BOLETÍN OFICIAL DE ARAGÓN

7 de abril de 2026 Número 65

csv: BOA20260407019

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 modalidad de teleformación 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-033/2026).

Organiza: 333 Academy and Training, SL.

Número de asistentes: máximo 35 alumnos.

Lugar celebración: curso 100% en modalidad teleformación.

Código del curso: POR-033/2026.

Fechas: del 14 de abril al 14 de mayo de 2026.

Horario: los alumnos/as tienen la posibilidad de acceder a los contenidos y las evaluaciones del curso en la plataforma de teleformación las 24 horas del día los 7 días de la semana durante la vigencia del curso.

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.

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.

csv: BOA20260407019

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, 18 de marzo de 2026.- La Directora General de Calidad y Seguridad Alimentaria, María Aitziber Lanza Goicoechea.