Ganado Porcino Respecto al Bienestar Animal Bioseguridad Higiene y Sanidad Animal

Área: Actividades Auxiliares en Ganadería - Certificado de Profesionalidad
Modalidad: Teleformación
Duración: 30 h
Precio: 225.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

OBJETIVOS

Realización de las tareas propias de una granja porcina de acuerdo con los criterios de sanidad e higiene, bioseguridad, bienestar animal, gestión ambiental y lucha contra el cambio climático

CONTENIDOS

Parte Común

1. Conceptos de bienestar animal y necesidad de formación
2. El sistema marca este ítem como finalizado de acuerdo con las condiciones Formación inicial en bienestar animal.
3. Legislación sobre bienestar animal. Infracciones y sanciones
4. Conocimiento de etología. Condicionantes del compartimiento. Relación con el hombre
5. El bienestar animal como factor económico. Efectos de la falta de bienestar y sus repercusiones en la rentabilidad de la explotación y en la productividad y calidad de los productos obtenidos. Repercusiones del bienestar animal.
6. El manejo, higiene, prevención sanitaria y sanidad animal como factores de bienestar animal. Repercusiones del manejo y condiciones ambientales
7. Protección de los animales durante el transporte: preparación, cargas y descargar, manejo durante el mismo y densidad de carga
8. Salud y seguridad en el trabajo. Requisitos para el personal que trabaja con animales

Parte Específica

1. Ampliación de conocimientos anatómicos, fisiológicos y etológicos, que condicionan el bienestar, la bioseguridad, la higiene y la sanidad animal de la especie porcina
2. Aspectos específicos de la legislación en bienestar animal y sanidad animal de la normativa sectorial aplicable, adaptados a la especie porcina
3. Estructura y equipamiento de la explotación. Manejo de los animales y sistemas de explotación, para porcino. Condicionantes sobre el bienestar animal. Requisitos ambientales, estructurales y de espacio, que condicionan el bienestar y la sanidad animal y el manejo animal. Manejo en el período post-cubirción, manejo en el preparto, parto y puerperio, manejo del destete y anejo de la fase de cebo
4. Sanidad Animal. Plan sanitario específico de la especie porcina. Cuidado de emergencia y en situaciones específicas respectos al bienestar animal
5. Resistencias a los tratamientos, incluida la resistencia antimicrobiana y sus consecuencias, introducción sobre la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamiento con biocidas
6. Gestión ambiental y de lucha contra el cambio climático de las explotaciones. Almacenamiento y gestión de estiércoles. Control de emisiones, ruidos y olores. Consumo de agua y energía
7. Requerimientos cualitativos y cuantitativos del suministro de agua y alimentos, al animal

8. Los tratamientos, intervenciones y prácticas quirúrgicas permitidas y prohibidas. Métodos alternativos
9. Registros que se deben llevar en la explotación

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.