

Capacitación Práctica

Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria Alimentaria



tech



tech

Capacitación Práctica
Análisis y Evaluación Integral
de Riesgos en Industria 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

Debido a la globalización del comercio de alimentos, los riesgos asociados con la seguridad alimentaria están en constante evolución. Según datos recientes de la Organización Mundial de la Salud (OMS), cada año se registran millones de casos de enfermedades transmitidas por alimentos, subrayando la necesidad urgente de sistemas robustos de gestión de riesgos. Así, capacitarse en este campo fortalecerá la capacidad de las empresas para identificar y mitigar riesgos microbiológicos, químicos y físicos. Por ello, TECH ha creado la presente titulación, en la que en 3 semanas el especialista se integrará en un equipo versado en el Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria Alimentaria, para ponerse al día en las últimas novedades y procedimientos disponibles.



Esta Capacitación Práctica proporcionará a los profesionales del sector alimentario las herramientas fundamentales para gestionar y mitigar riesgos de manera efectiva en este campo”





Dada la creciente complejidad de las cadenas de suministro y los desafíos derivados del cambio climático, las enfermedades transmitidas por alimentos y las crisis alimentarias, es fundamental que los profesionales del sector estén capacitados para identificar y mitigar riesgos de manera efectiva. Y como la mejor manera de perfeccionar estas competencias es a través de la práctica, TECH ha diseñado un programa que consiste en una estancia en una institución de referencia en el ámbito 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 Análisis y Evaluación Integral en productos alimentarios. De este modo, podrá ponerse al día, no solo de los procedimientos más efectivos, sino que adquirirá habilidades críticas en la implementación de medidas preventivas y correctivas, contribuyendo así a mejorar la seguridad alimentaria, la calidad del producto y la conformidad con normativas regulatorias.

Durante la estancia contará con el apoyo de un tutor adjunto, que velará porque se cumplan los requisitos para los que se diseñó esta Capacitación Práctica. Por ello, el especialista trabajará con total garantía y seguridad, con un enfoque proactivo hacia la gestión de riesgos, preparándose para enfrentar desafíos emergentes en un entorno dinámico y altamente regulado como es 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 el Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en alimentos. Así, esta Capacitación Práctica proporcionará a los profesionales las herramientas necesarias para identificar, evaluar y mitigar los riesgos asociados con la producción, distribución y consumo de alimentos. Durante 3 intensivas semanas, se integrará en un equipo de trabajo multidisciplinar, donde comprobará de primera mano las normativas y estándares de seguridad alimentaria, así como el mantenimiento de la calidad y la seguridad de los productos.



“Dominarás las herramientas necesarias para identificar y evaluar riesgos potenciales en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde la producción agrícola hasta el consumo final”

1. Actualizarse a partir de la última tecnología disponible

Herramientas avanzadas, como la Inteligencia Artificial (IA) y el análisis de *Big Data*, permiten la recopilación y procesamiento de grandes volúmenes de datos en tiempo real, facilitando la identificación de patrones y anomalías que podrían indicar riesgos potenciales. También, los sensores IoT (Internet de las Cosas) integrados en las cadenas de producción proporcionan monitoreo continuo y detallado, desde la calidad de los ingredientes, hasta las condiciones de almacenamiento y transporte. Además, los sistemas de *Blockchain* están mejorando la trazabilidad y transparencia en la cadena de suministro.

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 trabajar en proyectos reales en un entorno de vanguardia, lo que le permitirá incorporar en su práctica diaria los procedimientos y herramientas más efectivas en el Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria 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 del Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria Alimentaria. De esta manera, podrá comprobar el día a día de un área de trabajo exigente, rigurosa y exhaustiva.



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 del Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria Alimentaria y, lo mejor de todo, llevarlo a la práctica profesional en tan solo 3 semanas.

5. Abrir la puerta a nuevas oportunidades

Dada la creciente preocupación por la sostenibilidad y la salud pública, ha aumentado la demanda de expertos capaces de implementar prácticas innovadoras y sostenibles en la producción alimentaria. Esto no solo mejora la seguridad y la eficiencia, sino que también abre caminos hacia roles estratégicos en consultorías, organismos reguladores y empresas líderes en tecnología alimentaria. Así, al adquirir habilidades avanzadas y conocimientos especializados, los profesionales no solo fortalecen su perfil laboral, sino que también contribuyen de manera significativa a la protección de la salud pública.



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

03

Objetivos

Los objetivos del programa serán proporcionar a los egresados las habilidades y conocimientos necesarios para identificar, evaluar y gestionar eficazmente los riesgos asociados con la producción, procesamiento y distribución de alimentos. Así, los profesionales del sector adquirirán la capacidad de aplicar metodologías avanzadas de análisis de riesgos microbiológicos, químicos y físicos, así como de implementar medidas preventivas y correctivas adecuadas. Además, se fortalecerá el cumplimiento de normativas de seguridad alimentaria, fomentando la adopción de buenas prácticas de manufactura.



Objetivos generales

- ♦ Identificar riesgos potenciales en la industria alimentaria
- ♦ Aplicar metodologías para evaluar riesgos microbiológicos
- ♦ Utilizar herramientas para evaluar riesgos químicos en alimentos
- ♦ Implementar medidas preventivas efectivas para mitigar riesgos físicos
- ♦ Comprender y aplicar normativas de seguridad alimentaria
- ♦ Desarrollar estrategias para mejorar la inocuidad de los alimentos
- ♦ Evaluar riesgos en todas las etapas de la cadena de suministro alimentario
- ♦ Integrar buenas prácticas de manufactura en la gestión de riesgos
- ♦ Capacitar al personal en la gestión proactiva de riesgos
- ♦ Mejorar la capacidad de respuesta ante emergencias alimentarias





Objetivos específicos

- ♦ Identificar fuentes potenciales de contaminación microbiológica en alimentos
- ♦ Evaluar la presencia y efectos de toxinas y contaminantes químicos en productos alimenticios
- ♦ Aplicar técnicas de análisis de riesgos para prevenir la contaminación cruzada
- ♦ Implementar controles efectivos para minimizar la presencia de alérgenos en alimentos
- ♦ Desarrollar protocolos para la gestión de residuos y subproductos alimentarios
- ♦ Evaluar riesgos asociados con el transporte y almacenamiento de productos alimentarios
- ♦ Diseñar planes de emergencia y respuesta frente a incidentes relacionados con la seguridad alimentaria
- ♦ Mejorar la trazabilidad de productos a lo largo de la cadena de suministro
- ♦ Capacitar al personal en la correcta aplicación de buenas prácticas de higiene y manufactura
- ♦ Realizar auditorías internas para verificar el cumplimiento de normativas y estándares de calidad
- ♦ Implementar sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria (ISO 22000, HACCP)
- ♦ Evaluar el impacto ambiental de las operaciones en la industria alimentaria
- ♦ Colaborar con autoridades sanitarias y reguladoras para garantizar el cumplimiento de normativas vigentes
- ♦ Promover una cultura organizacional orientada a la seguridad y calidad alimentaria

04

Planificación de la enseñanza

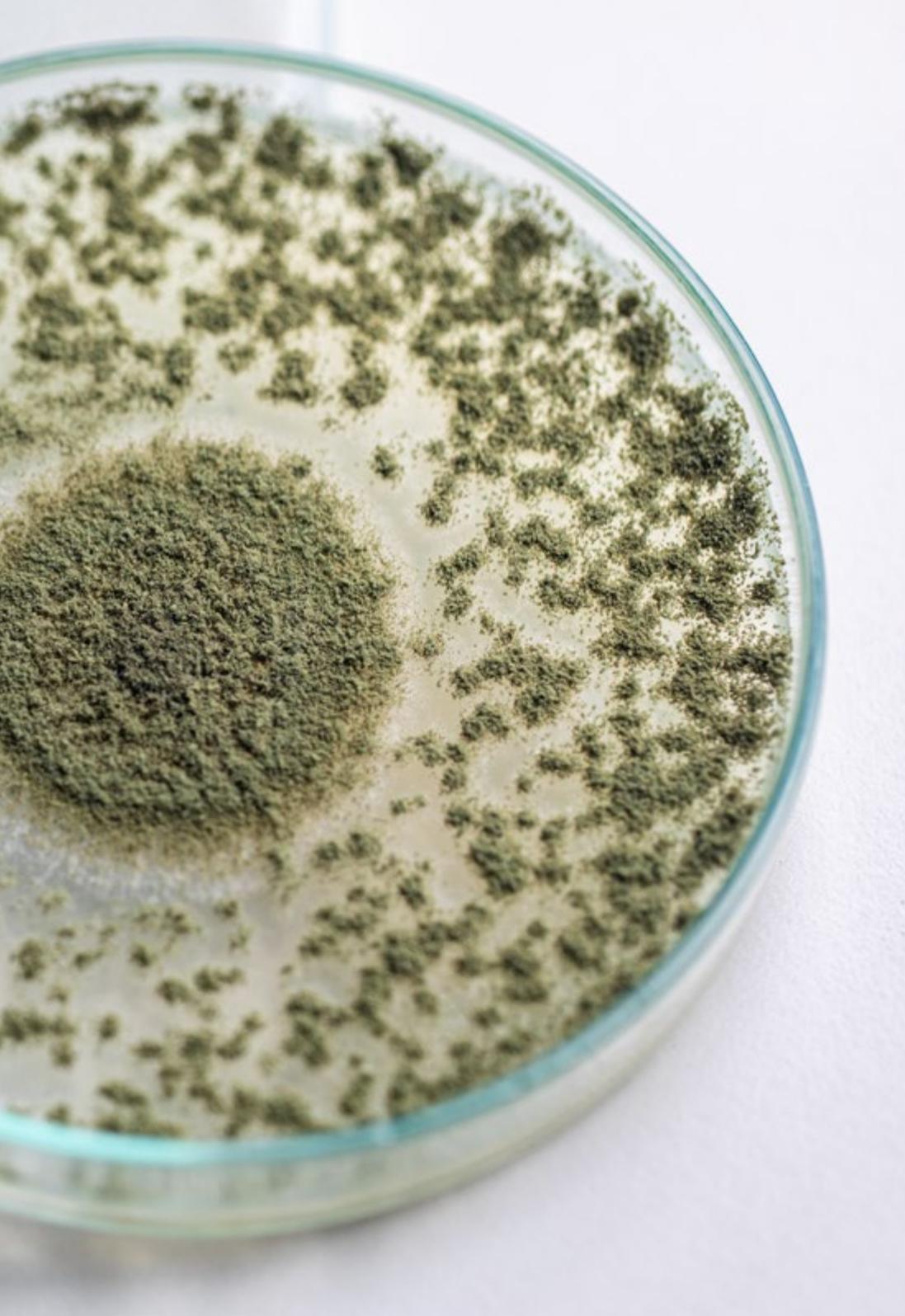
La Capacitación Práctica de este programa en Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria Alimentaria está conformada por una estancia práctica en una institución de prestigio, de 3 semanas de duración, de lunes a viernes y con jornadas de 8 horas consecutivas de formación práctica, junto a un especialista adjunto. Esta estancia le permitirá al egresado desarrollar proyectos reales al lado de un equipo de profesionales de referencia en el área, aplicando los procedimientos más innovadores.

En esta propuesta de capacitación, totalmente práctico, las actividades se dirigen al desarrollo y perfeccionamiento de competencias necesarias para la prestación de servicios de análisis y evaluación de riesgos alimentarios, que requieren un alto nivel de cualificación, y orientadas a la capacitación específica para ejercer la actividad.

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
Análisis de Riesgos	Identificar los posibles riesgos en la cadena de producción alimentaria
	Evaluar la probabilidad y el impacto de riesgos identificados
	Desarrollar modelos de análisis de riesgos específicos para la industria alimentaria
	Realizar auditorías de riesgos y seguridad alimentaria
Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria	Implementar sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria
	Supervisar el cumplimiento de normativas y estándares de seguridad alimentaria
	Diseñar planes de contingencia para mitigar riesgos alimentarios
	Realizar inspecciones y controles de calidad en diferentes etapas de la producción
Evaluación Integral de Riesgos	Analizar datos estadísticos y tendencias relacionadas con los riesgos alimentarios
	Utilizar herramientas y software para la evaluación integral de riesgos
	Elaborar informes técnicos y recomendaciones basadas en la evaluación de riesgos
	Presentar resultados de evaluaciones a la dirección y otras partes interesadas
Desarrollo de Políticas y Procedimientos	Crear políticas internas de gestión de riesgos en la industria alimentaria
	Desarrollar procedimientos operativos estándar para la gestión de riesgos
	Establecer protocolos de comunicación y respuesta ante emergencias
	Coordinar programas de formación y capacitación en gestión de riesgos para el personal
Investigación y Desarrollo	Participar en proyectos de investigación sobre nuevas metodologías de evaluación de riesgos
	Colaborar con equipos multidisciplinares en el desarrollo de innovaciones en seguridad alimentaria
	Publicar artículos y estudios en revistas especializadas
	Asistir a conferencias y seminarios para actualizar conocimientos y compartir experiencias

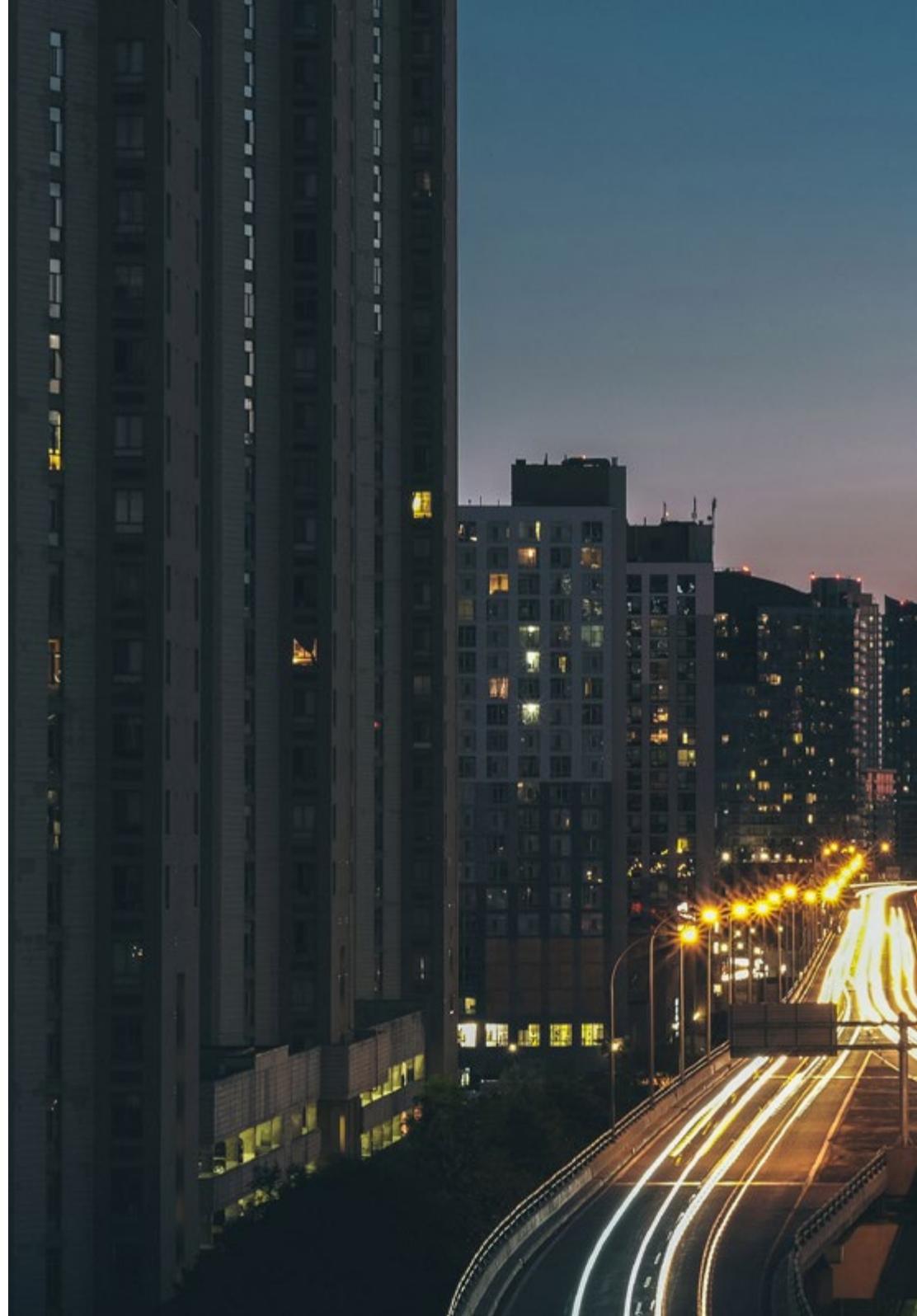
05

¿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 e instituciones de referencia.

“

Esta exhaustiva estancia práctica te capacitará para enfrentar cualquier desafío en el Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria Alimentaria de manera efectiva y profesional”





Análisis y Evaluación Integral de | 13 tech Riesgos en Industria Alimentaria

El alumno podrá cursar esta capacitación en los siguientes centros:



CSIC

País
España

Ciudad
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

Este programa te permitirá obtener el título de **Capacitación Práctica en Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria Alimentaria** emitido por TECH Universidad Tecnológica.

TECH Universidad Tecnológica, es una Universidad española oficial, que forma parte del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Con un enfoque centrado en la excelencia académica y la calidad universitaria a través de la tecnología.

Este título propio contribuye de forma relevante al desarrollo de la educación continua y actualización del profesional, garantizándole la adquisición de las competencias en su área de conocimiento y aportándole un alto valor curricular universitario a su formación. Es 100% válido en todas las Oposiciones, Carrera Profesional y Bolsas de Trabajo de cualquier Comunidad Autónoma española.

Además, el riguroso sistema de garantía de calidad de TECH asegura que cada título otorgado cumpla con los más altos estándares académicos, brindándole al egresado la confianza y la credibilidad que necesita para destacarse en su carrera profesional.

Título: **Capacitación Práctica en Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria Alimentaria**

Duración: **3 semanas**

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

Créditos: **5 ECTS**



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

tech

Capacitación Práctica
Análisis y Evaluación Integral de
Riesgos en Industria Alimentaria

Capacitación Práctica

Análisis y Evaluación Integral de Riesgos en Industria Alimentaria

