

Curso: Buenas prácticas pecuarias en la producción de granjas porcícolas

Incluye:

- ✓ Memorias del curso digitales
- ✓ Bolígrafo
- ✓ Reconocimiento con valor curricular
- ✓ Constancia de habilidades laborales DC-3
- ✓ 6 meses de asesoría por email o WhatsApp sin costo
- ✓ Garantía de satisfacción: Si el curso no es de su agrado, le devolvemos su dinero
- ✓ Evaluación para cada participante

Duración: 16 horas

Instructor: Con 10 años de experiencia en buenas prácticas pecuarias en la producción de granjas porcícolas.

Objetivos: Al finalizar el curso, el participante conocerá las buenas prácticas pecuarias para la producción sanitaria en la producción de las granjas porcícolas, con en base la normatividad nacional (SADER/SENASICA).

Requisitos del participante: Ninguno

Dirigido a:

- Médicos veterinarios zootecnistas
- Encargados de granjas porcícolas
- Operadores o trabajadores en granjas

Temario general.

1. Introducción a las buenas prácticas pecuarias de la producción de las granjas porcícolas

- Generalidades
- Definiciones
- Beneficios de implementación
- Importancia de la calidad e inocuidad pecuaria
- Tipos de contaminantes que ingresan desde la producción primaria
- Peligros, físicos, químicos y biológicos asociados a la producción

2. Ubicación, diseño y construcción de las granjas porcícolas

- Barda perimetral
- Área de estacionamiento
- Área de recepción y manejo
- Cuarentena
- Corrales
- Área de recepción de insumos
- Bodega de alimentos
- Depósito de agua
- Farmacia
- Enfermería
- Almacén de químicos
- Drenaje
- Área de eliminación de desechos
- Baños, vestidores y lavandería
- Oficina
- Comedor para los trabajadores

3. La alimentación durante la producción porcícola

- Materias primas
- Composición nutricional
- Calidad de los ingredientes
- Consideraciones generales para la preparación de alimentos

4. Abastecimiento de agua

- Otros usos
- Calidad
- Factores físicos
- Factores químicos
- Factores biológicos
- Requerimientos de agua por etapas fisiológicas
- Suministros
- Tipo de bebederos
- Buenas prácticas de higiene en el suministro
- Aspectos generales del cambio en el consumo

5. El manejo del ganado porcino

- Transporte
- Movilización
- Consideraciones de los vehículos
- Manejo al embarque
- Manejo en el desembarque

6. La salud del ganado porcino

- Responsabilidad del médico veterinario zootecnista
- Buen uso de formas farmacéuticas
- Productos farmacéuticos por el nivel de riesgo
- Clasificación y prescripción
- Uso de hormonas y antibióticos
- Manejo sanitario a la recepción
- Medidas preventivas
- Control de enfermedades
- Vacunación
- Desparasitación
- Manejo de enfermería
- Necropsia para el diagnóstico de enfermedades
- Enfermedades
- Plagas de reporte obligatorio
- Notificación

7. Manejo y eliminación de desechos de la producción porcícola

- Eliminación de animales
- Despojos
- Entierros
- Incineración
- Planta de rendimiento
- Composta
- Manejo de desechos veterinarios
- Punzocortantes
- Materiales desechables contaminado con líquidos corporales
- Frascos con residuos de biológicos
- Medicamentos
- Desechos generales
- Manejo de excretas
- Sistemas para el tratamiento de excretas

8. Manejo de los cerdos dentro de la granja

- Hembras reproductoras en las áreas de servicio y estación
- Hembras lactantes y sus lechones
- Cerdos destetados
- Cerdos de engorda

9. Control de fauna nociva en instalaciones de producción porcícola

- Principales tipos de fauna nociva
- Prevención de fauna nociva
- Programa de control de fauna nociva
- Condiciones de las instalaciones

10. Bioseguridad en la producción porcícola

- Visitantes
- Introducción de nuevos animales
- Personal
- Vehículos
- Medidas de bioseguridad al interior de la granja
- Manejo y flujo de animales

11. Personal

- Capacitación
- Salud
- Higiene
- Instalaciones

12. Identificación, trazabilidad y retiro en la producción porcícola

- Identificación del ganado
- Trazabilidad
- Implementación de registros
- Retiro

13. Documentación de soporte para la implementación

- Registros de POES
- Aviso de funcionamiento de las plantas de alimentos
- Receta simple
- Receta cuantificada para medicamentos de grupo I y II
- Farmacovigilancia
- Notificación de enfermedades SIVE

14. Conclusiones

Metodología: 60% teoría – 40% ejercicios y casos prácticos