



## 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 bienestar animal en explotaciones ganaderas”, 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. (Código curso: BAE-005/2026).**

Organiza: Asociación Cultural y Deportiva Océano Atlántico.

Número de asistentes: máximo 35.

Lugar celebración: curso 100% en modalidad teleformación.

Código del curso: BAE-005/2026.

Fechas: del 19 de enero al 18 de febrero de 2026.

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.

Duración: 20 horas lectivas.

Participantes: dirigido preferentemente a trabajadores de explotaciones ganaderas, 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 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. Teléfono. 976106451, e-mail: [mercazaragoza@grupoceano.org](mailto:mercazaragoza@grupoceano.org). 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 la resolución de aprobación del curso hasta la fecha previa al inicio del curso.

Coordinador: 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 específico para especies concretas.

1. Legislación específica sobre protección animal en las explotaciones y sobre sacrificio de los animales fuera de los mataderos.
2. Fisiología de la especie y su relación con el comportamiento. Necesidades de comida y agua. Intervenciones quirúrgicas, mutilaciones y tratamientos de los animales.
3. Bienestar animal y producción. Influencia del bienestar animal sobre la producción y la calidad de los productos de origen animal.
4. Importancia económica de la aplicación de la legislación de bienestar animal.
5. Diseño, construcción, instalaciones y equipos de las explotaciones.
6. Planes sanitarios, redes de alerta, manejo, cuidados de emergencia de los animales y medidas de bioseguridad en la explotación. Criterios de seguridad laboral.



7. Responsabilidad del poseedor de los animales. Condiciones generales del transporte y normativa de aplicación. Animales aptos para el transporte. Medios de transporte, documentación en el transporte, limpieza y desinfección de vehículos.
8. Talleres de trabajo sobre casos 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, 26 de diciembre de 2025.- La Directora General de Calidad y Seguridad Alimentaria, María Aitziber Lanza Goicoechea.