

MF0755_2 ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA



9 Avd/ Galaroza 12A, Of.20 21006 Huelva ☎ 959 830 780 / 640 798 742 📧 info@inafe.es 🌐 inafe.es



180,00 € - 250,00 €

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 productos húmedos para la alimentación animal, en condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria.

Categorías: [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#), [Industrias Alimentarias](#) |

INFORMACIÓN

Duración [140 h](#)
Modalidad [Online](#)

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. MÓDULO 1. ELABORACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES DE COMPAÑÍA

UNIDAD FORMATIVA 1. 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. 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, cocci3n 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.