

# Capacitación Práctica

## Seguridad Alimentaria Veterinaria





**tech**  
universidad

Capacitación Práctica  
Seguridad Alimentaria Veterinaria

# 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

---

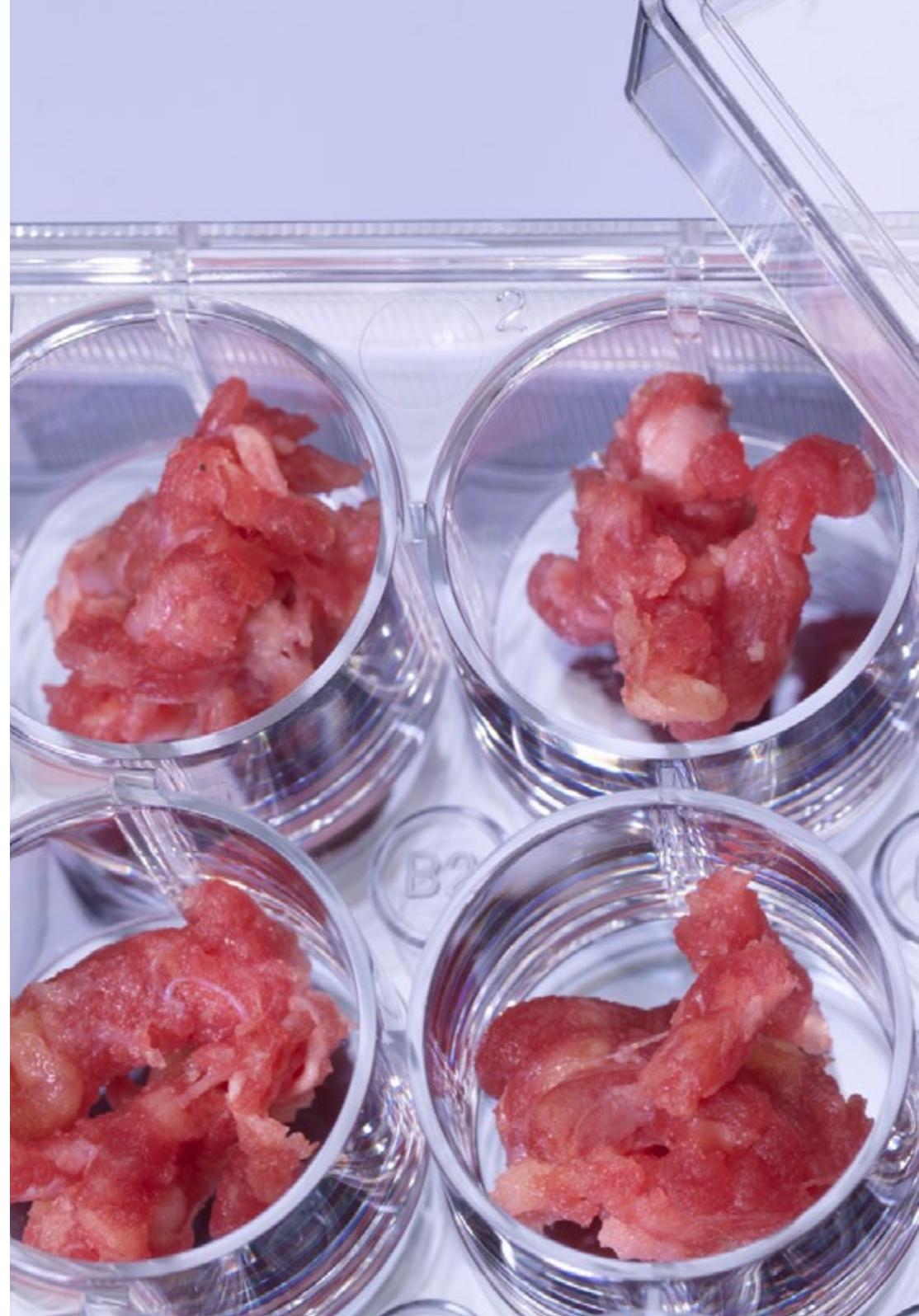
*pág. 16*

# 01 Introducción

En una sociedad de consumo globalizada en la que los alimentos de origen animal recorren miles de kilómetros desde su lugar de elaboración hasta su consumo final, la trazabilidad y la transparencia son cruciales. Gracias a estos procedimientos es posible identificar y abordar con celeridad cualquier problema o tipo de contaminación. En este sentido, los profesionales de la veterinaria especializados en la industria alimentaria están altamente demandados por las empresas del sector. Por ello, TECH lanza este programa completamente práctico en el cual los alumnos ahondarán en las últimas tendencias para garantizar la calidad y seguridad de derivados alimenticios, prevenir enfermedades zoonóticas y cumplir con normativas rigurosas. Todo esto mediante una intensiva estancia presencial de 3 semanas.



*Dominarás los últimos avances en la industria alimentaria para proteger la salud pública y a mantener la confianza en la cadena global de suministros”*





La producción y distribución de alimentos de origen animal se extiende a nivel global. Esto conlleva que la Seguridad Alimentaria Veterinaria se convierta en un pilar fundamental para preservar la salud pública y la integridad de la industria alimentaria. En este sentido, la creciente complejidad de la cadena de suministro y la globalización han intensificado los riesgos asociados con la contaminación de alimentos y los brotes de enfermedades. Por ello, la necesidad de profesionales altamente capacitados y actualizados se presenta como una respuesta urgente a estos desafíos. Con la intervención de estos profesionales, es posible reducir innumerables riesgos que aquejan a la calidad de vida de millones de personas y, en conjunto, apuntalan la reputación de esta industria.

En este contexto, esta Capacitación Práctica en Seguridad Alimentaria Veterinaria de TECH ha sido diseñada meticulosamente para abordar los retos más acuciantes del sector. Durante el programa, los egresados adquirirán competencias rigurosas sobre las prácticas de higiene, la identificación y gestión de riesgos, y la implementación de sistemas de control de calidad en la producción de alimentos de origen animal.

A lo largo de 3 semanas intensivas, con una carga horaria de 120 horas, los alumnos participarán de un programa dinámico que abarca desde la inspección de instalaciones y el monitoreo tendencias de limpieza, hasta la aplicación de protocolos de manejo de crisis. Esta inmersión presencial les permitirá mejorar sus habilidades en la identificación de puntos críticos de control, el análisis de tendencias epidemiológicas, y la aplicación de medidas correctivas.

Durante este periodo, los veterinarios contarán con el respaldo de un tutor adjunto. Este experto no solo guiará el proceso de aprendizaje, sino que también asegurará que se cumplan todos los requisitos establecidos para la capacitación. Su papel es crucial para garantizar que los profesionales adquieran las habilidades necesarias que puedan aplicar en situaciones reales, contribuyendo así a fortalecer la seguridad alimentaria a nivel global.

# 02

## ¿Por qué cursar esta Capacitación Práctica?

En el ámbito de la Seguridad Alimentaria Veterinaria, es imperativo proporcionar a los profesionales conocimientos sólidos respaldados por la última evidencia científica. Para lograr esta premisa, no basta con ofrecer contenidos teóricos ni empíricos. Por eso, TECH ha desarrollado una disruptiva modalidad de aprendizaje en la que el egresado tendrá a su alcance una exclusiva experiencia presencial e intensiva. A lo largo de 3 semanas intensivas, el profesional se integrará en un equipo multidisciplinario donde aplicará protocolos y técnicas de última generación dentro de este campo. Una experiencia académica que impulsará su praxis de un modo holístico e integral.



*TECH te abrirá las puertas de entornos prácticos y desafiantes para profundizar y manejar en primera persona los últimos avances en Seguridad Alimentaria Veterinaria”*

### 1. Actualizarse a partir de la última tecnología disponible

El ámbito de la Seguridad Alimentaria Veterinaria ha experimentado una evolución constante, incorporando avances como sistemas sofisticados de monitoreo, métodos mejorados de detección de contaminantes y el aprovechamiento de tecnologías innovadoras en la trazabilidad de productos alimentarios. Con la meta de sumergir al profesional en estos adelantos, TECH presenta una Capacitación Práctica diseñada para ampliar sus competencias e impulsar su desarrollo profesional.

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

El destacado equipo de profesionales que guiará al participante durante todo el programa práctico representa una sólida garantía de excelencia y una oportunidad sin igual para actualizarse. Con un tutor designado de manera específica, los participantes podrán observar y participar en situaciones reales en un entorno líder en la industria, permitiéndoles incorporar en su práctica diaria los enfoques y procedimientos más efectivos en Seguridad Alimentaria Veterinaria.

### 3. Adentrarse en entornos profesionales de primera

TECH realiza una selección meticulosa de los centros para las Capacitaciones Prácticas, asegurando que el profesional acceda a un entorno clínico prestigioso en el campo de la Seguridad Alimentaria Veterinaria. Esto brinda la oportunidad de experimentar la rutina diaria de un ámbito laboral exigente y riguroso, aplicando siempre las últimas investigaciones y fundamentos científicos en la metodología de trabajo.



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

El ámbito académico a menudo presenta programas educativos que no se ajustan completamente a las demandas cotidianas de los profesionales, exigiendo extensas cargas lectivas. Por eso, TECH introduce un innovador modelo de aprendizaje, completamente práctico, que facilita la adquisición de habilidades en procedimientos de última generación en el campo de la Seguridad Alimentaria Veterinaria y en poco más de 3 semanas de estancia presencial.

#### 5. Expandir las fronteras del conocimiento

TECH brinda la oportunidad de realizar esta Capacitación Práctica no solo en destacados centros de diversas partes del mundo. De esta manera, el profesional de Seguridad Alimentaria Veterinaria puede ampliar sus fronteras y actualizarse con los mejores expertos, quienes trabajan en instalaciones líderes en diferentes continentes. Una oportunidad exclusiva que solo TECH, la universidad digital más grande del mundo puede ofrecer para enriquecer la formación en este crucial campo.



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

# 03 Objetivos

El propósito de este programa proporciona a sus egresados las competencias más exhaustivas en el manejo de procedimientos avanzados para la trazabilidad alimentaria de manera eminentemente práctica. Para ello, el itinerario académico se apoya en expertos reconocidos y garantiza un entorno que destaca por su calidad científica y su innovación tecnológica en materia de Seguridad Alimentaria Veterinaria.



## Objetivos generales

- ◆ Desarrollar buenas prácticas de higiene y trazabilidad en la producción de materias primas
- ◆ Evaluar los procesos de la industria alimentaria para identificar aquellas partidas que no cumplan los requisitos específicos para asegurar la seguridad alimentaria y salud del consumidor
- ◆ Determinar los requisitos que deben cumplir los laboratorios de análisis de alimentos (Norma ISO IEC 17025, aplicable a la acreditación y certificación de los sistemas de calidad en laboratorios)
- ◆ Establecer puntos críticos de control





## Objetivos específicos

---

- ◆ Distinguir los tipos de cultivo vegetal y la normativa aplicable a cada uno de ellos
- ◆ Diferenciar los mecanismos de auditoría interna y certificación de la producción primaria
- ◆ Analizar los alimentos de calidad diferenciada y el sistema de certificación de dichos productos
- ◆ Plantear el proceso para identificar y garantizar la inocuidad de las materias primas, los alimentos procesados y la idoneidad del agua en la obtención de productos seguros para la alimentación humana y animal
- ◆ Definir la metodología más adecuada que permita la evaluación de la calidad de alimentos: el análisis de integridad y la caracterización, e incluso la detección de contaminantes alimentarios bióticos o abióticos, que puedan suponer un riesgo para la salud de los consumidores
- ◆ Identificar y descubrir las principales herramientas para la identificación de lotes
- ◆ Establecer procedimientos para la localización, inmovilización y retirada de productos en caso de incidencias
- ◆ Definir la responsabilidad de los participantes en la cadena alimentaria
- ◆ Clasificar los tipos de responsabilidad y delitos en el campo de la seguridad alimentaria
- ◆ Determinar los principales peligros asociados a los alimentos según su naturaleza física, química o biológica, y cuáles son algunos de los métodos empleados para su control
- ◆ Aplicar dichos principios para la elaboración de un plan de gestión de la inocuidad
- ◆ Definir los métodos para evaluar la eficiencia de un punto crítico y del plan de gestión de la inocuidad
- ◆ Identificar los distintos tipos de Buenas Prácticas (GxP) requeridos en un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos y certificación de las mismas
- ◆ Determinar las alternativas para la ejecución de programas prerrequisito (PPR), planes APPCC y el seguimiento de programas operativos estandarizados (POE)
- ◆ Desarrollar mecanismos para la digitalización de la gestión de auditorías internas, registro de acciones correctivas y el seguimiento de programas de mejora continua
- ◆ Integrar los programas de prerrequisitos y cuadros de gestión para asegurar la inocuidad alimentaria
- ◆ Aplicar las auditorías internas, reclamaciones o incidencias internas como herramientas para la validación de los procesos de control
- ◆ Diseñar los protocolos de investigación y desarrollo para la incorporación de ingredientes funcionales a un alimento base, teniendo en cuenta sus propiedades tecno-funcionales, así como el proceso tecnológico implicado en su elaboración
- ◆ Implementar las metodologías de investigación y desarrollo para evaluar la funcionalidad, biodisponibilidad y bioaccesibilidad de los nuevos alimentos e ingredientes
- ◆ Recopilar las fuentes de financiación de las actividades de I+D+i en el desarrollo de nuevos productos alimentarios que permitan afrontar diferentes estrategias de innovación en la industria alimentaria
- ◆ Distinguir las formas de acceso a las fuentes de información pública y privada en el campo científico-técnico, económico y legal para el planteamiento de un proyecto de I+D+i

# 04

## Planificación de la enseñanza

Esta Capacitación Práctica de TECH se caracteriza por una estancia presencial en un centro de prestigio. Así, a lo largo de 3 semanas, en jornadas de lunes a viernes de 8 horas, los egresados podrán adquirir experiencias y conocimientos de manera directa y en primera persona, abarcando problemáticas reales. Todo ello gracias a que los centros elegidos para este itinerario académico estarán equipados con los recursos más innovadores y permitirán asegurar el bienestar animal, desde su cría hasta su sacrificio.

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 análisis de alimentos de origen animal en un ámbito que requiere un alto nivel de cualificación, y que están orientadas a la capacitación específica para el ejercicio de la actividad, en un sector que es vital para fortalecer la seguridad alimentaria a nivel global.

Este programa ofrece a los profesionales la oportunidad de desarrollar sus competencias trabajando en un sector en constante cambio y que requiere un alto nivel de especialización y monitorización de todos los procesos. Además, la aplicación práctica de los conocimientos permite perfeccionar los protocolos de seguridad alimentaria puliendo las habilidades del alumno de la mano de un destacado tutor adjunto.

La enseñanza práctica se realizará con la participación activa del estudiante desempeñando las actividades y procedimientos de cada área de competencia (aprender a aprender y aprender a hacer), 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 de Seguridad Alimentaria Veterinaria (aprender a ser y aprender a relacionarse).



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

Módulo	Actividad Práctica
<b>Inspección de instalaciones</b>	Realizar inspecciones en granjas, mataderos, plantas procesadoras de alimentos y otras instalaciones relacionadas con la producción animal
	Identificar posibles riesgos para la seguridad alimentaria en estas instalaciones
	Evaluar la eficacia de los programas de limpieza y desinfección en las instalaciones
	Revisar documentación y registros relacionados con la seguridad alimentaria, como registros de temperaturas y protocolos de manejo de residuos
	Realizar inspecciones específicas para evaluar el cumplimiento de normativas de bienestar animal en instalaciones de producción
	Implementar medidas correctivas después de identificar áreas de mejora durante las inspecciones
<b>Monitoreo de prácticas de higiene</b>	Observar y evaluar las prácticas de higiene en la manipulación, procesamiento y almacenamiento de alimentos
	Elaborar de protocolos de higiene y seguridad alimentaria
	Realizar auditorías no anunciadas para evaluar la consistencia en la aplicación de prácticas de higiene
	Capacitar al personal sobre buenas prácticas de higiene y manipulación de alimentos
	Organizar sesiones prácticas para demostrar la correcta utilización de equipos de protección personal (EPP) y herramientas de limpieza
	Evaluar la efectividad de programas de control de plagas y sugerir mejoras
<b>Control de calidad</b>	Implementar técnicas de muestreo para la verificación de calidad de productos alimentarios de origen animal
	Realizar pruebas de laboratorio para evaluar la presencia de patógenos o contaminantes
	Identificar indicadores de calidad en productos de origen animal, como color, textura y olor
	Analizar informes de laboratorio e interpretar resultados de pruebas microbiológicas y químicas
	Llevar a cabo pruebas de degustación sensorial para evaluar la calidad organoléptica de productos cárnicos y lácteos
	Implementar programas de certificación de calidad, como el sello de denominación de origen

Módulo	Actividad Práctica
<b>Seguimiento de la cadena de suministro</b>	Seguir la cadena de suministro desde la granja hasta la mesa para identificar posibles puntos de contaminación o riesgos
	Realizar auditorías de proveedores y evaluar la trazabilidad de los productos
	Llevar a cabo entrevistas y cuestionarios a lo largo de la cadena de suministro para evaluar el conocimiento y cumplimiento de las prácticas de seguridad alimentaria
	Colaborar en la implementación de sistemas de trazabilidad más avanzados, como el uso de tecnologías de seguimiento y etiquetado
	Aplicar sistemas de monitoreo en tiempo real para rastrear la temperatura y condiciones de transporte de productos perecederos
	Evaluar la eficacia de los procedimientos de recepción y almacenamiento de materias primas en las instalaciones de procesamiento
<b>Formación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y HACCP</b>	Colaborar en la revisión y actualización continua de manuales y procedimientos relacionados con las BPM y el sistema HACCP
	Participar en sesiones de capacitación para equipos de trabajo sobre la importancia y aplicación práctica de las BPM y el sistema HACCP
	Poner en funcionamiento y monitorear de programas de Buenas Prácticas de Manufactura
	Identificar puntos críticos de control y desarrollo de planes HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control)
	Adaptar programas de capacitación para adecuarse a cambios en la normativa o nuevas tecnologías
	Poner en marcha sesiones prácticas de identificación y manejo de puntos críticos de control en procesos de producción
<b>Investigación y análisis</b>	Participar en proyectos de investigación relacionados con la seguridad alimentaria veterinaria
	Extraer datos epidemiológicos y colaborar en la identificación de tendencias y riesgos emergentes
	Recopilar datos de campo para investigaciones epidemiológicas sobre brotes de enfermedades transmitidas por alimentos
	Analizar las tendencias a largo plazo en la seguridad alimentaria y proponer mejoras basadas en los hallazgos
	Investigar sobre el uso de nuevas tecnologías, como sensores inteligentes y <i>blockchain</i> , para mejorar la trazabilidad y seguridad en la cadena de suministro
	Estudiar la efectividad de estrategias de comunicación para promover la adopción de prácticas más seguras en la producción de alimentos de origen animal

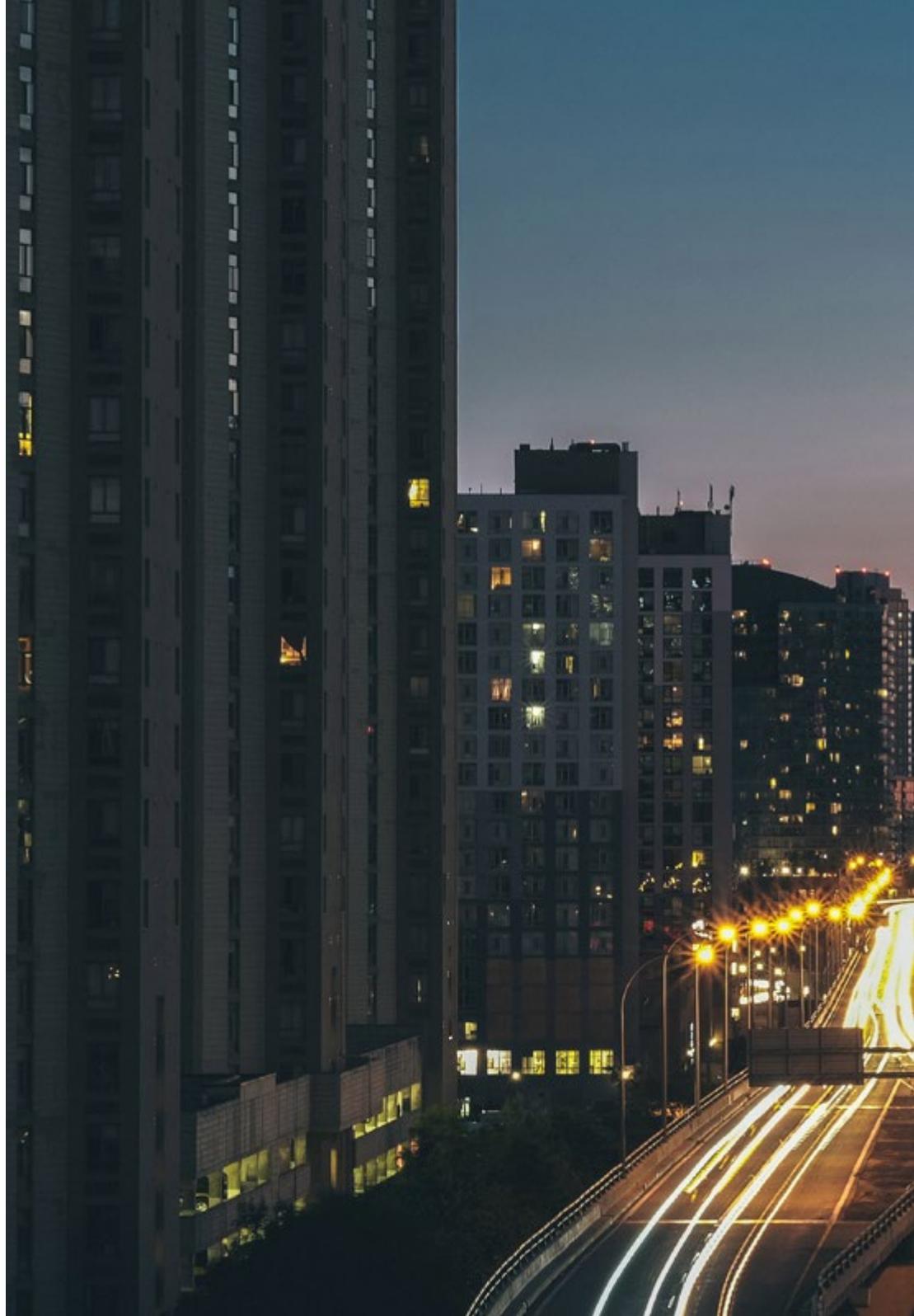
05

# ¿Dónde puedo hacer la Capacitación Práctica?

Con el compromiso de brindar educación de calidad accesible para todos, TECH ha decidido expandir las oportunidades académicas al ofrecer esta capacitación en una variedad de centros a lo largo del país. Esta exclusiva posibilidad permite a los profesionales continuar avanzando en sus carreras al colaborar con destacados especialistas en diversos centros de referencia dentro del sector.

“

*Cursa tu capacitación práctica en un centro veterinario de prestigio y pon en acción todo lo aprendido de la mano de los mejores profesionales del sector”*





El alumno podrá cursar esta capacitación en los siguientes centros:



**Veterinaria**

**Marcelle Natureza**

País	Ciudad
España	Lugo

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

Parque zoológico especializado  
en conservación y bienestar animal

---

**Capacitaciones prácticas relacionadas:**

- Bienestar Animal
- Gestión de la Fauna Silvestre

# 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

Esta **Capacitación Práctica en Seguridad Alimentaria Veterinaria** contiene el programa científico más completo y actualizado del mercado.

Tras la superación de la evaluación, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente título de **Capacitación Práctica** emitido por **TECH Universidad**.

Este título expedido por **TECH Universidad** expresará la calificación que haya obtenido en la Capacitación Práctica, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores de carreras profesionales.

Título: **Capacitación Práctica en Seguridad Alimentaria Veterinaria**

Duración: **3 semanas**

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



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

**tech**  
universidad

Capacitación Práctica  
Seguridad Alimentaria Veterinaria

# Capacitación Práctica

## Seguridad Alimentaria Veterinaria

