



**ANUNCIO de la Dirección General de Calidad y Seguridad Alimentaria, relativo al “Curso de formación para el personal que trabaje con ganado porcino” que se celebrará en Peñarroya de Tastavins (Teruel), organizado por Agropecuaria Arcoiris, SL, conforme a lo establecido por el Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas.**

Organiza: Agropecuaria Arcoiris, SL.

Número de asistentes: máximo 35 alumnos.

Lugar celebración: Centro polivalente Peñarroya de Tastavins, calle Rosario, 32, 44586 Peñarroya de Tastavins (Teruel).

Código del curso: POR-010/2024.

Fechas: 17, 19, 23 y 25 de septiembre.

Horario: De 15:00 a 20:00 horas.

Duración: 20 horas lectivas.

Participantes: Según Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero, por el que se establecen normas básicas de ordenación de las granjas porcinas.

Objetivo del curso: La obtención del certificado de competencia. La capacitación se conseguirá por la asistencia al curso 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 Agropecuaria Arcoiris, SL, calle Tarragona, 1, 44580 Valderrobres (Teruel). Teléfono 978850479. 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.

Coordinador: Belén Lombarte Castel.

Programa:

Contenido mínimo de los cursos de formación para el personal que trabaje con ganado porcino. Real Decreto 306/2020, de 11 de febrero.

1. Características de la producción porcina:
  - a) Morfología y fisiología de la especie porcina.
  - b) Alimentación y sistemas de alojamiento.
2. Sanidad animal, higiene y bioseguridad:
  - a) Bioseguridad en explotaciones de ganado porcino y buenas prácticas de higiene.
  - b) Actuaciones en la prevención de enfermedades animales y zoonosis.
  - c) Inspección y observación de animales enfermos.
  - d) Reconocimiento de los síntomas/síndromes asociados a las enfermedades de declaración obligatoria. Vigilancia pasiva y obligaciones de comunicación a las autoridades competentes.
  - e) Medidas de lucha contra enfermedades animales.
  - f) Interacción entre salud animal y humana.
  - g) Formación inicial en bienestar animal.
  - h) Resistencia a los tratamientos, incluida la resistencia antimicrobiana y sus consecuencias.
  - i) Introducción sobre la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.
3. Manejo:
  - a) Manejo en el periodo post-cubrición.
  - b) Manejo en el pre-parto, parto y puerperio.
  - c) Manejo del destete.
  - d) Manejo de la fase de cebo.
4. Gestión ambiental y de lucha contra el cambio climático de las explotaciones.
  - a) Almacenamiento de estiércoles.
  - b) Gestión de estiércoles.
  - c) Control de emisiones, ruidos y olores.
  - d) Consumo de agua y energía.
5. Registro de información y documentación.
6. Normativa vigente en el ámbito europeo, nacional, autonómico y local relacionada.



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, 7 de agosto de 2024.— La Directora General de Calidad y Seguridad Alimentaria, María Aitziber Lanza Goicoechea.