ANUNCIO de la Dirección General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, relativo al "Curso de bienestar animal en matadero" que se celebrará en Zuera (Zaragoza), organizado por Kemler, SL, conforme a lo establecido por la legislación vigente en materia de protección y bienestar animal.

Organiza: Kemler, SL.

Número de asistentes: Máximo 25 alumnos.

Lugar de celebración, código curso, fechas, horarios y duración:

Lugar de celebración: The Pink Pig, en polígono El Campillo, número 75, 50800 Zuera (Zaragoza).

Código del curso: 005/2017.

Fechas: Días 3, 4, 5, 6 y 7 de abril.

Horario: Los días señalados de 14:00 a 18:00 horas.

Duración: 20 horas lectivas.

Participantes: Dirigido preferentemente a trabajadores o desempleados de mataderos. También va dirigido a personas que desean incorporarse a la actividad en mataderos.

Objetivo del curso: La obtención del certificado de formación en materia de bienestar animal. La capacitación se conseguirá por la asistencia al curso y la superación de un examen y se acreditará con la expedición de un carné por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.

Solicitudes: Dirigidas a Kemler S.L. en c/ Pamplona Escudero, número 34, 50005 Zaragoza. La solicitud se efectuará mediante el modelo adjunto.

Si el número de solicitudes presentadas fuera superior al número de plazas previstas para el curso, se respetará el orden temporal de recepción de las mismas.

Plazo de presentación de las solicitudes: Desde la fecha de publicación de este anuncio en el "Boletín Oficial de Aragón", hasta la fecha previa al inicio del curso.

Coordinación: Abel Chils Hernández.

Programa:

Módulo general (10 horas).

1. Introducción. Aspectos generales de la legislación sobre bienestar animal y formación del personal encargado del cuidado y manejo de los animales. Ley 11/2003, de 19 de marzo, de Protección animal de la Comunidad Autónoma de Aragón. Sociedad y bienestar animal. Situación en la Unión Europea.

2. Anatomía y fisiología de los animales. Comportamiento animal. Bienestar animal y adaptación. Salud, estrés, enfermedad. Causas predisponentes y determinantes de la enfermedad.

3. Aspectos prácticos del bienestar animal. Construcciones, instalaciones y equipos. Manejo de los animales. Actuaciones ante lesiones y enfermedades de los animales. Ley 8/2003, de 24 de abril, de sanidad animal: Planes de alerta sanitaria, sacrificios obligatorios, identificación, Registro y documentaciones sanitarias.

Módulo de actividades específica de mataderos. (10 horas).

1. Manejo y cuidado de los animales antes de su sujeción. Evaluación en el matadero de la aptitud para el transporte. Responsabilidades. Incidencias y actuaciones. Recepción de animales. Manejo en la descarga, en la conducción y en la estabulación. Prácticas prohibidas.

2. Sujeción de los animales para aturdirlos o matarlos. Sistemas de sujeción existentes y sistemas específicos utilizados en el matadero. Conocimiento de las instrucciones del fabricante sobre el tipo de equipamiento de sujeción si se emplea la sujeción mecánica.

3. Aturdimiento de los animales. Aspectos prácticos de las técnicas de aturdimiento y conocimiento de las instrucciones del fabricante relativas a los tipos de equipamientos de aturdimiento empleados. Parámetros clave. Métodos prohibidos. Métodos auxiliares de aturdimiento o de matanza. Mantenimiento y limpieza básicos del equipamiento de aturdimiento o matanza.

4. Evaluación del aturdimiento efectivo. Indicadores de inconsciencia y sensibilidad. Puntos de control. Supervisión de aturdido efectivo. Determinación del tamaño de muestra. Factores de riesgo Muestreo reforzado. Métodos auxiliares de aturdimiento o de matanza. Revisión de métodos del aturdimiento y determinación de causas ante detección de deficiencias.

5. Suspensión de los ganchos o elevación de animales vivos. Aspectos prácticos del manejo y de la sujeción de los animales. Prácticas prohibidas.

csv: BOA20170308035

6. Sangrado de animales vivos. Supervisión de la efectividad del aturdimiento y de la ausencia de signos vitales. Métodos auxiliares de aturdimiento o de matanza. Aspectos prácticos de las técnicas de sangrado.

7. Sacrificio por rito religioso. Tipos de sacrificio religioso. Manejo en el sacrificio religioso. Control y supervisión de la inconsciencia. Control y supervisión de la ausencia de signos vitales. Métodos auxiliares de aturdimiento o de matanza. Uso y mantenimiento adecuados de los cuchillos de sangrado.

8. Supuestos prácticos.

Nota: Cualquier modificación que hubiera que llevar a cabo, relativa al cambio de fechas, horarios, lugar de celebración de los cursos, etc., se comunicará de manera urgente a los interesados.

Zaragoza, 3 de marzo de 2017.— El Director General de Alimentación y Fomento Agroalimentario, Enrique Novales Allué.

csv: BOA20170308035

SOLICITUD "CURSO BIENESTAR ANIMAL EN MATADERO"

D. _____ con DNI_____

Domicilio en _____provincia de _____

C/ _____nº _____ CP _____

Tfno. _____

Fecha de nacimiento _____ Nacionalidad _____

Lugar y país de nacimiento _____

Actividad profesional: Técnicos y operarios de mataderos

☐ Operario de matadero, con el Nº de registro:

_____

Expone:

Publicado en el BOA nº _____ de fecha _____ el curso de

"Bienestar animal en Matadero" con Código

a celebrar en

los días de

Solicita:

Ser admitido en el citado curso.

En _____ a _____ de _____ de 20____

Fdo.

Entidad Formadora Organizadora

csv: BOA20170308035