

# Curso Profesional

## Aspectos Generales del Sector Porcino





## Curso Profesional Aspectos Generales del Sector Porcino

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

Acceso web: [www.tech-fp.com/veterinaria/curso-profesional/aspectos-generales-sector-porcino](http://www.tech-fp.com/veterinaria/curso-profesional/aspectos-generales-sector-porcino)

# Índice

01

Presentación

---

*pág. 4*

02

Requisitos de acceso

---

*pág. 6*

03

Salidas profesionales

---

*pág. 8*

04

¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

---

*pág. 10*

05

Dirección del curso

---

*pág. 12*

06

Plan de formación

---

*pág. 14*

07

Metodología

---

*pág. 16*

08

Titulación

---

*pág. 20*

# 01

## Presentación

La industria porcina se encuentra altamente vigilada para garantizar tanto la calidad del producto como el bienestar de los animales. No en vano, se trata de un sector clave para el consumo humano y hay que extremar la precaución ante las numerosas enfermedades víricas que afectan a los cerdos. Por ello, cobra especial valor una especialización en los aspectos generales de esta explotación animal, por lo que con este título podrás posicionarte como todo un experto en la materia. A través de él, recorrerás el sector porcino a nivel mundial y las principales razas del cerdo, profundizando en sus características morfológicas y fisiológicas. Todo ello sobre la base de una metodología 100% online y con innovadores contenidos académicos diseñados por expertos en Explotación Animal.

“

*Actualízate en los fundamentos del sector porcino a nivel mundial gracias a este completísimo programa”*





En los últimos tiempos, la producción de carne de cerdo a nivel mundial ha superado los 100 millones de toneladas anuales. Se trata de cifras impresionantes que ponen de relieve la importancia de este sector para el ser humano. No obstante, la industria no ha estado exenta de obstáculos que han amenazado su productividad y Seguridad Alimentaria, como la aparición de la Peste Porcina Africana durante 3 años.

Con mayor razón, una titulación que ponga el foco en todos los aspectos generales que dan vida al sector porcino puede impulsar la carrera de los profesionales en esta área. Así, TECH te ofrece una especialización con la que profundizarás en la Seguridad alimentaria, higiene y calidad de la carne y de los productos derivados del cerdo. Del mismo modo, examinarás la organización del trabajo y la gestión técnica de la industria.

Este programa se cursará de forma totalmente online, lo que te permitirá organizar los tiempos académicos a tu gusto. Por tanto, no deberás someterte a horarios predeterminados ni a desplazamientos que dificulten tus actividades profesionales y personales habituales.

“

*Profundiza en las líneas genéticas del Cerdo Ibérico mediante interesantísimos vídeos, esquemas interactivos y ejercicios varios”*

# 02

## Requisitos de acceso

Esta titulación no exige ningún requisito de acceso previo al alumno. Esto quiere decir que, para inscribirse y completar el programa, no es necesario haber realizado ningún estudio de forma previa, ni resulta obligatorio cumplir ninguna otra clase de criterio preliminar. Esto te permitirá matricularte y comenzar a aprender de forma inmediata, y sin los complejos trámites exigidos por otras instituciones académicas.

Gracias a este acceso inmediato conseguirás potenciar y poner al día tus conocimientos de un modo cómodo y práctico. Lo que te posicionará fácilmente en un mercado laboral altamente demandado y sin tener que dedicar cientos de horas a estudiar formación reglada previa.

Por todo ello, este programa se presenta como una gran oportunidad para mejorar tus perspectivas de crecimiento profesional de forma rápida y eficiente. Todo esto, a través de un itinerario académico 100% online y con la garantía de calidad, prestigio y empleabilidad de TECH Formación Profesional.



*TECH te permite acceso inmediato a esta titulación, sin requerimientos previos de ingreso ni complejos trámites para matricularte y completar el programa”*





Las ventajas de cursar este programa sin necesidad de cumplir requisitos de acceso previo son:

01

Podrás matricularte inmediatamente y comenzar a estudiar cuando quieras. A tu ritmo y sin esperas

02

Tendrás acceso a un programa de alto valor curricular, donde podrás adquirir las habilidades profesionales más demandadas en la actualidad de un modo práctico

03

Mejorarás tus perspectivas laborales en tan solo unas semanas

04

Tendrás acceso a los recursos didácticos multimedia más avanzados del mercado educativo

05

Te prepararás para responder a las necesidades actuales del mercado profesional aprendiendo mediante un formato 100% online

06

Obtendrás una titulación de TECH, una institución académica de referencia a nivel internacional

# 03

## Salidas profesionales

Cada año, la importancia del sector porcino en el consumo humano sigue acrecentándose, para lo que entran en escena los técnicos que velan por el correcto funcionamiento de esta industria. Así, cada vez se necesitan más profesionales especializados en este ámbito, por lo que estudiar este Curso Profesional te situará inmediatamente como un especialista en la materia.

“

*Técnico nutricionista porcino,  
gestor de explotaciones  
porcinas... ¿En qué profesión  
te centrarás al acabar el título?”*





Esta titulación, en definitiva, te convertirá en un gran especialista preparado para trabajar en alguno de los siguientes puestos:

- ◆ Encargado de explotación porcina
- ◆ Responsable de inseminación artificial porcina en centros de recogida de semen
- ◆ Encargado de cría y cuida de porcinos recién nacidos
- ◆ Ayudante de veterinaria en equipos especializados en animales de granja y producción
- ◆ Visitador comercial de productos de veterinarios



# 04

## ¿Qué seré capaz de hacer al finalizar el Curso Profesional?

Cuando hayas completado este Curso Profesional podrás llevar a cabo numerosas tareas en el marco de la industria porcina, en especial en el ámbito de la Seguridad Alimentaria, higiene y producción.

01

Desarrollar una visión especializada del sector porcino

02

Dominar las características morfológicas y fisiológicas del cerdo

03

Aplicar, de forma autónoma, los conceptos, herramientas y manejos relacionados con la normativa vigente en producción, Sanidad, Bienestar Animal y Medio Ambiente en ganado porcino

04

Diagnosticar y definir con seguridad los procesos de elaboración de informes, certificaciones y auditorías en granjas





05

Proponer métodos de control y tratamientos y de prevención de riesgos laborales en la industria porcina

06

Mejorar las instalaciones para obtener el máximo rendimiento productivo

07

Planificar proyectos que permitan reducir el impacto negativo sobre el medio ambiente en granjas

08

Identificar oportunidades de mejora en las granjas y replicar los conocimientos al personal cuya actividad laboral se desarrolla en la industria porcina

# 05

## Dirección del curso

En su compromiso por acercar al alumno los mejores y más novedosos conocimientos, TECH ha seleccionado cuidadosamente al cuadro docente de este programa. Así, podrás aprender a partir de los profesionales en activo mejor preparados en este ámbito, quienes te trasladarán todas las claves del sector porcino. De este modo, estarás listo para asumir todos los retos de esta área, puesto que conocerás de primera mano los aspectos más relevantes de la producción o la Seguridad Alimentaria.



*Los mejores profesionales te proporcionarán todas las claves para destacar en la industria porcina”*





## Dirección del Curso

### Dra. Falceto Recio, Victoria

- ◆ Investigadora permanente del Instituto Universitario de Investigación Mixto IA2 de Aragón
- ◆ Docente del Departamento de Patología Animal de la Universidad de Zaragoza
- ◆ Doctora en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza
- ◆ Licenciada en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza
- ◆ Diploma de Formación Pedagógica para el profesorado universitario del Instituto de Ciencias de la Educación de la Universidad de Zaragoza
- ◆ Docencia en acciones formativas a profesionales de AVPA, ANAVEPOR, GERPAC y AVEPA
- ◆ Presidenta de la junta directiva de AVPA Asociación Veterinario de Porcino de Aragón
- ◆ Secretaria de la junta directiva ANAVEPOR Asociación Nacional Veterinarios de Porcino
- ◆ Vocal de la junta directiva de ANAPORC Asociación de Porcinocultura Científica
- ◆ Miembro de:
- ◆ Asociación Española de Reproducción Animal

“

*Este cuadro docente te transmitirá las últimas novedades en esta disciplina para que te conviertas en un profesional altamente solicitado en este sector”*

# 06

## Plan de formación

El temario de este programa ha sido elaborado por expertos en explotaciones animales. Así, a lo largo del itinerario académico podrás conocer los principios elementales de la industria porcina y su relevancia a nivel mundial, de modo que al completar la titulación te habrás convertido en un gran especialista en este campo laboral en auge.

“

*Los contenidos más  
novedosos y completos  
sobre el sector porcino  
te esperan en este  
Curso Profesional”*





## Módulo 1. El sector porcino

- 1.1. Importancia del sector porcino
- 1.2. Características morfológicas y fisiológicas del cerdo
- 1.3. Razas, cruzamientos y líneas genéticas en producción porcina
- 1.4. Sistemas de manejo en producción porcina
- 1.5. Instalaciones y alojamientos porcinos. Control ambiental
- 1.6. Legislación: ordenación de las granjas, Bienestar Animal y prevención de riesgos laborales. Auditorias y certificaciones
- 1.7. Gestión de subproductos y residuos de las granjas
- 1.8. Organización del trabajo. Gestión técnica y costos de producción
- 1.9. Producción del cerdo ibérico
- 1.10. Seguridad Alimentaria, higiene y calidad de la carne y de los productos derivados del cerdo



*A su innovadora metodología online y a su prestigioso profesorado se le unen los contenidos más innovadores gracias al dinamismo de los recursos del Campus Virtual”*

# 07

## Metodología

Nuestra institución es la primera en el mundo que combina la metodología de los *case studies* con un sistema de aprendizaje 100% online basado en la reiteración, que combina elementos didácticos diferentes en cada lección.

Potenciamos los case studies con el mejor método de enseñanza 100% online: el *Relearning*.

*TECH pone a tu disposición un método de aprendizaje que ha revolucionado la Formación Profesional y con el que mejorarás tus perspectivas de futuro de forma inmediata.*

En TECH aprenderás con una metodología vanguardista concebida para capacitar a los profesionales del futuro. Este método, a la vanguardia pedagógica mundial, se denomina *Relearning*.

Nuestra institución es la única en habla hispana licenciada para emplear este exitoso método. En 2019 conseguimos mejorar los niveles de satisfacción global de nuestros alumnos (calidad docente, calidad de los materiales, estructura del curso, objetivos...) con respecto a los indicadores del mejor centro educativo online en español.





Esta titulación de TECH es un programa intensivo que te prepara para afrontar todos los retos en esta área, tanto en el ámbito nacional como internacional. Tenemos el compromiso de favorecer tu crecimiento personal y profesional, la mejor forma de caminar hacia el éxito, por eso en TECH utilizarás los *case studies*, la metodología de enseñanza más avanzada y eficaz del mercado educativo.

“ *Nuestro programa te proporciona las mejores habilidades profesionales, preparándote para afrontar todos los retos actuales y futuros en esta área*”

El método del caso ha sido el sistema de aprendizaje más utilizado por las mejores escuelas de negocios del mundo desde que éstas existen. Desarrollado en 1912 para que los estudiantes de Derecho no solo aprendiesen las leyes a base de contenidos teóricos, el método del caso consistió en presentarles situaciones complejas reales para que tomaran decisiones y emitiesen juicios de valor fundamentados sobre cómo resolverlas.

Ante una determinada situación, ¿qué harías tú? Esta es la pregunta a la que te enfrentamos en el método del caso, un método de aprendizaje orientado a la acción. A lo largo del curso, te enfrentarás a múltiples casos reales. Deberás integrar todos tus conocimientos, investigar, argumentar y defender tus ideas y decisiones.



En este programa tendrás acceso a los mejores materiales educativos, preparados a conciencia para ti:



#### Material de estudio

Todos los contenidos didácticos son creados por los especialistas que van a impartir el curso, específicamente para él, de manera que el desarrollo didáctico sea realmente específico y concreto.

Estos contenidos son aplicados después al formato audiovisual que creará nuestra manera de trabajo online, con las técnicas más novedosas que nos permiten ofrecerte una gran calidad, en cada una de las piezas que pondremos a tu servicio.



#### Clases magistrales

Existe evidencia científica sobre la utilidad de la observación de terceros expertos.

El denominado *Learning from an expert* afianza el conocimiento y el recuerdo, y genera seguridad en nuestras futuras decisiones difíciles.



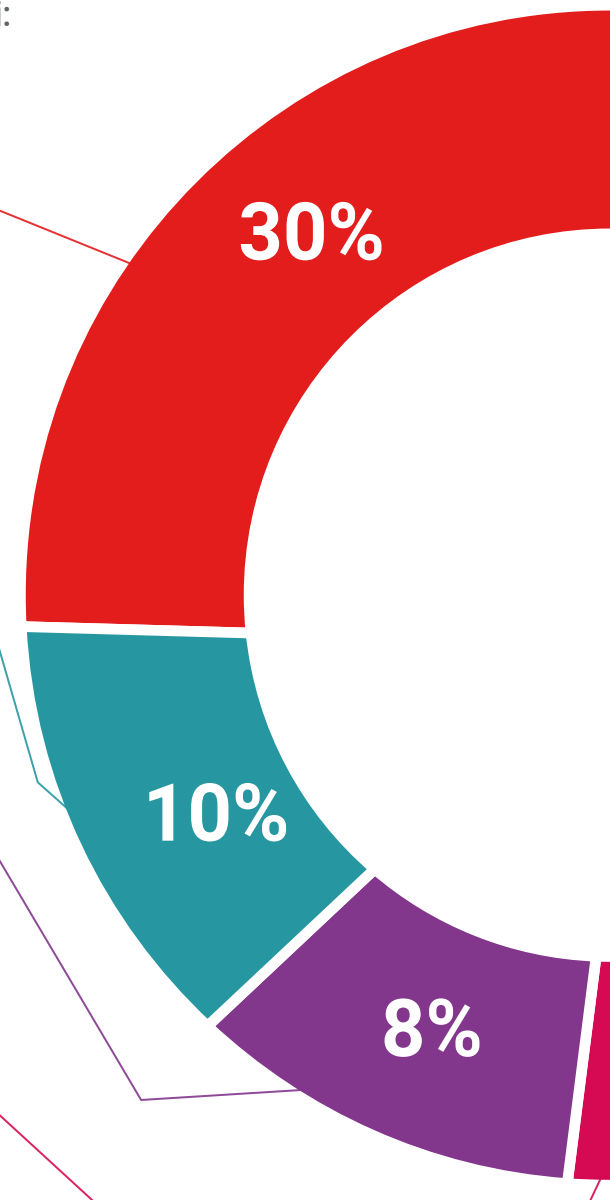
#### Prácticas de habilidades y competencias

Realizarás actividades de desarrollo de competencias y habilidades específicas en cada área temática. Prácticas y dinámicas para adquirir y desarrollar las destrezas y habilidades que un especialista precisa desarrollar en el marco de la globalización que vivimos.



#### Lecturas complementarias

Artículos recientes, documentos de consenso, guías internacionales... En nuestra biblioteca virtual tendrás acceso a todo lo que necesitas para completar tu capacitación.





### Case Studies

Completarás una selección de los mejores *case studies* de la materia. Casos presentados, analizados y tutorizados por los mejores especialistas del panorama internacional.



### Resúmenes interactivos

Presentamos los contenidos de manera atractiva y dinámica en píldoras multimedia que incluyen audio, vídeos, imágenes, esquemas y mapas conceptuales con el fin de afianzar el conocimiento.

Este sistema exclusivo educativo para la presentación de contenidos multimedia fue premiado por Microsoft como "Caso de éxito en Europa".



### Testing & Retesting

Evaluamos y reevaluamos periódicamente tu conocimiento a lo largo del programa. Lo hacemos sobre 3 de los 4 niveles de la Pirámide de Miller.



# 08

## Titulación

El Curso Profesional en Aspectos Generales del Sector Porcino garantiza, además de la capacitación más rigurosa y actualizada, el acceso a un título de Curso Profesional expedido por TECH.

Tras la superación de las evaluaciones, el alumno recibirá por correo postal con acuse de recibo su correspondiente Título de Curso Profesional emitido por TECH.

El título expedido por TECH expresará la calificación que haya obtenido en el Curso Profesional, y reunirá los requisitos comúnmente exigidos por las bolsas de trabajo, oposiciones y comités evaluadores carreras profesionales.

Título: **Curso Profesional en Aspectos Generales del Sector Porcino**

Modalidad: **Online**

Horas: **150**





**Curso Profesional**  
Aspectos Generales  
del Sector Porcino

Modalidad: Online

Titulación: TECH Formación Profesional

Duración: 6 semanas

Horas: 150

# Curso Profesional

## Aspectos Generales del Sector Porcino

