



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## INAD027PO Materias Primas en la Industria de la Alimentación

---

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

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

---

### OBJETIVOS

Con este curso INAD027PO Materias Primas en la Industria de la Alimentación el alumno va a realizar una formación especializada en la Familia Profesional de las Industrias Alimentarias. Este curso INAD027PO Materias Primas en la Industria de la Alimentación permitirá al alumno estar capacitado para poder realizar un análisis a las materias primas que se van a utilizar en la industria de la alimentación.

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS.

1. Introducción.
2. - Producciones animales en el abastecimiento de materias primas para la alimentación humana.
3. - La Producción de alimentos de origen vegetal.
4. Materias primas de origen animal.
5. - Producción de huevos de gallinas y otras aves.
6. - Producción de leche.
7. - Producción de carne.

8. - Producción de moluscos.
9. - Producción de miel.
10. - Producción de especies piscícolas continentales y marinas.
11. Materias primas de origen vegetal
12. - Producción de cereales
13. - Producción de Arroz y Maíz.
14. - Producción de Patata y Remolacha.
15. - Cultivos oleaginosos. Girasol. Soja.
16. - Producción de aceituna.
17. - Producción de hortalizas y leguminosas.
18. - Producción de frutales.
19. - Producción de uva.

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. GANADERÍA I

1. Identificación y registro de animales.
2. - Información general.
3. - Medios de identificación
4. - Características de los medios de identificación
5. - Código de identificación
6. - Plazos para colocar la identificación
7. Sistema integral de trazabilidad.
8. - Registro general de explotaciones ganaderas (REGA)
9. - Registro de identificación individual de animales y movimientos (RIIA- REMO)
10. Bienestar animal y guías de buenas prácticas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. GANADERÍA II.

1. Letra Q.
2. Mejores técnicas de producción.
3. Plan de bioidigestión de purines.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. AGRICULTURA.

1. Trazabilidad en el sector hortofrutícola.
2. Buenas prácticas agrícolas.
3. Estrategia nacional para el sector de frutas y hortalizas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. PRODUCTOS DE LA PESCA.

1. La pesca en España.
2. Comercialización de los productos de la pesca.
3. Productos pesqueros de terceros países. Importaciones y exportaciones.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. CARNE, LECHE Y HUEVOS.

1. Carne.
2. Leche.
3. Huevos.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. MOLUSCOS, MIEL Y PRODUCTOS DE LA PESCA.

1. Moluscos.
2. Miel.
3. Productos de la pesca.

## UNIDAD DIDÁCTICA 8. FRUTAS, HORTALIZAS, CEREALES, OLEAGINOSAS Y SACARÍFERAS.

1. Frutas.
2. Hortalizas.
3. Cereales, oleaginosas y sacaríferas.



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)