

# 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.

