Manipulación, preparación y distribución de alimentos (60 horas)



Categoría: Agraria

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/manipulacion-preparacion-y-distribucion-de-alimentos-60-horas/

Objetivo

Con el **Curso** de 60 horas de **Manipulación, preparación y distribución de alimentos** adquirirás los conocimientos necesarios para llevar a cabo técnicas de preparación y manipulación de alimentos, según los protocolos establecidos, con el fin de mantener la higiene y seguridad en todo el proceso de alimentación de animales salvajes.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Proceso tecnológico de la cadena del frío para la conservación de alimentos.

- Refrigeración. - Congelación. - Descongelación.

Características de los alimentos preparados, envasados y congelados.

- Tipos de alimentos preparados. - Modos de elaboración. - Tiempo de congelación. - Tipos de envasado.

Medidas de control de calidad de los alimentos.

- Análisis puntos críticos. - Medidas preventivas y de control: control y erradicación, aplicación calor, frío o sustancias químicas. - Normativa sanitaria en la manipulación de alimentos. - Protocolos de higiene alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE DIETAS DESTINADAS A ANIMALES SALVAJES

Tipos de alimentación de animales salvajes.

- Herbívora. - Carnívora. - Omnívora. - Folívora. - Frugívora. - Insectívora. - Piscívora. - Nectarínida.

Propiedades nutritivas de los alimentos frescos.

- Frutas y verduras. - Carnes. - Pescado. - Alimento vivo (grillo, tenebrios, ratones). - Forraje (avena, alfalfa, festuca). - Dietas prescritas por el facultativo: especificas de la especie, estado anímico, época del año, actividad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISTRIBUCIÓN DEL ALIMENTO

- Medios y sistemas de preparación y reparto de las dietas.

Tipología de comederos y contenedores de alimento en función de la especie animal y nº de animales.

- Forrajeras. - Mallas. - Bandejas. - Dosificadores.

Modelos de bebederos de animales salvajes y su funcionamiento según especie animal para asegurar agua "ad libitum".

- Bebederos autollenado. - Cuencos. - Tetinas, etc.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGISTRO DE INCIDENCIAS EN LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES SALVAJES

Protocolos de registro de consumo de alimentos:

- Registro diario de consumo: alimento ingerido y no ingerido. - Variaciones individuales y colectivas. - Estado y cantidad de alimento. - Documento diario de comunicación de incidencias en la alimentación.

Deficiencias de nutrición: síntomas y evidencias.

- Registro diario para ser remitidas al responsable. - Registro de variaciones en dietas por el responsable.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 4