante será evaluado para garantizar que cuenta con los conocimientos y destrezas necesarios para poder cumplir idóneamente sus funciones como Promotor de la Inocuidad de Alimentos PIA.

Se realizará un examen electrónico al completar cada módulo del curso, para un total de 5 exámenes virtuales. Es necesario que el participante apruebe cada uno de estos exámenes para poder avanzar al módulo siguiente, en caso contrario deberá repetir el examen cuantas veces sea necesario hasta obtener una nota igual o superior a 75.

El estudiante dispone además de una serie de ejercicios y prácticas virtuales que se presentan durante el desarrollo de los cursos. El PIA e-learning también contiene una serie de libros de trabajo en el cuál se asignan algunas tareas que deben desarrollarse en el lugar de trabajo del PIA. La entrega de estas tareas contempla un puntaje importante dentro de la evaluación del curso.

Se recomienda que el estudiante utilice estas herramientas para que logre afianzar los conocimientos adquiridos durante el curso, se le facilite la comprensión de los distintos temas y se enfrente al ejercicio de pasar los conocimientos teóricos a soluciones prácticas que le permitan resolver inconvenientes en el día a día de la empresa. Estas tareas serán calificadas por el instructor-asesor asignado y se entregarán revisadas en un periodo máximo de 8 días hábiles después de su envío. Para aprobarlas se debe obtener una nota mayor a 70 en las mismas.



PLAN CURRICULAR PIA PARA LA INDUSTRIA LÁCTEA MODALIDAD: E-LEARNING

A continuación se muestra el desglose general de la evaluación del curso:

- Exámenes al finalizar cada módulo (5) 75%
- Tareas (5) 25%

4. MEDIOS PARA REALIZAR CONSULTAS

- Correo electrónico del equipo asesor del curso: asistentelearning@gmail.com
- Llamadas telefónicas al tutor del curso: 2511-7219

5. MONTO DE LA INVERSIÓN:

US \$72 POR LICENCIA, se realizan además paquetes institucionales.

NOTA: Los cursos permanecen abiertos todo el año por lo que usted podrá solicitar su licencia en el momento que lo considere oportuno, el curso no tiene horario fijo (curso asincrónico) y cuenta con el apoyo de un tutor que lo va guiando durante todo el proceso de aprendizaje.

Para más información:

Marjorie Henderson García: marjorie.henderson@ucr.ac.cr o al teléfono (506) 2511-7219

Marcela Fallas: marcela.fallas@ucr.ac.cr o al teléfono (506) 2511-8845.