

Curso Universitario en Veterinaria aplicada a la Seguridad y Trazabilidad Alimentaria



Información sobre el programa formativo

- ✓ **Horas de formación:** 500
- ✓ **Créditos ECTS:** 20
- ✓ **Duración:** El alumno dispondrá de un tiempo mínimo de 1 mes para realizar el curso universitario y un máximo de 6 meses.

La trazabilidad es el conjunto de medidas, acciones y procedimientos que permiten registrar e identificar un determinado producto desde su nacimiento hasta su destino final. Consiste en la capacidad para reconstruir la historia, recorrido o aplicación de un determinado producto, identificando: Origen de sus componentes, Historia de los procesos aplicados al producto y Distribución y localización después de su entrega.

Al contar con esta información es posible entregar productos definidos a mercados específicos, con la garantía de conocer con certeza el origen y la historia del mismo. El concepto de trazabilidad está asociado, sin duda, a procesos productivos modernos y productos de mayor calidad y valor para el cliente final. Hoy en día existe la tecnología que permite rastrear con precisión el camino que recorre un producto en la cadena productiva y de comercialización.

La trazabilidad tiene aplicación en diversas industrias y áreas, sin embargo es en la industria alimenticia donde se ha dado con mayor fuerza: Agricultura y ganadería. Las amenazas de contaminación, bioterrorismo, transmisión de enfermedades y plagas, han impulsado el concepto de trazabilidad, particularmente en países con mayor desarrollo en los que se han publicado normativas específicas.

Inscribirme



Certificación: Universidad Europea Miguel de Cervantes



Los alumnos que realicen un **Máster, Experto Universitario o Curso universitario de especialización online Título Propio de la Universidad Europea Miguel de Cervantes (UEMC)** recibirán, una vez finalizado, un diploma expedido en créditos y horas. Este documento es únicamente emitido por la universidad certificadora de las actividades formativas, es decir, por la UEMC y no tendría ningún coste adicional. Los diplomas acreditados por la UEMC no llevarán categoría profesional.

UEMC en ningún caso expedirá el título correspondiente al programa formativo si no ha transcurrido el tiempo mínimo desde la matrícula del alumno. Una vez transcurrido el tiempo mínimo que exige la universidad y finalice la edición, se procederá a solicitar el diploma a la Universidad, la cual suele tardar en remitir los diplomas de los cursos de especialización unos cuatro meses y de seis a nueve meses cuando se trata de máster o expertos universitarios. Igualmente los alumnos una vez realizada la formación, podrán solicitar un certificado provisional expedido por ESHE a la espera de recibir el diploma de la Universidad Europea Miguel de Cervantes.

Los alumnos recibirían, al realizar las formaciones, un diploma como el del ejemplo:



Parte delantera del diploma de un máster o experto



Parte trasera del diploma de un máster o experto

¿A quién va dirigido?

Este programa formativo online / a distancia está dirigido a todo aquel personal, como pueden ser:

- Graduados en veterinaria.
- Graduados en ciencia y salud animal.
- Graduados en ciencia y producción animal.
- Graduados en nutrición humana y dietética.
- Graduados en ciencia y tecnología de los alimentos.

De la misma forma este programa formativo a distancia también está dirigido a todos aquellos **auxiliares o técnicos superiores** con categorías profesionales como pueden ser:

- Técnico Superior en Anatomía Patológica Y Citología.
- Técnico Superior en Laboratorio de Diagnóstico Clínico.

- Técnico en Cuidados Auxiliares Enfermería.
- Técnico Auxiliar de Farmacia.

Objetivos

Generales

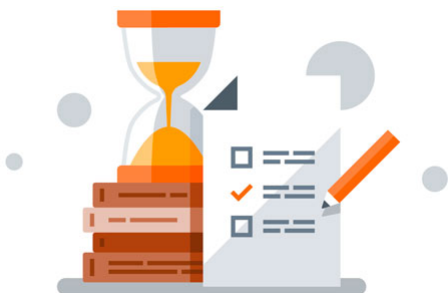
- Conocer los sistemas de trazabilidad en un matadero.
- Manejar situaciones de aleta sanitaria y emergencias.
- Comprender de una forma efectiva la seguridad alimentaria animal.
- Entender el plan de lucha contra animales no deseables.

Inscribirme



Requisitos para la inscripción

- DNI, TIE o Pasaporte.
- Documento de pago de tasas de matrícula.



La evaluación estará compuesta de **138 test** de opción alternativa (A/B/C).

El alumno debe finalizar esta formación online y hacerlo con aprovechamiento y superando al menos un 50% de los tests planteados en el mismo, que se realizarán a través de la plataforma virtual online.

Contenidos

Módulo I: Avances en seguridad y trazabilidad alimentaria en la industria avícola y cunícola

Tema I. Introducción

- Origen de sus componentes.
- Historia de los procesos aplicados al producto.
- Distribución y localización después de su entrega.

Tema II. La trazabilidad

- Concepto.
- Importancia.
- La identificación del producto.
- Los datos del producto.
- La relación entre la identificación del producto.
- Relación con el sistema de autocontrol.
 - Para las empresas.
 - Para el consumidor.
 - Para la Administración.
- Tipos:
 - La trazabilidad ascendente (hacia atrás).
 - Información a registrar.
 - Documentación que debe aportar el consumidor.
 - La trazabilidad ascendente.
 - Información del proceso productivo.
 - Información del APPCC o higiénico-sanitaria.
 - La trazabilidad descendente (hacia delante).
 - Validación/verificación.

Tema III. Los registros

- ¿Para qué sirve un registro?
- ¿Cómo hacer un registro adecuado?
 - Base de datos informatizada.
 - Registro de explotaciones ganaderas (REGA).
 - Registro de Identificación Individual Animal (RIIA).
 - Registro de Movimientos de Animales (REMO).
 - Sistema Informático de Registro de Transportistas de Animales Vivos (SIRENTRA).
 - Base legal.
 - ¿Qué me van a controlar en las inspecciones que me realicen?
 - Condiciones higiénicas de la explotación.
 - Registros que deben existir en las explotaciones.
 - Sanciones que podemos tener.

- Controles y registro.

Tema IV. Sistema de trazabilidad en el matadero

- Trazabilidad hacia atrás:
 - Origen: la granja.
 - Aislamiento y control de acceso.
 - Instalaciones y equipos.
 - Condiciones ambientales.
 - Recepción de los animales.
 - Registros y libros de entradas.
 - Restricciones de entrada.
 - Restricciones de salida.
 - Registro de granjas (autorización de funcionamiento).
 - Registros de Buenas Prácticas de Higiene en Granjas Avícolas de Puesta.
 - Registros de residuos y subproductos.
 - Registros de entrega de producto.
- Trazabilidad de proceso (interna):
 - Información sobre la cadena alimentaria.
 - Inspección antemortem.
 - Bienestar animal.
 - Inspección post-mortem.
 - Trazabilidad durante el sacrificio.
 - Trazabilidad durante el despiece.
 - Trazabilidad en el almacenamiento.
 - Tipos de almacenamiento.
 - Control de las condiciones de almacenamiento.
 - Identificación de incidencias y aplicación de medidas correctoras.
- Trazabilidad hacia delante:
 - Carga y transporte:
 - Identificación de la carga y destino.
 - Control de las condiciones de transporte.
 - Libro de salidas.
- Situaciones especiales de exportación y comercio exterior:
 - Sector avícola.
 - Sector cunícola.
 - Las exigencias de Europa respecto al aturdimiento animal.
 - Normativa referente a los controles veterinarios y zootécnicos aplicables al comercio intracomunitario y con países terceros.
- Trazabilidad en el control de desperdicios:
 - Normativa referente a los subproductos animales no destinados a consumo humano.
 - Generación de subproductos y SANDACH y destino de los mismos.
 - Destinos posibles y reales.
 - Otros destinos posibles de algunos subproductos.
 - Protección ambiental.
 - Cuestiones específicas.

Tema V. Situaciones de alerta sanitaria y emergencia

- Definición de una Alerta en Salud Pública o Alerta Sanitaria.
- Definición de alerta epidemiológica.

- Red de Alerta de Salud Pública.
- Red de Alerta Alimentaria en España.
- Niveles de gestión de SCIRI.
- Sistema de alerta rápida para piensos y alimentos.
- Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos de la Unión Europea.
- Red de Alerta Sanitaria Veterinaria.
- Código ético de actuación en situaciones de alerta o crisis alimentaria.
- Enfermedades de alerta sanitaria y emergencia.

Tema VI. Responsabilidades y competencias.

- Hacia la trazabilidad total.
- Comité de Seguridad Alimentaria Mundial.
 - ¿Qué es el Comité de Seguridad Alimentaria Mundial?
 - ¿Quién forma parte del CSA?
- Normalización del control sanitario/supervisión.
 - Aspectos generales.
 - Responsabilidades.
 - Agricultura y transporte.
 - Fabricación de alimentos.
- Auditoría del sistema de gestión de trazabilidad.

Tema VII. Normativa actual en materia de trazabilidad

- Legislación horizontal.
- Paquete de higiene.
- Normas más relevantes en el ámbito de la protección de los animales durante su transporte.
- Normativa de las Comunidades Autónomas.
- Normativa sobre restituciones.
- Normativa referente a identificación animal y control de movimiento pecuario.
- Normativa referente a bienestar animal.
- Legislación vertical o sectorial sobre identificación de productos, con fines diversos.
 - Carne y derivados.
 - Leche y productos lácteos.
 - Huevos.
 - Organismos modificados genéticamente.
- Introducción.
- Obligaciones de los explotadores de empresas alimentarias.
- Ámbito de aplicación.
- Las expresiones “cuando sea necesario”, “en su caso”, “adecuado” y “suficiente”.
- Flexibilidad.
- El registro y la autorización de los establecimientos.
- Guía de prácticas correctas de higiene y para la aplicación de los principios del APPCC.
- Documentación.
- Cuestiones técnicas.

Tema VIII. Seguridad alimentaria

- Procesos productivos en la industria alimentaria. Seguridad alimentaria.
 - ¿Qué es la Seguridad Alimentaria?
 - Origen y evolución de la Seguridad Alimentaria.

- La Seguridad Alimentaria, una responsabilidad compartida.
- Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos manipulados incorrectamente. Problemática de los riesgos sanitarios en la industria alimentaria.
 - Toxiinfecciones alimentarias.
 - Brotes, emergencias y reemergencias: peligros de orden superior.
 - El papel de la vigilancia epidemiológica en el ámbito de la seguridad alimentaria.
- Nociones generales de contaminación de los alimentos. Fuentes de contaminación.
 - La contaminación de los alimentos.
 - Fuentes de contaminación.
- Conceptos básicos de intoxicación e infección alimentaria.
 - Profilaxis cunícola.
- Riesgos específicos asociados a agentes patógenos.
 - Bacterias.
 - Virus.
 - Parasitarias.
- Normativa específica. Obligaciones legales del manipulador.
 - Bioseguridad y seguridad laboral.
 - ¿Cuál es el papel del ganadero como productor primario?
 - ¿Qué le exige la normativa al productor?
- Limpieza y desinfección. Plan de Limpieza y Desinfección. Plan de lucha contra animales no deseables.
 - Programa de limpieza + desinfección + desinsectación + desratización.
 - Limpieza y desinfección.
 - Desinsectación.
 - Desratización.
 - Evaluación microbiológica después de la limpieza y desinfección.
 - Normativa relacionada con limpieza y desinfección.

Anexo I. Internacionalización:

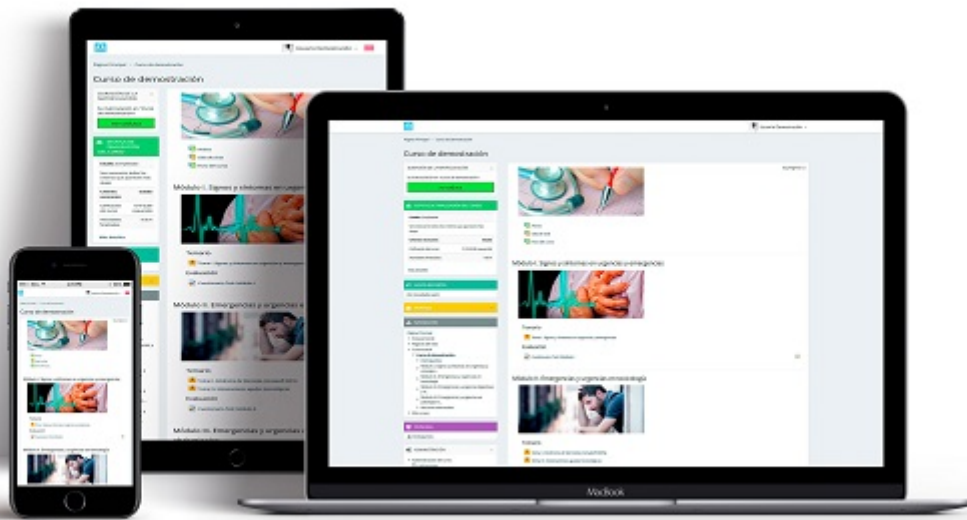
- Análisis de necesidades del mercado internacional.
- Definición básica de los productos a transferir.
- Recursos diversos de ayuda. Antes, durante y después.
- Proceso de gestión.

Anexo II. Innovación:

- Experiencias innovadoras en los procesos de cadena de producción.
- Experiencias innovadoras en los procesos de empaquetado.
- Experiencias innovadoras en los procesos de etiquetado y normas legales.
- Experiencias innovadoras en la importación y procesos.

Conclusiones.

Bibliografía.



El desarrollo del programa formativo se realiza a distancia, el alumno dispondrá de los contenidos en formato PDF y realizará la evaluación en la plataforma online, esta plataforma está operativa 24x7x365 y además está adaptada a cualquier dispositivo móvil. El alumno en todo momento contará con el apoyo del departamento tutorial. Las tutorías se realizan mediante email (atenciontutorial@eshe.es) o través del sistema de mensajería que incorpora la plataforma online. Dentro de la plataforma encontrarás:

- Guía de la plataforma.
- Foros y chats para contactar con los tutores.
- Temario.
- Resúmenes.
- Vídeos.
- Guías y protocolos adicionales.
- Evaluaciones.
- Seguimiento del proceso formativo.

Inscribirme

