



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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





Elige aprender en la escuela  
**líder en formación online**

# ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

## SOMOS EUROINNOVA

---

**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 institución educativa 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.

Más de  
**19**  
años de  
experiencia

Más de  
**300k**  
estudiantes  
formados

Hasta un  
**98%**  
tasa  
empleabilidad

Hasta un  
**100%**  
de financiación

Hasta un  
**50%**  
de los estudiantes  
repite

Hasta un  
**25%**  
de estudiantes  
internacionales

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,  
**Elige Euroinnova**



**QS, sello de excelencia académica**  
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

## RANKINGS DE EUROINNOVA

---

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



### ONLINE EDUCATION



Ver en la web



# METODOLOGÍA LXP

---

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



## 1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



## 2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



## 3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



## 4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



## 5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



## 6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas  
**PROPIOS**  
**UNIVERSITARIOS**  
**OFICIALES**

## RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

### 1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 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.

### 2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 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

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



#### EQUIPO DOCENTE

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

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## 4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 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. 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**.

## FINANCIACIÓN Y BECAS

---

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

**25%** Beca  
**ALUMNI**

**20%** Beca  
**DESEMPLEO**

**15%** Beca  
**EMPRENDE**

**15%** Beca  
**RECOMIENDA**

**15%** Beca  
**GRUPO**

**20%** Beca  
**FAMILIA  
NUMEROSA**

**20%** Beca  
**DIVERSIDAD  
FUNCIONAL**

**20%** Beca  
**PARA PROFESIONALES,  
SANITARIOS,  
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

## MÉTODOS DE PAGO

---

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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



**DURACIÓN**  
360 horas



**MODALIDAD  
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO  
PERSONALIZADO**

### 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.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION**  
 como centro acreditado para la impartición de acciones formativas  
 expide el presente título propio

**NOMBRE DEL ALUMNO/A**  
 con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

**Nombre del curso**  
 con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.  
 Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.  
 Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A  
 Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER  
 La Dirección Académica




Con el Votado Comarcal, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la UNED (2011) (Plan Propio) (2011)

## 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

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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 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 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

## Salidas laborales

---

Industrias Alimentarias / Alimentos diversos

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

## TEMARIO

---

### 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.

[Ver en la web](#)



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

## Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

### Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

### !Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,  
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 [formacion@euroinnova.com](mailto:formacion@euroinnova.com)

 [www.euroinnova.com](http://www.euroinnova.com)

### Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



**EUROINNOVA**  
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By  
**EDUCA EDTECH**  
Group