

Especialización Profesional

Fabricación de Alimentos Balanceados



Especialización Profesional Fabricación de Alimentos Balanceados

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 450

Acceso web: www.tech-fp.com/veterinaria/especializacion-profesional/fabricacion-alimentos-balanceados

Índice

01

Presentación

pág. 4

02

Salidas profesionales

pág. 6

03

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar la Especialización Profesional?

pág. 8

04

Dirección del curso

pág. 12

05

Plan de formación

pág. 14

06

Metodología

pág. 16

07

Titulación

pág. 20

01

Presentación

En el ámbito de la Veterinaria una de las consultas más comunes es la referida a la alimentación y estado nutricional del animal. Debido a su importancia el profesional debe mantenerse actualizado frente a la constante evolución que presenta este tema en el mundo globalizado actual. Conocer los aspectos más modernos acerca de la Fabricación de Alimentos Balanceados, proveerá al profesional de los conocimientos precisos para poder orientar a sus pacientes a la mejor nutrición posible, e intervenir en procesos de fabricación de Alimentos de acuerdo a sus propias necesidades y requerimientos. Este programa exclusivo de TECH, se centra precisamente, en este aspecto para que puedas conformar el bagaje que requieres en la actualidad. Al ser un estudio 100% online podrás ir añadiendo a tu práctica diaria lo aprendido sin complicaciones y con la asesoría de los mejores tutores expertos.

“

¿Quieres desarrollarte como experto en la Fabricación de Alimentos para Animales Balanceados? Consíguelo mediante este completo plan de estudio 100% online”





Desde el sector de la alimentación veterinaria cada vez más, existe una mayor inversión de recursos en el desarrollo y fabricación de alimentos balanceados, por lo que, en consecuencia, ha aumentado la demanda de profesionales en el sector, que estén habilitados para participar de dichos procedimientos. Así, mediante este completo itinerario académico lograrás analizar, de forma clara, cómo se desarrolla el proceso completo de fabricación de alimentos para animales: fases y métodos a los que se someten los alimentos para garantizar su composición nutricional, calidad e inocuidad.

También serás capaz de emplear estrategias de Nutrición y alimentación de las diferentes especies productivas de acuerdo a una programación anual según el requerimiento del rodeo, especializarte en el uso de enzimas en alimentos balanceados: cuáles son, las diferencias existentes entre enzimas de la misma categoría, para qué se usan y qué beneficios aporta su formulación en la dieta. Y, por último, serás capaz de implementar programas de seguimiento y control en puntos críticos dentro del proceso de Fabricación de Alimentos Balanceados.

Todo ello a través de un sistema de estudio 100% online que te dará las bases de un aprendizaje sólido, totalmente aplicable al ámbito laboral real y que, además, te abrirá a nuevas posibilidades en un entorno ampliamente competitivo y demandante.

“Especialízate, con este plan de estudio, en la *Fabricación de Alimentos Balanceados*, a través de esta completa titulación 100% online”

02

Salidas profesionales

El estado de salud de los animales que rodean al ser humano es fundamental y esto parte en gran medida de una correcta nutrición y alimentación de los mismos. Así, la industria de la alimentación Veterinaria cada vez invierte más dinero y recursos en producir alimentos balanceados que permitan dar las condiciones adecuadas de salud a las diferentes especies. Y al cursar este programa, estarás elevando tu perfil profesional y dándole paso a las mejoras que esperas.

“

Accede a una mayor cantidad de posibilidades laborales en el sector alimentario de la veterinaria luego de completar esta Especialización Profesional”





Esta titulación, en definitiva, te convertirá en un gran especialista preparado para trabajar en alguno de los siguientes puestos:

- ♦ Auxiliar veterinario especializado en nutrición
- ♦ Encargado de la gestión de la seguridad alimentaria
- ♦ Encargado de aprovisionamientos
- ♦ Responsable de la producción en explotaciones o empresas ganaderas
- ♦ Ayudante de veterinaria en equipos veterinarios especializados en animales de granja y producción y en empresas del sector agroalimentario



03

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar la Especialización Profesional?

Completando esta Especialización Profesional lograrás convertirte en un profesional en tu área totalmente competente, debido al alto enfoque profesional con el que cuentan las titulaciones de TECH. Así mediante un completo plan estudio conseguirás desarrollar tus mejores destrezas y habilidades profesionales.

01

Desarrollar los conceptos más importantes de Nutrición Veterinaria, teniendo en cuenta las funciones y los efectos de los alimentos en el proceso de la digestión en el ganado mayor y menor

02

Clasificar los alimentos según su origen, de acuerdo a sus características nutritivas

03

Diseñar una alimentación equilibrada considerando los requerimientos nutricionales de las especies y categorías

04

Aplicar los procedimientos de elaboración de concentrados garantizando la calidad del producto para la alimentación de las diferentes especies productivas





05

Emplear estrategias de nutrición y alimentación de las diferentes especies productivas de acuerdo a una programación anual según el requerimiento del rodeo

06

Evaluar la calidad nutricional y el impacto en los sistemas productivos (carne o leche) de diferentes forrajes frescos, conservados y naturales, ya sea en pastoreo directo o como reserva forrajera tipo henos

07

Desarrollar las principales determinaciones químicas que caracterizan a un alimento (concentrados, forrajes frescos, forrajes conservados y aditivos)

08

Analizar los diferentes tipos de aditivos que existen en el mercado de la nutrición y la alimentación animal

09

Definir las recomendaciones de uso y funcionalidad de los diferentes grupos de aditivos

10

Actualizar la información acerca de nuevas tecnologías enfocadas a mejorar la calidad y eficiencia de los alimentos para animales

11

Establecer las Micotoxinas como el enemigo oculto en la calidad de la dieta, la salud y la productividad animal; cuáles son las estrategias para su control, tipos y uso de atrapadores de micotoxinas

12

Especializarse en el uso de enzimas en alimentos balanceados, cuáles son, las diferencias existentes entre enzimas de la misma categoría, para qué se usan y qué beneficios aporta su formulación en la dieta

13

Determinar los procesos involucrados en la elaboración de alimentos para animales





14

Establecer el manejo adecuado de las materias primas

15

Analizar las diferentes presentaciones de los alimentos y los procesos de fabricación del mismo

16

Identificar los diferentes equipos utilizados en la fabricación de alimento

17

Implementar programas de seguimiento y control en puntos críticos dentro del proceso de fabricación de alimentos

18

Establecer el muestreo y su importancia en el proceso de control de calidad

04

Dirección del curso

Mientras cursas esta completa Especialización Profesional, tendrás el apoyo y acompañamiento de un excelente cuadro docente, conformado por auténticos expertos en activo del sector de la Fabricación de Alimentos Balanceados. Ellos son profesionales que cuentan con una amplia y dilatada trayectoria tanto profesional como académica que, además, han diseñado este completo programa de estudio basado en las líneas de investigación más novedosas y actualizadas del ámbito.

“

El profesorado de esta titulación está conformado por auténticos expertos y profesionales en activo del sector Seguridad Alimentaria y Nutrición Animal quienes serán tu guía durante todo el recorrido”



Dirección del curso

Dr. Cuello Ocampo, Carlos Julio

- ♦ Director técnico en Huvepharma en América Latina
- ♦ Licenciado en Medicina Veterinaria en la Universidad Nacional de Colombia
- ♦ Maestría en Producción Animal con énfasis en Nutrición de Monogástricos en la Universidad Nacional de Colombia
- ♦ Diplomado en Formulación de Raciones para Especies Productivas en la Universidad de Ciencias Aplicadas y Ambientales UDCA

Cuadro Docente

Dr. Fernández Mayer, Aníbal Enrique

- ♦ Investigador académico en Instituto de Ciencia Animal de la Universidad de La Habana (INTA)
- ♦ Especialista y asesor privado en Producción Lechera
- ♦ Técnico especializado en Producción Animal en la Estación Experimental Agropecuaria (EEA) Bordenave
- ♦ Ingeniero Agrónomo de la Universidad Nacional de la Plata
- ♦ Doctor en Veterinaria por la Universidad Agraria de La Habana

D. Crespo Sancho, Rubén

- ♦ Director Técnico en Biochem Zusatzstoffe Handels- und Produktionsgesellschaft mbH
- ♦ Director Técnico de Europa Central y LATAM en Biochem Zusatzstoffe Handels- und Produktionsgesellschaft mbH
- ♦ Director comercial de Agrimprove Iberia en Agrifirm
- ♦ Licenciado en Ingeniería Técnica Agrícola por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Doctor en Tecnología Agroambiental para una Agricultura Sostenible por la Universidad Politécnica de Madrid
- ♦ Máster Internacional en Nutrición Animal por la Universidad de Zaragoza
- ♦ Diplomado en Ingeniería Técnica Agrícola, especialidad de Explotaciones Agropecuarias por la Universidad Politécnica de Madrid

D. González Aliseda, Bernardo

- ♦ Ingeniero en Nutrave S.A
- ♦ Inspector de rutas en Queserías Entrepinares
- ♦ Ayudante técnico en Cascos Santaolara
- ♦ Licenciado en Ingeniería Agrónoma en la Universidad Politécnica de Madrid

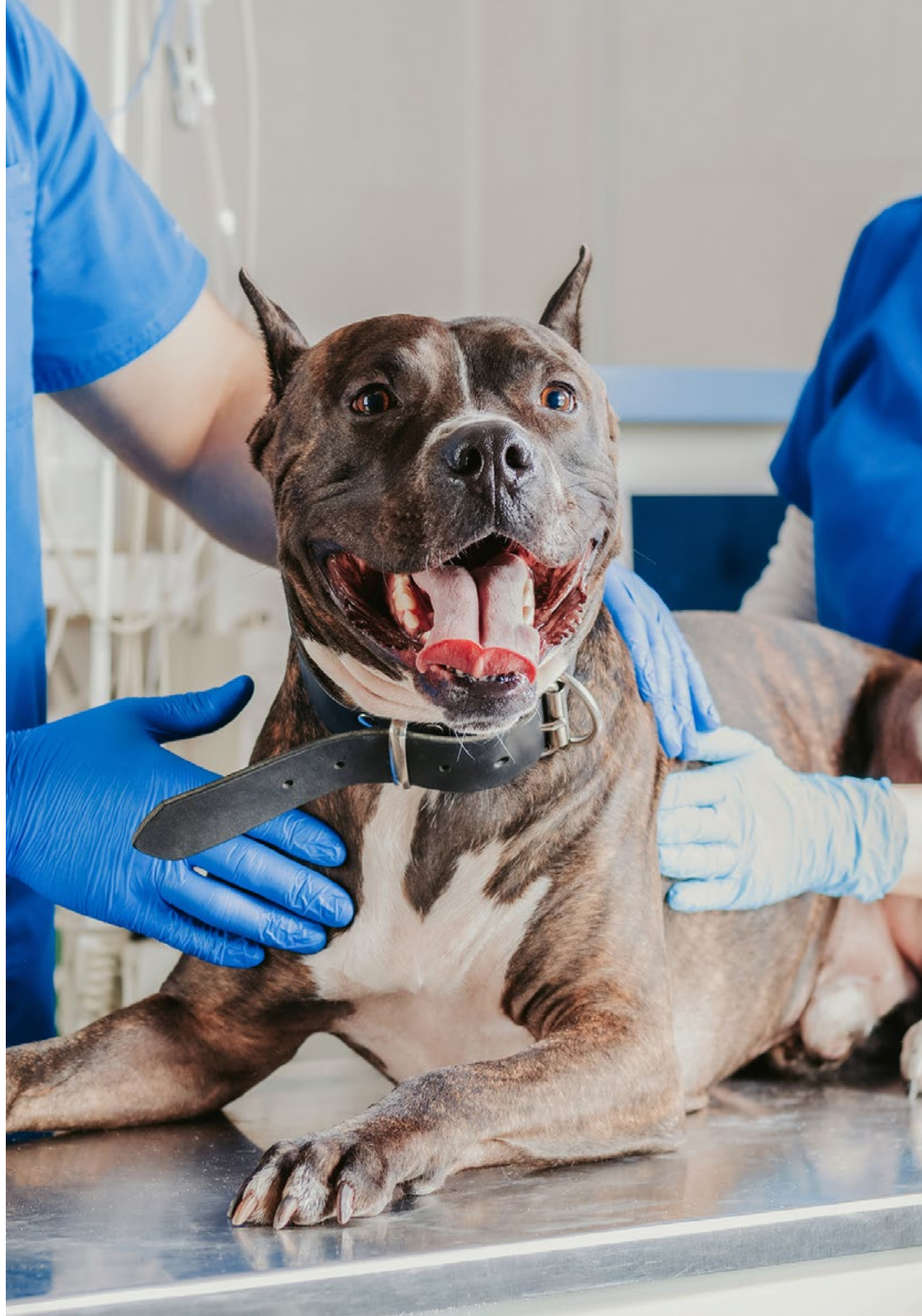
05

Plan de formación

Este plan de estudio desarrollado por TECH ha sido ideado para que al cursarlo adquieras un alto nivel de capacitación. Conseguirás, con su formato de estudio 100% online, conciliar fácilmente este proceso de aprendizaje con otros proyectos profesionales y personales. Asimismo, podrás ahondar de manera autónoma, a tu propio ritmo en el contenido, profundizando progresivamente en el temario. Además, encontrarás múltiples recursos audiovisuales que dinamizarán la asimilación de todo el contenido.

“

Un completísimo programa compuesto de 3 módulos de estudio teórico-práctico te adentrará a los conceptos que debes conocer en Fabricación de Alimentos Balanceados”



Módulo 1. Composición química de los alimentos y Calidad de las materias primas para rumiantes y no rumiantes

- 1.1. Conceptos claves sobre las materias primas usadas en Alimentación de Rumiantes y No Rumiantes
- 1.2. Subproductos de origen vegetal usados en la alimentación de Rumiantes y No Rumiantes
- 1.3. Subproductos de origen animal usados en la alimentación de Rumiantes y No Rumiantes
- 1.4. Grasa y aceites en la Alimentación de Rumiantes y No Rumiantes
- 1.5. Probióticos, prebióticos, enzimas y ácidos orgánicos en la alimentación de Rumiantes y No Rumiantes
- 1.6. Aditivos líquidos, bloques multinutricionales y suplemento activador ruminal para Rumiantes
- 1.7. Glicerol y Burlanda de maíz y sorgo para alimentación de Rumiantes y No Rumiantes
- 1.8. Taninos, saponinas y aceites esenciales en Rumiantes
- 1.9. Micotoxinas y contaminaciones en concentrados y forrajes concentrados de Rumiantes y No Rumiantes
- 1.10. Análisis y control de calidad de los ingredientes usados en Rumiantes y no Rumiantes

Módulo 2. Aditivos en Alimentación Animal

- 2.1. Definiciones y tipos de aditivos usados en alimentación animal
- 2.2. Anticoccidiales y Antibióticos promotores de crecimiento
- 2.3. Enzimas
- 2.4. Antifúngicos y atrapantes de micotoxinas
- 2.5. Acidificantes y ácidos orgánicos
- 2.6. Antioxidantes y pigmentantes
- 2.7. Probióticos, prebióticos y simbióticos
- 2.8. Productos para el control de olores
- 2.9. Fitogénicos
- 2.10. Bacteriófagos y otras nuevas tecnologías

Módulo 3. Fabricación de Alimentos Balanceados: Procesos, control de calidad y puntos críticos

- 3.1. De la fórmula a la elaboración de alimentos, aspectos a considerar
- 3.2. Almacenamiento de cereales
- 3.3. Almacenamiento de líquidos y Subproductos de origen animal
- 3.4. Pasos del proceso de elaboración de alimentos balanceados
- 3.5. Molienda y consecuencias nutricionales
- 3.6. Mezclado, uniformidad y consecuencias nutricionales
- 3.7. Peletización, calidad y consecuencias nutricionales
- 3.8. Otras Máquinas y equipos usados en la industria de balanceados
- 3.9. Formas y Tipos de alimentos ofrecidos por las plantas de balanceados
- 3.10. Programas de control de calidad y puntos críticos de control



El campo laboral es cada vez más exigente, por lo que estar capacitado es una garantía de éxito. Construye el bagaje profesional que deseas en el campo de la Veterinaria con este programa 100% online”

06

Metodología

Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos los *case studies* con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

TECH pone a tu disposición un método de aprendizaje que ha revolucionado la Formación Profesional y con el que mejorarás tus perspectivas de futuro de forma inmediata.

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los profesionales del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina *Relearning*.

Nuestra institución es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019 conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores del mejor centro educativo online en español.



Esta titulación de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar todos los retos en esta área, tanto en el ámbito nacional como internacional. Tenemos el compromiso de favorecer tu crecimiento personal y profesional, la mejor forma de caminar hacia el éxito, por eso en TECH utilizarás los *case studies*, la metodología de enseñanza más avanzada y eficaz del mercado educativo.

“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y emitieran juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

Ante una determinada situación, ¿qué harías tú? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del curso, te enfrentarás a múltiples casos reales. Deberás integrar todos tus conocimientos, investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones.



En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:



Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.



Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



07

Titulación

La Especialización Profesional en Fabricación de Alimentos Balanceados garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Especialización Profesional expedido por TECH.

Tras la superación de las evaluaciones, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente Título de Especialización Profesional emitido por TECH.

El título expedido por TECH expresará la calificación que haya obtenido en la Especialización Profesional, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores carreras profesionales.

Título: **Especialización Profesional en Fabricación de Alimentos Balanceados**

Modalidad: **Online**

Horas: **450**





Especialización Profesional
Fabricación de
Alimentos Balanceados

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 meses

Horas: 450

Especialización Profesional

Fabricación de Alimentos Balanceados

