



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas





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 estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente 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
INTERNATIONAL 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

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

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas



DURACIÓN
90 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas, regulado en el Real Decreto 1529/2011, de 31 de Octubre, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal. 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 XXXXXXXXXXXXX.

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

ISO 9001 ISO 14001 IQNET LTD

Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCEP) (Plan: Producción 100%)

Descripción

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 alimentos y piensos secos, así como premezclas medicamentosas y vitamínico-minerales para la alimentación animal.

Objetivos

- Identificar y aplicar las especificaciones legales relativas a instalaciones, procesos y procedimientos para la manipulación y procesado de ingredientes y premezclas y correctores vitamínicos
- minerales y premezclas medicamentosas.
- Aplicar la tecnología de molienda más adecuada en función de las materias primas y el proceso al que será sometida para la obtención de productos de alimentación animal.
- Caracterizar y analizar el proceso de dosificación de materias primas (cereales, oleaginosas, grasas, subproductos y otros) e ingredientes para la elaboración de alimentos y piensos secos para animales, garantizando los valores establecidos en el Plan de Producción.
- Llevar a cabo las operaciones básicas de mezclado de ingredientes y materias primas utilizadas en la obtención de productos de alimentación animal.
- Caracterizar los tratamientos de transformación y texturización en la obtención del producto seco para la alimentación animal.
- Realizar los procesos de almacenamiento y ensacado y analizar las consecuencias que para el producto final tiene la elección de silos, equipos y envases.
- Identificar las medidas de acondicionado final que garantizan la correcta presentación comercial

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

- y la preservación de las propiedades físico
- químicas y organolépticas del producto final.
- Aplicar las normas de seguridad, calidad, medio ambiente e higiene que garantizan la protección de personas, animales, bienes y productos.
- Identificar las técnicas de toma de muestras para la verificación de la calidad de las materias primas y de los alimentos y piensos secos, premezclas medicamentosas y vitamínico
- minerales para la alimentación animal.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a profesionales del mundo de las industrias alimentarias, más concretamente a aquellos vinculados con la elaboración de productos para la alimentación animal, dentro del área profesional de alimentos diversos, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados para elaborar alimentos y piensos secos, así como premezclas medicamentosas y vitamínico-minerales para la alimentación animal.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas, 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

Desarrolla su actividad en establecimientos de pequeño tamaño tipo familiar, establecimientos de tamaño medio con frecuencia de naturaleza cooperativa, orientadas al autoconsumo de ámbito local, grandes cooperativas, grandes empresas de ámbito nacional e internacional donde se fabrica una amplia gama de productos y marcas con destino a la alimentación animal. En general, son trabajadores por cuenta ajena que ejercen su actividad individualmente o en equipo, a las órdenes de un técnico de nivel superior y en algunos casos, en pequeñas empresas familiares como trabajadores por cuenta propia. Desarrollan su actividad en las áreas funcionales de: recepción, preparación de equipos, acondicionado de materias primas, dosificación, mezcla, transformación, acondicionado y expedición del producto final.

TEMARIO

MÓDULO 1. 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, retráctiladoras,
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

 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!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group