



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Curso en Calidad y Seguridad en Alimentos en Nutrición Animal





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | **Somos
INESALUD**

2 | **Rankings**

3 | **Alianzas y
acreditaciones**

4 | **By EDUCA
EDTECH
Group**

5 | **Metodología
LXP**

6 | **Razones por
las que
elegir
INESALUD**

7 | **Financiación
y Becas**

8 | **Métodos de
pago**

9 | **Programa
Formativo**

10 | **Temario**

11 | **Contacto**

SOMOS INESALUD

INESALUD es una **institución educativa online** imprescindible para profesionales sanitarios que ansían conocimiento. Ofrecemos una **plataforma donde adquirir nuevas habilidades y actualizarse sin límites de tiempo o espacio**. Nuestro enfoque más valioso está en la **cercanía entre docentes y alumnos**, creándose así, un vínculo especial que trasciende las barreras virtuales

Dedicación, vocación y profesionalidad son atributos que reflejan a la perfección nuestro persistente objetivo por dar respuesta a la dinámica del sector. Proporcionamos a nuestros estudiantes una experiencia educativa comprometida, interactiva y de apoyo para que puedan enfrentarse a los desafíos del campo de la salud y desarrollarse como profesionales competentes y empáticos.

Más de
18
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](#)



Suma conocimiento
para avanzar en salud



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

RANKINGS DE INESALUD

INESALUD 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. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



[Ver en la web](#)

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



e-CAMPUS
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA



UCAV
www.ucavila.es



udima
UNIVERSIDAD A DISTANCIA
DE MADRID



Universidad Europea
Miguel de Cervantes

BY EDUCA EDTECH

INESALUD 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 dónde, cuándo y cómo 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 INESALUD



1. CONTENIDO DE CALIDAD

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



2. OPOSICIONES

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria acreditada baremables.



3. METODOLOGÍA ONLINE

Apostando claramente por la inmediatez y la adaptabilidad requeridas en este nuevo paradigma educacional.



4. CLAUSTRO DE RENOMBRE

Profesores que trabajan en el sector sanitario.



5. FLEXIBILIDAD DE ESTUDIO

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés o sea cuando sea el momento en el que decidas estudiar.



6. BECAS Y FINANCIACIÓN

Benefíciate de las mejores becas y de un fácil sistema de financiación.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster 100 % sin intereses 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 intereses de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)

Curso en Calidad y Seguridad en Alimentos en Nutrición Animal



DURACIÓN
200 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPANIAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

Titulación expedida por INESALUD, centro especializado en formación sanitaria



Descripción

Todo alimento con el paso del tiempo va perdiendo sus características. En ello interviene su actividad

Ver en la web

biológica y la aparición de microorganismos. Todos los alimentos destinados a consumo, ya sea humano o animal, deben cumplir una serie de requisitos y condiciones higiénico sanitarias que certifiquen la calidad y seguridad de dicho alimento al ser consumido. El presente curso en calidad y seguridad de los alimentos en nutrición animal describe los procesos y condiciones relativas a cumplir con la normativa de seguridad alimentaria.

Objetivos

- Conocer los aspectos más relevantes de la manipulación de alimentos destinados a la nutrición animal.
- Describir qué tipo de dietas existen en nutrición animal.
- Conocer cómo se lleva a cabo el control de incidencias en la alimentación de animales.
- Estudiar los piensos destinados a alimentación animal.
- Describir los principios de la seguridad alimentaria y la normativa sobre bienestar animal.

A quién va dirigido

El presente curso en calidad y seguridad de los alimentos en nutrición animal está dirigido a personas que trabajen en establecimientos especializados en animales y que su labor diaria requiera conocimientos técnicos en alimentación y nutrición. También a personas que quieran conseguir una titulación o interesadas en conocer los principios básicos de la nutrición y su aplicación a la alimentación de los animales, atendiendo a las necesidades diferenciadas de los ejemplares.

Para qué te prepara

Con este curso en calidad y seguridad en alimentos en nutrición animal, se pretende formar profesionales que contribuyan con la puesta en práctica de sus conocimientos especializados en nutrición y dietética aplicados a los animales para que éstos gocen de un nivel de vida que se caracterice por su calidad, independientemente de si padecen alguna patología añadida.

Salidas laborales

Trabajar como especialista en nutrición animal en clínicas veterinarias, en establecimientos de venta de alimentos y productos para animales, protectoras y zoológicos.

TEMARIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A ANIMALES

1. Proceso tecnológico de la cadena del frío para la conservación de alimentos
 1. - Refrigeración
 2. - Congelación
 3. - Descongelación
2. Características de los alimentos preparados, envasados y congelados
 1. - Tipos de alimentos preparados
 2. - Modos de elaboración
 3. - Tiempo de congelación
 4. - Tipos de envasado
3. Medidas de control de calidad de los alimentos
 1. - Análisis puntos críticos
 2. - Medidas preventivas y de control: control y erradicación, aplicación calor, frío o sustancias químicas
4. Normativa sanitaria en la manipulación de alimentos
5. Protocolos de higiene alimentaria
 1. - Higiene del manipulador
 2. - Hábitos del manipulador
 3. - Estado de salud del manipulador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE DIETAS PARA ANIMALES

1. Tipos de alimentación en todas las especies animales
 1. - Herbívora
 2. - Carnívora
 3. - Omnívora
 4. - Folívora
 5. - Frugívora
 6. - Insectívora
 7. - Piscívora
 8. - Nectarínida
2. Dietas prescritas por el facultativo: específicas de la especie, estado anímico, época del año, actividad
 1. - Principios de nutrición
 2. - Nutrición aplicada

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES

1. Medios y sistemas de preparación y reparto de las dietas
2. Tipología de comederos y contenedores de alimento en función de la especie animal y nº de animales
 1. - Forrajeras
 2. - Mallas
 3. - Bandejas
 4. - Dosificadores
3. Modelos de bebederos de animales salvajes y su funcionamiento según especie animal para asegurar

agua «ad libitum»

1. - Bebederos autollenado
2. - Cuencos
3. - Tetinas, etc.
4. - Otros

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE INCIDENCIAS EN LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES

1. Protocolos de registro de consumo de alimentos
 1. - Registro diario de consumo: alimento ingerido y no ingerido
 2. - Variaciones individuales y colectivas
 3. - Estado y cantidad de alimento
 4. - Documento diario de comunicación de incidencias en la alimentación
2. Deficiencias de nutrición: síntomas y evidencias
 1. - Registro diario para ser remitidas al responsable
 2. - Registro de variaciones en dietas por el responsable

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ASPECTOS A TENER EN CUENTA SOBRE PIENSOS PARA ANIMALES HERBÍVOROS

1. Los piensos y forrajes para alimentación animal
2. La industria de piensos compuestos
 1. - Proceso industrial. Alternativas de fabricación
3. Dosificación de piensos
 1. - Dosificación por peso
 2. - Dosificación volumétrica
 3. - Adición de micro-ingredientes
 4. - Adición de líquidos
4. Normativa básica que regula la alimentación animal
 1. - La clasificación de los alimentos para los animales (o “piensos”)
 2. - La alimentación y el bienestar animal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA APPCC

1. Introducción a la seguridad alimentaria
 1. - Seguridad alimentaria en los alimentos destinados a animales
2. Seguridad alimentaria: sistema APPCC
 1. - ¿Qué es el sistema APPCC?
 2. - Origen del sistema APPCC
 3. - Definiciones
 4. - Principios del sistema APPCC
 5. - Razones para implantar un sistema APPCC
 6. - La aplicación del sistema APPCC
 7. - Ventajas e inconvenientes del sistema APPCC

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CALIDAD Y SEGURIDAD EN ANIMALES DESTINADOS A CONSUMO HUMANO

1. La cadena alimentaria: “del campo a la mesa”
2. ¿Qué se entiende por trazabilidad?
 1. - Trazabilidad animal

2. - Responsabilidades
3. Normativa seguridad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NORMATIVA SOBRE BIENESTAR ANIMAL

1. Normativa sobre bienestar animal
 1. - Declaración Universal de los Derechos de los Animales
2. Normativa sobre sanidad animal
 1. - Sanidad animal en España

Solicita información sin compromiso

¡Matriculome 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@euroinova.com

 www.euroinova.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

 inesalud

 By
EDUCA EDTECH
Group