



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Especialista en Producción de Piensos

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Especialista en Producción de Piensos

duración total: 180 horas

horas teleformación: 90 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Si trabaja en el sector de la alimentación animal y desea conocer las técnicas esenciales para producir piensos este es su momento, con el Curso de Especialista en Producción de Piensos podrá adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar esta función de la mejor manera posible, llegando a especializarse en las nuevas técnicas de fabricación de piensos.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer las técnicas convencionales en la fabricación de piensos.
- Conocer los factores que influyen en el mezclado.
- Aprender a dosificar y granular el pienso.
- Conocer los tipos de sistemas de control para la automatización.

para qué te prepara

Este Curso de Especialista en Producción de Piensos le prepara para tener una visión amplia y precisa del entorno de la alimentación animal conociendo a fondo los aspectos relacionados con la fabricación de piensos.

salidas laborales

Alimentación animal / Producción de piensos.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General


MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

**forma de bonificación**

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Producción de Piensos'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TÉCNICAS CONVENCIONALES EN LA FABRICACIÓN DE PIENSOS

- 1.La industria de piensos compuestos
 - 1.- Proceso industrial Alternativas de fabricación
- 2.Recepción
- 3.Suministro
- 4.Transporte
- 5.Almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MOLIENDA

- 1.Definición y conceptos generales, fundamentos
- 2.Equipos de molienda
- 3.Elementos de la molienda
- 4.Molinos de muelas
- 5.Molinos de bolas
- 6.Molinos de cilindros
- 7.Molinos de martillo
- 8.Factores que influyen en el rendimiento
- 9.Alimentación de los molinos
- 10.Automatización del suministro a los molinos
- 11.Escape de los molinos
- 12.Reglaje de la molienda por medio de la ventilación
- 13.Mejora del rendimiento por medio del tamiz

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MEZCLADO

- 1.Factores que influyen en el mezclado
 - 1.- Forma
 - 2.- Humedad
 - 3.- División
 - 4.- Electricidad estática
- 2.Mezclas previas o premezclas
 - 1.- Estabilización o protección por aislamiento
 - 2.- Pesadas
- 3.Aparatos de mezclado
 - 1.- Mezcladores del primer tipo
 - 2.- Mezcladores Nautamix
 - 3.- Mezcladores del segundo tipo
 - 4.- Mezcladores del tercer tipo
 - 5.- Mezcladores del cuarto tipo
 - 6.- Mezcladores del quinto tipo
- 4.Control de las mezclas. Adición de líquidos y microingredientes
 - 1.- Objeto
 - 2.- Puntos de adición de líquidos
 - 3.- Aspectos técnicos de la adición de líquidos

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DOSIFICACIÓN

- 1.Dosificación por peso
- 2.Dosificación volumétrica
- 3.Adición de micro-ingredientes
- 4.Adición de líquidos
 - 1.- Método en frío y discontinuo
 - 2.- Método en frío y en continuo
 - 3.- Método en caliente discontinuo

- 4.- Método en caliente continuo
- 5.- Almacenamiento

UNIDAD DIDÁCTICA 5. GRANULACIÓN

- 1. Granulación - Dureza de los granulados
- 2. Aglomeración y prensas
 - 1.- Factores favorables a la compresión
 - 2.- Compresiones en frío y en caliente
 - 3.- Alimentación de las prensas
 - 4.- Vapor
 - 5.- Material de compresión utilizado
 - 6.- Prensas
 - 7.- Matriz
 - 8.- Rodillos de compresión
 - 9.- Enfriadores
 - 10.- Tamizado

UNIDAD DIDÁCTICA 6. AUTOMATIZACIÓN

- 1. Terminología y Conceptos
- 2. Procesos continuos y discontinuos
- 3. Regulación en lazo abierto y en lazo cerrado
- 4. Control manual y automático
- 5. Control continuo y discreto
- 6. Señales de control
- 7. Tipos de sistemas de control
- 8. Estructura de un sistema de regulación
- 9. Estructura de un sistema de control

UNIDAD DIDÁCTICA 7. NUEVAS TÉCNICAS EN LA FABRICACIÓN DE PIENSOS

- 1. Nuevas técnicas en la fabricación de piensos
 - 1.- Maduración
 - 2.- Doble granulación
 - 3.- Extrusión
 - 4.- Expansión
- 2. Automatización
 - 1.- Terminología y conceptos
 - 2.- Automatismo eléctrico
 - 3.- Automatismo neumático
 - 4.- Elementos de transmisión de señales

UNIDAD DIDÁCTICA 8. COSTES DEL PROCESO

- 1. Los costes de inversión
- 2. Los costes de operación
- 3. Los costes de mantenimiento