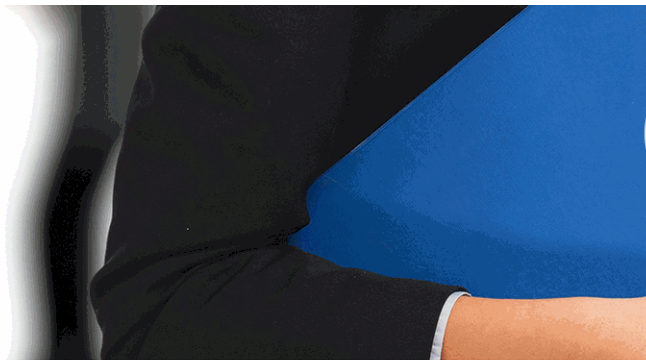


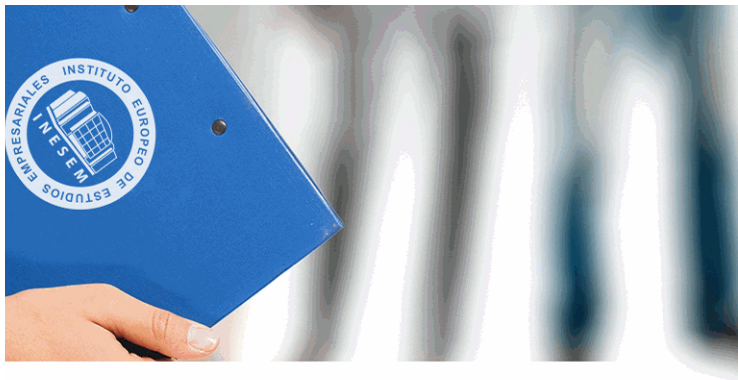






IN
—
BU

UF1532 Fabricación de Ani



INESEM

SINESS SCHOOL

***Alimentos Húmedos para
males***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

UF1532 Fabricación de Ani

duración total: 80 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias es necesario elaboración de productos para la alimentación animal de diversos Así, con el presente curso se pretende aportar fabricación de alimentos húmedos para animales.

+ 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

- Realizar operaciones de limpieza y mantenimiento de los equipos de las áreas de elaboración de productos húmedos teniendo en cuenta las normas de prevención de accidentes y las
- Efectuar los procedimientos de acondicionado de carne y materias primas teniendo en cuenta su naturaleza.
- Realizar, de acuerdo a la formulación y a las especificaciones, la dosificación y mezclado de las materias primas, utilizando los equipos adecuados consiguiendo la calidad requerida en condiciones de higiene.
- Efectuar los tratamientos de transformación y texturización para la obtención de productos para la alimentación animal.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de de alimentos húmedos para animales. certificando el ha Competencia en ella incluidas, y va dirigido a la acredita adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form la obtención del correspondiente Certificado de Profesio convocatorias que vayan publicando las distintas Comui Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de recor profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

+ Información Gratis

Desarrolla su actividad en establecimientos de pequeño tamaño medio con frecuencia de naturaleza cooperativa local; grandes cooperativas, grandes empresas de ámbito local; una amplia gama de productos y marcas con destino a los trabajadores por cuenta ajena que ejercen su actividad en el sector de un técnico de nivel superior y en algunos casos, en pequeños trabajadores por cuenta propia. Desarrollan su actividad en la preparación de equipos, acondicionamiento de materias primas, acondicionamiento y expedición del producto final.

+ 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

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación 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 avanzar a lo largo del itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final al finalizar el curso, el alumno debe superar un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

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

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

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1532 Fabricación de Alimentos Hú

+ 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

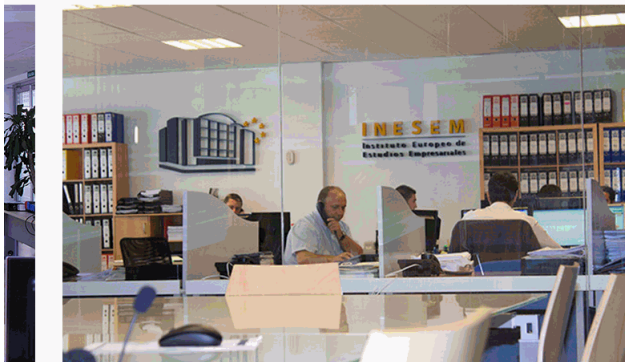
información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y





plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización 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



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 op administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM y el acceso a la plataforma de formación.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. FABRICACIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRODUCTOS HÚMEDOS PARA CONSUMO HUMANO

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

+ 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 d

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MATERIAS PRIMAS EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS 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 PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS PARA 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 PROCESO DE FABRICACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES.

+ Información Gratis

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 primas.
- 5.Paletización.
- 6.Técnicas de separación: decantación, centrifugación.
- 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.
- 5.Texturización y extrusión: finalidad y métodos.
- 6.Tecnologías de deshidratación: secado, evaporación.
- 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 alimentos.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. MEDIDAS DE PROTECCIÓN ALIMENTARIA

+ Información Gratis

HÚMEDOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1. Normativa aplicable sobre protección ambiental.
2. Incidencia ambiental de la industria de elaboración c
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.

+ Información Gratis