



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## MF2063\_2 Alimentación de Animales Salvajes

---

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente al Módulo Formativo MF2063\_2 Alimentación de animales salvajes, regulado en el Real Decreto 983/2013, de 13 de Diciembre, que permitirá al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo.

### CONTENIDOS

#### MÓDULO 1. ALIMENTACIÓN DE ANIMALES SALVAJES

#### UNIDAD FORMATIVA 1. MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN, Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

#### UNIDAD DIDÁCTICA 1. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Proceso tecnológico de la cadena del frío para la conservación de alimentos
2. - Refrigeración
3. - Congelación

4. - Descongelación
5. Características de los alimentos preparados, envasados y congelados
6. - Tipos de alimentos preparados
7. - Modos de elaboración
8. - Tiempo de congelación
9. - Tipos de envasado
10. Medidas de control de calidad de los alimentos
11. - Análisis puntos críticos
12. - Medidas preventivas y de control: control y erradicación, aplicación calor, frío o sustancias químicas
13. Normativa sanitaria en la manipulación de alimentos
14. Protocolos de higiene alimentaria

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. ELABORACIÓN DE DIETAS DESTINADAS A ANIMALES SALVAJES

1. Tipos de alimentación de animales salvajes:
2. - Herbívora
3. - Carnívora
4. - Omnívora
5. - Folívora
6. - Frugívora
7. - Insectívora
8. - Piscívora
9. - Nectarínida
10. Propiedades nutritivas de los alimentos frescos
11. - Frutas y verduras
12. - Carnes
13. - Pescado
14. - Alimento vivo (grillo, tenebrios, ratones...)
15. - Forraje (avena, alfalfa, festuca...)
16. Dietas prescritas por el facultativo: específicas de la especie, estado anímico, época del año, actividad

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. DISTRIBUCIÓN DEL ALIMENTO

1. Medios y sistemas de preparación y reparto de las dietas
2. Tipología de comederos y contenedores de alimento en función de la especie animal y nº de animales:
3. - Forrajeras
4. - Mallas
5. - Bandejas
6. - Dosificadores
7. Modelos de bebederos de animales salvajes y su funcionamiento según especie animal para asegurar agua «ad libitum»:
8. - Bebederos autollenado
9. - Cuencos
10. - Tetinas, etc

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. REGISTRO DE INCIDENCIAS EN LA ALIMENTACIÓN DE ANIMALES SALVAJES

1. Protocolos de registro de consumo de alimentos:
2. - Registro diario de consumo: alimento ingerido y no ingerido
3. - Variaciones individuales y colectivas
4. - Estado y cantidad de alimento
5. - Documento diario de comunicación de incidencias en la alimentación
6. Deficiencias de nutrición: síntomas y evidencias
7. - Registro diario para ser remitidas al responsable
8. - Registro de variaciones en dietas por el responsable

## UNIDAD FORMATIVA 2. LIMPIEZA E HIGIENE EN LA ALIMENTACIÓN

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. ÚTILES Y PRODUCTOS EMPLEADOS EN LA LIMPIEZA E HIGIENE DE CONTENEDORES, COMEDEROS Y BEBEDEROS DE ANIMALES SALVAJES

1. Útiles de limpieza usados para contenedores, comederos y bebederos de animales salvajes:
2. - Mecánicos
3. - Manuales
4. Productos de limpieza:
5. - Características: químicos, «verdes».
6. - Resultados: control de desinfección
7. - Contraindicaciones: toxicidad residual

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. LIMPIEZA E HIGIENE DE CONTENEDORES, COMEDEROS Y BEBEDEROS DE ANIMALES SALVAJES

1. Medios y sistemas de desinfección de contenedores, comederos y bebederos:
2. - Químicos
3. - Físicos
4. Recogida y tratamiento de residuos alimentarios: empresas especializadas
5. Protocolos normalizados
6. Descripción del procedimiento
7. - Productos usados
8. - Dosis
9. - Tiempo
10. - Temperatura
11. - Métodos
12. Registro del control de tareas, de incidencias y medidas correctivas

## UNIDAD FORMATIVA 3. EUTANASIA DE ANIMALES PARA CONSUMO INTERNO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EUTANASIA DE ANIMALES PARA CONSUMO INTERNO SIGUIENDO MÉTODOS HUMANITARIOS

1. Técnicas de eutanasia según normas de bienestar animal:
2. - Física: disparo (bala cautiva, bala libre)
3. - Dislocación cervical
4. - Decapitación
5. - Concusión
6. - Química:
7. - Agentes farmacológicos no inhalatorios
8. - Anestésicos por inhalación
9. - Gases no anestésicos
10. Medios y materiales de aplicación de eutanasia de animales para consumo interno:
11. - Arma de bala cautiva o bala libre
12. - Materiales de corte (hacha)

13. - Barras
14. Posibilidades de contaminación del entorno como consecuencia de la eutanasia de animales

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE SEGURIDAD, HIGIENE Y BIENESTAR ANIMAL EN LA EUTANASIA

1. Riesgos higiénico-sanitarios en la aplicación de eutanasia y precauciones a tomar:
  2. - Uso de EPI's (mascarillas, gafas, guantes, etc...)
  3. - Personal experimentado
  4. - Normas de seguridad indicadas
  5. Protocolos normalizados de trabajo
  6. - Registro de animales destinados a consumo interno
  7. - Procedimiento eutanásico acorde a la especie animal garantizando rapidez, seguridad, irreversibilidad y evitar sufrimiento animal
  8. Normativa sobre eutanasia y bienestar animal



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)