

Tirocinio

Sicurezza Alimentare Veterinaria



tech



tech

Tirocinio

Sicurezza Alimentare Veterinaria

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

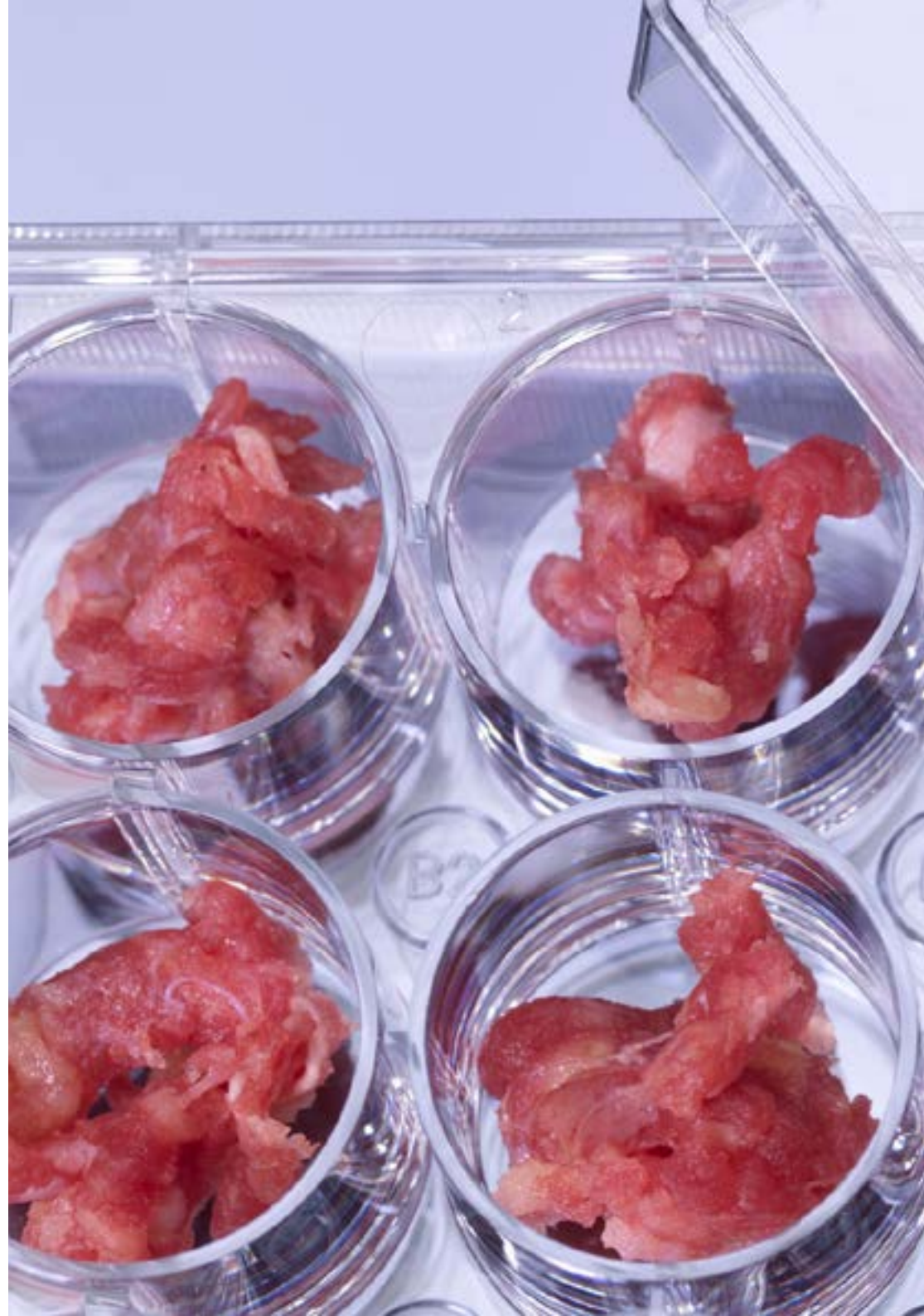
pag. 16

01 Introduzione

In una società di consumo globalizzata in cui gli alimenti di origine animale percorrono migliaia di chilometri dal punto di produzione al consumo finale, la tracciabilità e la trasparenza sono fondamentali. Grazie a queste procedure, qualsiasi problema o tipo di contaminazione può essere identificato e affrontato rapidamente. In questo senso, i veterinari specializzati nell'industria alimentare sono molto richiesti dalle aziende del settore. Per questo motivo, TECH propone un programma completamente pratico in cui gli studenti approfondiranno le ultime tendenze per garantire la qualità e la sicurezza dei derivati alimentari, prevenire le zoonosi e rispettare le normative più severe. Tutto questo attraverso un tirocinio intensivo di 3 settimane.



Imparerai a conoscere gli ultimi sviluppi dell'industria alimentare per proteggere la salute pubblica e mantenere la fiducia nella catena di approvvigionamento globale"





La produzione e la distribuzione di alimenti di origine animale si sta espandendo a livello globale. Ciò rende la sicurezza alimentare veterinaria un pilastro fondamentale per preservare la salute pubblica e l'integrità dell'industria alimentare. A questo proposito, la crescente complessità della catena di approvvigionamento e la globalizzazione hanno intensificato i rischi associati alla contaminazione degli alimenti e alle epidemie. Pertanto, la necessità di professionisti altamente formati e aggiornati è una risposta urgente a queste sfide. Con l'intervento di questi professionisti, è possibile ridurre innumerevoli rischi che incidono sulla qualità della vita di milioni di persone e, insieme, sostenere la reputazione di questo settore.

In questo contesto, il tirocinio in Sicurezza Alimentare Veterinaria di TECH è stato meticolosamente progettato per affrontare le sfide più urgenti del settore. Durante il programma, gli studenti acquisiranno competenze rigorose in materia di pratiche igieniche, identificazione e gestione dei rischi e implementazione di sistemi di controllo della qualità nella produzione di alimenti per animali.

Nel corso di 3 settimane intensive, con un carico di lavoro di 120 ore, gli studenti parteciperanno a un programma dinamico che va dall'ispezione delle strutture al monitoraggio delle tendenze di pulizia, fino all'applicazione di protocolli di gestione delle crisi. Questa immersione faccia a faccia consentirà loro di migliorare le competenze nell'identificazione dei punti critici di controllo, nell'analisi delle tendenze epidemiologiche e nell'attuazione di azioni correttive, e l'attuazione di misure correttive.

Durante questo periodo, i veterinari saranno affiancati da un tutor aggiunto. Questo esperto non solo guiderà il processo di apprendimento, ma assicurerà anche che tutti i requisiti di formazione siano soddisfatti. Il suo ruolo è fondamentale per garantire che i professionisti acquisiscano le competenze necessarie da applicare in situazioni reali, contribuendo così a rafforzare la sicurezza alimentare a livello globale.

02

Perché svolgere questo Tirocinio?

Nel campo della Sicurezza Alimentare Veterinaria, è imperativo fornire ai professionisti solide conoscenze supportate dalle più recenti evidenze scientifiche. Per raggiungere questa premessa, non è sufficiente offrire contenuti teorici o empirici. Per questo motivo, TECH ha sviluppato una modalità di apprendimento dirompente in cui lo studente avrà a disposizione un'esperienza frontale esclusiva e intensiva. Nell'arco di 3 settimane intensive, il professionista sarà integrato in un team multidisciplinare dove applicherà protocolli e tecniche all'avanguardia in questo campo.

Un'esperienza accademica che darà impulso alla sua pratica in modo olistico e completo.



TECH aprirà le porte di ambienti pratici e stimolanti per approfondire e gestire in prima persona gli ultimi progressi in materia di Sicurezza Alimentare Veterinaria"

1. Aggiornarsi sulla base delle più recenti tecnologie disponibili

Il campo della Sicurezza Alimentare Veterinaria ha subito una costante evoluzione, incorporando progressi come sofisticati sistemi di monitoraggio, metodi migliorati di rilevamento dei contaminanti e l'uso di tecnologie innovative nella tracciabilità dei prodotti alimentari. Con l'obiettivo di immergere il professionista in questi progressi, TECH presenta un Tirocinio progettato per ampliare le loro competenze e potenziare il loro sviluppo professionale.

2. Approfondire nuove competenze dall'esperienza dei migliori specialisti

L'eccezionale personale di professionisti che guiderà il partecipante durante il programma pratico rappresenta una solida garanzia di eccellenza e un'opportunità di aggiornamento senza precedenti. Con un tutor appositamente nominato, i partecipanti potranno osservare e partecipare a situazioni reali in un ambiente leader del settore, consentendo loro di incorporare nella loro pratica quotidiana gli approcci e le procedure più efficaci in materia di sicurezza alimentare veterinaria.

3. Accedere ad ambienti professionali di prim'ordine

TECH effettua una selezione meticolosa dei centri per la formazione pratica, assicurando al professionista l'accesso a un ambiente clinico prestigioso nel campo della sicurezza alimentare veterinaria. Ciò offre l'opportunità di sperimentare la routine quotidiana di un ambiente di lavoro esigente e rigoroso, applicando sempre le ultime ricerche e i fondamenti scientifici nella metodologia di lavoro.



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

L'ambiente accademico spesso presenta programmi didattici che non soddisfano appieno le esigenze quotidiane dei professionisti, richiedendo carichi didattici elevati. Per questo motivo, TECH introduce un modello di apprendimento innovativo, completamente pratico, che facilita l'acquisizione di competenze nelle procedure più avanzate nel campo della sicurezza alimentare veterinaria in poco più di 3 settimane di formazione frontale.

5. Ampliare le frontiere della conoscenza

TECH offre l'opportunità di svolgere questo Tirocinio in strutture in diverse parti del mondo. In questo modo, il professionista della sicurezza alimentare veterinaria può ampliare le proprie frontiere e aggiornare le proprie conoscenze con i migliori esperti, che lavorano in strutture leader in diversi continenti. Un'opportunità esclusiva che solo TECH, la più grande università digitale del mondo, può offrire per arricchire la formazione in questo settore cruciale.



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

03

Obiettivi

L'obiettivo di questo programma è fornire ai suoi studenti le competenze più complete nella gestione di procedure avanzate per la tracciabilità degli alimenti in modo eminentemente pratico. A tal fine, il percorso accademico è supportato da esperti riconosciuti e garantisce un ambiente che si distingue per qualità scientifica e innovazione tecnologica nel campo della sicurezza alimentare veterinaria.



Obiettivi generali

- ♦ Sviluppare buone pratiche di igiene e tracciabilità nella produzione di materie prime
- ♦ Valutare i processi dell'industria alimentare per identificare gli articoli che non soddisfano i requisiti specifici per garantire la sicurezza alimentare e la salute dei consumatori
- ♦ Determinare i requisiti che i laboratori di analisi degli alimenti devono soddisfare (ISO IEC 17025, norma applicabile all'accreditamento e alla certificazione dei sistemi di qualità nei laboratori)
- ♦ Stabilire i punti di controllo critici





Obiettivi specifici

- ◆ Distinguere i tipi di coltivazione delle piante e le norme applicabili a ciascun tipo di coltura
- ◆ Differenziare meccanismi di audit interno e di certificazione della produzione primaria
- ◆ Analizzare gli alimenti di qualità differenziata e il sistema di certificazione di tali prodotti
- ◆ Delineare il processo per identificare e garantire la sicurezza delle materie prime, degli alimenti trasformati e dell'idoneità dell'acqua nella produzione di alimenti e mangimi sicuri
- ◆ Definire la metodologia più appropriata per consentire la valutazione della qualità degli alimenti: analisi e caratterizzazione dell'integrità, compresa l'individuazione di contaminanti alimentari biotici o abiotici che possono rappresentare un rischio per la salute dei consumatori
- ◆ Identificare e scoprire i principali strumenti per l'identificazione dei lotti
- ◆ Stabilire procedure per la rintracciabilità, l'immobilizzazione e il ritiro dei prodotti in caso di incidenti
- ◆ Definire la responsabilità dei partecipanti alla catena alimentare
- ◆ Classificare i tipi di responsabilità e i reati nel campo della sicurezza alimentare
- ◆ Determinante i principali pericoli associati agli alimenti in base alla loro natura fisica, chimica o biologica e alcuni dei metodi utilizzati per controllarli
- ◆ Applicare questi principi all'elaborazione di un piano di gestione della sicurezza
- ◆ Identificare i metodi per valutare l'efficacia di un piano di gestione dei punti critici e della sicurezza
- ◆ Identificare i diversi tipi di Buone Pratiche (GxP) richieste in un sistema di gestione della sicurezza alimentare e la loro certificazione
- ◆ Determinante le alternative per l'attuazione dei programmi di prerequisiti (PPR), dei piani HACCP e del monitoraggio dei programmi operativi standardizzati (SOP)
- ◆ Sviluppare meccanismi per la digitalizzazione della gestione dell'audit interno, la registrazione delle azioni correttive e il monitoraggio dei programmi di miglioramento continuo
- ◆ Integrare programmi e schemi di gestione per garantire la sicurezza alimentare
- ◆ Applicare audit interni, reclami o eventi interni come strumenti per la convalida dei processi di controllo
- ◆ Progettare protocolli di ricerca e sviluppo per l'incorporazione di ingredienti funzionali in un alimento di base, tenendo conto delle loro proprietà tecno-funzionali, nonché del processo tecnologico coinvolto nella loro elaborazione
- ◆ Implementare metodologie di ricerca e sviluppo per valutare la funzionalità, la biodisponibilità e la bioaccessibilità di nuovi alimenti e ingredienti
- ◆ Raccogliere le fonti di finanziamento per le attività di R&S+I nello sviluppo di nuovi prodotti alimentari che consentono di affrontare diverse strategie di innovazione nell'industria alimentare
- ◆ Distinguere le modalità di accesso alle fonti di informazione pubbliche e private in ambito scientifico-tecnico, economico e legale per la pianificazione di un progetto di R&S+I

04

Pianificazione dell'insegnamento

Il Tirocinio di TECH consiste in un soggiorno intensivo e diretto in un prestigioso. Così, nell'arco di 3 settimane, in giornate di 8 ore dal lunedì al venerdì, gli studenti potranno acquisire esperienze e conoscenze dirette e di prima mano, confrontandosi con problemi reali. Tutto ciò grazie al fatto che i centri scelti per questo percorso accademico saranno dotati delle risorse più innovative e garantiranno il benessere degli animali, dall'allevamento alla macellazione.

In questa proposta formativa, di natura completamente pratica, le attività sono finalizzate allo sviluppo e al perfezionamento delle competenze necessarie per l'erogazione di analisi di alimenti di origine animale in un ambito che richiede un elevato livello di qualificazione, e che sono orientate alla formazione specifica per l'esercizio dell'attività, in un settore vitale per il rafforzamento della sicurezza alimentare a livello globale.

Questo programma offre ai professionisti l'opportunità di sviluppare le proprie competenze lavorando in un settore in continua evoluzione che richiede un alto livello di specializzazione e di monitoraggio di tutti i processi. Inoltre, la pratica delle conoscenze consente di perfezionare i protocolli di sicurezza alimentare, affinando le competenze degli studenti sotto la guida di un eccellente assistente tutor.

La fase pratica prevede la partecipazione attiva dello studente che svolgerà le attività e le procedure di ogni area di competenza (imparare a imparare e imparare a fare), con l'accompagnamento e la guida del personale docente e degli altri compagni di corso che facilitano il lavoro di squadra e l'integrazione multidisciplinare come competenze trasversali per la pratica veterinaria (imparare a essere e imparare a relazionarsi).



Le procedure descritte di seguito costituiranno la base della parte pratica 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
Ispezione delle strutture	Effettuare ispezioni di allevamenti, macelli, impianti di trasformazione alimentare e altre strutture per la produzione animale
	Identificare i potenziali rischi per la sicurezza alimentare in queste strutture
	Valutare l'efficacia dei programmi di pulizia e degli impianti
	Esaminare la documentazione e i registri relativi alla sicurezza alimentare, come i registri delle temperature e i protocolli di gestione dei rifiuti
	Condurre ispezioni mirate per valutare la conformità alle normative sul benessere degli animali nelle strutture di produzione
	Attuare azioni correttive dopo aver individuato aree da migliorare durante le ispezioni
Monitoraggio delle pratiche igieniche	Osservare e valutare le pratiche igieniche nella manipolazione, lavorazione e conservazione degli alimenti
	Sviluppare protocolli di sicurezza e igiene alimentare
	Condurre audit senza preavviso per valutare la coerenza nell'applicazione delle pratiche igieniche
	Formare il personale sulle buone pratiche di igiene e manipolazione degli alimenti
	Organizzare sessioni pratiche per dimostrare l'uso corretto dei dispositivi di protezione individuale (DPI) e degli strumenti di pulizia
	Valutare l'efficacia dei programmi di controllo dei parassiti e suggerire miglioramenti
Controllo della qualità	Attuare tecniche di campionamento per la verifica della qualità dei prodotti alimentari di origine animale
	Effettuare test di laboratorio per valutare la presenza di patogeni o contaminanti
	Identificare gli indicatori di qualità nei prodotti di origine animale, come il colore, la consistenza e l'odore
	Analizzare i rapporti di laboratorio e interpretare i risultati delle analisi microbiologiche e chimiche
	Effettuare test sensoriali per valutare la qualità organolettica di carne e prodotti lattiero-caseari
	Attuare programmi di certificazione della qualità, come la denominazione di origine

Modulo	Attività Pratica
Monitoraggio della catena di approvvigionamento	Seguire la catena di approvvigionamento dall'azienda agricola alla tavola per identificare i potenziali punti di contaminazione o di rischio
	Condurre audit sui fornitori e valutare la tracciabilità dei prodotti
	Condurre interviste e questionari lungo la catena di approvvigionamento per valutare la conoscenza e il rispetto delle pratiche di sicurezza alimentare
	Assistere nell'implementazione di sistemi di tracciabilità più avanzati, come l'utilizzo di tecnologie di tracciabilità ed etichettatura
	Applicare sistemi di monitoraggio in tempo reale per tenere traccia della temperatura e delle condizioni di trasporto delle merci deperibili
	Valutare l'efficacia delle procedure di ricezione e stoccaggio delle materie prime presso le strutture di lavorazione
Specializzazione in buone pratiche di fabbricazione (GMP) e HACCP	Collaborare alla revisione e all'aggiornamento continui dei manuali e delle procedure GMP e HACCP
	Partecipare a sessioni di formazione per i team di lavoro sull'importanza e l'applicazione pratica delle GMP e dell'HACCP
	Attuare e monitorare i programmi di buone pratiche di fabbricazione (GMP)
	Identificare i punti critici di controllo e sviluppo di piani HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo)
	Adattare i programmi di formazione alle modifiche delle normative o alle nuove tecnologie
	Implementare sessioni pratiche per identificare e gestire i punti critici di controllo nei processi produttivi
Ricerca e analisi	Partecipare a progetti di ricerca relativi alla sicurezza alimentare veterinaria
	Estrarre dati epidemiologici e contribuire all'individuazione di tendenze e rischi emergenti
	Raccogliere dati sul campo per le indagini epidemiologiche sui focolai di malattie di origine alimentare
	Analizzare le tendenze a lungo termine in materia di sicurezza alimentare e proporre miglioramenti sulla base dei risultati
	Ricerare l'uso di nuove tecnologie, quali sensori intelligenti e <i>blockchain</i> , per migliorare la tracciabilità e la sicurezza della catena di approvvigionamento
	Studiare l'efficacia delle strategie di comunicazione per promuovere l'adozione di pratiche più sicure negli alimenti di origine animale

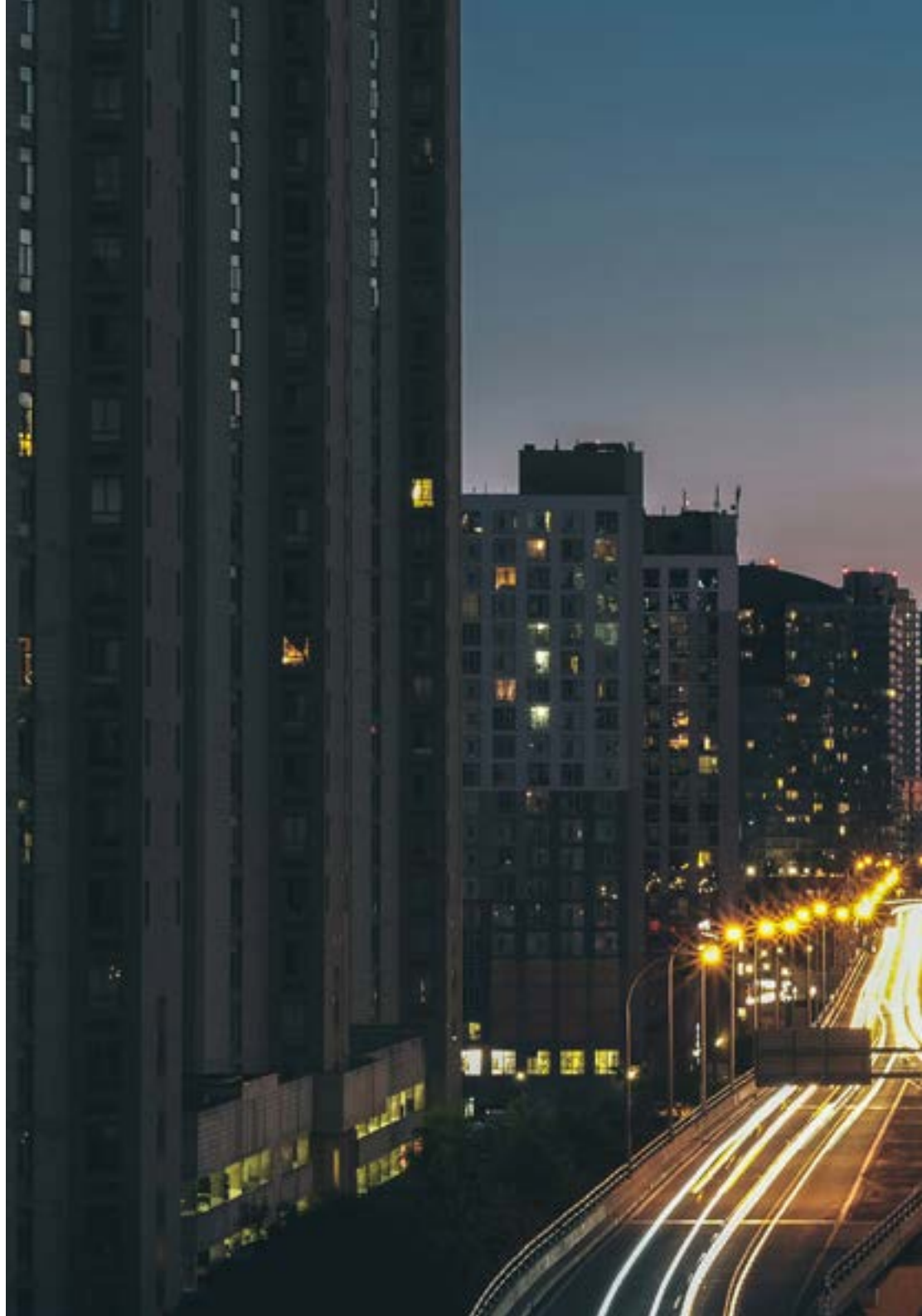
05

Dove posso svolgere il Tirocinio?

Con l'impegno di fornire un'istruzione di qualità accessibile a tutti, TECH ha deciso di ampliare le opportunità accademiche offrendo questa formazione in una varietà di centri in tutto il Paese. Questa opportunità unica permette ai professionisti di continuare ad avanzare nella loro carriera lavorando con i migliori specialisti in una varietà di centri leader del settore.

“

Svolgi il tuo Tirocinio presso un centro veterinario di prestigio e metti in pratica tutto ciò che hai imparato sotto la guida dei migliori professionisti del settore"





Lo studente potrà svolgere questo tirocinio presso i seguenti centri:



Veterinaria

Marcelle Natureza

Paese	Città
Spagna	Lugo

Indirizzo: Marcelle, 6, 27154
San Martin de Guillar, Lugo

Zoo specializzato
nella conservazione e nel benessere degli animali

Tirocini correlati:

- Benessere Animale
- Gestione della Fauna Silvestre

06

Condizioni generali

Assicurazione di responsabilità civile

La preoccupazione principale di questa istituzione è quella di garantire la sicurezza sia dei tirocinanti e degli altri agenti che collaborano ai processi di tirocinio 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 seminario educativo presso il centro di tirocinio.

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 INCLUSO: 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 di **Tirocinio in Sicurezza Alimentare Veterinaria** 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 Veterinaria**

Durata: **3 settimane**

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

Ore totali: **120 ore di pratica professionale**

Riconoscimento: **5 crediti ECTS**



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

tech

Tirocinio

Sicurezza Alimentare Veterinaria

Tirocinio

Sicurezza Alimentare Veterinaria



tech