

ALIMENTACIÓN DE LAS AVES

SKU: EVOL-2118-VNO-B | **Categorías:** [AGRICULTURA, GANADERÍA, JARDINERÍA Y FLORISTERÍA](#), [Ganadería](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [30](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO TEMÁTICO

Objetivos

- Programar y determinar los aspectos clave en la supervisión de la conservación, preparación y distribución de alimentos, así como en la comprobación del estado de los medios utilizados, y elaborar una programación anual, bajo criterios de rentabilidad económica, de aprovisionamiento de una explotación aviar en base al cálculo de las necesidades en materias primas y materiales empleados Señalar las características nutricionales de las principales materias primas y materiales susceptibles de utilizarse como alimento para aves Detallar las medidas de seguimiento de las operaciones realizadas, y en su caso, señalar aquellas que no cumplan con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa.

Contenidos

1. Tipos de alimentos.
2. Características nutritivas.
3. Bases de alimentación según especie, raza, estirpe y orientación productiva.
4. Digestión y digestibilidad de los alimentos.
5. Alimentos concentrados.
6. Piensos compuestos.
7. Piensos de iniciación y finalización.
8. Subproductos agroindustriales utilizados en la alimentación avícola.
9. Necesidades nutritivas.



10. Otros elementos de la ración.
11. Correctores vitamínico-minerales.
12. Compuestos farmacológicamente activos.
13. Bases del racionamiento:
14. Cálculo, elaboración y optimización de fórmulas de pienso.
15. Logística de aprovisionamiento, según temporalidad.
16. Criterios para el acopio de materias y tipo de almacenamiento.
17. Trazabilidad y autocontroles en materias alimenticias e insumos de alimentación.
18. Estrategias de distribución de alimentos.
19. Sistemas y pautas de distribución de alimentos.
20. Características e importancia del agua en la alimentación de las aves.
21. Estructura y elementos de distribución de agua.
22. Cálculo y necesidades.
23. Autocontroles en el suministro y distribución de alimento y agua.
24. Limpieza y mantenimiento de almacenes de alimentos.
25. Registros y Trazabilidad de proceso.

