ANUNCIO de la Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria, relativo al "Curso de bienestar animal en mataderos", que se celebrará en modalidad de teleformación, organizado por Asociación Cultural y Deportiva Océano Atlántico, conforme a lo establecido por la legislación vigente en materia de protección y bienestar animal.

Organiza: Asociación Cultural y Deportiva Océano Atlántico.
Número de asistentes: máximo 35.
Lugar celebración: curso 100% on line en modalidad teleformación.
Código del curso: BAM-016/2024.
Fechas: del 24 de junio al 26 de julio de 2024.
Horario: Los alumnos tienen la posibilidad de acceder a los contenidos y las evaluaciones en la plataforma de teleformación las 24 horas del día los 7 días de la semana durante la vigencia del curso. Habrá disponibilidad de tutor para consultas telefónicas u online todos los días laborables en horario de 10:00 a 14:00 horas.
Duración: 20 horas lectivas.
Participantes: dirigido preferentemente a trabajadores de mataderos, desempleados del sector y a las personas que deseen incorporarse a esta actividad.
Objetivo del curso: la obtención del certificado de formación en materia de Bienestar Animal. La capacitación se conseguirá por la asistencia al curso (conexiones) y la superación de un examen, y se acreditará mediante la expedición de un carné por el Departamento de Agricultura, Ganadería y Alimentación.
Solicitudes: dirigidas a Asociación Cultural y Deportiva Océano Atlántico, avenida Ranillas, s/n, edificio 3D planta baja, 50018 Zaragoza, a la dirección de correo electrónico: mercazaragoza@grupoceano.org o a través del teléfono: 976106451 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.
Coordinadora: José Ángel Aparicio Giménez.

Programa:
Módulo general.
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 en 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.
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: BOA20240529035

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.

Breve resumen de las características del curso no presencial (imprescindible fácil control por parte de la autoridad competente):

Todos los contenidos del curso están alojados en un campus virtual, desde donde se realizan las distintas actividades que lo integran; estudio del material teórico, resolución de casos prácticos o ejercicios y autoevaluaciones. Estos contenidos se acompañan de animaciones, imágenes o ilustraciones y vídeos, que facilitan la comprensión y el aprendizaje.

Los foros son una herramienta de comunicación y de intercambio de ideas fundamental entre alumnos. En ellos se plantean las dudas, se proponen debates y se interactúa con el resto de los compañeros, bajo la supervisión del tutor.

El tutor está a disposición del alumno para ayudarle a obtener el mayor provecho del curso y realiza un seguimiento personalizado de su progreso. Además, se encarga del asesoramiento sobre el funcionamiento del campus y las posibles incidencias técnicas asociadas.

Los cursos de formación online permiten actualizar los conocimientos técnicos en cualquier lugar y con libertad de horarios, aprovechando los tiempos muertos de la jornada laboral. El contacto con otros profesionales enriquece este proceso formativo.

La autoridad competente tendrá clave de acceso general para poder controlar todas las fases de la teleformación, y el grado de cumplimiento por parte de los inscritos.

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, 20 de mayo de 2024.— El Director General de Calidad y Seguridad Alimentaria, Fernando Laguna Arán.

csv: BOA20240529035

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: BOA20240529035