



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas

+ Información Gratis

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

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas

duración total: 90 horas

horas teleformación: 56 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 alimentos y piensos secos, así como premezclas medicamentosas y vitamínico-minerales para la alimentación animal.



+ 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

- Identificar y aplicar las especificaciones legales relativas a instalaciones, procesos y procedimientos para la manipulación y procesado de ingredientes y premezclas y correctores vitamínicos-minerales y premezclas medicamentosas.
- Aplicar la tecnología de molienda más adecuada en función de las materias primas y el proceso al que será sometida para la obtención de productos de alimentación animal.
- Caracterizar y analizar el proceso de dosificación de materias primas (cereales, oleaginosas, grasas, subproductos y otros) e ingredientes para la elaboración de alimentos y piensos secos para animales, garantizando los valores establecidos en el Plan de Producción.
- Llevar a cabo las operaciones básicas de mezclado de ingredientes y materias primas utilizadas en la obtención de productos de alimentación animal.
- Caracterizar los tratamientos de transformación y texturización en la obtención del producto seco para la alimentación animal.
- Realizar los procesos de almacenamiento y ensacado y analizar las consecuencias que para el producto final tiene la elección de silos, equipos y envases.
- Identificar las medidas de acondicionamiento final que garantizan la correcta presentación comercial y la preservación de las propiedades físico-químicas y organolépticas del producto final.
- Aplicar las normas de seguridad, calidad, medio ambiente e higiene que garantizan la protección de personas, animales, bienes y productos.
- Identificar las técnicas de toma de muestras para la verificación de la calidad de las materias primas y de los alimentos y piensos secos, premezclas medicamentosas y vitamínico-minerales para la alimentación animal.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas, 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 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 'MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos Secos y Premezclas'



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 PIENSOS, ALIMENTOS SECOS Y PREMEZCLAS****UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y PIENSOS SECOS PARA LA 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, antibióticos, vitaminas).
10. Coadyuvantes tecnológicos.
11. Aditivos.
12. Otras materias primas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MAQUINARIA Y EQUIPOS UTILIZADOS PARA LA ELABORACIÓN DE PIENSOS.

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, micro-básculas etc.
 - 5.- Molinos, martillos y muelas.
 - 6.- Extrusionadoras, migajadoras, melazadoras, engrasadoras.
 - 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, DOSIFICACIÓN Y PESADO DE INGREDIENTES.

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.
6. Regulación de equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. OPERACIONES DE MOLIENDA Y MEZCLADO DE INGREDIENTES.

1. La molienda, funciones y modalidades.
2. El molino; tipos, elementos y operaciones.
3. Parámetros de control en la molienda; velocidad, caudal, etc.
4. Requerimientos de los granos para la molienda.
5. Mezclado de ingredientes. Finalidad y requisitos.
6. Tipos de mezclas; dinámico, estático, palas, hélices, etc.
7. Verificación de la mezcla.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. OPERACIONES DE TEXTURIZACIÓN Y EXTRUSADO.

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 ALMACENAMIENTO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y PIENSOS SECOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1. Silos y tanques de almacenamiento de piensos: características y requisitos.
2. Llenado, vaciado y limpieza de silos y tanques.
3. Normativa aplicable al envasado, ensacado y etiquetado de piensos.
4. Materiales de envasado: características.
5. Equipos y maquinaria de envasado, ensacado y etiquetado: llenadoras gravimétricas, llenadoras volumétricas, embandejadoras, retractiladoras,
6. encajadoras, paletizadoras, etiquetadoras, etc.
7. Acondicionado final; paletizado, embanderado.
8. Registro de datos: trazabilidad.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN LA INDUSTRIA DE PIENSOS PARA ANIMALES.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD, AUTOCONTROL Y MUESTREO EN LA 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 traslado de muestras.
6. Registro de datos y movimientos. Trazabilidad