

CURSO PARA PERSONAL DE FRIGORIFICOS

Buenas prácticas de manejo a nivel de la Industria

Objetivo

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

Promover que los participantes sean capaces de realizar, evaluar y mejorar las tareas que se llevan a cabo, de modo de lograr un producto de calidad óptima a través de una gestión eficiente. Este curso se acompañará de una parte práctica que incluye manejo de animales en las mangas.

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 (machucones)
- ❖ Instalaciones:
 - cuidado y mantenimiento
 - instalaciones adecuadas desde el punto de vista del BA
- ❖ Desembarque de animales, rampa y corral de desgraga
- ❖ Área ante-mortem:
 - corrales de descanso, horas de espera en planta
- ❖ 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.

Duración sugerida: 12 hs

Cupo: hasta 10 personas

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

Docentes: Stella Maris Huertas DMTV, MSc y Deborah César DMTV
Ambas docentes de la Facultad de Veterinaria de la UDELAR y asesoras de empresas agropecuarias.