

Capacitación Práctica

Seguridad Alimentaria





Capacitación Práctica
Seguridad Alimentaria

Índice

01

Introducción

pág. 4

02

¿Por qué cursar esta
Capacitación Práctica?

pág. 6

03

Objetivos

pág. 8

04

Planificación
de la enseñanza

pág. 10

05

¿Dónde puedo hacer la
Capacitación Práctica?

pág. 12

06

Condiciones generales

pág. 14

07

Titulación

pág. 16

01 Introducción

La Seguridad Alimentaria sigue siendo una preocupación global en el panorama actual, donde se estima que cerca de 600 millones de personas enferman anualmente por consumir alimentos contaminados. De hecho, las enfermedades transmitidas por alimentos representan una carga significativa para la salud pública y la economía, con costes estimados en miles de millones de euros al año. Así, la capacitación continua en prácticas de seguridad alimentaria es esencial para los profesionales del sector, crucial para proteger la salud de los consumidores y reducir los riesgos. Por esta razón, TECH ha desarrollado este programa de estudios, que permitirá al egresado integrarse en un equipo experimentado en Seguridad Alimentaria en tan solo 3 semanas, actualizándose en los últimos avances y métodos disponibles.



Esta Capacitación Práctica te permitirá aplicar los estándares más recientes en Seguridad Alimentaria, desde la evaluación de riesgos, hasta la implementación de medidas preventivas”





Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), cada año cerca de 600 millones de personas enferman por consumir alimentos contaminados, y aproximadamente 420,000 mueren como resultado. En respuesta, los gobiernos y las organizaciones están fortaleciendo regulaciones y normativas, para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos, desde la producción hasta el consumo final.

Sin embargo, desafíos como el cambio climático y la globalización continúan presentando obstáculos significativos, que requieren de la colaboración internacional y de avances continuos en investigación y desarrollo, para asegurar que todos puedan acceder a alimentos seguros y nutritivos. Y dado que la práctica es la forma más efectiva de mejorar estas habilidades, TECH ha creado un programa que incluye una estancia de 120 horas en una institución destacada en el sector de la industria alimentaria.

Así, durante 3 semanas, el egresado pasará a formar parte de un equipo de especialistas del máximo nivel, con los que trabajará activamente en el desarrollo de proyectos reales sobre Seguridad Alimentaria. De este modo, podrá ponerse al día, no solo en la implementación de medidas efectivas que garanticen la calidad e inocuidad de los productos alimenticios, sino que también se sumergirán en los procedimientos y normativas vigentes, ofreciendo experiencia práctica bajo la supervisión de expertos del sector.

Durante este período, un tutor adjunto estará disponible para asegurar el cumplimiento de los objetivos establecidos para esta Capacitación Práctica. De esta manera, el especialista podrá trabajar con confianza y seguridad, enfocándose activamente en la gestión de riesgos y preparándose para abordar nuevos desafíos en un entorno dinámico y altamente regulado como el de la industria alimentaria.

02

¿Por qué cursar esta Capacitación Práctica?

TECH ha diseñado un producto académico único y disruptivo en el panorama pedagógico actual, que permitirá al especialista adentrarse en un entorno real, donde practicar los últimos procedimientos y técnicas en Seguridad Alimentaria. Así, a través de la práctica directa en técnicas de control de calidad, normativas sanitarias, análisis de riesgos y gestión de crisis, los egresados fortalecerán su capacidad profesional, contribuyendo activamente a asegurar que los alimentos que llegan a los consumidores sean seguros, nutritivos y cumplidores con los estándares internacionales. Esto les proporcionará una ventaja competitiva en el mercado global, donde la Seguridad Alimentaria es una prioridad.



Esta Capacitación Práctica te ofrecerá una oportunidad crucial para adquirir competencias prácticas y conocimientos especializados en un campo vital para la salud pública y la industria alimentaria”

1. Actualizarse a partir de la última tecnología disponible

Destaca el uso de *Blockchain*, que permite un seguimiento transparente e inmutable de los alimentos, desde su origen hasta el consumidor final. Además, la Inteligencia Artificial (IA) y el aprendizaje automático están siendo utilizados para analizar grandes volúmenes de datos, predecir y prevenir posibles contaminaciones y optimizar procesos productivos. Asimismo, las técnicas avanzadas de biotecnología permiten la detección rápida y precisa de patógenos y contaminantes.

2. Profundizar a partir de la experiencia de los mejores especialistas

El amplio equipo de profesionales que acompañará al especialista a lo largo de todo el periodo práctico supone un aval de primera y una garantía de actualización sin precedentes. Con un tutor designado específicamente, el alumnado podrá desarrollar proyectos reales en un entorno de vanguardia, lo que le permitirá incorporar en su práctica diaria los procedimientos y abordajes más efectivos en Seguridad Alimentaria.

3. Adentrarse en entornos profesionales de primera

TECH selecciona minuciosamente todos los centros disponibles para las Capacitaciones Prácticas. Gracias a ello, el especialista tendrá garantizado el acceso a un entorno de prestigio en el área de la Seguridad Alimentaria. De esta manera, podrá comprobar el día a día de un área de trabajo exigente, rigurosa y exhaustiva, aplicando siempre las últimas herramientas y procedimientos en su metodología de trabajo.



4. Llevar lo adquirido a la práctica diaria desde el primer momento

El mercado académico está plagado de programas pedagógicos poco adaptados al quehacer diario del especialista y que exigen largas horas de carga lectiva, muchas veces poco compatibles con la vida personal y profesional. TECH ofrece un nuevo modelo de aprendizaje, 100% práctico, que permite ponerse al frente de procedimientos de última generación en el campo de la Seguridad Alimentaria y, lo mejor de todo, llevarlo a la práctica profesional en tan solo 3 semanas.

5. Abrir la puerta a nuevas oportunidades

Con el creciente enfoque en la salud pública, la sostenibilidad y la globalización de las cadenas de suministro, hay una demanda cada vez mayor de profesionales capacitados para implementar y gestionar sistemas avanzados de control y prevención. Además, las nuevas regulaciones y estándares internacionales están creando necesidades adicionales de expertos en cumplimiento normativo y certificaciones de inocuidad. En este contexto, la preparación continua y la especialización en Seguridad Alimentaria abrirán las puertas a roles técnicos y de gestión.



Tendrás una inmersión práctica total en el centro que tú mismo elijas”

03 Objetivos

Los objetivos de esta Capacitación Práctica en Seguridad Alimentaria se centrarán en equipar a los egresados con las habilidades y conocimientos necesarios para garantizar la calidad y la inocuidad de los alimentos. Así, se les capacitará en la implementación efectiva de sistemas como el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), así como en técnicas avanzadas de control de calidad y gestión de riesgos alimentarios. Además, se desarrollarán competencias en la evaluación y cumplimiento de normativas sanitarias, promoviendo prácticas de higiene adecuadas y la gestión eficiente de crisis alimentarias.



Objetivos generales

- Comprender los principios fundamentales de la seguridad alimentaria
- Aplicar técnicas de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- Familiarizarse con las normativas y regulaciones locales e internacionales
- Implementar prácticas de higiene y manipulación segura de alimentos
- Realizar auditorías y evaluaciones de seguridad alimentaria
- Desarrollar habilidades para la gestión efectiva de crisis alimentarias
- Mejorar la capacidad de comunicación y trabajo en equipo en entornos de producción alimentaria
- Evaluar y gestionar proveedores y cadenas de suministro de alimentos
- Promover la cultura de la seguridad alimentaria dentro de la organización
- Actualizarse en las últimas tecnologías y metodologías en seguridad alimentaria





Objetivos específicos

- ♦ Identificar los principales riesgos microbiológicos en la industria alimentaria
- ♦ Realizar análisis sensoriales para detectar posibles contaminaciones alimentarias
- ♦ Implementar y supervisar el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)
- ♦ Capacitar en técnicas de conservación y almacenamiento adecuado de alimentos
- ♦ Ejecutar prácticas correctas de limpieza y desinfección en instalaciones y equipos
- ♦ Conducir auditorías internas para asegurar el cumplimiento de normativas sanitarias
- ♦ Desarrollar planes de respuesta ante emergencias alimentarias
- ♦ Manejar correctamente herramientas de etiquetado y trazabilidad de productos
- ♦ Evaluar la calidad y seguridad de materias primas y productos terminados
- ♦ Promover la educación sobre seguridad alimentaria entre los colaboradores
- ♦ Diseñar programas de formación continua en seguridad alimentaria
- ♦ Establecer protocolos de control de alérgenos y contaminantes físicos y químicos
- ♦ Actualizar y mantener registros precisos de seguridad alimentaria
- ♦ Utilizar tecnología avanzada para mejorar la gestión de la seguridad alimentaria

04

Planificación de la enseñanza

La Capacitación Práctica de este programa en Seguridad Alimentaria la forma una estancia práctica en una institución de prestigio, de 3 semanas, de lunes a viernes y 8 horas consecutivas, junto a un especialista adjunto. Esta estancia le permitirá al egresado trabajar en proyectos reales al lado de un equipo de profesionales de referencia en este ámbito, aplicando los procedimientos y las herramientas más innovadoras.

En esta propuesta de capacitación, de carácter completamente práctico, las actividades están dirigidas al desarrollo y perfeccionamiento de las competencias necesarias para la prestación de servicios de Seguridad Alimentaria, en áreas y condiciones que requieren un alto nivel de cualificación, y que están orientadas a la capacitación específica para el ejercicio de la actividad. Se trata, sin duda, de una oportunidad para aprender trabajando.

La enseñanza práctica se realizará con el acompañamiento y guía de los profesores y demás compañeros de entrenamiento que faciliten el trabajo en equipo y la integración multidisciplinar como competencias transversales para la praxis médica (aprender a ser y aprender a relacionarse).

Los procedimientos descritos a continuación serán la base de la capacitación, y su realización estará sujeta a la disponibilidad propia del centro, a su actividad habitual y a su volumen de trabajo, siendo las actividades propuestas las siguientes:



Módulo	Actividad Práctica
Gestión y Control de Calidad	Evaluar la conformidad de productos alimenticios
	Implementar sistemas de gestión de calidad
	Realizar auditorías internas y externas
	Mejorar procesos para asegurar la calidad alimentaria
Legislación Alimentaria y Normativas	Interpretar y aplicar normativas alimentarias locales e internacionales
	Asesorar sobre requisitos legales en seguridad alimentaria
	Elaborar políticas y procedimientos acordes a normativas vigentes
	Garantizar el cumplimiento de estándares reguladores
Gestión de Riesgos Alimentarios	Identificar peligros y evaluar riesgos alimentarios
	Desarrollar programas de gestión de riesgos
	Implementar sistemas de alerta temprana y respuesta
	Mitigar riesgos en la cadena alimentaria
Investigación y Desarrollo en Seguridad Alimentaria	Investigar nuevas tecnologías para mejorar la seguridad alimentaria
	Desarrollar nuevos métodos de conservación de alimentos
	Evaluar la eficacia de técnicas de análisis de riesgos
	Participar en proyectos de investigación aplicada

Módulo	Actividad Práctica
Comunicación y Formación en Seguridad Alimentaria	Capacitar a personal en prácticas seguras de manipulación de alimentos
	Comunicar eficazmente políticas de seguridad alimentaria
	Elaborar materiales educativos sobre buenas prácticas alimentarias
	Colaborar en campañas de concienciación pública
Desarrollo de Productos Alimentarios	Formular nuevos productos alimentarios seguros y nutritivos
	Optimizar procesos de producción para garantizar la seguridad
	Realizar pruebas de estabilidad y vida útil de productos
	Adaptar productos a requerimientos de seguridad específicos



Desarrollarás competencias en comunicación, trabajo en equipo y toma de decisiones bajo presión, preparándote para enfrentar los complejos desafíos que presenta la Seguridad Alimentaria en el mundo actual”

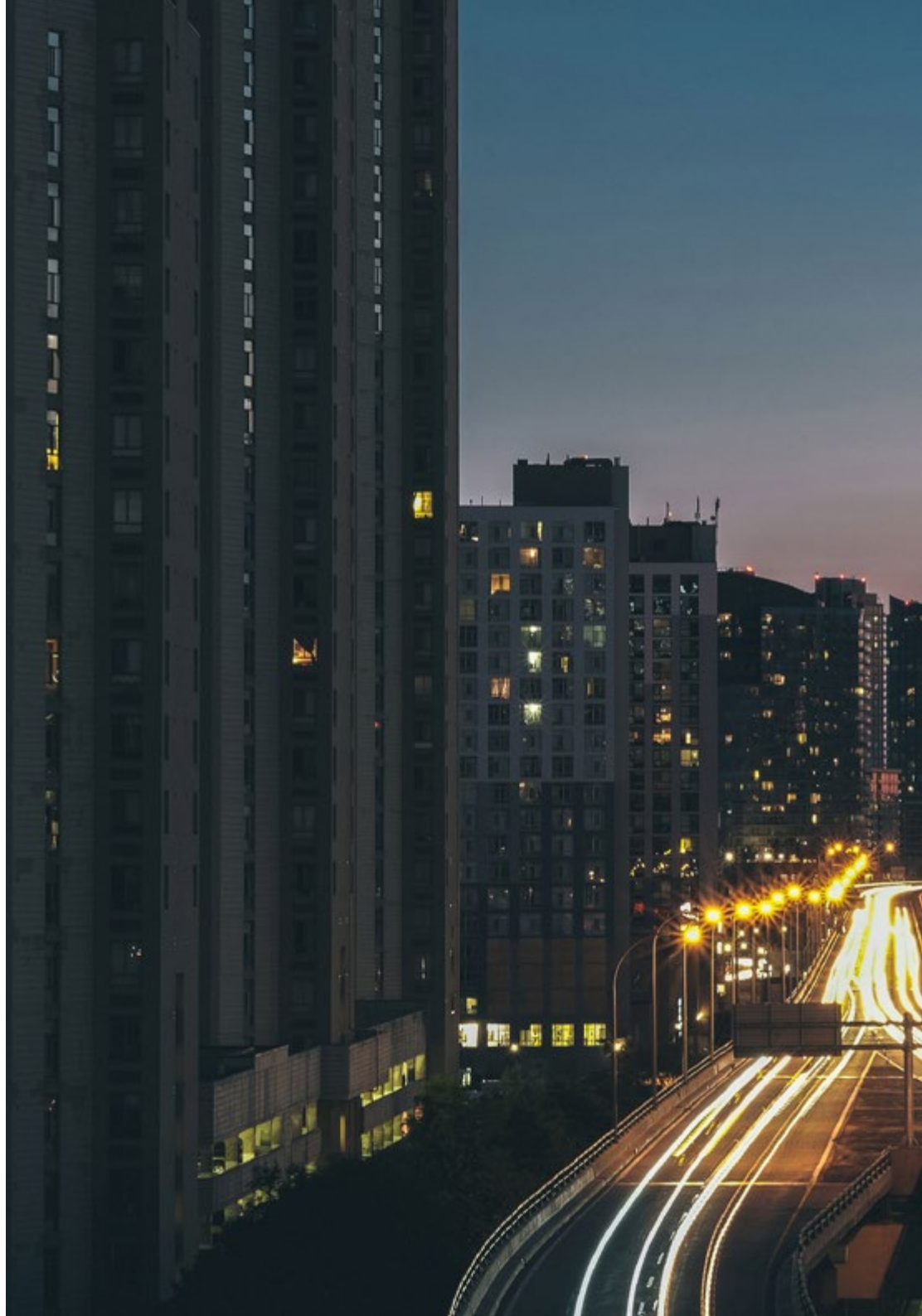
05

¿Dónde puedo hacer la Capacitación Práctica?

En su máxima de ofrecer una educación de calidad al alcance de la mayoría de las personas, TECH se ha dispuesto ampliar los horizontes académicos para que esta capacitación pueda ser impartida en diversos centros alrededor de la geografía nacional. Así, se trata de una oportunidad única, que permitirá al profesional seguir haciendo crecer su carrera al lado de los mejores especialistas del sector en diversas empresas de referencia.

“

Completarás tu capacitación teórica con la mejor estancia práctica del mercado académico. ¡Gracias a TECH alcanzarás el éxito en tu carrera profesional!”





El alumno podrá cursar esta capacitación en los siguientes centros:



Nutrición

CSIC

País	Ciudad
España	Madrid

Dirección: Calle Serrano,117, chamartin,
28006 Madrid

Agencia Estatal Española para la investigación
científica y el desarrollo tecnológico

Capacitaciones prácticas relacionadas:
-Geotecnia y Cimentaciones

06

Condiciones generales

Seguro de responsabilidad civil

La máxima preocupación de esta institución es garantizar la seguridad tanto de los profesionales en prácticas como de los demás agentes colaboradores necesarios en los procesos de capacitación práctica en la empresa. Dentro de las medidas dedicadas a lograrlo, se encuentra la respuesta ante cualquier incidente que pudiera ocurrir durante todo el proceso de enseñanza-aprendizaje.

Para ello, esta entidad educativa se compromete a contratar un seguro de responsabilidad civil que cubra cualquier eventualidad que pudiera surgir durante el desarrollo de la estancia en el centro de prácticas.

Esta póliza de responsabilidad civil de los profesionales en prácticas tendrá coberturas amplias y quedará suscrita de forma previa al inicio del periodo de la capacitación práctica. De esta forma el profesional no tendrá que preocuparse en caso de tener que afrontar una situación inesperada y estará cubierto hasta que termine el programa práctico en el centro.



Condiciones Generales de la Capacitación Práctica

Las condiciones generales del acuerdo de prácticas para el programa serán las siguientes:

1. TUTORÍA: durante la Capacitación Práctica el alumno tendrá asignados dos tutores que le acompañarán durante todo el proceso, resolviendo las dudas y cuestiones que pudieran surgir. Por un lado, habrá un tutor profesional perteneciente al centro de prácticas que tendrá como fin orientar y apoyar al alumno en todo momento. Por otro lado, también tendrá asignado un tutor académico, cuya misión será la de coordinar y ayudar al alumno durante todo el proceso resolviendo dudas y facilitando todo aquello que pudiera necesitar. De este modo, el profesional estará acompañado en todo momento y podrá consultar las dudas que le surjan, tanto de índole práctica como académica.

2. DURACIÓN: el programa de prácticas tendrá una duración de tres semanas continuadas de formación práctica, distribuidas en jornadas de 8 horas y cinco días a la semana. Los días de asistencia y el horario serán responsabilidad del centro, informando al profesional debidamente y de forma previa, con suficiente tiempo de antelación para favorecer su organización.

3. INASISTENCIA: en caso de no presentarse el día del inicio de la Capacitación Práctica, el alumno perderá el derecho a la misma sin posibilidad de reembolso o cambio de fechas. La ausencia durante más de dos días a las prácticas sin causa justificada/médica, supondrá la renuncia de las prácticas y, por tanto, su finalización automática. Cualquier problema que aparezca durante el transcurso de la estancia se tendrá que informar debidamente y de forma urgente al tutor académico.

4. CERTIFICACIÓN: el alumno que supere la Capacitación Práctica recibirá un certificado que le acreditará la estancia en el centro en cuestión.

5. RELACIÓN LABORAL: la Capacitación Práctica no constituirá una relación laboral de ningún tipo.

6. ESTUDIOS PREVIOS: algunos centros podrán requerir certificado de estudios previos para la realización de la Capacitación Práctica. En estos casos, será necesario presentarlo al departamento de prácticas de TECH para que se pueda confirmar la asignación del centro elegido.

7. NO INCLUYE: la Capacitación Práctica no incluirá ningún elemento no descrito en las presentes condiciones. Por tanto, no incluye alojamiento, transporte hasta la ciudad donde se realicen las prácticas, visados o cualquier otra prestación no descrita.

No obstante, el alumno podrá consultar con su tutor académico cualquier duda o recomendación al respecto. Este le brindará toda la información que fuera necesaria para facilitarle los trámites.

07 Titulación

El programa de la **Capacitación Práctica en Seguridad Alimentaria** es el más completo del panorama académico actual. A su egreso, el estudiante recibirá un diploma universitario emitido por TECH Global University, y otro por Universidad FUNDEPOS.

Estos títulos de formación permanente y actualización profesional de TECH Global University y Universidad FUNDEPOS garantizan la adquisición de competencias en el área de conocimiento, otorgando un alto valor curricular al estudiante que supere las evaluaciones y acredite el programa tras cursarlo en su totalidad.

Este doble reconocimiento, de dos destacadas instituciones universitarias, suponen una doble recompensa a una formación integral y de calidad, asegurando que el estudiante obtenga una certificación reconocida tanto a nivel nacional como internacional. Este mérito académico le posicionará como un profesional altamente capacitado y preparado para enfrentar los retos y demandas en su área profesional.

Título: **Capacitación Práctica en Seguridad Alimentaria**

Duración: **3 semanas**

Asistencia: **de lunes a viernes, turnos de 8 horas consecutivas**

Creditos: **4 ECTS**



futuro
confianza personas
salud educación información tutores
garantía acreditación enseñanza
instituciones tecnología aprendizaje
comunidad compromiso
atención personalizada innovación
conocimiento presente calidad
desarrollo web formación
aula virtual idiomas

tech universidad
FUNDEPOS

Capacitación Práctica
Seguridad Alimentaria

Capacitación Práctica Seguridad Alimentaria

