







***INAD0210 Elaboració
Alimentac***



INESEM

SINESS SCHOOL

***n de Productos para la
cción Animal***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

INAD0210 Elaboración de Productos Alimentarios

duración total: 360 horas

horas telepresenciales: 0

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de la familia profesional Industrias Alimentarias fundamentales en Elaboración de Productos para la Alimentación del área profesional Alimentos diversos se pretende proporcionar conocer los principales aspectos en Elaboración de Productos

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Organizar la recepción y almacenamiento de materias acondicionamiento para la alimentación animal y control
- Elaborar productos húmedos para la alimentación animal máxima calidad y seguridad alimentaria.
- Elaborar alimentos y piensos secos, así como premezclas para la alimentación animal.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Elaboración de Productos para la Alimentación Animal con Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad que vayan publicando las distintas convocatorias que vayan publicando las distintas Unidades de Competencia de su propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de Reconocimiento de las Experiencias Profesionales Adquiridas por Experiencia Laboral).

salidas laborales

Industrias Alimentarias / Alimentos diversos

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF0754_2 Operaciones y Control de
- Manual teórico 'MF0756_2 Elaboración de Piensos, A
- Manual teórico 'UF1532 Fabricación de Alimentos Hú
- Manual teórico 'UF1533 Acondicionamiento Final y E

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. MF0754_2 OPERACION PRODUCTOS PARA LA ALIMENTA UNIDAD DIDÁCTICA 1. MEDIDAS DE SEGURIDAD E H PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

+ Información Gratis

- 1.Almacenes de productos para alimentación animal; t
- 2.Normativa general de seguridad e higiene aplicable
- 3.Requisitos higiénicos de instalaciones y equipos de
- 4.Medidas de higiene personal, vestimenta y aseo per
- 5.Limpieza de almacenes: programas, equipos y produ
- 6.Control de plagas; tipos, productos y precauciones.
- 7.Seguridad en el almacén; equipos de protección indi

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

- 1.Tipos de materias primas utilizados para la elaborac
- 2.Principales materias auxiliares usadas para elaborar
- 3.Documentación y comprobaciones en la entrada de
- 4.Condiciones y medios de transporte externo.
- 5.Operaciones y comprobaciones generales en la rece
- 6.Medición y pesaje de cantidades recibidas.
- 7.Toma de muestras de materias recibidas.
- 8.Métodos y equipos de descarga; mantenimiento y se
- 9.Registro y toma de datos de productos recibidos; tra
- 10.Registro de incidencias y rechazo de no conformida

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y SUMINI

+ Información Gratis

ALIMENTACIÓN ANIMAL.

- 1.Condiciones de conservación y almacenamiento de
- 2.Ubicación de mercancías en almacén: métodos y co
- 3.Codificación y clasificación de mercancías.
- 4.Transporte interno de productos, procedimientos y n
- 5.Documentación, registro y control de existencias. In
- 6.Controles y tratamientos para la conservación de pro
- 7.Protección de las mercancías.
- 8.Medios y equipos de carga y transporte interno de r
- 9.Mantenimiento y uso de equipos y elementos mecár
- 10.Salida de productos del almacén, rotaciones y contr
- 11.Registros y controles de movimiento de almacén.
- 12.Controles del ritmo y dosificaciones de los producto
- 13.Control automático de procesos: tipos, instrumentos
- 14.Plan de análisis de riesgos y puntos críticos de cont
- 15.Aplicaciones informáticas para el control del almacé

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS

- 1.Recepción y preparación de pedidos.
- 2.Organización de la salida de productos.
- 3.Documentación y registros de salida.

+ Información Gratis

4. Etiquetado, marcado y envasado-embalado de productos.
5. Tipos, medios y condiciones de transporte externo de mercancías.
6. Útiles y equipos de carga: uso, mantenimiento y reparación.
7. Sistemas de carga y colocación de la mercancía.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS

1. Tipos de premezclas medicamentosas y vitamínicas.
2. Condiciones de embalaje y transporte.
3. Etiquetaje y contenido.
4. Características específicas de almacenamiento.
5. Manipulación según normativa. Medios de protección.
6. Registro de datos y movimientos. Trazabilidad.
7. Vertidos y residuos. Protección del medio ambiente.

MÓDULO 2. MF0755_2 ELABORACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. UF1532 FABRICACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA

1. Tipos de alimentos y destinatarios.
2. Constituyentes básicos de los alimentos.
3. Normativa aplicable a la elaboración de alimentos húmedos para animales de compañía.

+ Información Gratis

4. Medidas de higiene personal. Reglamentación de m
5. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y e
6. Procesos y productos utilizados para la limpieza y de

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS EN LA IN PARA ANIMALES.

1. Carnes: Tipos, composición, características y condic
2. Pescados: Tipos, composición, características y con
3. Subproductos animales: Tipos y condiciones.
4. Coadyuvantes tecnológicos: Tipos, uso y normativa.
5. Aditivos alimentarios.
6. Materias primas de origen vegetal.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANTENIMIENTO DE EQUIPO ANIMALES.

1. Equipos y maquinaria básica utilizada para la prepar
2. Calderas, vapor y características de estos procesos.
3. Motores, mecánica y electromecánica.
4. Electricidad y neumática.
5. Sistemas automatizados de control de procesos.
6. Medidas de protección ambiental.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES BÁSICAS DEL

+ Información Gratis

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA AN

- 1.Tratamientos previos: Clasificación, separación y se
- 2.Secuencias principales del acondicionamiento de ma
- 3.Molido: molinos y operaciones de molienda.
- 4.Troceado y picado de materias.
- 5.Paletización.
- 6.Técnicas de separación: decantación, centrifugaciór
- 7.Separación y tratamiento de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS DE ELABORACIÓ

- 1.Formulación.
- 2.Dosificación y pesado de ingredientes.
- 3.Emulsión y homogeneización: sistemas y característ
- 4.Producción de mezclas: mezclado estático, dinámico
- 5.Texturización y extrusión: finalidad y métodos.
- 6.Tecnologías de deshidratación: secado, evaporaciór
- 7.Biotecnología alimentaria. Aplicaciones industriales.
- 8.Procesos automatizados: instrumentos y elementos
- 9.Sistemas de control por ordenador.
- 10.Sistema APPCC en la industria de elaboración de a

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PROTECCIÓN A

+ Información Gratis

HÚMEDOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
2. Incidencia ambiental de la industria de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal.
3. Tipos de residuos generados: sólidos y líquidos.
4. Agentes y factores de impacto.
5. Ahorro y alternativas energéticas.
6. Emisiones a la atmósfera.
7. Gestión de residuos.

UNIDAD FORMATIVA 2. UF1533 ACONDICIONAMIENTO DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES.

1. Tecnología del envasado: funciones y efectos.
2. Tipos y modalidades de envasado: aséptico, al vacío, a presión.
3. Materiales de envasado: metálicos, vidrio, cartón, plástico.
4. Equipos de envasado: llenadoras gravimétricas, volumétricas, a presión.
5. Operaciones de envasado o cerrado de elaborados.
6. Control y regulación de parámetros en líneas de envasado.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTOS DE CONSERVACIÓN DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ANIMAL.

1. Tratamientos para conservación y acabado de productos húmedos para la alimentación animal.

+ Información Gratis

2. Conservación de productos por calor: esterilización,
3. Conservación de productos por frío: refrigeración y congelación.
4. Maquinaria utilizada para los procesos de conservación.
5. Mantenimiento básico de maquinaria utilizada para los procesos de conservación.
6. Sistemas automatizados. Elementos de control.
7. Sistemas de control y registro de tratamientos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACONDICIONADO FINAL DE PRODUCTOS

1. Materiales de acondicionado: envolturas, recubrimientos, etc.
2. Normativa aplicada al acondicionado y etiquetados de productos.
3. Tipos y materiales empleados en el etiquetado de productos.
4. Materiales y útiles de etiquetado.
5. Procedimientos de embalado, paletizado y embandeado.
6. Materiales utilizados para el embalaje.
7. Maquinaria de embalaje. Líneas automatizadas de embalaje.
8. Formación, control y anotación de lotes.
9. Registro de datos. Trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. MEDIDAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y ACONDICIONADO DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA EL CONSUMO

1. Normativa de seguridad e higiene en el envasado, almacenamiento y transporte.
2. Medidas de prevención y protección en procesos e instalaciones.

+ Información Gratis

- 3.Situaciones de riesgo más comunes en los procesos
- 4.Destino y ubicación de sobrantes y desechos del en
- 5.Normas de protección del medio ambiente.
- 6.Medidas de ahorro energético.
- 7.Gestión de residuos.

MÓDULO 3. MF0756_2 ELABORAC Y PREMEZCLAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS EN LA INCI ALIMENTACIÓN ANIMAL.

- 1.Cereales.
- 2.Oleaginosas.
- 3.Proteaginosas.
- 4.Forrajes.
- 5.Pulpas.
- 6.Harinas y productos de molinería.
- 7.Grasas.
- 8.Melazas.
- 9.Materias de uso farmacológico (coocidiotáticos, anti
- 10.Coadyuvantes tecnológicos.

+ Información Gratis

11. Aditivos.

12. Otras materias primas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MAQUINARIA Y EQUIPOS UTILIZADOS

1. Descripción y características de equipos y maquinaria.

1.- Equipos y maquinaria de transporte: sinfines y cintas.

2.- Tipos y funciones de los silos.

3.- Tolvas y ciclones.

4.- Maquinaria de pesaje, básculas estáticas y dinámicas.

5.- Molinos, martillos y muelas.

6.- Extrusionadoras, migajadoras, melazadoras, envasadoras.

7.- Desecadores, túneles de secado y enfriado.

2. Puesta en marcha, regulación y manejo de equipos.

3. Seguridad en la utilización de maquinaria y equipos.

4. Operaciones de limpieza.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. OPERACIONES DE FORMULACIÓN

1. Principios de formulación de piensos.

2. Tipos de fórmulas según clases de piensos.

3. Manejo y trabajo con fórmulas.

4. Sistemas y equipos de dosificación de ingredientes.

5. Básculas y sistemas de pesaje.

+ Información Gratis

6.Regulación de equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE MOLIENDA

1.La molienda, funciones y modalidades.

2.El molino; tipos, elementos y operaciones.

3.Parámetros de control en la molienda; velocidad, ca

4.Requerimientos de los granos para la molienda.

5.Mezclado de ingredientes. Finalidad y requisitos.

6.Tipos de mezclas; dinámico, estático, palas, hélices,

7.Verificación de la mezcla.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE TEXTURIZ

1.Finalidad de los procesos de extrusado.

2.Sistemas y modalidades de extrusión.

3.Equipos y maquinaria de extrusado.

4.Desviaciones del proceso.

5.Control y regulación de la maquinaria.

6.Control del proceso: trazabilidad.

7.Sistemas de carga y colocación de la mercancía.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. TECNOLOGÍA DEL ENVASADO Y PIENSOS SECOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMA

1.Silos y tanques de almacenamiento de piensos: cara

+ Información Gratis

- 2.Llenado, vaciado y limpieza de silos y tanques.
- 3.Normativa aplicable al envasado, ensacado y etique
- 4.Materiales de envasado: características.
- 5.Equipos y maquinaria de envasado, ensacado y etiq
embandejadoras, retractiladoras,
- 6.encajadoras, paletizadas, etiquetadas, etc.
- 7.Acondicionado final; paletizado, embanderado.
- 8.Registro de datos: trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MEDIDAS DE SEGURIDAD E H PIENSOS PARA ANIMALES.

- 1.Concepto y niveles de limpieza.
- 2.Procesos y productos de limpieza, desinfección, est
- 3.Sistemas y equipos de limpieza.
- 4.Técnicas de señalización y aislamiento de áreas y e
- 5.Factores y situaciones de riesgo más comunes.
- 6.Normativa de prevención de riesgos aplicable al sec
- 7.Medidas de prevención y protección en instalaciones
- 8.Incidencia ambiental y normativa de protección.
- 9.Vertidos y gestión de residuos.

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMAS DE GESTIÓN DE C.

+ Información Gratis

ELABORACIÓN DE PIENSOS.

1. Diagramas de flujo.
2. Parámetros de control.
3. Análisis de peligros y puntos de control críticos.
4. Sistemas de autocontrol.
5. Toma de muestras: procedimiento, identificación y tr
6. Registro de datos y movimientos. Trazabilidad

+ Información Gratis