



V. Anuncios

b) Otros anuncios

DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y ALIMENTACIÓN

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 Fraga (Huesca), organizado por 333 Academy and Training, 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. (Código curso: POR-012/2026).

Organiza: 333 Academy and Training, SL.

Número de asistentes: máximo 35 alumnos.

Lugar celebración: Camino Giraba, s/n. -22520, Fraga (Huesca).

Código del curso: POR-012/2026.

Fechas: del 12 al 15 de enero de 2026.

Horario: de 15:00 horas 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 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 333 Academy and Training, SL, avenida María Zambrano, 31 WTCZ Torre Oeste, planta 15, -50018, Zaragoza. Teléfono. 603758882. e-mail: formacion@333corporate.com. 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: Eduardo Mazaira Vázquez.

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, 16 de diciembre de 2025.- La Directora General de Calidad y Seguridad Alimentaria, María Aitziber Lanza Goicoechea.