



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## UF2481 Manipulación, Preparación y Distribución de Alimentos

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF2481 Manipulación, preparación y distribución de alimentos, incluida en el Módulo Formativo MF2063\_2 Alimentación de animales salvajes, regulada en el Real Decreto 983/2013, de 13 de Diciembre, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para controlar instalaciones y recintos para animales salvajes, de zoológicos y acuarios, aplicando medidas de seguridad, sistemas de limpieza y/o desinfección asociados a recintos y especies animales, según protocolos establecidos y plan de prevención de riesgos y asistir al responsable facultativo en el ejercicio clínico, en la exploración, cuidados y alimentación de animales, llevando a cabo el entrenamiento y enriquecimiento ambiental, inmovilización y manejo de animales por medios físicos, siguiendo criterios de bienestar animal.

### CONTENIDOS

**UNIDAD FORMATIVA 1. MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS**

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Proceso tecnológico de la cadena del frío para la conservación de alimentos
2. - Refrigeración
3. - Congelación
4. - Descongelación
5. Características de los alimentos preparados, envasados y congelados
6. - Tipos de alimentos preparados
7. - Modos de elaboración
8. - Tiempo de congelación
9. - Tipos de envasado
10. Medidas de control de calidad de los alimentos
11. - Análisis puntos críticos
12. - Medidas preventivas y de control: control y erradicación, aplicación calor, frío o sustancias químicas
13. Normativa sanitaria en la manipulación de alimentos
14. Protocolos de higiene alimentaria

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE DIETAS DESTINADAS A ANIMALES SALVAJES

1. Tipos de alimentación de animales salvajes:
2. - Herbívora
3. - Carnívora
4. - Omnívora
5. - Folívora
6. - Frugívora
7. - Insectívora
8. - Piscívora
9. - Nectarínida
10. Propiedades nutritivas de los alimentos frescos
11. - Frutas y verduras
12. - Carnes

13. - Pescado
14. - Alimento vivo (grillo, tenebrios, ratones...)
15. - Forraje (avena, alfalfa, festuca...)
16. Dietas prescritas por el facultativo: específicas de la especie, estado anímico, época del año, actividad

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISTRIBUCIÓN DEL ALIMENTO

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:
  3. - Forrajeras
  4. - Mallas
  5. - Bandejas
  6. - Dosificadores
7. Modelos de bebederos de animales salvajes y su funcionamiento según especie animal para asegurar agua «ad libitum»:
  8. - Bebederos autollenado
  9. - Cuencos
  10. - Tetinas, etc

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGISTRO DE INCIDENCIAS EN LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES SALVAJES

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



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)