



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

ANUNCIO de la Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria, relativo al “Curso de formación para el personal que trabaja con ganado avícola”, que se celebrará en modalidad de teleformación, organizado por Aratria Asesores, SL, conforme a lo establecido por el Real Decreto 637/2021, de 27 de julio, por el que se establecen las normas básicas de ordenación de las granjas avícolas.

Organiza: Aratria Asesores, SL.

Número de asistentes: máximo de 35 alumnos.

Lugar celebración: Curso 100% en modalidad teleformación.

Código del curso: AVI-013/2024.

Fechas: Del 20 de noviembre de 2024 al 11 de diciembre de 2024.

Horario: Los alumnos tienen la posibilidad de acceder a los contenidos y las evaluaciones en la plataforma de teleformación las 24 horas del día los 7 días de la semana.

Duración: 20 horas lectivas.

Participantes: según Real Decreto 637/2021, de 27 de julio, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas avícolas.

Objetivo del curso: La obtención del certificado de competencia. La capacitación se conseguirá por la asistencia al curso y la superación de un examen, y se acreditará mediante la expedición de un certificado de competencia por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación.

Solicitudes: Dirigidas a Aratria Asesores, SL, calle Jorge Guillén, 3 Local, 50018 Zaragoza. Teléfono 976514507. e-mail: formacion@aratria.com. Si el número de solicitudes presentadas fuera superior al número de plazas previstas para el curso, se respetará el orden temporal de recepción de las mismas.

Plazo de presentación de las solicitudes: Desde la fecha de publicación de este anuncio en el “Boletín Oficial de Aragón”, hasta la fecha previa al inicio del curso.

Coordinación: M.^a Dolores González del Valle.

Programa:

Contenido mínimo de los cursos de formación para el personal que trabaje con ganado avícola. Real Decreto 637/2021, de 27 de julio.

1. Características de la Producción avícola:
 - a) Características generales de las aves y principales especies avícolas de interés productivo.
 - b) Morfología y fisiología del ganado avícola.
 - c) Alimentación y sistemas de alojamiento. Necesidades de los animales.
2. Manejo (en función de la actividad concreta que se vaya a desarrollar):
 - a) Principales técnicas de manejo en pollos de engorde (fase de cría, recría y producción).
 - b) Principales técnicas de manejo en gallinas ponedoras.
 - c) Principales técnicas de manejo en gallinas reproductoras, de recría y adultas.
 - d) Principales técnicas de manejo en otras especies.
 - e) Manejo de los huevos (recogida, clasificación y comercialización).
3. Sanidad animal, higiene y bioseguridad:
 - a) Higiene y bioseguridad en explotaciones avícolas y específicamente en explotaciones con acceso al aire libre.
 - b) Actuaciones en la prevención y control de enfermedades animales.
 - c) Inspección y observación de animales enfermos.
 - d) Reconocimiento de los síntomas/síndromes asociados a las enfermedades de declaración obligatoria.
 - e) Interacción entre salud animal, bienestar de los animales y salud humana.
 - f) Resistencia a los tratamientos, incluida la resistencia antimicrobiana y sus consecuencias.
4. Bienestar animal:
 - a) Comportamiento animal: diferencias entre las distintas especies avícolas.
 - b) Matanza de emergencia.
5. Gestión ambiental y lucha contra el cambio climático de las explotaciones:
 - a) Almacenamiento de estiércoles.
 - b) Gestión de estiércoles.



- c) Gestión de los residuos, generados en la explotación ganadera, peligrosos y no peligrosos, incluyendo la gestión de residuos veterinarios y residuos de piensos medicamentosos.
- d) Gestión de emisiones, ruidos y olores.
- e) Consumo de agua y energía.

6. Registro de información y documentación que se deben mantener en la explotación.

7. Normativa vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada.

Breve resumen de las características del curso no presencial (imprescindible fácil control por parte de la autoridad competente):

Todos los contenidos del curso están alojados en un campus virtual, desde donde se realizan las distintas actividades que lo integran; estudio del material teórico, resolución de casos prácticos o ejercicios y autoevaluaciones. Estos contenidos se acompañan de animaciones, imágenes o ilustraciones y vídeos, que facilitan la comprensión y el aprendizaje.

Los foros son una herramienta de comunicación y de intercambio de ideas fundamental entre alumnos. En ellos se plantean las dudas, se proponen debates y se interactúa con el resto de los compañeros, bajo la supervisión del tutor.

El tutor está a disposición del alumno para ayudarle a obtener el mayor provecho del curso y realiza un seguimiento personalizado de su progreso. Además, se encarga del asesoramiento sobre el funcionamiento del campus y las posibles incidencias técnicas asociadas.

Los cursos de formación online permiten actualizar los conocimientos técnicos en cualquier lugar y con libertad de horarios, aprovechando los tiempos muertos de la jornada laboral. El contacto con otros profesionales enriquece este proceso formativo.

La autoridad competente tendrá clave de acceso general para poder controlar todas las fases de la teleformación, y el grado de cumplimiento por parte de los inscritos.

Nota: Cualquier modificación que hubiera que llevar a cabo, relativa al cambio de fechas, horarios, lugar de celebración de los cursos, etc, se comunicará de manera urgente a los interesados.

Zaragoza, 16 de octubre de 2024.— La Directora General de Calidad y Seguridad Alimentaria, María Aitziber Lanza Goicoechea.