Realización de actividades auxiliares en el cuidado, transporte y manejo de animales

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

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

UF0158

CONTENIDOS

####

1. Nociones básicas sobre alimentación animal

####

1.1. Tipos de alimentos para rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves.

####

1.2. Sistemas y pautas de distribución de alimentos para rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves.

####

1.3. Características e importancia del agua en la alimentación para animales.

####

1.4. Desinfección del agua.

####

1.5. Especies y variedades forrajeras y alimentos concentrados más importantes en la alimentación del ganado.

####

1.6. Nociones básicas de conservación de forrajes: Henificación y ensilado.

####

1.7. Equipos de preparación, mezcla y distribución de forrajes.

####

2. Conceptos básicos de morfología y fisiología de los rumiantes, cerdos, conejos, caballos y aves

####

2.1. Morfología externa.

####

2.2. Nociones sobre el aparato digestivo: Identificación de las principales partes del aparato digestivo.

####

3. Manejo e identificación de animales

####

3.1. Tareas de recepción y lotificación.

####

3.2. Adecuación y control ambiental de las instalaciones.

####

3.3. Sistemas de identificación.

####

3.4. Sistemas de lectura (identificación electrónica, código de barras, etc.).

####

3.5. Listas de control y registro de animales.

####

3.6. Organización del trabajo y rutinas en animales de recría y de cebo.

####

3.7. Inmovilización animal.

####

3.8. Normativa vigente al respecto.

####

4. Productos y subproductos de la explotación

####

4.1. Periodicidad en la recogida.

####

4.2. Sistemas de recogida: equipo de ordeño, recogida de huevos, etc.

####

4.3. Colocación y transporte de los productos y subproductos.

####

4.4. Limpieza de los sistemas de recogida.

####

4.5. Almacenamiento y conservación de los productos y subproductos de la explotación.

####

4.6. Almacenes y cámaras de conservación.

####

5. Normativa básica vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada con este módulo

####

5.1. Normativa sobre prevención de riesgos laborales, sobre bienestar animal, sobre seguridad alimentaria, sobre seguridad e higiene en las operaciones de producción ganadera y en la manipulación de productos.

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.