



UNIVERSIDAD DR. JOSÉ
MATÍAS DELGADO

Facultad de
Agricultura e
Investigación Agrícola

Facultad de
Posgrados y
Educación Continua

Curso especializado en Inocuidad alimentaria frente al COVID-19

Fechas: del 6 al 30 de julio de 2020

Duración: 32 horas-clase

Modalidad: presencial-remoto

Inversión: US\$240.00 (pagadero en 2 cuotas)

Facilitadora: Ing. Diana Pamela Rico, con la
asistencia de expertos invitados

Asesora: Ing. Antonia Beatriz Amador Medrano



posgradomatias@ujmd.edu.sv



(503) 6198-3074

LÍDERES
EN EDUCACIÓN EJECUTIVA EN EL SALVADOR

Inocuidad alimentaria frente al COVID-19



UNIVERSIDAD DR. JOSÉ
MATÍAS DELGADO

EDUCACIÓN
CONTINUA

Del 6 al 30 de julio de 2020 | 32 horas-clase | Inversión: US\$240.00 (pagadero en 2 cuotas de US\$120.00 cada una)

Objetivo: Brindar a los participantes información relevante sobre inocuidad alimentaria y sus herramientas técnicas para aplicación práctica en tiempos de COVID-19.

Metodología:

- Presencial-remoto: señal bidireccional por videoconferencia a través de Google Meet, con interacción en tiempo real entre el profesor y los estudiantes, y entre los compañeros (preguntas y respuestas en directo). Contenido dinámico con elementos didácticos de aprendizaje en el momento (videos, pizarra, encuestas, gráficas, imágenes, chat, entre otros). La clase queda registrada en video para uso posterior de los estudiantes.
- Contenido didáctico con uso de herramientas digitales que facilitarán el aprendizaje en sesiones sincrónicas y material complementario adicional para estudio asincrónico.
- Asesoría para el diseño, desarrollo y presentación de recomendaciones de inocuidad alimentaria.

Mecanismo de aprobación: Diseño, desarrollo y presentación de recomendaciones de inocuidad alimentaria para su empresa, restaurante, establecimiento de alimentos o incluso para su hogar, en el contexto del retorno seguro a las actividades laborales post cuarentena.

10% de descuento para estudiantes, egresados, graduados y docentes de la Universidad Dr. José Matías Delgado

Inocuidad alimentaria frente al COVID-19



UNIVERSIDAD DR. JOSÉ
MATÍAS DELGADO

EDUCACIÓN
CONTINUA

Contenidos

Módulo 1 Introducción a la inocuidad

- Conceptos básicos
- Peligros biológicos, físicos y químicos
- Buenas prácticas de higiene

Duración: 9 horas-clase

Fechas: 6, 8, 10 y 11 de julio de 2020

Horario: lunes, miércoles y viernes de 6:00 p.m.
a 7:40 p.m.; sábado de 8:30 a.m. a 11:00 a.m.

Módulo 2 Buenas prácticas de inocuidad

- Buenas prácticas agrícolas
- Buenas prácticas de manufactura
- Otros programas prerrequisito
- Gestión de limpieza y desinfección

Duración: 9 horas-clase

Fechas: 13, 15, 17 y 18 de julio de 2020

Horario: lunes, miércoles y viernes de 6:00 p.m.
a 7:40 p.m.; sábado de 8:30 a.m. a 11:00 a.m.

Módulo 3 COVID-19 y la inocuidad alimentaria

- SARS-CoV-2 y los alimentos
- COVID-19 en la industria alimentaria
- Gestión del riesgo
- Controles preventivos
- Medidas de bioseguridad

Duración: 9 horas-clase

Fechas: 20, 22, 24 y 25 de julio de 2020

Horario: lunes, miércoles y viernes de 6:00 p.m.
a 7:40 p.m.; sábado de 8:30 a.m. a 11:00 a.m.

Módulo 4 Respaldando la inocuidad

- Bases normativas
- Protocolos de autoridades competentes
- Documentación y registros
- Cultura de inocuidad dentro de su empresa

Duración: 5 horas-clase

Fechas: 27, 29 y 30 de julio de 2020

Horario: lunes y miércoles de 6:00 p.m. a 7:40
p.m.; jueves de 6:00 p.m. a 7:00 p.m.

Diseño, desarrollo y presentación de recomendaciones de inocuidad alimentaria