



Técnicas de Alimentación y Nutrición

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 50 horas

Objetivo General:

Desarrollar competencias técnicas y prácticas en el ámbito de la alimentación y nutrición, aplicando principios de higiene, seguridad y eficiencia en los procesos de preparación, manipulación y mantenimiento de equipos utilizados en servicios de alimentación.

1: Técnicas de Alimentación y Nutrición

Contenidos:

- Conceptos básicos de alimentación y nutrición
- Clasificación y funciones de los nutrientes
- Requerimientos energéticos según edad, sexo y actividad
- Elaboración de menús saludables
- Evaluación del estado nutricional

Módulo 2: Manipulación y Mantención de Autoclaves

Contenidos:

- Principios de funcionamiento del autoclave
- Normas de seguridad y prevención de riesgos
- Procedimientos de limpieza y mantenimiento
- Control de temperatura, presión y tiempo
- Registro y trazabilidad del proceso de esterilización

Módulo 3: Equipos de Servicio de Alimentación y Nutrición

Contenidos:

- Tipos de equipos y utensilios en servicios de alimentación
- Uso y manejo seguro de equipos eléctricos y manuales
- Mantenimiento preventivo y correctivo básico
- Normas de higiene y desinfección de equipos
- Control de calidad en el servicio de alimentación

Metodología del Curso Asincrónico

El curso se desarrollará completamente en modalidad asincrónica, a través de una plataforma virtual de aprendizaje (LMS), disponible las 24 horas del día durante el período establecido. Esta modalidad permite al participante avanzar a su propio ritmo, accediendo a los materiales y actividades desde cualquier dispositivo con conexión a internet.

1. Estrategia de Aprendizaje

El proceso formativo se centra en el aprendizaje autónomo y flexible, donde cada participante gestiona su tiempo de estudio de acuerdo con su disponibilidad. La metodología combina distintos recursos pedagógicos digitales que promueven la comprensión, análisis y aplicación práctica de los contenidos.

2. Recursos Didácticos



Lecturas guiadas: Materiales teóricos descargables y diseñados con lenguaje claro, esquemas y ejemplos prácticos.

Presentaciones interactivas: Diapositivas con resúmenes de conceptos clave y ejercicios de reflexión.

Videos de apoyo: Material audiovisual breve y complementario, orientado a reforzar los contenidos principales de cada módulo (sin incluir clases explicativas grabadas).

Casos prácticos: Situaciones reales o simuladas que permiten aplicar los conocimientos adquiridos.

Foros de participación: Espacios asincrónicos para el intercambio de ideas y resolución de dudas, moderados por el tutor.

3. Rol del Tutor

El tutor o facilitador cumple un rol de acompañamiento y orientación, respondiendo consultas en foros o mensajería interna de la plataforma. Asimismo, entrega retroalimentación personalizada sobre las actividades evaluativas y fomenta la participación activa del estudiante.

4. Evaluación del Aprendizaje

La evaluación es continua y formativa, con instrumentos que valoran tanto la comprensión teórica como la aplicación práctica:

- Cuestionarios en línea por módulo.

- Actividades prácticas o estudios de caso.

- Evaluación final integradora.

La aprobación del curso requerirá una nota mínima de 4.0 (en escala de 1.0 a 7.0) y un avance total del 100 % en los contenidos.

5. Seguimiento y Soporte

El sistema registra automáticamente el progreso, tiempo de conexión y resultados obtenidos por cada participante. En caso de dificultades técnicas, el estudiante podrá contactar al soporte académico o técnico mediante correo electrónico o chat interno.

6. Cierre y Certificación

Una vez completadas todas las actividades, el participante podrá descargar su certificado digital de aprobación desde la sección correspondiente de la plataforma, con validez oficial emitida por OTEC JCCD LTDA.