

MF2063_2 ALIMENTACIÓN DE ANIMALES SALVAJES(ONLINE)



250,00 € - 350,00 €

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF2063_2 Alimentación de animales salvajes, regulado en el Real Decreto 983/2013, de 13 de Diciembre, que permitirá 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.

Categorías: [Agraria](#) |

INFORMACIÓN

Duración	100 h
Modalidad	Online

Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÓDULO 1. ALIMENTACIÓN DE ANIMALES SALVAJES

UNIDAD FORMATIVA 1. MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Proceso tecnológico de la cadena del frío para la conservación de alimentos.
2. - Refrigeración
3. - Congelación
4. - Descongelación
5. Características de los alimentos preparados, envasados y congelados.
6. - Tipos de alimentos preparados
7. - Modos de elaboración
8. - Tiempo de congelación
9. - Tipos de envasado.
10. Medidas de control de calidad de los alimentos.
11. - Análisis puntos críticos.
12. - Medidas preventivas y de control: control y erradicación, aplicación calor, frío o sustancias químicas.
13. Normativa sanitaria en la manipulación de alimentos.
14. Protocolos de higiene alimentaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE DIETAS DESTINADAS A ANIMALES SALVAJES

1. Tipos de alimentación de animales salvajes:
2. - Herbívora.

3. - Carnívora.
4. - Omnívora.
5. - Folívora.
6. - Frugívora.
7. - Insectívora.
8. - Piscívora.
9. - Nectarínida
10. Propiedades nutritivas de los alimentos frescos:
11. - Frutas y verduras
12. - Carnes
13. - Pescado
14. - Alimento vivo (grillo, tenebrios, ratones...)
15. - Forraje (avena, alfalfa, festuca...)
16. Dietas prescritas por el facultativo: específicas de la especie, estado anímico, época del año, actividad.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISTRIBUCIÓN DEL ALIMENTO

1. Medios y sistemas de preparación y reparto de las dietas
2. Tipología de comederos y contenedores de alimento en función de la especie animal y nº de animales:
3. - Forrajeras.
4. - Mallas.
5. - Bandejas.
6. - Dosificadores.
7. Modelos de bebederos de animales salvajes y su funcionamiento según especie animal para asegurar agua «ad libitum»:
8. - Bebederos autollenado.
9. - Cuencos.
10. - Tetinas, etc.

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

1. Protocolos de registro de consumo de alimentos:
2. - Registro diario de consumo: alimento ingerido y no ingerido
3. - Variaciones individuales y colectivas.
4. - Estado y cantidad de alimento.

5. - Documento diario de comunicación de incidencias en la alimentación.
6. Deficiencias de nutrición: síntomas y evidencias.
7. - Registro diario para ser remitidas al responsable.
8. - 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

1. Útiles de limpieza usados para contenedores, comederos y bebederos de animales salvajes:
 2. - Mecánicos
 3. - Manuales
4. Productos de limpieza:
 5. - Características: químicos, «verdes».
 6. - Resultados: control de desinfección.
 7. - Contraindicaciones: toxicidad residual.

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

1. Medios y sistemas de desinfección de contenedores, comederos y bebederos:
 2. - Químicos
 3. - Físicos
4. Recogida y tratamiento de residuos alimentarios: empresas especializadas.
5. Protocolos normalizados
6. Descripción del procedimiento.
 7. - Productos usados.
 8. - Dosis.
 9. - Tiempo.
 10. - Temperatura.
 11. - Métodos.
12. 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

1. Técnicas de eutanasia según normas de bienestar animal:
 2. - Física: disparo (bala cautiva, bala libre)
 3. * Dislocación cervical.
 4. * Decapitación.
 5. * Concusión.
 6. - Química:
 7. * Agentes farmacológicos no inhalatorios.
 8. * Anestésicos por inhalación.
 9. * Gases no anestésicos.
10. Medios y materiales de aplicación de eutanasia de animales para consumo interno:
 11. - Arma de bala cautiva o bala libre
 12. - Materiales de corte (hacha)
 13. - Barras
 14. 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

1. Riesgos higiénico-sanitarios en la aplicación de eutanasia y precauciones a tomar:
 2. - Uso de EPI's (mascarillas, gafas, guantes,...)
 3. - Personal experimentado
 4. - Normas de seguridad indicadas.
 5. Protocolos normalizados de trabajo.
 6. - Registro de animales destinados a consumo interno
 7. - Procedimiento eutanásico acorde a la especie animal garantizando rapidez, seguridad, irreversibilidad y evitar sufrimiento animal.
 8. Normativa sobre eutanasia y bienestar animal.