

Optimización de recursos en la explotación ganadera de recría y cebo.



Área: AGRARIA
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

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

CONTENIDOS

1. Nutrición de animales de recría y cebo

####

1.1. Principios nutritivos de los alimentos.

####

1.1.1. Características nutricionales de las principales materias primas y materiales susceptibles de utilizarse como alimento.

####

1.1.2. Tipos y presentaciones de alimentos.

####

1.1.3. Especies vegetales y variedades forrajeras.

####

1.1.4. Conservación de forrajes: Ensilados y henificación.

####

1.1.5. Cuidados, conservación y mantenimiento de alimentos.

####

1.1.6. Piensos compuestos.

####

1.1.7. Bases para la realización de racionamientos.

####

1.1.8. Necesidades nutritivas de los animales.

####

1.1.9. Nutrición de los monogástricos.

####

1.1.10. Nutrición de rumiantes.

####

1.1.11. Necesidades hídricas de los animales.

####

1.1.12. Dosificación alimenticia.

####

1.1.13. Digestión y digestibilidad de los alimentos.

####

1.1.14. Estrategias de distribución de alimentos.

####

1.1.15. Significación de muestras de alimentos.

####

1.1.16. Trazabilidad en la alimentación animal.

####

2. Preparación y administración de alimentos a animales de recría y cebo

####

2.1. Programación para la adquisición y optimización de recursos.

####

2.2. Logística y gestión de compras de alimentos y otros insumos.

####

2.3. Alimentación líquida.

####

2.4. Bases de alimentación según especie, raza y orientación productiva.

####

2.5. Formulación y cálculo de raciones optimizadas, en rumiantes.

####

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

####

2.7. Parámetros indicativos de la calidad del alimento.

####

2.8. Ensilaje de forrajes y subproductos.

####

2.9. Henificación de forrajes.

####

2.10. Metodología de pesadas y sistemas de control de consumo de alimentos.

####

2.11. Preparación y suministro de alimentos en granja.

####

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

####

2.13. Métodos y criterios de control de calidad de materias primas y otros insumos.

####

2.14. Sistemas y pautas de distribución de alimentos.

####

2.15. Conservación, limpieza y mantenimiento de silos y almacenes.

####

2.16. Toma de muestras representativas de alimentos.

####

2.17. Calidad del agua:

####

2.17.1. Importancia en la alimentación.

####

2.18. Métodos de distribución y dosificación de agua potable:

####

2.18.1. Cálculo y justificación de puntos de distribución en la granja según especie y estado productivo.

####

2.19. Obtención de datos traza.

####

2.20. Protocolo para verificación de cumplimiento de programa de almacenamiento, distribución y consumo, con aplicación de APPCC en todo el proceso de fabricación de alimentos.

####

2.21. Autocontroles de índices productivos, según especie y orientación productiva.

####

2.22. Aplicación de medidas laborales preventivas en el proceso de elaboración y suministro de alimentos.

####

3. Organización y supervisión del personal de la explotación

####

3.1. Control de índices productivos.

####

3.2. Calendario anual de actuaciones.

####

3.3. Métodos generales de trabajo:

####

3.3.1. Rutinas.

####

3.4. Programación semanal de actividades.

####

3.5. Cálculo de necesidades de personal.

####

3.6. Organización y asignación de trabajos.

####

3.7. Elaboración de informes y partes de trabajo.

####

3.8. Asesoramiento y supervisión del personal.

####

3.9. Distribución y asignación de responsabilidades.

####

3.10. Solución de problemas y conflictos laborales.

####

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

####

3.12. Plan de autoprotección y emergencias.

####

4. Empleo de programas y soluciones informáticas específicas

####

4.1. La informática como herramienta en producción animal.

####

4.2. Aplicaciones informáticas genéricas y específicas de gestión de explotaciones ganaderas (producción ganadera).

####

4.3. Otras soluciones informáticas.

####

4.4. Integración de sistemas lectura de identificadores electrónicos en herramientas informáticas.

####

4.5. Transmisión telemática de datos.

####

4.6. Otros programas informáticos.

####

5. Aplicación de la normativa específica relacionada con la optimización de recursos en la explotación ganadera de recría y cebo

####

5.1. Normativa específica de ganadería sobre producción de animales de recría y cebo.

####

5.2. Normativa legal sobre ayudas a la ganadería.

####

5.2.1. Páginas de enlace.

####

5.3. Normativa legal sobre ferias, concursos, subastas y certámenes oficiales de ganado.

####

5.4. Normativa legal sobre agrupaciones de productores y comercialización de los productos ganaderos.

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 **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.