







IN  
—  
BU

***UF1533 Acondicionamiento  
Alimentos Húmedos***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

***ento Final y Envasado de  
dos para Animales***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empresarial**

# ***UF1533 Acondicionami Alimentos Húme***

***duración total:*** 60 horas

***horas telefo***

***precio:*** 0 € \*

***modalidad:*** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

**+ Información Gratis**

## descripción

En el ámbito de las industrias alimentarias es necesario la elaboración de productos para la alimentación animal, de diversos tipos. Así, con el presente curso se pretende aportar conocimientos para realizar las operaciones de recepción de materias primas, las mismas, la elaboración y envasado de productos húmedos, vitamínicos- minerales y medicamentosos con destino a la industria alimentaria, cumpliendo las normas establecidas en el manual de calidad, cumpliendo la normativa aplicable.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://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*

- Aplicar técnicas de envasado del producto húmedo garantizando su presentación y el mantenimiento de sus propiedades orgánicas.
- Efectuar los tratamientos tecnológicos requeridos para garantizar la alimentación animal.
- Llevar a cabo las operaciones de acondicionado final de los productos para la alimentación animal.
- Realizar las operaciones de mantenimiento básico y limpieza de los equipos de envasado y acondicionado de productos húmedos, siguiendo las normas de protección del medio ambiente.

**+ Información Gratis**

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Acondicionamiento final y envasado de alimentos húmedos. Tras haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella, el alumno adquirirá las Competencias profesionales adquiridas a través de la formación formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente título profesional, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las Administraciones Autonómicas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Resolución de 20 de mayo de 2013, de las competencias 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 una amplia gama de productos y marcas con destino a trabajadores por cuenta ajena que ejercen su actividad de un técnico de nivel superior y en algunos casos, en trabajadores por cuenta propia. Desarrollan su actividad preparación de equipos, acondicionado de materias prim acondicionado 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 direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sellc



*forma de bonificación*

+ Información Gratis

[www.formacioncontinua.eu](http://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 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 aprobar.

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 actividad en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

**+ Información Gratis**

*materiales didácticos*

- Manual teórico 'UF1533 Acondicionamiento Final y En

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y



*profesorado y servicio de tutorías*

**+ Información Gratis**

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](http://www.formacioncontinua.eu)

información y





**+ Información Gratis**

# Curso de Alimentos Húmedos para Animales



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par  
misma duración del curso. Existe por tanto un calendario  
de fin.

## *campus virtual online*

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

**+ Información Gratis**

Después de la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

de finalización. En el caso de cursos de modalidad online, el campus virtual incluye videos, lecturas 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 nuestro gestor 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 estado de sus cursos.

### *programa formativo*

## **UNIDAD FORMATIVA 1. ACONDICIONAMIENTO PARA ANIMALES.**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. ENVASADO DE PRODUCTOS**

1. Tecnología del envasado: funciones y efectos.
2. Tipos y modalidades de envasado: aséptico, al vacío, etc.

**+ Información Gratis**

3. Materiales de envasado: metálicos, vidrio, cartón, papel.
4. Equipos de envasado: llenadoras gravimétricas, volúmetricas.
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 ANIMAL.**

1. Tratamientos para conservación y acabado de productos.
2. Conservación de productos por calor: esterilización, pasteurización.
3. Conservación de productos por frío: refrigeración y congelación.
4. Maquinaria utilizada para los procesos de conservación.
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 ANIMALES.**

1. Materiales de acondicionado: envolturas, recubrimientos.
2. Normativa aplicada al acondicionado y etiquetados.
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.

+ Información Gratis

7. Maquinaria de embalaje. Líneas automatizadas de envasado.
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 ENVASADO**

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

+ Información Gratis



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y