INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0755_2 Elaboración de Alimentos Húmedos para Animales de Compañía

+ Información Gratis

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

MF0755_2 Elaboración de Alimentos Húmedos para Animales de Compañía

duración total: 140 horas ***horas teleformación:*** 70 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito del mundo de las industrias alimentarias, es necesario conocer los diferentes campos de la elaboración de productos para la alimentación animal, dentro del área profesional de alimentos diversos. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para elaborar productos húmedos para la alimentación animal, en condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria.

a quién va dirigido

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

objetivos

- Realizar operaciones de limpieza y mantenimiento de primer nivel de la maquinaria, instalaciones y equipos de las áreas de elaboración de productos húmedos para la alimentación animal, teniendo en cuenta las normas de prevención de accidentes y las de conservación del medio ambiente.
- Efectuar los procedimientos de acondicionado de carnes, pescados, subproductos animales y otras materias primas teniendo en cuenta su naturaleza.
- Realizar, de acuerdo a la formulación y a las especificaciones técnicas establecidas, la dosificación y mezclado de las materias primas, utilizadas en productos de alimentación animal, consiguiendo la calidad requerida en condiciones de higiene y seguridad.
- Efectuar los tratamientos de transformación y texturización en las materias húmedas utilizados en la obtención de productos para la alimentación animal.
- Aplicar técnicas de envasado del producto húmedo garantizando su conservación, su correcta presentación y el mantenimiento de sus propiedades organolépticas.
- Efectuar los tratamientos tecnológicos requeridos para la conservación de los productos húmedos para la alimentación animal.
- Llevar a cabo las operaciones de acondicionado final de los productos húmedos para la alimentación animal.
- Realizar las operaciones de mantenimiento básico y limpieza de las instalaciones y equipos de envasado y acondicionado de productos húmedos, siguiendo normas de prevención de riesgos y protección del medio ambiente.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0755_2 Elaboración de Alimentos Húmedos para Animales de Compañía, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en establecimientos de pequeño tamaño tipo familiar; establecimientos de tamaño medio con frecuencia de naturaleza cooperativa, orientadas al autoconsumo de ámbito local; grandes cooperativas, grandes empresas de ámbito nacional e internacional donde se fabrica una amplia gama de productos y marcas con destino a la alimentación animal. En general, son trabajadores por cuenta ajena que ejercen su actividad individualmente o en equipo, a las órdenes de un técnico de nivel superior y en algunos casos, en pequeñas empresas familiares como trabajadores por cuenta propia. Desarrollan su actividad en las áreas funcionales de: recepción, preparación de equipos, acondicionado de materias primas, dosificación, mezcla, transformación, acondicionado y expedición del producto final.

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 direccion General — Firma del alumno/a

MARIA MORENO HIDALGO — 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 'UF1532 Fabricación de Alimentos Húmedos para Animales'

- Manual teórico 'UF1533 Acondicionamiento Final y Envasado de Alimentos Húmedos para Animales'

profesorado y servicio de tutorías

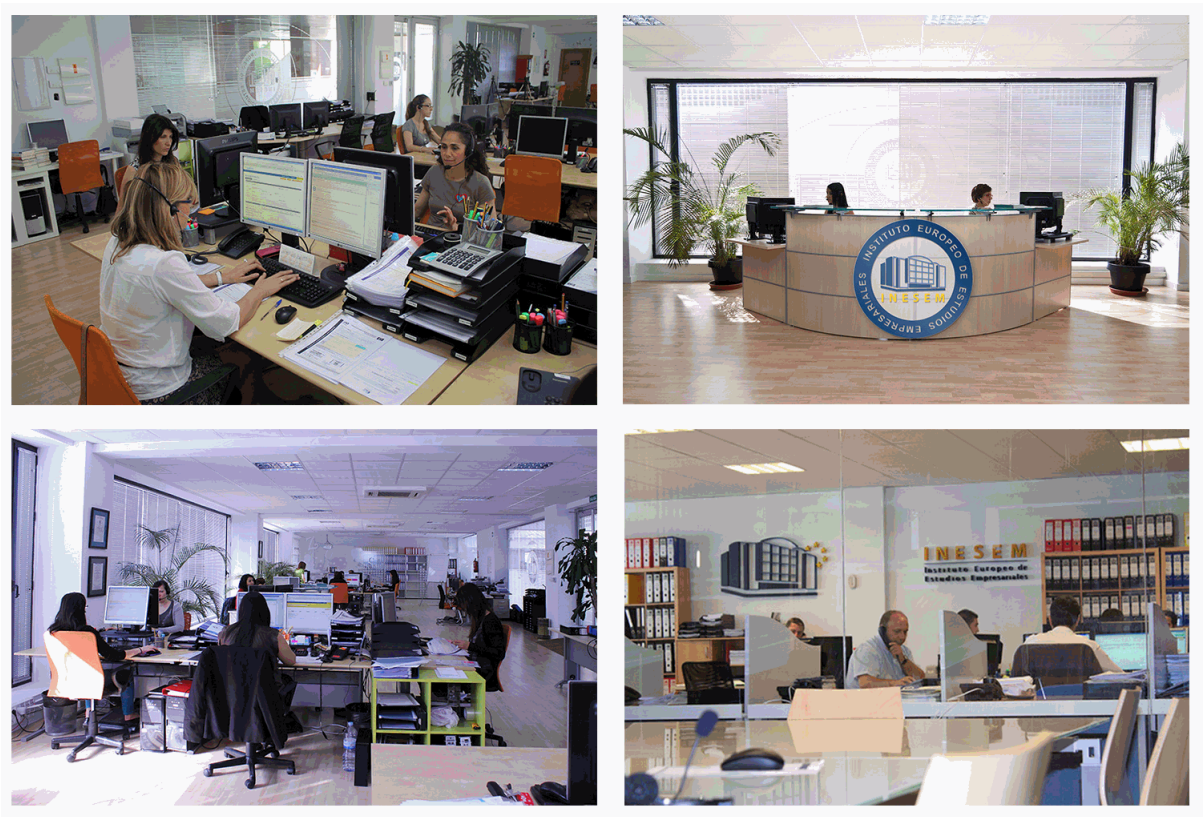
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “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



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 inesem 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

MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. FABRICACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRODUCTOS HÚMEDOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1.Tipos de alimentos y destinatarios.
2.Constituyentes básicos de los alimentos.
3.Normativa aplicable a la elaboración de alimentos húmedos para animales.
4.Medidas de higiene personal. Reglamentación de manipuladores de alimentos.
5.Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos de elaboración.
6.Procesos y productos utilizados para la limpieza y desinfección.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES.

1.Carnes: Tipos, composición, características y condiciones.
2.Pescados: Tipos, composición, características y condiciones.
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 EQUIPOS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES.

1.Equipos y maquinaria básica utilizada para la preparación y elaboración de alimentos húmedos para animales.
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 ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PROCESOS DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES.

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

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL EN LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1.Normativa aplicable sobre protección ambiental.
2.Incidencia ambiental de la industria de elaboración de alimentos húmedos para animales.
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. ACONDICIONAMIENTO FINAL Y ENVASADO DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

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

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

1.Tratamientos para conservación y acabado de productos. Procesos y productos.
2.Conservación de productos por calor: esterilización, cocción y horneado.
3.Conservación de productos por frío: refrigeración y congelación.
4.Maquinaria utilizada para los procesos de conservación: túneles de enfriado, autoclaves etc.
5.Mantenimiento básico de maquinaria utilizada para la conservación.
6.Sistemas automatizados. Elementos de control.
7.Sistemas de control y registro de tratamientos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACONDICIONADO FINAL DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1.Materiales de acondicionado: envolturas, recubrimientos, etiquetas, 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 embanderado de productos.
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 PROTECCIÓN AMBIENTAL EN EL ENVASADO Y ACONDICIONADO DE PRODUCTOS HÚMEDOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1.Normativa de seguridad e higiene en el envasado, acondicionado y embalado de productos.
2.Medidas de prevención y protección en procesos e instalaciones de envasado y acondicionado.
3.Situaciones de riesgo más comunes en los procesos de envasado y acondicionado.
4.Destino y ubicación de sobrantes y desechos del envasado y acondicionado.
5.Normas de protección del medio ambiente.
6.Medidas de ahorro energético.
7.Gestión de residuos.

+ Información Gratis