

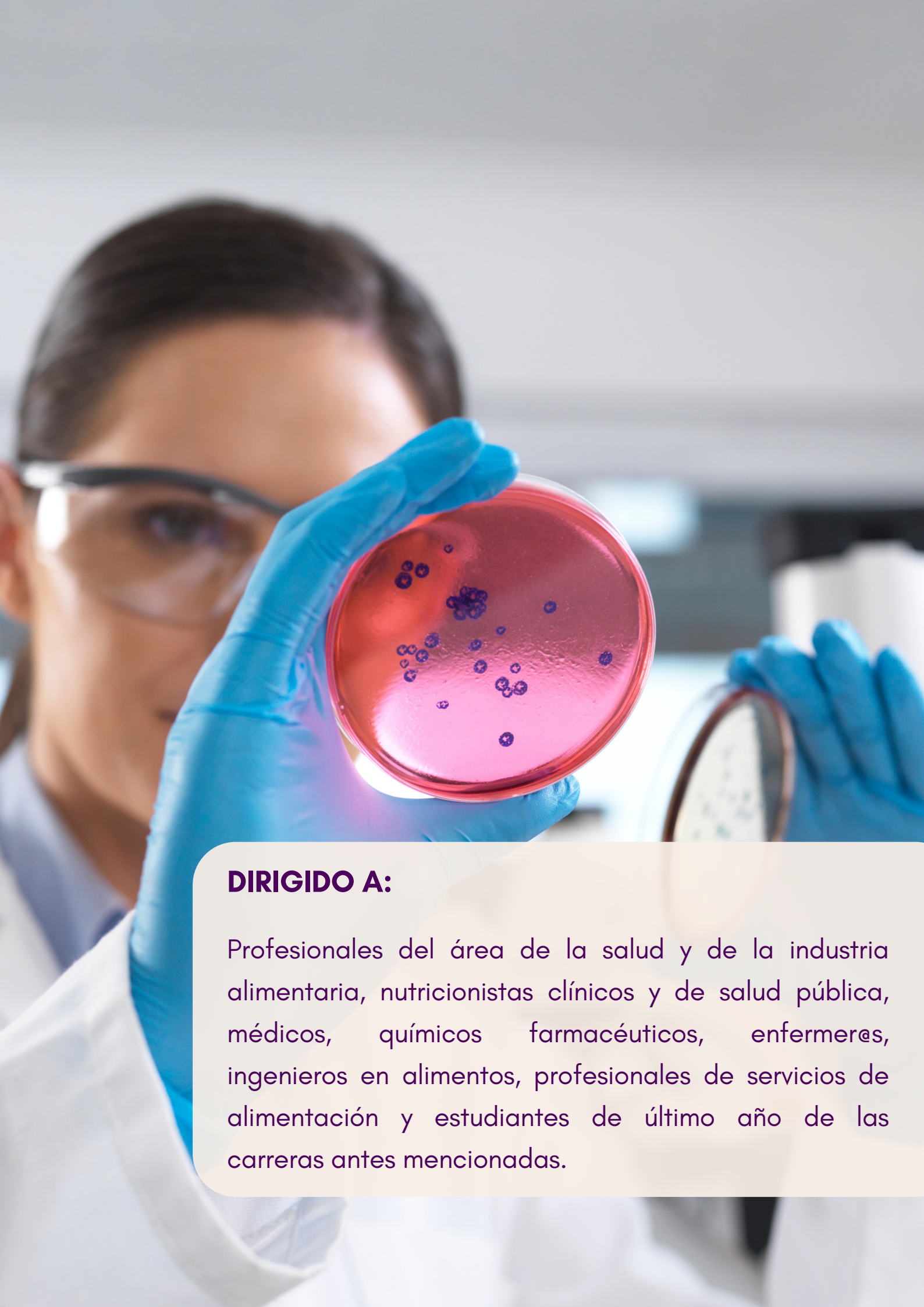
CURSO INTENSIVO

Microbiología y toxicología de los alimentos

Lo que todo profesional de la salud debe saber para evaluar riesgos reales en la práctica clínica

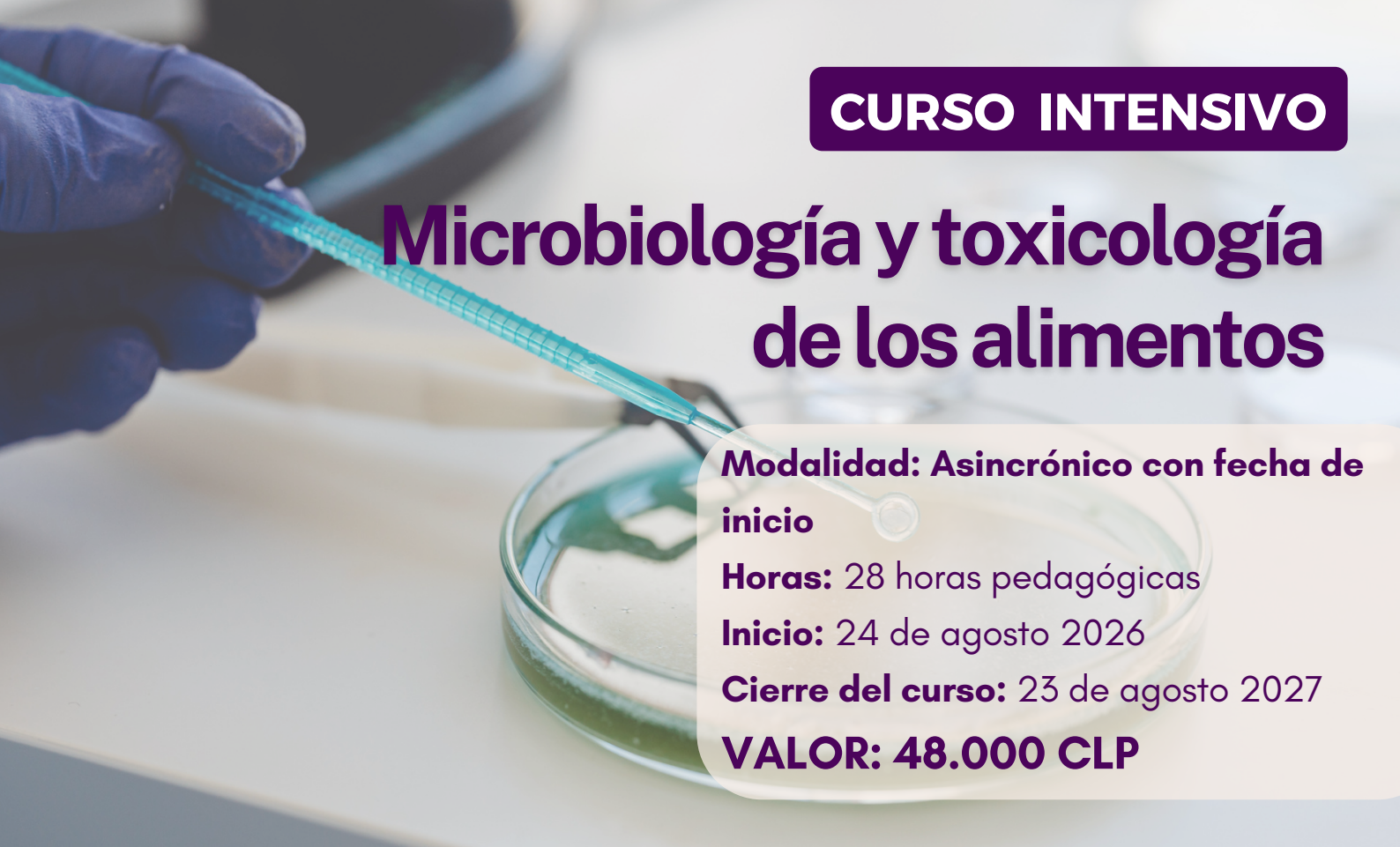


Inicio
24 Agosto



DIRIGIDO A:

Profesionales del área de la salud y de la industria alimentaria, nutricionistas clínicos y de salud pública, médicos, químicos farmacéuticos, enfermeras, ingenieros en alimentos, profesionales de servicios de alimentación y estudiantes de último año de las carreras antes mencionadas.



CURSO INTENSIVO

Microbiología y toxicología de los alimentos

Modalidad: Asincrónico con fecha de inicio

Horas: 28 horas pedagógicas

Inicio: 24 de agosto 2026

Cierre del curso: 23 de agosto 2027

VALOR: 48.000 CLP

DESCRIPCIÓN

El curso proporciona una formación integral sobre los **riesgos microbiológicos y toxicológicos asociados al consumo de alimentos**, abordando los principales microorganismos patógenos, factores que favorecen su crecimiento, mecanismos de contaminación y sustancias tóxicas presentes en los alimentos, junto con su impacto en la salud humana.

Además, entrega herramientas para interpretar brotes, evaluar la inocuidad alimentaria y comprender el marco regulatorio vigente, permitiendo al profesional tomar decisiones informadas, comunicar riesgos con base científica y fortalecer su práctica clínica desde una perspectiva preventiva y basada en evidencia.



CURSO INTENSIVO

Microbiología y toxicología de los alimentos

CARACTERÍSTICAS

Este curso es ideal para quienes deseen fortalecer su capacidad de evaluar riesgos reales, interpretar brotes, comunicar evidencia y evitar alarmismo o desinformación en torno a los alimentos.

El curso es **100% asincrónico**, es decir, las clases son grabadas e incluye:

- 3 Módulos compuesto por 6 videoclases expositivas.
- Carpeta con material bibliográfico en inglés y/o español.
- Casos prácticos con su desarrollo.
- Evaluación al finalizar el curso.
- Duración estimada de **2 meses**.
- Acceso al curso por **12 meses** desde la fecha de inicio.

(*) **Importante:** Tanto el contenido, como el cuerpo docente y las fechas establecidas en este programa pueden estar sujetas a cambios

Educación a distancia

1. **Formación Innovadora con apoyo de Internet:** Esta modalidad permite una formación más ágil, innovadora y flexible, aumentando los recursos y posibilidades de enseñanza.

2. **Videoclases expositivas:** Liberación de clases y material mediante el Aula virtual de manera secuencial, lo que permite acceder a los contenidos de acuerdo a los tiempos de cada alumno.

3. **Material Adicional:** El curso cuenta con una carpeta descargable de material bibliográfico actualizado y basado en la evidencia, la que estará disponible durante todo el periodo en que se desarrolle el curso.

4. **Asesoría Docente:** En nuestro Sitio Web, al ingresar al Aula Virtual, podrás dejar tus dudas o comentarios debajo de cada videoclase, hasta terminar el tiempo estimado de duración.



Objetivo General

Actualizar las competencias de los profesionales de la salud y del sector alimentario en microbiología y toxicología de los alimentos, permitiéndoles identificar riesgos reales, prevenir eventos adversos y tomar decisiones informadas en contextos clínicos, productivos y regulatorios.

Objetivos Especificos

- Comprender los fundamentos de la microbiología alimentaria, identificando factores intrínsecos y extrínsecos que determinan el crecimiento microbiano.
- Reconocer los principales microorganismos patógenos transmitidos por alimentos, integrando esta información en la evaluación clínica y preventiva.
- Analizar los principios de la toxicología alimentaria y el marco regulatorio vigente, comprendiendo los mecanismos de toxicidad, la exposición a contaminantes y aditivos.



TEMARIO

MÓDULO 1: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS E INOCUIDAD

La base para prevenir riesgos antes de que lleguen al paciente o consumidor.

- Fundamentos esenciales de microbiología aplicada a alimentos.
- Concepto de inocuidad microbiológica y su impacto en salud humana.
- Factores que determinan el crecimiento microbiano en alimentos:
 - Factores intrínsecos (pH, aw, nutrientes)
 - Factores extrínsecos (temperatura, atmósfera, tiempo)
- Principales vías de contaminación:
 - Producción
 - Procesamiento
 - Distribución
 - Manipulación doméstica e institucional

MÓDULO 2: MICROORGANISMOS PATÓGENOS TRANSMITIDOS POR ALIMENTOS

Del alimento contaminado al cuadro clínico o brote.

- *Bacterias patógenas más relevantes en alimentos:*
 - *Salmonella spp.*
 - *Listeria monocytogenes*
 - *Escherichia coli patógena*
 - *Campylobacter spp.*
- *Virus transmitidos por alimentos:*
 - *Norovirus*
 - *Virus de la Hepatitis A*
- *Parásitos de importancia sanitaria:*
 - *Toxoplasma gondii*
 - *Trichinella spiralis*
- *Brotes de enfermedades transmitidas por alimentos:*
 - *Origen*
 - *Factores de riesgo*
 - *Consecuencias clínicas y sanitarias*

MÓDULO 3: TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y MARCO REGULATORIO

Exposición crónica, contaminantes y normativas que todo profesional debe manejar.

- Principios básicos de toxicología alimentaria
- Fases de la toxicología:
 - Exposición
 - Absorción
 - Metabolismo
 - Eliminación
- Conceptos clave:
 - Genotoxicidad
 - Mecanismos de toxicidad
 - Ingesta Diaria Admisible (IDA)
- Sustancias tóxicas presentes en los alimentos:
 - Sustancias antinutritivas
 - Aditivos alimentarios (edulcorantes, colorantes, preservantes)
 - Contaminantes industriales:
 - Dioxinas
 - Plaguicidas



- Ftalatos
- Bisfenol A (BPA)
- Regulación y control:
 - Reglamento Sanitario de los Alimentos
 - Codex Alimentarius
 - Normas internacionales de referencia

ITINERARIO DEL CURSO

1

MÓDULO: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS E INOCUIDAD

FECHA LIBERACIÓN

Clase: Fundamentos en microbiología

24/08

Clase: Prevención de errores en clínica e industria

24/08

2

MÓDULO: MICROORGANISMOS PATÓGENOS TRANSMITIDOS POR LOS ALIMENTOS

FECHA LIBERACIÓN

Clase: Bacterias y virus transmitidos por alimentos

24/08

Clase: Parásitos y brotes

24/08

3

MÓDULO: TOXICOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS Y MARCO REGULATORIO

FECHA LIBERACIÓN

Clase: Principios de toxicología alimentaria

24/08

Clase: Riesgos y regulación

24/08



ITINERARIO DEL CURSO

*

TRABAJO AUTONOMO

FECHA ESTIPULADA

Semana para ponerse al día con el material bibliográfico

1 semana

*

EVALUACIÓN GLOBAL

FECHA ESTIPULADA

Cuestionario que engloba los contenidos de todos los módulos y tienes plazo hasta 24 de agosto de 2027 para realizarla.

Desde 24/08

*

DIPLOMAS

FECHA ESTIPULADA

Podrás descargar el diploma de forma automática luego de dar por terminadas todas las lecciones, es importante que estén todas marcadas como completas.
Para conocer el proceso haz [CLIC AQUÍ.](#)

PROCESO
AUTOMÁTICO

**VISUALIZACIÓN DE LAS CLASES
EN AULA POR 12 MESES**



CONOCE AL EQUIPO

Gestión Académica



Nta. Elizabeth Venegas C.
CEO Academia NutriActive



Nta. Mauren Rosales R.
Coordinador Académico



Nta. Beatriz Reyes
Docente Principal

Equipo Docente



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud



Beatriz Reyes

Nutricionista

- Nutricionista, Universidad del Desarrollo, Concepción.
- Servsafe: "Higiene e Inocuidad en el Servicio de Alimentos para Supervisores" - GCL Capacita.
- Diploma Gestión e Inocuidad Alimentaria, GCL Capacita.
- Curso "Manipulación de alimentos sin gluten en servicios de alimentación", Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.
- MSc. Nutrición y Alimentos mención Alimentos Saludables Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), Universidad de Chile.

Microbiología y toxicología de los alimentos

EVALUACIÓN Y APROBACIÓN

- El curso cuenta con **1 evaluación** que engloba los contenidos de todos los módulos del curso.
- Las evaluaciones se realizan mediante el Aula Virtual, y puedes realizarla durante el tiempo en que tengas acceso al curso, hasta el 24 de agosto de 2027.
- Tienes solo **un intento** para rendir la evaluación, una vez que la abres no puedes volver atrás, y cuentas con **2 horas** para realizar la evaluación final.
- La escala utilizada corresponde al 60% de exigencia y la **nota mínima de aprobación es 5,0**.
- Podrás descargar el Certificado en el Aula Virtual, en la sección de "Cursos completos".

Microbiología y toxicología de los alimentos

INSCRIPCIÓN E INVERSIÓN

Chile:

- Estudiantes: 38.400 CLP
- Profesionales: 48.000 CLP

Extranjeros:

- Estudiantes: 46 USD
- Profesionales: 57 USD

1. Revisa los detalles de nuestra Oferta Académica en nuestro Sitio Web ➡ academianutriactive.com

2. Añade las formaciones que desees a tu carrito y crea una cuenta en el Aula Virtual.

3. Completa los campos con tus datos personales y realiza el pago.

4. Recibirás un correo desde la dirección "cursosweb@academianutriactive.com" con la bienvenida e información importante respecto a tu curso.

Revisa nuestras políticas de devolución y extensión de plazo
haciendo [CLICK AQUÍ](#)

Microbiología y toxicología de los alimentos

MÉTODOS DE PAGO



Con **Mercado Pago** podrás pagar a través de nuestro [sitio web](#) de forma segura con tarjeta de crédito, débito o utilizando tu saldo en la app.

(*) *Inscripción inmediata*



Paga con tarjeta de crédito o débito desde la plataforma **FLOW** a través de nuestro [sitio web](#).

(*) *Inscripción inmediata*



Paga en dólares desde cualquier país con la plataforma **PAYPAL**. Solicita el link a info.nutriactive@gmail.com, luego completa el siguiente [FORMULARIO](#) para asegurar tu inscripción.

(*) *Inscripción sujeta a verificación en 2 días hábiles.*



Transferencia
bancaria

Realiza una **Transferencia bancaria** directa a nuestra cuenta, para ello completa el siguiente [FORMULARIO](#) para asegurar tu inscripción.

(*) *Inscripción sujeta a verificación en 2 días hábiles.*



Academia
NutriActive
Nutrición, deporte y salud

Encuéntranos en nuestras redes sociales para más información



/nutriactive.chile



informaciones@academianutriactive.com



@academia.nutriactive



www.academianutriactive.com