



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

Especialista en Calidad y Seguridad en Alimentos en Nutrición Animal

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

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

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A ANIMALES

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
15. - Higiene del manipulador
16. - Hábitos del manipulador
17. - Estado de salud del manipulador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE DIETAS PARA ANIMALES

1. Tipos de alimentación en todas las especies animales
2. - Herbívora
3. - Carnívora
4. - Omnívora
5. - Folívora
6. - Frugívora
7. - Insectívora
8. - Piscívora
9. - Nectarínida
10. Dietas prescritas por el facultativo: específicas de la especie, estado anímico, época del año, actividad
11. - Principios de nutrición
12. - 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

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.
11. - Otros

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

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

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
3. - Proceso industrial. Alternativas de fabricación
4. Dosificación de piensos
5. - Dosificación por peso
6. - Dosificación volumétrica
7. - Adición de micro-ingredientes

8. - Adición de líquidos
9. Normativa básica que regula la alimentación animal
10. - La clasificación de los alimentos para los animales (o “piensos”)
11. - La alimentación y el bienestar animal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA APPCC

1. Introducción a la seguridad alimentaria
2. - Seguridad alimentaria en los alimentos destinados a animales
3. Seguridad alimentaria: sistema APPCC
4. - ¿Qué es el sistema APPCC?
5. - Origen del sistema APPCC
6. - Definiciones
7. - Principios del sistema APPCC
8. - Razones para implantar un sistema APPCC
9. - La aplicación del sistema APPCC
10. - 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?
3. - Trazabilidad animal
4. - Responsabilidades
5. Normativa seguridad alimentaria

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NORMATIVA SOBRE BIENESTAR ANIMAL

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es