

## **CURSO**

### **Buenas prácticas de manejo a nivel de Industria Frigorífica**

#### **Objetivo**

Capacitar al personal sobre la significación de las Buenas Prácticas de Manejo de animales, contemplando el Bienestar, la calidad, la seguridad del producto y la suya personal.

Promover que sean capaces de realizar, evaluar y mejorar las tareas que se llevan a cabo con animales desde que arriban a la planta hasta que son sacrificados, a los efectos de promover la obtención de un producto final de excelente calidad.

#### **Contenido**

- ❖ Generalidades sobre el Bienestar Animal
- ❖ Principios de comportamiento y bienestar animal
  - Zona de fuga
  - Punto de balance
- ❖ Manejo de los animales
  - Dispositivos de ayuda
- ❖ Consecuencias de un mal manejo
  - Lesiones traumáticas en la canal
- ❖ Instalaciones
- ❖ Desembarque y espera en planta
- ❖ Área ante-mortem (corrales de descanso)
- ❖ Noqueo o insensibilización
- ❖ Indicadores de Bienestar Animal en Plantas Frigoríficas
- ❖ Impacto de la conducta del operario sobre la calidad de la carne
- ❖ Importancia del manejo adecuado en el comercio internacional de la carne.

Cronograma: 4 hs diarias durante 3 días (o a convenir según disponibilidad de planta) u 8 horas comprimidas en un solo día.

Matricula: \$ 3000 p/persona

Cupo: hasta 10 personas

Nota: se entregará material de apoyo didáctico y bibliografía adecuada especialmente preparada.

Se entregará Certificado de asistencia.