



www.inesalud.com

La escuela de
formación online líder
en el sector de la salud



Curso en Calidad y Seguridad en Alimentos en Nutrición Animal

Nutricion Animal

[Ver curso en la web](#)

ÍNDICE

1

Sobre
INESALUD

2

Somos
INESALUD

3

Nuestros
valores

4

Metodología
EDAN

5

Alianzas

6

Razones
por las que
elegir
INESALUD

7

Nombre
formación,
datos clave
y titulación

8

Objetivos
y salidas
laborales

9

Temario

10

Becas y
financiación

11

Formas de pago

12

Contacto

SOBRE INESALUD

SUMA CONOCIMIENTO PARA AVANZAR EN SALUD

INESALUD es dedicación, vocación y profesionalidad. Es tender la mano, inyectar ánimo y extraer malestar. O lo que es lo mismo, mejorar la vida de los demás y velar por la calidad de su existencia. Porque no concebimos un sistema que no proteja el bienestar y la salud de sus ciudadanos. Como tampoco entendemos el cuidado del plano físico sin el mental. Por eso, **INESALUD** es conocimiento, atención y compromiso. De ahí que nuestra mejor medicina siempre sea la investigación combinada con la pasión que le ponemos a nuestro trabajo día tras día.

SOMOS INESALUD

INESALUD es un centro de educación online especializado en ciencias de la salud que ofrece formación superior con contenidos de alta calidad e impartidos por docentes reconocidos y en activo.

Gracias a la metodología **EDAN** el alumnado aprende de una forma dinámica y práctica, con contenido exclusivo, actualizado y accesible en cualquier momento o lugar, garantizando la máxima flexibilidad de estudio. Además, la formación es impartida por docentes que trasladan todo su conocimiento y experiencia de forma práctica y aseguran un aprendizaje efectivo y adaptado al entorno laboral.

+ 18 años
formando a especialistas
de la salud

+ de 50.000
estudiantes formados

98%
tasa empleabilidad

NUESTROS VALORES

Compromiso

Somos responsables y estamos comprometidos con la sociedad y con su bienestar. Este deber se materializa en ofrecer una formación de calidad con el objetivo de capacitar a los mejores profesionales sanitarios, preparándolos para hacer frente a las exigencias que demanda el sector de la salud.

Calidad

Nuestra condición es ofrecer un servicio sobresaliente y garantizar la satisfacción del alumnado. Velamos por la excelencia en nuestros procesos, temarios, claustro y oferta formativa. Estamos en constante cambio para responder a las necesidades de los estudiantes y a los avances científicos.

Aplicabilidad

Nuestra misión es ofrecer un modelo de aprendizaje práctico, que desarrolle el potencial del alumnado y sea de aplicación directa en su sector. Somos dúctiles, nos ajustamos a la realidad y entendemos que nuestro objetivo es instruir y preparar a profesionales en el mundo de la salud.

Empatía

La sociedad y su bienestar nos importan. Somos humanos y sensitivos. Nos esforzamos por entender las circunstancias de las personas que nos rodean y aplicamos la escucha activa, captando, comprendiendo y aliviando.

METODOLOGÍA EDAN

La Metodología EDAN es un sistema pedagógico basado en el aprendizaje activo. Esto significa que el alumnado adquiere conocimientos de forma práctica y dinámica, interactuando con otros compañeros del ámbito de la salud y desarrollando su capacidad crítica mediante supuestos reales. Esta metodología se define por ser:

Eficaz

INESALUD ofrece una formación útil y efectiva. La metodología EDAN tiene en cuenta las circunstancias del alumnado y el tiempo del que dispone. Por eso, el profesorado muestra un fiel compromiso con el estudiante e imparte la formación de forma clara y directa, combinando sus objetivos con las necesidades del mercado laboral.

Dinámica

Un aprendizaje interactivo, en un campus dinámico y con recursos multimedia, permite al estudiante profundizar en el contenido y desarrollar su pensamiento crítico de una forma entretenida y enriquecedora. A través de la gamificación y de actividades con supuestos, el alumnado afianza conocimientos y refuerza lo aprendido.

Activa

El alumnado es el protagonista y se potencia que aprenda de forma proactiva y desenvuelta. En este sentido, se persigue que los estudiantes sean participativos y compartan su conocimiento y visión. Para cumplir con este objetivo, se favorece el collaborative learning, trabajando en equipo y compartiendo ideas y opiniones a través de foros.

Nutritiva

La formación de INESALUD se enmarca en el contexto actual de la medicina y los contenidos impartidos están actualizados según las novedades e investigaciones del sector. Los docentes, por su parte, priman una enseñanza aplicada al entorno laboral y se sirven de su experiencia para ofrecer un aprendizaje basado en casos reales.

ALIANZAS

INESALUD ofrece información en salud de la mano de un referente en el sector:



Gracias a esta asociación, el alumnado se forma con los mejores profesionales del sector, en activo y con gran experiencia como docentes y especialistas de la salud. Además, ambas entidades fomentan la investigación y la actualización de prácticas en el entorno de la salud, organizando congresos de forma continuada.



UNIVERSIDAD
NEBRIJA



Universidad Europea
Miguel de Cervantes



SAN IGNACIO
UNIVERSITY
MIAMI, FL



e-CAMPUS
UNIVERSITY

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR INESALUD



Contenido de calidad

Diseñado cuidadosamente y actualizado día a día para adaptarse por completo a la realidad laboral del momento.



Oposiciones

Obtén puntos para la bolsa de trabajo gracias a los cursos de formación sanitaria baremables.



Claustro de renombre

Profesores que trabajan en el sector sanitario y están especializados en diferentes áreas de la medicina.



Metodología online

Apostamos por ofrecer estudios online con las herramientas más innovadoras.



Flexibilidad de estudio

Garantizando la calidad y excelencia estés donde estés y sea cual sea el momento en el que decidas estudiar.



Becas y financiación

Benefíciate de nuestro sistema de becas adaptadas a tu perfil y disfruta de nuestras facilidades de financiación.

Curso en Calidad y Seguridad en Alimentos en Nutrición Animal

Para qué te prepara

Con este curso en calidad y seguridad en alimentos en nutrición animal, se pretende formar profesionales que contribuyan con la puesta en práctica de sus conocimientos especializados en nutrición y dietética aplicados a los animales para que éstos gocen de un nivel de vida que se caracterice por su calidad, independientemente de si padecen alguna patología añadida.

Titulación

Con este curso en calidad y seguridad en alimentos en nutrición animal, se pretende formar profesionales que contribuyan con la puesta en práctica de sus conocimientos especializados en nutrición y dietética aplicados a los animales para que éstos gocen de un nivel de vida que se caracterice por su calidad, independientemente de si padecen alguna patología añadida.



Objetivos

- Conocer los aspectos más relevantes de la manipulación de alimentos destinados a la nutrición animal. - Describir qué tipo de dietas existen en nutrición animal. - Conocer cómo se lleva a cabo el control de incidencias en la alimentación de animales. - Estudiar los piensos destinados a alimentación animal. - Describir los principios de la seguridad alimentaria y la normativa sobre bienestar animal.

A quién va dirigido

El presente curso en calidad y seguridad de los alimentos en nutrición animal está dirigido a personas que trabajen en establecimientos especializados en animales y que su labor diaria requiera conocimientos técnicos en alimentación y nutrición. También a personas que quieran conseguir una titulación o interesadas en conocer los principios básicos de la nutrición y su aplicación a la alimentación de los animales, atendiendo a las necesidades diferenciadas de los ejemplares.

Salidas laborales

Trabajar como especialista en nutrición animal en clínicas veterinarias, en establecimientos de venta de alimentos y productos para animales, protectoras y zoológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DESTINADOS A ANIMALES

1. Proceso tecnológico de la cadena del frío para la conservación de alimentos
 1. - Refrigeración
 2. - Congelación
 3. - Descongelación
2. Características de los alimentos preparados, envasados y congelados
 1. - Tipos de alimentos preparados
 2. - Modos de elaboración
 3. - Tiempo de congelación
 4. - Tipos de envasado
3. Medidas de control de calidad de los alimentos
 1. - Análisis puntos críticos
 2. - Medidas preventivas y de control: control y erradicación, aplicación calor, frío o sustancias químicas
4. Normativa sanitaria en la manipulación de alimentos
5. Protocolos de higiene alimentaria
 1. - Higiene del manipulador
 2. - Hábitos del manipulador
 3. - Estado de salud del manipulador

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE DIETAS PARA ANIMALES

1. Tipos de alimentación en todas las especies animales
 1. - Herbívora
 2. - Carnívora
 3. - Omnívora
 4. - Folívora
 5. - Frugívora
 6. - Insectívora
 7. - Piscívora
 8. - Nectarínida
2. Dietas prescritas por el facultativo: específicas de la especie, estado anímico, época del año, actividad
 1. - Principios de nutrición
 2. - 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
 1. - Forrajeras
 2. - Mallas
 3. - Bandejas
 4. - Dosificadores
3. Modelos de bebederos de animales salvajes y su funcionamiento según especie animal para asegurar agua «ad libitum»
 1. - Bebederos autollenado
 2. - Cuencos
 3. - Tetinas, etc.
 4. - Otros

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

1. Protocolos de registro de consumo de alimentos
 1. - Registro diario de consumo: alimento ingerido y no ingerido
 2. - Variaciones individuales y colectivas
 3. - Estado y cantidad de alimento
 4. - Documento diario de comunicación de incidencias en la alimentación
2. Deficiencias de nutrición: síntomas y evidencias
 1. - Registro diario para ser remitidas al responsable
 2. - 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
 1. - Proceso industrial. Alternativas de fabricación
3. Dosificación de piensos
 1. - Dosificación por peso
 2. - Dosificación volumétrica
 3. - Adición de micro-ingredientes
 4. - Adición de líquidos
4. Normativa básica que regula la alimentación animal
 1. - La clasificación de los alimentos para los animales (o “piensos”)
 2. - La alimentación y el bienestar animal

UNIDAD DIDÁCTICA 6. SEGURIDAD ALIMENTARIA: SISTEMA APPCC

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

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NORMATIVA SOBRE BIENESTAR ANIMAL

1. Normativa sobre bienestar animal
 1. - Declaración Universal de los Derechos de los Animales

2. Normativa sobre sanidad animal
 1. - Sanidad animal en España

BECAS Y FINANCIACIÓN

Consulta nuestro programa completo de becas en la web

25% Beca ALUMNI

20% Beca DESEMPLEO

15% Beca EMPRENDE

15% Beca RECOMIENDA

15% Beca GRUPO

20% Beca FAMILIA NUMEROSA

20% Beca DISCAPACIDAD

20% Beca para profesionales, sanitarios, colegiados/as



FORMAS DE PAGO



Tarjeta de crédito



PayPal

 bizum

Bizum

 amazon pay

Amazon Pay



PayU

Matricúlate en cómodos plazos sin intereses. Fracciona tu pago con la garantía de:



innovapay

Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin intereses.



¿Te ha parecido interesante esta formación?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

Llámadme gratis

¡Matricularme ya!

¿Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO
EDUCA EDTECH, C.P. 18.200, Maracena (Granada)

Telf.: 958 050 746

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h

Sábados: 10:00 a 14:00h

"¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!"

