Curso

Principios de inocuidad de alimentos

1 de septiembre, 2025

5 Módulos

5 Semanas

Modalidad **Virtual**

Educar para sustentar la vida.

ZEED
ZAMORANO EVERLASTING EDUCATION

Objetivo del curso

Brindar los conocimientos necesarios para comprender los sistemas de inocuidad y garantizar la seguridad de los alimentos, minimizando los riesgos de contaminación mediante prácticas adecuadas de higiene, manipulación y almacenamiento, alineadas con las normativas y estándares de inocuidad alimentaria.

Objetivos específicos:

- Comprender los conceptos fundamentales de la inocuidad alimentaria.
- Identificar y prevenir peligros a lo largo de la cadena de producción de alimentos.
- Reconocer las principales fuentes de contaminación durante la producción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos.
- Identificar y desarrollar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Adquirir conocimientos básicos sobre un plan HACCP y sus 7 principios.

Dirigido a:

Personas con interés en la industria alimentaria, particularmente en el manejo adecuado y la seguridad de los alimentos. Se espera que quienes participen tengan nociones básicas de higiene personal, del equipo y del entorno relacionadas con la manipulación de alimentos, así como una disposición para aprender y aplicar estos conocimientos en contextos prácticos.

¿Qué aprenderán?

A identificar las principales fuentes y mecanismos de contaminación de alimentos, diferenciando entre peligros físicos, químicos y biológicos. Asimismo, conocerán las buenas prácticas de higiene en la industria alimentaria, la estructura y elaboración de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), y los fundamentos del sistema HACCP, incluyendo sus siete principios clave.

Contenido del curso

Módulo 1: Fuentes y mecanismos de contaminación, indicadores de calidad, higiene e inocuidad en los alimentos.

Módulo 2: Prácticas de higiene en los alimentos.

Módulo 3: Introducción a los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).

Módulo 4: Historia, conceptos y principios del sistema HACCP.

Módulo 5: Validación y verificación de medidas de control.

El curso inicia el 1 de septiembre y finaliza el 13 de octubre. Las sesiones de tutoría sincrónica se realizarán todos los lunes, de 17:00 a 18:00 h.

Docente

Ligia Luna
Ingeniera Agroindustrial con maestría en Microbiología y más de 20 años de experiencia en microbiología aplicada a la inocuidad alimentaria, salud pública, investigación y docencia.

Actualmente es profesora asociada en Zamorano y ha ocupado roles estratégicos en instituciones científicas y de salud pública en Ecuador, liderando iniciativas en vigilancia epidemiológica y zoonosis.

Inversión:
USD 400 + matrícula

*Inscripción con extrafinanciamiento disponible de 6 y 9 meses
0% de interés con tarjetas de crédito BAC y Ficohsa.

Política de cancelación:

- Si la cancelación de la participación ocurriera una semana o menos antes del inicio del curso, no se realizará reembolso del monto pagado.
- Si la cancelación ocurre entre una y dos semanas antes del inicio del curso, se reembolsará el 50% del valor total del curso.
- No se aplicarán devoluciones por cancelaciones realizadas el día del inicio del curso o después.

Para solicitar una cancelación y aplicar a la política de reembolso, el participante deberá enviar un correo a cmatamoros@zamorano.edu indicando los motivos y adjuntando los datos de inscripción.

Para más información

Skarleth Oliva / soliva@zamorano.edu / +504 9430-4868
Jackeline Cantón / jcanton@zamorano.edu / +504 3144-4045

www.zamorano.edu

ZEED
ZAMORANO EVERLASTING EDUCATION