



## Producción de animales y productos animales ecológicos



**Área:** Ganadería ecológica  
**Modalidad:** Teleformación  
**Duración:** 120 h  
**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)  
[Contactar](#)  
[Recomendar](#)  
[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

Producir animales y productos animales ecológicos.

### CONTENIDOS

CRÍA, RECRÍA Y CEBO EN GANADERÍA ECOLÓGICA - 1 las crías - 1.1 nacimiento - 1.2 comportamiento y características al nacimiento - 1.3 cuidados neonatales específicos - 1.4 encalostamiento - 1.5 normas de ahijamiento y trasposos - 1.6 operaciones especiales de manejo de las crías - 1.7 destete - 1.8 enfermedades de las crías - 1.9 identificación y registro - 1.10 actividades: las crías - 2 manejo de los animales de recría y cebo - 2.1 tareas de recepción y lotificación - 2.2 adecuación y control ambiental en las instalaciones - 2.3 programa de recría y cebo - 2.4 sistemas de lectura - 2.5 actividades: manejo de los animales de recría y cebo - 3 manejo del pastoreo - 3.1 nociones básicas sobre especies pastables y no pastables - 3.2 valoración de recursos herbáceos, arbustivos y arbóreos - 3.3 cálculo de carga ganadera en pastoreo - 3.4 pastoreo - 3.5 subpastoreo y sobrepastoreo - 3.6 majadeo - fundamentos y técnicas - 3.7 producción y aplicación de estiércol - 3.8 actividades: manejo del pastoreo - 4 normativa básica relacionada - 4.1 legislación de producción ecológica - 4.2 detalles de la legislación ecológica de la ue - 4.3 sistema de información sobre agricultura ecológica - 4.4 normativa sobre seguridad alimentaria en la producción - 4.5 normativa de prevención de riesgos laborales - 4.6 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 1 - PRODUCTOS ANIMALES ECOLÓGICOS - 1 anatomía y fisiología de la ubre. prácticas zootécnicas - 1.1 morfología y estructura interna de la ubre y pezón - 1.2 alteraciones y anomalías más comunes en los rumiantes - 1.3 irrigación sanguínea - 1.4 mecanismos fisiológicos de la producción y secreción lácteas - 1.5 prácticas zootécnicas relacionadas con la producción láctea - 1.6 actividades: anatomía y fisiología de la ubre. prácticas zootécnicas - 2 instalaciones y equipos de ordeño - 2.1 ordeño en plaza - 2.2 ordeño en sala - 2.3 ordeñadoras - 2.4 elementos de extracción, transporte y recogida de leche - 2.5 limpieza y desinfección de los equipos - 2.6 limpieza y desinfección de los equipos ii - 2.7 preparación higiénica y ejecución del ordeño - 2.8 profilaxis del ganado de ordeño - 2.9 lechería - 2.10 actividades: instalaciones y equipos de ordeño - 3 recogida y almacenamiento de huevos - 3.1 periodicidad en la recogida de los huevos - 3.2 sistemas de recogida y transporte de huevos - 3.3 evaluación y clasificación de la calidad del huevo - 3.4 conservación del huevo - 3.5 limpieza, desinfección y almacenamiento de huevos - 3.6 actividades: recogida y almacenamiento de huevos - 4 organización y rutinas de trabajo en ganadería ecológica - 4.1 métodos generales de trabajo - 4.2 sistemas de inmovilización animal - 4.3 control de la producción - 4.4 registro de animales - 4.5 actividades: organización y rutinas de trabajo en ganadería ecológica - 5 fundamentos de apicultura - 5.1 bases de la anatomía y fisiología de las abejas - 5.2 alimentación y sanidad del apiario - 5.3 manejo de colmenas y reina - 5.4 obtención de productos avícolas - 5.5 equipos y herramientas apícolas - 5.6 actividades: fundamentos de apicultura - 6 normativa básica - 6.1 normativa - 6.2 normativa de prevención de riesgos laborales - 6.3 cuestionario: cuestionario módulo 3 unidad 2 - 6.4 cuestionario: cuestionario módulo 3 -

### METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más

conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.