



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



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.

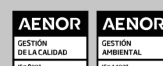
Nuestra visión es ser una escuela de **formación online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

www.euroinnova.edu.es



Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores**



ACCESIBILIDAD

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.



HONESTIDAD

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.



PRACTICIDAD

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.



EMPATÍA

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas



DURACIÓN

90 horas



MODALIDAD

Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

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 acondicionamiento final que garantizan la correcta presentación comercial 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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

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.

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos Secos y Premezclas
- Paquete SCORM: MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos Secos y Premezclas



* Envío de material didáctico solamente en España.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1 NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 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

Las cifras nos avalan

 **4,7** ★★★★★
2.625 opiniones

 **4,7** ★★★★★
12.842 opiniones

 **8.582**
suscriptores

 **5.856**
suscriptores

2 NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 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 SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

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 Nº 9900000169 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 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración Nº 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 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.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

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, 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



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF0756_2 Elaboración de Piensos, Alimentos secos y Premezclas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!