



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAD0210 Elaboración de Productos para la Alimentación Animal

---

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

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

---

### OBJETIVOS

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.

### CONTENIDOS

#### 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...
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:
2. - Equipos y maquinaria de transporte: sinfines y cintas
3. - Tipos y funciones de los silos
4. - Tolvas y ciclones

5. - Maquinaria de pesaje, básculas estáticas y dinámicas, micro-básculas, etc...
6. - Molinos, martillos y muelas
7. - Extrusionadoras, migajadoras, melazadoras, engrasadoras
8. - Desecadores, túneles de secado y enfriado
9. Puesta en marcha, regulación y manejo de equipos
10. Seguridad en la utilización de maquinaria y equipos
11. 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



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)