

# Tirocinio

## Sicurezza Alimentare





**tech** global  
university

Tirocinio  
Sicurezza Alimentare

# Indice

01

Introduzione

---

*pag. 4*

02

Perché svolgere questo  
Tirocinio?

---

*pag. 6*

03

Obiettivi

---

*pag. 8*

04

Pianificazione  
dell'insegnamento

---

*pag. 10*

05

Dove posso svolgere il  
Tirocinio?

---

*pag. 12*

06

Condizioni generali

---

*pag. 14*

07

Titolo

---

*pag. 16*

# 01 Introduzione

La Sicurezza Alimentare rimane una preoccupazione globale nel panorama attuale, dove si stima che circa 600 milioni di persone si ammalano ogni anno a causa del consumo di alimenti contaminati. Infatti, le malattie a trasmissione alimentare rappresentano un onere significativo per la salute pubblica e l'economia, con costi stimati in miliardi di euro all'anno. Pertanto, la formazione continua pratica in sicurezza alimentare è essenziale per i professionisti del settore, cruciale per proteggere la salute dei consumatori e ridurre i rischi. Per questo motivo, TECH ha sviluppato questo programma di studio, che consentirà allo studente di integrarsi in un team esperto in Sicurezza Alimentare in sole 3 settimane, aggiornando gli ultimi progressi e metodi disponibili.



*Questo Tirocinio ti consentirà di applicare gli standard più recenti in materia di Sicurezza Alimentare, dalla valutazione dei rischi all'attuazione delle misure preventive"*



Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), ogni anno circa 600 milioni di persone si ammalano a causa del consumo di alimenti contaminati e circa 420.000 muoiono di conseguenza. In risposta, i governi e le organizzazioni stanno rafforzando regolamenti e normative per garantire la qualità e l'innocuità degli alimenti, dalla produzione al consumo finale.

Tuttavia, sfide come il cambiamento climatico e la globalizzazione continuano a presentare ostacoli significativi, che richiedono una collaborazione internazionale e continui progressi nella ricerca e nello sviluppo per garantire che tutti possano accedere ad alimenti sicuri e nutrienti. E poiché la pratica è il modo più efficace per migliorare queste competenze, TECH ha creato un programma che include un tirocinio di 120 ore in un'istituzione di riferimento nel settore dell'industria alimentare.

Così, per 3 settimane, lo studente entrerà a far parte di un team di specialisti del massimo livello, con i quali lavorerà attivamente nello sviluppo di progetti reali sulla Sicurezza Alimentare. In questo modo, potrà aggiornarsi non solo nell'attuazione di misure efficaci che garantiscano la qualità e l'innocuità dei prodotti alimentari, ma anche immergersi nelle procedure e normative vigenti, offrendo esperienza pratica sotto la supervisione di esperti del settore.

Durante questo periodo, un tutor sarà disponibile per garantire il raggiungimento degli obiettivi stabiliti in questo Tirocinio. In questo modo, lo specialista sarà in grado di lavorare con fiducia e sicurezza, concentrandosi attivamente sulla gestione del rischio e preparandosi ad affrontare nuove sfide in un ambiente dinamico e altamente regolamentato come quello dell'industria alimentare.

# 02

## Perché svolgere questo Tirocinio?

TECH ha progettato un prodotto accademico unico e dirompente nel panorama pedagogico attuale, che permetterà allo specialista di entrare in un ambiente reale, dove praticare le ultime procedure e tecniche in Sicurezza Alimentare. Così, attraverso la pratica diretta in tecniche di controllo della qualità, normative sanitarie, analisi dei rischi e gestione delle crisi, gli studenti rafforzeranno le loro capacità professionali, contribuendo attivamente a garantire che gli alimenti che raggiungono i consumatori siano sicuri, nutrienti e conformi agli standard internazionali. Questo darà loro un vantaggio competitivo nel mercato globale, dove la Sicurezza Alimentare è una priorità.



*Questo Tirocinio ti offrirà un'opportunità cruciale per acquisire competenze pratiche e conoscenze specialistiche in un campo vitale per la salute pubblica e l'industria alimentare"*

### **1. Aggiornarsi sulla base delle più recenti tecnologie disponibili**

Evidenzia l'uso della *Blockchain*, che consente un tracciamento trasparente e immutabile dei cibi, dalla loro origine al consumatore finale. Inoltre, l'Intelligenza Artificiale (IA) e l'Apprendimento Automatico vengono utilizzati per analizzare grandi volumi di dati, prevedere e prevenire possibili contaminazioni e ottimizzare i processi produttivi. Inoltre, le tecniche biotecnologiche avanzate consentono un rilevamento rapido e preciso di agenti patogeni e contaminanti.

### **2. Approfondire nuove competenze dall'esperienza dei migliori specialisti**

Il team di professionisti che accompagnerà lo specialista durante tutto il periodo di pratica rappresenta un'assicurazione di prima classe e una garanzia di aggiornamento senza precedenti. Con un tutor appositamente designato, gli studenti saranno in grado di sviluppare progetti reali in un ambiente all'avanguardia, che consentirà loro di incorporare nella loro pratica quotidiana le procedure e gli approcci più efficaci nella Sicurezza Alimentare.

### **3. Accedere ad ambienti professionali di prim'ordine**

TECH seleziona con cura tutti i centri disponibili per lo svolgimento del Tirocinio. Grazie a questo, lo specialista avrà accesso garantito a un ambiente clinico prestigioso nell'area della Sicurezza Alimentare. In questo modo, potrà verificare l'aggiornamento di un'area di lavoro esigente, rigorosa ed esauriente, applicando sempre le ultime tecniche nella metodologia di lavoro.



#### **4. Mettere in pratica ciò che si è appreso fin dall'inizio**

Il mercato accademico è afflitto da programmi di insegnamento poco adatti al lavoro quotidiano dello specialista e che richiedono lunghi orari di insegnamento, spesso incompatibili con la vita personale e professionale. TECH offre un nuovo modello di apprendimento, al 100% pratico, che consente di essere all'avanguardia delle procedure di ultima generazione nel campo della Sicurezza Alimentare e, meglio ancora, di portarlo in pratica professionale in sole 3 settimane.

#### **5. Accedere a nuove opportunità**

Con la crescente attenzione alla salute pubblica, alla sostenibilità e alla globalizzazione delle catene di approvvigionamento, c'è una crescente domanda di professionisti qualificati per implementare e gestire sistemi avanzati di controllo e prevenzione. Inoltre, le nuove normative e gli standard internazionali stanno creando ulteriori necessità di esperti in conformità normativa e certificazioni di sicurezza. In questo contesto, la preparazione continua e la specializzazione nella Sicurezza Alimentare daranno accesso a ruoli tecnici e manageriali.

“

*Avrai l'opportunità di svolgere il tirocinio all'interno di un centro di tua scelta”*

# 03 Obiettivi

Gli obiettivi di questo Tirocinio in Sicurezza Alimentare si concentreranno sul fornire agli studenti delle competenze e delle conoscenze necessarie per garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti. Quindi, saranno preparati nell'effettiva implementazione di sistemi come l'Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici (HACCP), nonché nelle tecniche avanzate di controllo della qualità e gestione del rischio alimentare. Inoltre, saranno sviluppate competenze nella valutazione e nel rispetto delle normative sanitarie, promuovendo adeguate pratiche igieniche e la gestione efficiente delle crisi alimentari.



## Obiettivi generali

---

- Comprendere i principi fondamentali della sicurezza alimentare
- Applicare le tecniche di Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici (HACCP)
- Familiarizzare con le normative e i regolamenti internazionali
- Implementare pratiche di igiene e manipolazione sicura degli alimenti
- Effettuare audit e valutazioni della sicurezza alimentare
- Sviluppare competenze per una gestione efficace delle crisi alimentari
- Migliorare la capacità di comunicazione e lavoro di squadra in ambienti di produzione alimentare
- Valutare e gestire i fornitori e le filiere alimentari
- Promuovere la cultura della sicurezza alimentare all'interno dell'organizzazione
- Aggiornarsi sulle ultime tecnologie e metodologie nella sicurezza alimentare





## Obiettivi specifici

---

- Identificare i principali rischi microbiologici nell'industria alimentare
- Effettuare analisi sensoriali per rilevare possibili contaminazioni alimentari
- Implementare e monitorare il sistema di Analisi dei Pericoli e Controllo dei Punti Critici (HACCP)
- Formare sulle tecniche di conservazione e stoccaggio degli alimenti
- Eseguire best practice di pulizia e disinfezione in impianti e attrezzature
- Condurre audit interni per garantire la conformità alle normative sanitarie
- Sviluppare piani di risposta alle emergenze alimentari
- Gestire correttamente gli strumenti di etichettatura e tracciabilità dei prodotti
- Valutare la qualità e la sicurezza di materie prime e prodotti finiti
- Promuovere l'educazione sulla sicurezza alimentare tra i partner
- Progettare programmi di formazione continua sulla sicurezza alimentare
- Stabilire protocolli di controllo degli allergeni e dei contaminanti fisici e chimici
- Aggiornare e mantenere accurate registrazioni di sicurezza alimentare
- Utilizzare tecnologie avanzate per migliorare la gestione della sicurezza alimentare

# 04 Pianificazione dell'insegnamento

La fase pratica di questo programma in OSicurezza Alimentare consiste in un Tirocinio di 3 settimane presso un centro di clinico di prestigio, dal lunedì al venerdì, con giornate di consecutive 8 ore al fianco di un tutor specialista. Questo tirocinio permetterà allo studente di lavorare su progetti reali a fianco di un team di professionisti di riferimento in questo settore, applicando le procedure e gli strumenti più innovativi.

In questa proposta di formazione, di carattere completamente pratico, le attività sono rivolte allo sviluppo e al perfezionamento delle competenze necessarie per la fornitura di servizi di Sicurezza Alimentare, in settori e condizioni che richiedono un alto livello di qualificazione, e che sono orientate alla formazione specifica per l'esercizio dell'attività. Si tratta, senza dubbio, di un'opportunità per imparare lavorando.

L'insegnamento pratico sarà realizzato con l'accompagnamento e la guida degli docenti e altri compagni di formazione che facilitano il lavoro di squadra e l'integrazione multidisciplinare come competenze trasversali per la pratica medica (imparare a essere e imparare a relazionarsi).

Le procedure descritte di seguito costituiranno la base del corso e la loro attuazione sarà soggetta alla disponibilità e al carico di lavoro del centro stesso; le attività proposte sono le seguenti:



Modulo	Attività Pratica
Gestione e Controllo della Qualità	Valutare la conformità dei prodotti alimentari
	Implementare sistemi di gestione della qualità
	Effettuare audit interni ed esterni
	Migliorare i processi per garantire la qualità alimentare
Legislazione Alimentare e Normative	Interpretare e applicare le normative alimentari internazionali
	Fornire consulenza sui requisiti legali in materia di sicurezza alimentare
	Sviluppare politiche e procedure in linea con le normative vigenti
	Garantire il rispetto degli standard normativi
Gestione del Rischio Alimentare	Identificare i pericoli e valutare i rischi alimentari
	Sviluppare programmi di gestione del rischio
	Implementare sistemi di allerta precoce e risposta
	Mitigare i rischi nella catena alimentare
Ricerca e Sviluppo in Sicurezza Alimentare	Ricerca nuove tecnologie per migliorare la sicurezza alimentare
	Sviluppare nuovi metodi di conservazione degli alimenti
	Valutare l'efficacia delle tecniche di analisi dei rischi
	Partecipare a progetti di ricerca applicata

Modulo	Attività Pratica
Comunicazione e Formazione in Sicurezza Alimentare	Formare il personale sulle pratiche sicure di manipolazione degli alimenti
	Comunicare efficacemente le politiche di sicurezza alimentare
	Sviluppare materiali didattici sulle buone pratiche alimentari
	Collaborare alle campagne di sensibilizzazione
Sviluppo di Prodotti Alimentari	Formulare nuovi prodotti alimentari sicuri e nutrienti
	Ottimizzare i processi produttivi per garantire la sicurezza
	Eseguire test di stabilità e durata dei prodotti
	Adattare i prodotti a specifici requisiti di sicurezza



*Svilupperai competenze nella comunicazione, nel lavoro di squadra e nel processo decisionale sotto pressione, preparandoti ad affrontare le complesse sfide poste dalla Sicurezza Alimentare nel mondo attuale"*

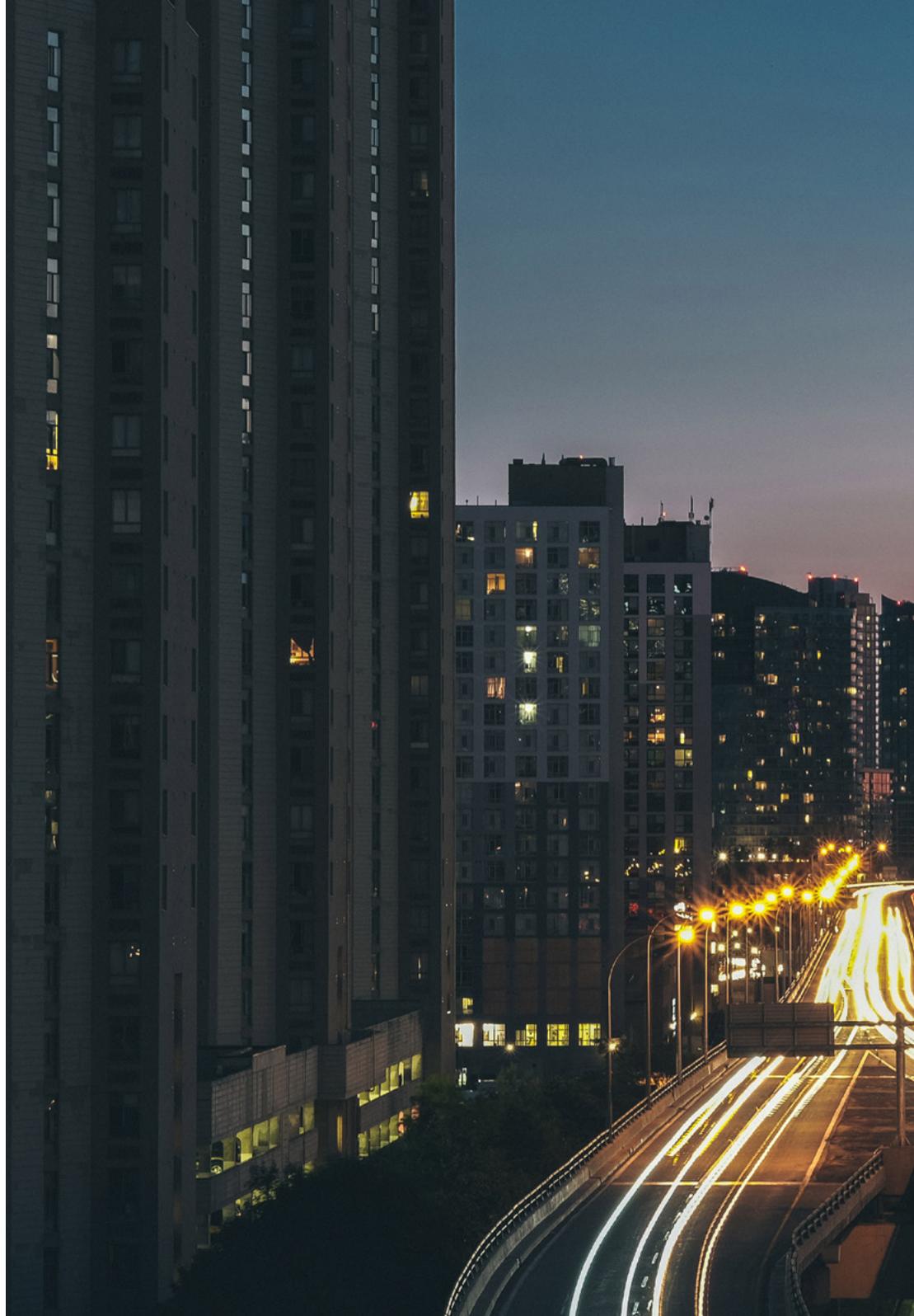
# 05

## Dove posso svolgere il Tirocinio?

Nell'ottica di offrire un'istruzione di qualità alla portata della maggior parte delle persone, TECH ha deciso di ampliare i propri orizzonti accademici, in modo che la formazione possa essere impartita in diverse organizzazioni in tutto il Paese. Un'opportunità unica che permette ai professionisti di continuare a far crescere la propria carriera al fianco dei migliori specialisti del settore in diversi centri di riferimento.

“

*Completerai la tua preparazione teorica grazie al miglior tirocinio del mercato accademico. Grazie a TECH avrai successo nella tua carriera!”*





Lo studente potrà svolgere questo tirocinio presso i seguenti centri:



Nutrizione

### CSIC

Paese  
Spagna

Città  
Madrid

Indirizzo: Calle Serrano,117, Chamartín,  
28006 Madrid

Agenzia Statale Spagnola per la ricerca scientifica e lo sviluppo  
tecnologico

**Tirocini correlati:**  
- Geotecnica e Fondazioni

# 06

## Condizioni generali

### Assicurazione di responsabilità civile

La massima preoccupazione di questa istituzione è garantire la sicurezza sia dei tirocinanti che degli altri collaboratori necessari nei processi di formazione pratica in azienda. All'interno delle misure rivolte a questo fine ultimo, esiste la risposta a qualsiasi incidente che possa verificarsi durante il processo di insegnamento-apprendimento.

A tal fine, questa istituzione educativa si impegna a stipulare un'assicurazione di responsabilità civile per coprire qualsiasi eventualità che possa insorgere durante il tirocinio educativo presso il centro.

La polizza di responsabilità civile per i tirocinanti deve garantire una copertura assicurativa completa e deve essere stipulata prima dell'inizio del periodo di tirocinio. Grazie a questa garanzia, il professionista si sentirà privo di ogni tipo di preoccupazione nel caso di eventuali situazioni impreviste che possano sorgere durante il tirocinio e potrà godere di una copertura assicurativa fino al termine dello stesso.



## Condizioni Generali di Tirocinio

Le condizioni generali dell'accordo di tirocinio per il programma sono le seguenti:

- 1. TUTORAGGIO:** durante il Tirocinio agli studenti verranno assegnati due tutor che li seguiranno durante tutto il percorso, risolvendo eventuali dubbi e domande che potrebbero sorgere. Da un lato, lo studente disporrà di un tutor professionale appartenente al centro di inserimento lavorativo che lo guiderà e lo supporterà in ogni momento. Dall'altro lato, lo studente disporrà anche un tutor accademico che avrà il compito di coordinare e aiutare lo studente durante l'intero processo, risolvendo i dubbi e aiutando a risolvere qualsiasi problema durante l'intero percorso. In questo modo, il professionista sarà accompagnato in ogni momento e potrà risolvere tutti gli eventuali dubbi, sia di natura pratica che accademica.
- 2. DURATA:** il programma del tirocinio avrà una durata di tre settimane consecutive di preparazione pratica, distribuite in giornate di 8 ore lavorative, per cinque giorni alla settimana. I giorni di frequenza e l'orario saranno di competenza del centro, che informerà debitamente e preventivamente il professionista, con un sufficiente anticipo per facilitarne l'organizzazione.
- 3. MANCATA PRESENTAZIONE:** in caso di mancata presentazione il giorno di inizio del Tirocinio, lo studente perderà il diritto allo stesso senza possibilità di rimborso o di modifica di date. L'assenza per più di due giorni senza un giustificato motivo/certificato medico comporterà la rinuncia dello studente al tirocinio e, pertanto, la relativa automatica cessazione. In caso di ulteriori problemi durante lo svolgimento del tirocinio, essi dovranno essere debitamente e urgentemente segnalati al tutor accademico.
- 4. CERTIFICAZIONE:** lo studente che supererà il Tirocinio riceverà un certificato che attesterà il tirocinio svolto presso il centro in questione.
- 5. RAPPORTO DI LAVORO:** il Tirocinio non costituisce alcun tipo di rapporto lavorativo.
- 6. STUDI PRECEDENTI:** alcuni centri potranno richiedere un certificato di studi precedenti per la partecipazione al Tirocinio. In tal caso, sarà necessario esibirlo al dipartimento tirocini di TECH affinché venga confermata l'assegnazione del centro prescelto.
- 7. NON INCLUDE:** il Tirocinio non includerà nessun elemento non menzionato all'interno delle presenti condizioni. Pertanto, non sono inclusi alloggio, trasporto verso la città in cui si svolge il tirocinio, visti o qualsiasi altro servizio non menzionato.

Tuttavia, gli studenti potranno consultare il proprio tutor accademico per qualsiasi dubbio o raccomandazione in merito. Egli fornirà tutte le informazioni necessarie per semplificare le procedure.

# 07 Titolo

Questo programma ti consentirà di ottenere il titolo di studio privato di **Tirocinio in Sicurezza Alimentare** rilasciato da **TECH Global University**, la più grande università digitale del mondo.

**TECH Global University**, è un'Università Ufficiale Europea riconosciuta pubblicamente dal Governo di Andorra ([bollettino ufficiale](#)). Andorra fa parte dello Spazio Europeo dell'Istruzione Superiore (EHEA) dal 2003. L'EHEA è un'iniziativa promossa dall'Unione Europea che mira a organizzare il quadro formativo internazionale e ad armonizzare i sistemi di istruzione superiore dei Paesi membri di questo spazio. Il progetto promuove valori comuni, l'implementazione di strumenti congiunti e il rafforzamento dei meccanismi di garanzia della qualità per migliorare la collaborazione e la mobilità tra studenti, ricercatori e accademici.

Questo titolo privato di **TECH Global University**, è un programma europeo di formazione continua e aggiornamento professionale che garantisce l'acquisizione di competenze nella propria area di conoscenza, conferendo allo studente che supera il programma un elevato valore curriculare.

Titolo: **Tirocinio in Sicurezza Alimentare**

Durata: **3 settimane**

Frequenza: **dal lunedì al venerdì, turni da 8 ore consecutive**

Accreditamento: **4 ECTS**



futuro  
salute fiducia persone  
educazione informazione tutor  
garanzia accreditamento insegnamento  
istituzioni tecnologia apprendimento  
comunità impegno  
attenzione personalizzata innovazione  
conoscenza presente qualità  
formazione online  
gruppo istituzioni  
classe virtuale lingue

**tech** global  
university

Tirocinio  
Sicurezza Alimentare

# Tirocinio

## Sicurezza Alimentare

