

UF1532 FABRICACIÓN DE ALIMENTOS HÚMEDOS PARA ANIMALES



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 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 la fabricación de alimentos húmedos para animales.

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

INFORMACIÓN

Duración	80 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

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.

