



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 mataderos”, que se celebrará en Ejea de los Caballeros (Zaragoza), organizado por Inagropec, SL, conforme a lo establecido por la legislación vigente en materia de protección y bienestar animal. (Código del curso: BAM-045/2025).

Organiza: Inagropec, SL.

Número de asistentes: máximo 35.

Lugar celebración: Cárnicas Cinco Villas, polígono industrial Valdeferrín, 8, parcelas 7-12, 50600 Ejea de los Caballeros (Zaragoza).

Código del curso: BAM-045/2025.

Fechas: 29 y 30 de junio, 1, 2, 3, 6, 7, 8, 9, y 13 de julio de 2026.

Horario: de 14:00 a 16:00 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 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 Academia INP Formación, paseo de la Constitución, 45 - 50600 Ejea de los Caballeros (Zaragoza). Teléfono: 976662817, e-mail: info@inpformacion.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: Ignacio Berges Calvo.

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 aturrido 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.
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.

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, 29 de mayo de 2026.- El Director General de Calidad y Seguridad Alimentaria, Enrique Novales Allué.