

Código: 59635
Curso: Alimentación de Animales Salvajes
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este conjunto de contenidos didácticos tiene como objetivo permitir al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo.

Contenidos

UNIDAD FORMATIVA 1. MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS
UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Proceso tecnológico de la cadena del frío para la conservación de alimentos.
- Refrigeración
- Congelación
- Descongelación
Características de los alimentos preparados, envasados y congelados.
- Tipos de alimentos preparados
- Modos de elaboración
- Tiempo de congelación
- Tipos de envasado.
Medidas de control de calidad de los alimentos.
- Análisis puntos críticos.
- Medidas preventivas y de control: control y erradicación, aplicación calor, frío o sustancias químicas.
Normativa sanitaria en la manipulación de alimentos.
Protocolos de higiene alimentaria.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE DIETAS DESTINADAS A ANIMALES SALVAJES
Tipos de alimentación de animales salvajes:
- Herbívora.
- Carnívora.
- Omnívora.
- Folívora.
- Frugívora.
- Insectívora.
- Piscívora.
- Nectarínida
Propiedades nutritivas de los alimentos frescos:
- Frutas y verduras
- Carnes
- Pescado
- Alimento vivo (grillo, tenebrios, ratones…)
- Forraje (avena, alfalfa, festuca…)
Dietas prescritas por el facultativo: especificas de la especie, estado anímico, época del año, actividad.
UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISTRIBUCIÓN DEL ALIMENTO
Medios y sistemas de preparación y reparto de las dietas
Tipología de comederos y contenedores de alimento en función de la especie animal y nº de animales:
- Forrajeras.
- Mallas.

- Bandejas.
- Dosificadores.

Modelos de bebederos de animales salvajes y su funcionamiento según especie animal para asegurar agua «ad libitum»:

- Bebederos autollenado.
- Cuencos.
- Tetinas, etc.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGISTRO DE INCIDENCIAS EN LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES SALVAJES

Protocolos de registro de consumo de alimentos:

- Registro diario de consumo: alimento ingerido y no ingerido
- Variaciones individuales y colectivas.
- Estado y cantidad de alimento.
- Documento diario de comunicación de incidencias en la alimentación.

Deficiencias de nutrición: síntomas y evidencias.

- Registro diario para ser remitidas al responsable.
- Registro de variaciones en dietas por el responsable.

UNIDAD FORMATIVA 2. LIMPIEZA E HIGIENE EN LA ALIMENTACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ÚTILES Y PRODUCTOS EMPLEADOS EN LA LIMPIEZA E HIGIENE DE CONTENEDORES, COMEDEROS Y BEBEDEROS DE ANIMALES SALVAJES

Útiles de limpieza usados para contenedores, comederos y bebederos de animales salvajes:

- Mecánicos
- Manuales

Productos de limpieza:

- Características: químicos, «verdes».
- Resultados: control de desinfección.
- Contraindicaciones: toxicidad residual.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA E HIGIENE DE CONTENEDORES, COMEDEROS Y BEBEDEROS DE ANIMALES SALVAJES

Medios y sistemas de desinfección de contenedores, comederos y bebederos:

- Químicos
- Físicos

Recogida y tratamiento de residuos alimentarios: empresas especializadas.

Protocolos normalizados

Descripción del procedimiento.

- Productos usados.
- Dosis.
- Tiempo.
- Temperatura.
- Métodos.

Registro del control de tareas, de incidencias y medidas correctivas.

UNIDAD FORMATIVA 3. EUTANASIA DE ANIMALES PARA CONSUMO INTERNO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EUTANASIA DE ANIMALES PARA CONSUMO INTERNO SIGUIENDO MÉTODOS HUMANITARIOS

Técnicas de eutanasia según normas de bienestar animal:

- Física: disparo (bala cautiva, bala libre)

* Dislocación cervical.
* Decapitación.
* Concusión.
- Química:
* Agentes farmacológicos no inhalatorios.
* Anestésicos por inhalación.
* Gases no anestésicos.
Medios y materiales de aplicación de eutanasia de animales para consumo interno:
- Arma de bala cautiva o bala libre
- Materiales de corte (hacha)
- Barras
Posibilidades de contaminación del entorno como consecuencia de la eutanasia de animales.
UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD, HIGIENE Y BIENESTAR ANIMAL EN LA EUTANASIA
Riesgos higiénico-sanitarios en la aplicación de eutanasia y precauciones a tomar:
- Uso de EPI´s (mascarillas, gafas, guantes,…)
- Personal experimentado
- Normas de seguridad indicadas.
Protocolos normalizados de trabajo.
- Registro de animales destinados a consumo interno
- Procedimiento eutanásico acorde a la especie animal garantizando rapidez, seguridad, irreversibilidad y evitar sufrimiento animal.
Normativa sobre eutanasia y bienestar animal.