

## Optimización de recursos en la explotación ganadera de animales de renuevo, de reproductores y crías, y de leche



**Área:** AGRARIA  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 90 h  
**Precio:** 45.00€

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### CONTENIDOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. Nutrición animal

####

1.1. Principios nutritivos de los alimentos

####

1.1.1. Tipos y presentaciones de alimentos.

####

1.1.2. Especies y variedades forrajeras.

####

1.1.3. Ensilados y henificación.

####

1.1.4. Cuidados, conservación y mantenimiento de alimentos.

####

1.1.5. Piensos y concentrados utilizados en la alimentación de los animales.

####

1.1.6. Necesidades nutritivas de los animales.

####

1.1.7. Nutrición de los monogástricos.

####

1.1.8. Nutrición de rumiantes.

####

1.1.9. Necesidades hídricas de los animales.

####

1.1.10. Dosificación alimenticia.

####

1.1.11. Digestión y digestibilidad de los alimentos.

####

1.1.12. Significación de muestras de alimentos.

####

1.1.13. Trazabilidad en la alimentación animal.

####

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. Preparación y administración de alimentos para animales reproductores, animales de renuevo y crías.**

####

2.1. Alimentación líquida.

####

2.2. Formulación y cálculo de raciones optimizadas en rumiantes.

####

2.3. Cálculo optimizado de fórmulas de piensos compuestos para monogástricos.

####

2.4. Parámetros indicativos de la calidad del alimento.

####

2.5. Ensilaje de forrajes y subproductos.

####

2.6. Henificación de forrajes.

####

2.7. Preparación, sistemas y pautas de suministro de alimentos en granja.

####

2.8. Manejo de equipos de preparación, mezcla y distribución de forrajes.

####

2.9. Conservación, limpieza y mantenimiento de silos para alimentos de volumen y concentrados.

####

2.10. Toma de muestras representativas de alimentos.

####

2.11. Características e importancia del agua en la alimentación de los animales.

####

2.12. Distribución y dosificación de agua potable.

####

2.13. Desinfección y/o higienización del agua.

####

2.14. Métodos para la obtención de datos traza.

####

2.15. Medidas laborales preventivas en el proceso de elaboración y suministro de alimentos.

####

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. Prevención y tratamiento de enfermedades en animales reproductores, animales de renuevo y crías.**

####

3.1. Enfermedades de reproductores, animales de renuevo y crías.

####

3.2. Patogenia y control de las principales enfermedades animales.

####

3.3. Detección de animales enfermos.

####

3.4. Tratamientos higiénico-sanitarios y terapéuticos para animales.

####

3.5. Programas sanitarios (preventivos y/o curativos):

####

3.5.1. Normas para su implantación.

####

3.5.2. Ejecución.

####

3.6. Controles de registro de tratamientos medicamentosos.

####

3.7. Establecimiento de sistemas y modos de aplicación de medicamentos.

####

3.8. Requisitos para la toma de muestras.

####

3.9. Establecimiento del periodo de supresión de los tratamientos medicamentosos.

####

3.10. Aplicación del programa DDDL.

####

3.11. Aplicación del Plan de Prevención de Riesgos Laborales en el manejo de animales y la transmisión de zoonosis.

####

3.12. Control y eliminación de residuos farmacológicamente activos derivados de la aplicación sanitaria en la explotación ganadera.

####

3.13. Continentes.

####

3.14. Contenidos.

####

3.15. Material de aplicación.

####

3.16. Eliminación de cadáveres y residuos ganaderos.

####

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. Manejo de hembras y equipos en operaciones de ordeño.**

####

4.1. Lactogénesis: Producción y eyección de la leche.

####

4.2. Factores que influyen sobre la cantidad y calidad de la leche.

####

4.3. Irrigación sanguínea.

####

4.4. Morfología y estructura interna del pezón y de la ubre.

####

4.5. Alteraciones y anomalías más comunes en la producción de leche.

####

4.6. Prácticas zootécnicas relacionadas con la producción láctea: secado.

####

4.7. Ordeño manual:

####

4.8. Ejecución.

####

4.8.1. Rutinas.

####

4.9. Máquinas de ordeño:

####

4.10. Elementos de producción y control de vacío,

####

4.10.1. Grupo motobomba

####

4.10.2. Tanque de vacío o interceptor.

####

4.10.3. Conducciones de vacío.

####

4.11. Elementos de extracción, transporte y recogida de leche.

####

4.12. Verificación y control de las máquinas de ordeño.

####

4.13. Ordeño mecánico:

####

4.13.1. Ejecución.

####

4.13.2. Rutinas.

####

4.14. Tipos de instalaciones de ordeño.

####

4.15. Principios y sistemas en la aplicación de robots de ordeño.

####

4.16. Desinfección y limpieza de los equipos de ordeño.

####

4.17. Preparación higiénica antes, durante y después del ordeño, de equipos y ganado.

####

4.18. Profilaxis del ganado de ordeño.

####

4.19. Control de tanques de refrigeración.

####

4.20. Refrigeración de la leche.

####

4.21. Limpieza y mantenimiento del equipo de frío.

####

4.22. Procedimientos preventivos para evitar la contaminación de la leche.

####

4.23. Medidas de bienestar animal en el ordeño.

####

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 5. Plan de reproducción de la explotación.**

####

5.1. Objetivos.

####

5.2. Estructura.

####

5.3. Elementos configurativos.

####

5.4. Programa de manejo:

####

5.5. Protocolos de actuación.

####

5.5.1. Procedimientos.

####

5.5.2. Operaciones.

####

5.6. Programa alimenticio:

####

5.7. Protocolos de actuación.

####

5.7.1. Procedimientos.

####

5.7.2. Operaciones.

####

5.8. Programa sanitario:

####

5.8.1. Protocolos de actuación.

####

5.8.2. Procedimientos.

####

5.8.3. Operaciones.

####

5.9. Control de registros.

####

5.10. Medidas correctoras.

####

5.11. Aplicación de criterios económicos.

####

## **UNIDAD DIDÁCTICA 6. Organización y supervisión del personal de la explotación**

####

6.1. Calendario anual de actuaciones.

####

6.2. Métodos generales de trabajo: rutinas.

####

6.3. Programación semanal de actividades.

####

6.4. Cálculo de necesidades de personal.

####

6.5. Organización y asignación de trabajos.

####

6.6. Elaboración de informes y partes de trabajo.

####

6.7. Asesoramiento y supervisión del personal.

####

6.8. Distribución y asignación de responsabilidades.

####

6.9. Solución de problemas y conflictos laborales.

####

6.10. Estudio de la eficiencia económica del programa de trabajo establecido.

####

6.11. Plan de autoprotección y emergencias.

####

**UNIDAD DIDÁCTICA 7. Aplicación de la normativa de seguridad y de protección medioambiental en la producción de animales de renuevo, de reproductores, crías y de producción leche**

####

7.1. Plan de Prevención en la explotación ganadera. Riesgos y medidas preventivas.

####

7.2. Riesgos en los trabajos de la explotación.

####

7.3. Plan de formación preventiva.

####

7.4. Vigilancia de la salud.

####

7.5. Equipos de protección colectiva.

####

7.6. Equipos de protección individual.

####

7.7. Riesgos de zoonosis.

####

7.8. Prevención de accidentes y daños en el uso de instalaciones.

####

7.9. Primeros auxilios y situaciones de emergencia.

####



7.10. Manipulación, almacenaje y registro de medicamentos, residuos y subproductos.

####

7.11. Preservación del medio ambiente durante la utilización de las instalaciones.

####

### **UNIDAD DIDÁCTICA 8. Aplicación de la normativa relacionada con la producción de animales de renuevo, de reproductores, crías y de producción leche**

####

8.1. Legislación sobre instalaciones y equipos ganaderos, bienestar animal, identificación y registro.

####

8.2. Seguridad alimentaria. Rto. CE 178/2002.

####

8.3. Paquete de higiene: Rtos. CEE 852/2004; 853/2004 y 882/2004.

####

8.4. Sanidad Animal. Ley 8/2003.

####

8.5. Bienestar animal: Ley de Bienestar Animal.

####

8.6. Trazabilidad de la producción primaria ganadera (Rgto. CE 178/2002).

## **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.

## **REQUISITOS**

Los requisitos técnicos mínimos son:



- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.