



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Curso en Calidad y Seguridad en Alimentos en Nutrición Animal

+ Información Gratis

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

Curso en Calidad y Seguridad en Alimentos en Nutrición Animal

duración total: 200 horas

horas teleformación: 100 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Todo alimento con el paso del tiempo va perdiendo sus características. En ello interviene su actividad biológica y la aparición de microorganismos. Todos los alimentos destinados a consumo, ya sea humano o animal, deben cumplir una serie de requisitos y condiciones higiénico sanitarias que certifiquen la calidad y seguridad de dicho alimento al ser consumido. El presente curso en calidad y seguridad de los alimentos en nutrición animal describe los procesos y condiciones relativas a cumplir con la normativa de 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

- Conocer los aspectos más relevantes de la manipulación de alimentos destinados a la nutrición animal.
- Describir qué tipo de dietas existen en nutrición animal.
- Conocer cómo se lleva a cabo el control de incidencias en la alimentación de animales.
- Estudiar los piensos destinados a alimentación animal.
- Describir los principios de la seguridad alimentaria y la normativa sobre bienestar animal.

para qué te prepara

Con este curso en calidad y seguridad en alimentos en nutrición animal, se pretende formar profesionales que contribuyan con la puesta en práctica de sus conocimientos especializados en nutrición y dietética aplicados a los animales para que éstos gocen de un nivel de vida que se caracterice por su calidad, independientemente de si padecen alguna patología añadida.

salidas laborales

Trabajar como especialista en nutrición animal en clínicas veterinarias, en establecimientos de venta de alimentos y productos para animales, protectoras y zoológicos.

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 'Calidad y Seguridad de los Alimentos en la Nutrición Animal'



profesorado y servicio de tutorías

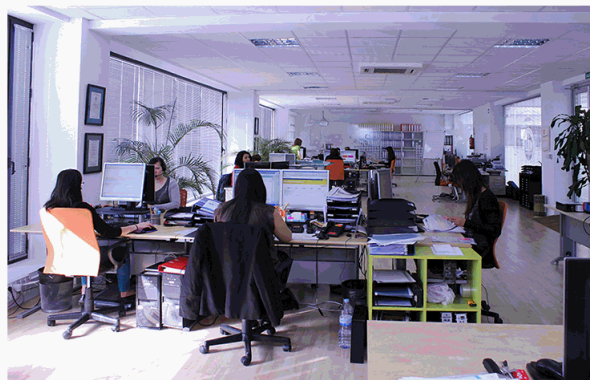
Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado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

1. Proceso tecnológico de la cadena del frío para la conservación de alimentos
 - 1.- Refrigeración
 - 2.- Congelación
 - 3.- Descongelación
2. Características de los alimentos preparados, envasados y congelados
 - 1.- Tipos de alimentos preparados
 - 2.- Modos de elaboración
 - 3.- Tiempo de congelación
 - 4.- Tipos de envasado
3. Medidas de control de calidad de los alimentos
 - 1.- Análisis puntos críticos
 - 2.- Medidas preventivas y de control: control y erradicación, aplicación calor, frío o sustancias químicas
4. Normativa sanitaria en la manipulación de alimentos
5. Protocolos de higiene alimentaria
 - 1.- Higiene del manipulador
 - 2.- Hábitos del manipulador
 - 3.- Estado de salud del manipulador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE DIETAS PARA ANIMALES

1. Tipos de alimentación en todas las especies animales
 - 1.- Herbívora
 - 2.- Carnívora
 - 3.- Omnívora
 - 4.- Folívora
 - 5.- Frugívora
 - 6.- Insectívora
 - 7.- Piscívora
 - 8.- Nectarínida
2. Dietas prescritas por el facultativo: específicas de la especie, estado anímico, época del año, actividad
 - 1.- Principios de nutrición
 - 2.- Nutrición aplicada

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES

1. Medios y sistemas de preparación y reparto de las dietas
2. Tipología de comederos y contenedores de alimento en función de la especie animal y nº de animales
 - 1.- Forrajeras
 - 2.- Mallas
 - 3.- Bandejas
 - 4.- Dosificadores
3. Modelos de bebederos de animales salvajes y su funcionamiento según especie animal para asegurar agua «ad libitum»
 - 1.- Bebederos autollenado
 - 2.- Cuencos
 - 3.- Tetinas, etc.
 - 4.- Otros

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE INCIDENCIAS EN LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES

1. Protocolos de registro de consumo de alimentos
 - 1.- Registro diario de consumo: alimento ingerido y no ingerido
 - 2.- Variaciones individuales y colectivas
 - 3.- Estado y cantidad de alimento

- 4.- Documento diario de comunicación de incidencias en la alimentación
- 2. Deficiencias de nutrición: síntomas y evidencias
 - 1.- Registro diario para ser remitidas al responsable
 - 2.- Registro de variaciones en dietas por el responsable

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS A TENER EN CUENTA SOBRE PIENSOS PARA ANIMALES HERBÍVOROS

- 1. Los piensos y forrajes para alimentación animal
- 2. La industria de piensos compuestos
 - 1.- Proceso industrial. Alternativas de fabricación
- 3. Dosificación de piensos
 - 1.- Dosificación por peso
 - 2.- Dosificación volumétrica
 - 3.- Adición de micro-ingredientes
 - 4.- Adición de líquidos
- 4. Normativa básica que regula la alimentación animal
 - 1.- La clasificación de los alimentos para los animales (o “piensos”)
 - 2.- La alimentación y el bienestar animal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA APPCC

- 1. Introducción a la seguridad alimentaria
 - 1.- Seguridad alimentaria en los alimentos destinados a animales
- 2. Seguridad alimentaria: sistema APPCC
 - 1.- ¿Qué es el sistema APPCC?
 - 2.- Origen del sistema APPCC
 - 3.- Definiciones
 - 4.- Principios del sistema APPCC
 - 5.- Razones para implantar un sistema APPCC
 - 6.- La aplicación del sistema APPCC
 - 7.- Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CALIDAD Y SEGURIDAD EN ANIMALES DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

- 1. La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”
- 2. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
 - 1.- Trazabilidad animal
 - 2.- Responsabilidades
- 3. Normativa seguridad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NORMATIVA SOBRE BIENESTAR ANIMAL

- 1. Normativa sobre bienestar animal
 - 1.- Declaración Universal de los Derechos de los Animales
- 2. Normativa sobre sanidad animal
 - 1.- Sanidad animal en España