

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Preparación y administración de alimentos a animales de recría y cebo

Duración: 35h

Modalidad: Online

Objetivo

- Programar y determinar los aspectos clave en la supervisión de la conservación, preparación y distribución de alimentos, así como en la comprobación del estado de los medios utilizados, y elaborar una programación anual, bajo criterios de rentabilidad económica, de aprovisionamiento de una explotación en base al cálculo de las necesidades en materias primas y materiales empleados en la alimentación de animales de recría y de cebo Señalar los parámetros utilizables en la toma de decisiones respecto de la materia prima objeto de acopio y el tipo de almacenamiento a realizar.
- CE1.
- 4 Enumerar los parámetros a controlar para verificar el estado de conservación de las materias primas y otros insumos empleados en alimentación animal.

Contenido

1. Programación para la adquisición y optimización de recursos.
2. Logística y gestión de compras de alimentos y otros insumos.
3. Alimentación líquida.
4. Bases de alimentación según especie, raza y orientación productiva.
5. Formulación y cálculo de raciones optimizadas, en rumiantes.
6. Cálculo optimizado de fórmulas de piensos compuestos para monogástricos.
7. Parámetros indicativos de la calidad del alimento.
8. Ensilaje de forrajes y subproductos.
9. Henificación de forrajes.
10. Metodología de pesadas y sistemas de control de consumo de alimentos.
11. Preparación y suministro de alimentos en granja.

12. Manejo de equipos de preparación, mezcla y distribución de forrajes.
14. Sistemas y pautas de distribución de alimentos.
15. Conservación, limpieza y mantenimiento de silos y almacenes.
16. Toma de muestras representativas de alimentos.
17. Calidad del agua.
18. Métodos de distribución y dosificación de agua potable.
19. Obtención de datos traza.
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.
21. Autocontroles de índices productivos, según especie y orientación productiva.
22. Aplicación de medidas laborales preventivas en el proceso de elaboración y suministro de alimentos.