



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**ONLINE**

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## **INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal (Certificado de Profesionalidad Completo)**



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal  
(Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

# Especialistas en **Formación Online**

SOMOS  
**EUROINNOVA  
INTERNATIONAL  
ONLINE  
EDUCATION**



**Euroinnova International Online Education** inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN  
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

[www.euroinnova.edu.es](http://www.euroinnova.edu.es)



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores****ACCESIBILIDAD**

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.

**HONESTIDAD**

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.

**PRACTICIDAD**

**Formación práctica** que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.

**EMPATÍA**

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal  
(Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

## INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal (Certificado de Profesionalidad Completo)



**DURACIÓN**

360 horas



**MODALIDAD**

Online

**CENTRO DE FORMACIÓN:**

Euroinnova International  
Online Education



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

### TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal, regulada en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de octubre, del cual toma como referencia la Cualificación Profesional INA235\_2 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal (RD 729/2007, de 8 de junio). De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por  
**Euroinnova International  
Online Education**

**QUALIFICA2**



Titulación Avalada para el  
**Desarrollo de las Competencias  
Profesionales R.D. 1224/2009**



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal  
(Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, 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 (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



**EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION**

EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**

con Número de Documento XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre de la Acción Formativa**

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de EUROINNOVA en la convocatoria de XXX

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX

Con un nivel de aprovechamiento ALTO

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en

Granada, a (día) de (mes) del (año)

La Dirección General  
NOMBRE DEL DIRECTOR ACADÉMICO



Sello

Firma del Alumno  
NOMBRE DEL ALUMNO



El presente documento es parte de Estudios Formales de la Unidad Formativa de DFP03 Expedición en el marco de los cursos y titulaciones de esta entidad educativa y de los planes de estudio que se imparten en el territorio de España y de las unidades de competencia de los cursos y titulaciones de esta entidad educativa y de la formación a distancia.  
Así como que en el ámbito del Compromiso Certificado de Profesionalidad, a través de los registros correspondientes que están publicados en la página web de esta entidad educativa, en el portal de Datos Abiertos de España (datos.gov.es) y en el portal de Datos Abiertos de España (datos.gov.es) de acceso público de los compromisos profesionales acreditados por esta entidad educativa y de la formación a distancia.  
Así como que en el ámbito del Compromiso Certificado de Profesionalidad, a través de los registros correspondientes que están publicados en la página web de esta entidad educativa, en el portal de Datos Abiertos de España (datos.gov.es) y en el portal de Datos Abiertos de España (datos.gov.es) de acceso público de los compromisos profesionales acreditados por esta entidad educativa y de la formación a distancia.

## DESCRIPCIÓN

En el ámbito de la familia profesional Industrias Alimentarias es necesario conocer los aspectos fundamentales en Elaboración de Productos para la Alimentación Animal. Así, con el presente curso del área profesional Alimentos diversos se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Elaboración de Productos para la Alimentación Animal.

## OBJETIVOS

- Organizar la recepción y almacenamiento de materias primas, ingredientes y material de acondicionamiento para la alimentación animal y controlar la expedición de los productos finales.
- Elaborar productos húmedos para la alimentación animal, en condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria.
- Elaborar alimentos y piensos secos, así como premezclas medicamentosas y vitamínicos minerales para la alimentación animal.

## A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales de la familia profesional Industrias Alimentarias y más concretamente en el área profesional Alimentos diversos, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados en Elaboración de Productos para la Alimentación Animal.

## PARA QUÉ TE PREPARA

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal 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



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal  
(Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

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



Industrias Alimentarias / Alimentos diversos

## MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: MF0754\_2 Operaciones y Control de Almacén de Productos para la Alimentación Animal
- Manual teórico: MF0756\_2 Elaboración de Piensos, Alimentos Secos y Premezclas
- Manual teórico: UF1532 Fabricación de Alimentos Húmedos para Animales
- Manual teórico: UF1533 Acondicionamiento Final y Envasado de Alimentos Húmedos para Animales
- Paquete SCORM: MF0754\_2 Operaciones y Control de Almacén de Productos para la Alimentación Animal
- Paquete SCORM: MF0756\_2 Elaboración de Piensos, Alimentos Secos y Premezclas
- Paquete SCORM: UF1532 Fabricación de Alimentos Húmedos para Animales
- Paquete SCORM: UF1533 Acondicionamiento Final y Envasado de Alimentos Húmedos para Animales



\* Envío de material didáctico solamente en España.



## FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos  
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la  
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



## FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

**15%**BECA  
Amigo**20%**BECA  
Desempleados**15%**BECA  
Emprende**20%**BECA  
Antiguos  
Alumnos

## LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

# 7 Razones para confiar en Euroinnova

## 1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 años de experiencia**.
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción.
- ✓ **100% lo recomiendan**.
- ✓ **Más de la mitad** ha vuelto a estudiar en Euroinnova

### Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★  
2.625 opiniones **4,7** ★★★★★  
12.842 opiniones **8.582**  
suscriptores **5.856**  
suscriptores

## 2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

## 3 NUESTRA METODOLOGÍA



### 100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



### APRENDIZAJE SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



### EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa



### NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante.

## 4 CALIDAD AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por AENOR por la ISO 9001



## 5 CONFIANZA

Contamos con el sello de Confianza Online y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



## 6 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal  
(Certificado de Profesionalidad Completo)

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

# 7 SOMOS DISTRIBUIDORES DE FORMACIÓN

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión, Euroinnova incluye dentro de su organización una editorial y una imprenta digital industrial.





EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal  
(Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



## Programa Formativo

# MÓDULO 1. MF0754\_2 OPERACIONES Y CONTROL DE ALMACÉN DE PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. MEDIDAS DE SEGURIDAD E HIGIENE EN ALMACENES DE MATERIAS Y PRODUCTOS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1. Almacenes de productos para alimentación animal; tipos y requisitos
2. Normativa general de seguridad e higiene aplicable al sector.
3. Requisitos higiénicos de instalaciones y equipos de los almacenes.
4. Medidas de higiene personal, vestimenta y aseo personal.
5. Limpieza de almacenes: programas, equipos y productos utilizados.
6. Control de plagas; tipos, productos y precauciones.
7. Seguridad en el almacén; equipos de protección individual y medidas de prevención de riesgos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS AUXILIARES PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1. Tipos de materias primas utilizados para la elaboración de productos para la alimentación animal.
2. Principales materias auxiliares usadas para elaborar productos de alimentación animal.
3. Documentación y comprobaciones en la entrada de mercancías.
4. Condiciones y medios de transporte externo.
5. Operaciones y comprobaciones generales en la recepción de mercancías.
6. Medición y pesaje de cantidades recibidas.
7. Toma de muestras de materias recibidas.
8. Métodos y equipos de descarga; mantenimiento y seguridad.
9. Registro y toma de datos de productos recibidos; trazabilidad.
10. Registro de incidencias y rechazo de no conformidades.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. ALMACENAMIENTO Y SUMINISTRO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.

1. Condiciones de conservación y almacenamiento de los distintos productos.
2. Ubicación de mercancías en almacén: métodos y controles.
3. Codificación y clasificación de mercancías.
4. Transporte interno de productos, procedimientos y manejo de equipos.
5. Documentación, registro y control de existencias. Inventarios.
6. Controles y tratamientos para la conservación de productos.
7. Protección de las mercancías.
8. Medios y equipos de carga y transporte interno de mercancías.
9. Mantenimiento y uso de equipos y elementos mecánicos de transporte.

10. Salida de productos del almacén, rotaciones y control de stocks.
11. Registros y controles de movimiento de almacén.
12. Controles del ritmo y dosificaciones de los productos de salida.
13. Control automático de procesos: tipos, instrumentos y elementos de control.
14. Plan de análisis de riesgos y puntos críticos de control en los almacenes.
15. Aplicaciones informáticas para el control del almacén: manejo y control.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. EXPEDICIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS PARA ALIMENTACIÓN ANIMAL.**

1. Recepción y preparación de pedidos.
2. Organización de la salida de productos.
3. Documentación y registros de salida.
4. Etiquetado, marcado y envasado-embalado de productos.
5. Tipos, medios y condiciones de transporte externo de productos.
6. Útiles y equipos de carga: uso, mantenimiento y medidas de seguridad.
7. Sistemas de carga y colocación de la mercancía.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS CON ACTIVIDAD BIOLÓGICA.**

1. Tipos de premezclas medicamentosas y vitamínico minerales.
2. Condiciones de embalaje y transporte.
3. Etiquetaje y contenido.
4. Características específicas de almacenamiento.
5. Manipulación según normativa. Medios de protección.
6. Registro de datos y movimientos. Trazabilidad
7. Vertidos y residuos. Protección del medio ambiente.

## **MÓDULO 2. MF0755\_2 ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA**

### **UNIDAD FORMATIVA 1. UF1532 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.

## 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. UF1533 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.

## MÓDULO 3. MF0756\_2 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



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal  
(Certificado de Profesionalidad Completo)

Ver curso en la web

Solicita información gratis

# Euroinnova

## International Online Education

*Esta es tu Escuela*



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

**Solicita información sin compromiso.**

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!