



Res. CFE Nro. 399/2021

Anexo VIII

Marco de Referencia
para la definición de las ofertas formativas
Y los procesos de homologación de certificaciones

Asistente de la Producción Porcina

En prueba de conformidad y autenticidad de lo resuelto en la sesión de la 108° Asamblea del Consejo Federal de Educación realizada el día 20 de julio de 2021 y conforme al reglamento de dicho organismo, se rubrica el presente en la fecha del documento electrónico.

Marco de Referencia para la formación del/de la Asistente de la Producción Porcina

I. Identificación de la certificación

- I.1. Sector/es de actividad socio productiva: **AGROPECUARIO / PORCINA.**
- I.2. Denominación del perfil profesional: **ASISTENTE DE LA PRODUCCIÓN PORCINA.**
- I.3. Familia profesional: **ACTIVIDADES AGROPECUARIAS / PRODUCCIÓN PORCINA.**
- I.4. Denominación del certificado de referencia: **ASISTENTE DE LA PRODUCCIÓN PORCINA.**
- I.5. Ámbito de la trayectoria formativa: **FORMACIÓN PROFESIONAL.**
- I.6. Tipo de certificación: **CERTIFICADO DE FORMACIÓN PROFESIONAL INICIAL.**
- I.7. Nivel de la Certificación: **II.**

II. Referencial al Perfil Profesional del/de la Asistente de la Producción Porcina

Alcance del perfil profesional

El/la Asistente de la Producción Porcina, está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en éste Perfil Profesional, para a) Realizar actividades de organización y gestión de la producción de cerdos; b) Realizar las operaciones de producción de cerdos; c) Preservar el buen estado de salud de los animales; d) Preparar y suministrar alimentos voluminosos y concentrados, para las diferentes categorías de cerdos; e) Realizar el acondicionamiento, mantenimiento, montaje (o instalación) y reparaciones más sencillas de las instalaciones maquinarias y equipos de la producción porcina.

Este/a profesional tiene capacidad para ejercer sus funciones profesionales desempeñándose en relación de dependencia en una granja porcina. Está en condiciones de tomar decisiones, resolver problemas de la rutina de trabajo diaria y, sabe determinar en qué situaciones debe recurrir a mandos medios y/o superiores, para resolver aquellos de problemas de mayor complejidad y que excedan a su nivel de competencia.

Funciones que ejerce el/la profesional

1. Organización y gestión de la producción de cerdos.

1.1. Organizar y gestionar el proceso de producción y trabajo.

El/la Asistente de la Producción Porcina releva, registra –en planillas y software de gestión– y almacena datos productivos e informaciones, de igual modo clasifica y archiva los comprobantes, recibos y otra documentación vinculada al establecimiento y su proceso productivo.

1.2. Organizar y administrar el almacenamiento de insumos y bienes de capital.

El/la Asistente de Producción Porcina solicita insumos, acondiciona las instalaciones y recibe los mismos para su almacenamiento. Así mismo, controla las entradas y salidas de los insumos y bienes de capital almacenados.

1.3. Controlar los procesos productivos.

EL/la Asistente de la Producción Porcina inspecciona periódicamente la explotación y sus instalaciones, recolecta y almacena datos estrictamente productivos, registra el seguimiento de cada reproductor y asiste al profesional médico veterinario.

1.4. Prever la aplicación de las normas de seguridad e higiene en el trabajo y de preservación del medio ambiente.

EL/la Asistente de la Producción Porcina interpreta el manual de seguridad e higiene en el trabajo, aplica las normas establecidas y reconoce los procedimientos en el tratamiento de residuos y efluentes, evitando accidentes laborales y la contaminación del ambiente.

1.5. Participar en la evaluación de los resultados de la granja porcina.

EL/la Asistente de la Producción Porcina colabora con la identificación de las principales causas que afectan la producción de cerdos, con la interpretación de los principales registros productivos, evalúa el normal funcionamiento de las maquinarias y equipos, e informa a los superiores lo observado.

2. Relativas al manejo general y reproductivo de los cerdos.

2.1. Aplicar las técnicas de manejo general de acuerdo a las características raciales, de fase productivas de cada grupo de animales y tipo de explotación.

EL/la Asistente de la Producción Porcina identifica animales para manejo dentro de la propia explotación, señala aplicando el método de identificación más conveniente. Agrupa los animales, según edad, destino, condición sanitaria, condición corporal, productiva; inspecciona diariamente la granja a fin de relevar el estado de situación y recolectar y almacenar datos estrictamente productivos y del seguimiento de cada reproductor.

2.2 Realizar el manejo reproductivo.

EL/la Asistente de la Producción Porcina identifica reproductores, aplica técnicas de sincronización e inducción de celos, detecta celos observando la conducta de hembras y machos, aplica técnicas reproductivas naturales y reconoce el estado de preñez de los animales.

2.3. Realizar el manejo y cuidado de cerdas gestantes, atención del parto y periparto.

EL/la Asistente de la Producción Porcina atiende a las madres durante la gestación y en el periparto reconociendo las principales variaciones anatómicas y fisiológicas de la gestación y periparto. Controla y atiende a los lechones y sus madres durante la lactancia, confirma la distocia, realiza transferencia de lechones, evalúa sus condiciones y controla la evolución de los animales. Considerando en todo momento las condiciones ambientales de bienestar de la sala.

2.4. Realizar las operaciones de manejo y cuidado en cría.

EL/la Asistente de la Producción Porcina realiza las tareas de recepción y lotificación de lechones, controla y atiende los lechones en el posdestete, controla las condiciones ambientales de bienestar, siguiendo los protocolos establecidos, considerando limpieza, desinfección, regulación de comederos, accesibilidad y caudal de agua.

2.5. Realizar operaciones de manejo en terminación de animales.

EL/la Asistente de la Producción Porcina realiza las tareas de recepción y lotificación de animales considerando el estado corporal de los animales. Acondiciona las instalaciones para la recepción de los animales, siguiendo los protocolos establecidos, los agrupa considerando condición sanitaria, estado corporal, edad, tamaño entre otros. Controla y atiende los animales en la etapa de terminación o engorde, supervisando en todo momento las condiciones ambientales de bienestar, disponibilidad de alimento, regulación de comederos, disponibilidad y caudal de agua.

2.6. Realizar las tareas necesarias para el transporte de los cerdos.

EL/la Asistente de la Producción Porcina reconoce las categorías y su estado de terminación de los animales, los acondiciona para su venta, considerando las pautas establecidas en los procedimientos. Realiza y/o controla las operaciones de arreo, carga y transporte de los animales, observando las buenas condiciones de los cargaderos y medios de transporte. Evita en todo momento las condiciones de estrés (golpes, gritos, uso de picanas eléctricas) y accidentes que puedan provocar alteraciones en los animales.

3. Relativas a preservar el buen estado de salud de los animales.

3.1 Preservar el buen estado de salud de los animales

EL/la Asistente de la Producción Porcina realiza todas las acciones tendientes a preservar el buen estado de salud de los animales, interpretando las indicaciones detalladas en el plan sanitario. Asiste en todo momento al profesional veterinario, identificando los principales síntomas y signos de las enfermedades porcinas, aísla los animales enfermos y efectúa las cuarentenas. Aplica los productos prescritos por el plan, de acuerdo a las técnicas y métodos recomendados por el/la profesional, prepara diluciones y soluciones medicamentosas, selecciona y prepara el instrumental a utilizar, limpia y desinfecta instalaciones, respetando y aplicando las prácticas de bioseguridad establecidas.

4. Relativas a preparar y suministrar alimentos voluminosos y concentrados, para las diferentes categorías de cerdos.

4.1 Preparar y suministrar alimentos voluminosos y concentrados, para las diferentes categorías de animales.

EL/la Asistente de la Producción Porcina aplica las acciones establecidas en el plan de alimentación y las necesidades de alimentos, identificando los diferentes recursos nutricionales, observando calidad y estado de los mismos, produce y suministra las raciones, operando toda la maquinaria e instalaciones, evitando desperdicios en toda la cadena desde el silo de reserva hasta el comedero. Efectúa el seguimiento del plan de alimentación de acuerdo a los requerimientos de cada categoría.

5. Relativas a la instalación, acondicionamiento, mantenimiento y reparaciones de las instalaciones maquinarias y equipos de la producción porcina.

5.1 Realizar la instalación, acondicionamiento, mantenimiento y reparaciones más sencillas de las instalaciones, maquinarias y equipos de la producción porcina.

EL/la Asistente de la Producción Porcina realiza la construcción y montaje de instalaciones porcinas sencillas de la granja. De igual forma realiza su mantenimiento primario o detecta anomalías y las informa para su mantenimiento considerando en todo momento las medidas de seguridad y de bienestar animal.

Realiza las operaciones de preparación, limpieza, desinfección, desinsectación, desratización y acondicionamiento de las instalaciones. Se siguen los procedimientos establecidos para la limpieza, desinfección, desinsectación y desratización de las instalaciones. Reconociendo las principales plagas y los daños que ocasionan, utilizando correctamente los productos, elementos y métodos más apropiados, siguiendo las medidas de seguridad e higiene, dispuestas en el manual de procedimientos.

5.2. Operar/ utilizar instalaciones, maquinarias y herramientas propias de la producción porcina.

EL/la Asistente de la Producción Porcina opera instalaciones, maquinarias y herramientas propias de la producción porcina, utilizando los protocolos, normas y manuales de funcionamiento y, considerando en todo momento las normas de seguridad establecidas. Registra y controla las variaciones en los ambientes de producción tales como temperatura, humedad, polvo, entre otras.

III. Trayectoria formativa del/de la Asistente de la Producción Porcina

1. Las capacidades profesionales y los contenidos de la enseñanza.

El proceso de formación habrá de organizarse en torno a la adquisición y acreditación de un conjunto de capacidades profesionales que se corresponden con los desempeños descritos en el perfil profesional.

Capacidades profesionales para el perfil en su conjunto.

- Interpretar información técnica relacionada con los insumos, instalaciones, reproductores, manejo general y reproductivo, BPM, productos de la producción de porcinos; identificando fuentes confiables de consulta.
- Organizar y gestionar su propio trabajo considerando las tareas establecidas, necesidades de insumos, maquinarias, equipos y herramientas de la granja porcina.
- Realizar la recepción, almacenamiento y despacho de insumos y bienes de capital de la granja porcina, considerando las buenas condiciones de las instalaciones disponibles, la naturaleza de los productos a recibir y el registro de los mismos.
- Realizar la toma y el registro de datos e información sobre los procesos productivos y de servicios utilizando planillas y software específico.
- Interpretar y aplicar las medidas de seguridad e higiene en el trabajo rural y de protección medioambiental, para el personal, animales y el establecimiento, considerando los manuales, cartillas y recomendaciones del profesional especialista.
- Ejecutar tareas de construcción, montaje y mantenimiento en uso, de las instalaciones más sencillas de la granja porcina considerando las medidas de seguridad y de bienestar animal.
- Realizar las operaciones de preparación, limpieza, desinfección, desinsectación, desratización y acondicionamiento de las instalaciones, implementos y equipos de la granja porcina según cada etapa o fase productiva.
- Evaluar e informar el estado y condiciones de los recursos productivos disponibles y relevar las alternativas accesibles para la provisión y/o renovación.
- Interpretar y aplicar técnicas de identificación adecuadas para el correcto manejo y agrupamiento de las diferentes categorías del establecimiento.
- Evaluar la condición general de las diferentes categorías que conforman el rodeo porcino.
- Seleccionar los métodos de sujeción adecuados para el manejo, realización de maniobras y atención de los animales, cumpliendo con las normas de bienestar animal.
- Aplicar correctamente las técnicas reproductivas naturales según el plan de manejo.
- Realizar el manejo general de los cerdos, aplicando las técnicas correspondientes a cada categoría de animales.
- Preservar el buen estado de salud de los animales considerando las acciones a realizar para el cumplimiento del plan sanitario establecido, previendo, seleccionando y aplicando las técnicas de manejo y de aplicación de zoterápicos e instrumental veterinario, para asistir y realizar tratamientos de forma adecuada y evitar la ocurrencia y/o diseminación de enfermedades.
- Producir y suministrar alimentos según las diferentes fases productivas, los requerimientos nutricionales y las características de las instalaciones, evitando desperdicios y haciendo un uso eficiente de los mismos.
- Ejecutar las tareas necesarias para el transporte de los animales.
- Aplicar los procedimientos para el tratamiento de efluentes, preservando y velando por el cuidado del ambiente circundante al establecimiento de producción porcina.

Asimismo, se indican los contenidos mínimos de la enseñanza que se consideran involucrados en los procesos de adquisición de estas capacidades.

Contenidos de la enseñanza relacionados con las capacidades

Sistemas de producción porcina

- Distintos sistemas de producción porcina (intensivos, extensivos, mixtos).
- Tipos de producción porcina (ciclo completo, producción de lechones, terminación).
- Requerimientos de instalaciones en los diferentes sistemas de producción.
- Índices productivos en los diferentes sistemas de producción porcina.
- Manejo de software de gestión, planillas y datos de producción, su utilidad y registro.
- Interpretación, análisis y cálculo de la información relevada.
- Parámetros a considerar para las recorridas diarias en diferentes sistemas de producción: evaluación de la oferta de agua, registros periódicos de caudal por chupete, evaluación de la oferta y consumo de alimentos, limpieza de las instalaciones, observación del comportamiento animal, etc.
- Buenas prácticas de manejo y bienestar animal. Conceptos sobre interacciones de comportamiento animal.

Registro e identificación de los cerdos

- Legislación vigente en marcas y señales, en el ámbito nacional, provincial y municipal.
- Registro e identificación de animales (caravanas, tatuajes, chips). Inconvenientes, ventajas y desventajas de cada uno.
- Planillas de seguimiento, método de registro.

Categorías de porcinos

- Criterios reproductivos, alimenticios y sanitarios. Técnicas para su agrupamiento (edad, peso, destino).

Anatomía, fisiología y etología de los porcinos

- Conceptos sobre fisiología del aparato reproductor del macho y de la hembra.
- Ciclo estral: fisiología hormonal, signos primarios y secundarios del celo, detección de celos, su importancia en la gestión de la explotación porcina.
- Sincronización e inducción de celos: métodos hormonales y no hormonales.

Razas y cruzamientos

- Características principales sobre razas porcinas. Características principales, líneas maternas y paternas. Cruzamientos (híbridos).
- Importancia de la mansedumbre en la reproducción.
- Interpretación de catálogos de centros proveedores de reproductores.
- Valoración fenotípica de reproductores: Características de las diferentes regiones corporales.
- Evaluación del estado corporal, aplomos normales, comportamiento animal, iniciativa y agresividad de los machos frente a las hembras en celo, escala social, monta, penetración, eyaculación.
- Categorías e identificación de los/as reproductores.
- Conceptos de fertilidad, facilidad de parto, aptitud materna.

- Selección de reproductores/as por recomendación del profesional veterinario.

Técnicas reproductivas

- Importancia del sistema reproductivo controlado (servicio natural y por inseminación artificial).
- Elección y manejo de reproductoras para el servicio.
- Valoración fenotípica de reproductores: características de las diferentes regiones corporales, evaluación del estado corporal, aplomos normales, comportamiento animal.
- Evaluación de la monta, normalidad anatómica de pene y prepucio.
- Manejo de la reproducción con cerdo macho en los diferentes sistemas de producción.
- Diagnóstico de gestación, importancia del padrillo como detector de preñez. Importancia económica del diagnóstico precoz. Distintos métodos.

Sujeción de porcinos para diversos fines

- Métodos de contención, utilización de mordaza, cepo, sogas, maneadas.
- Normas de seguridad para personas y de bienestar animal.

Gestación, parto y lactancia

- Conceptos sobre gestación, duración, etapas, requerimientos nutricionales, cantidad, calidad, estado físico y suministro de alimentos y agua a la hembra gestante.
- Cambios normales con el avance de la gestación. Abortos.
- Evaluación de la cerda gestante y valoración de su estado corporal.
- Precauciones a considerar en el manejo y prácticas semiológicas de la hembra gestante.
- Parto, etología de la cerda parturienta.
- Atención del parto en jaulas parideras, tiempos de duración normal. Criterios de intervención, metodología de asistencia, medidas de seguridad e higiene para el operador y los animales.
- Requerimientos de los lechones. Manejo del recién nacido.
- Conceptos sobre la lactancia. Anatomía y funcionamiento de la glándula mamaria.
- Manejo de la cerda en lactancia, valoración de su estado corporal.

Manejo sanitario de los cerdos e instalaciones

- Aspecto y estado corporal.
- Pautas de higiene en el manejo de los cerdos y las instalaciones.
- Parámetros normales de salud, temperatura, frecuencia respiratoria, cardíaca, aspecto y estado de los cerdos.
- Signos vitales: coloración de la piel, estado de los ojos, respuesta frente a estímulos.
- Profilaxis: vacunaciones, aplicaciones y fundamentos.
- Acción de los inmunógenos y medicamentos en el organismo.
- Concepto de dosis.
- Diluciones, soluciones y cálculo de dosis de antiparasitarios internos y externos.
- Manejo de medicamentos, seguridad para el operador y para el animal, contraindicaciones, riesgo ambiental.
- Normas para la preparación y manipulación de medicamentos y vacunas.
- Cadena de frío.

- Vías y formas de aplicación de zoterápicos.
- Infección, infestación, fumigación, desinfección. Manejo de animales e instalaciones.
- Utilización de desinfectantes y modo de acción de los mismos.
- Conceptos sobre: drogas, antagonismos, sinergismos, resistencia, riesgos por utilización inadecuada para el animal, las personas y el medio ambiente.
- Cuarentena, fundamento e importancia.
- Identificación, aislamiento y manejo de animales enfermos.
- Condiciones de las instalaciones para el aislamiento.
- Observación, seguimiento y registro de los animales enfermos.
- Normas de prevención para animales sanos.
- Primeros auxilios de personas y animales.

Enfermedades de los cerdos

- Conceptos sobre las enfermedades porcinas: bacterianas, virales, parasitarias, micóticas y nutricionales.
- Enfermedades que atacan a las diferentes categorías de porcinos en los distintos sistemas de producción, métodos de prevención
- Enfermedades zoonóticas (brucelosis, leptospirosis, tuberculosis, hidatidosis, triquinosis, carbunco) y su prevención.
- Principales síntomas y signos de enfermedades del aparato respiratorio, aparato digestivo y sistema nervioso de los cerdos.
- Enfermedades preponderantes en cada región, métodos de prevención.

Legislación sanitaria, medio ambiental y normas de seguridad

- Conceptos sobre legislación en el ámbito nacional y regional sobre la producción porcina.
- Normas de seguridad e higiene nacional, provincial, municipal y reglamentaciones de las ART para las plantas elaboradoras de alimentos.

Plan sanitario

- Plan sanitario adecuado al establecimiento. Pautas sanitarias básicas. Objetivos y requisitos. Recursos humanos profesionales zonales.
- Criterios de implementación del plan sanitario con otras prácticas semiológicas.
- Instrumental requerido para la implementación del plan sanitario: regulación, limpieza, mantenimiento y utilización.
- Interpretación y valoración de indicaciones establecidas en los prospectos de los plaguicidas, desinfectantes y zoterápicos.
- Cronograma de prácticas sanitarias.
- Medidas sanitarias preventivas. Bioseguridad, concepto e importancia en un establecimiento de producción.

Sanidad en la gestación y el parto

- Anormalidades más comunes en la gestación: aplomos, abortos, pérdidas, estado corporal de los animales.

- Sanidad en el parto, aplicación de biológicos y otros zoterápicos, precauciones, control de la ubre, manejo del edema.
- Normas de higiene para la atención del parto y posparto.
- Características de los loquios puerperales (normales y anormales). Criterios para la determinación de consulta al profesional veterinario.

Alimentos, componentes y funciones

- Alimento, alimentación, características básicas de cada alimento de acuerdo a su valor nutritivo (energéticos, proteicos, fibrosos).
- Principios sobre los componentes de los alimentos: proteínas, lípidos, hidratos de carbono, minerales, vitaminas, agua. Funciones en el organismo animal.
- Conceptos sobre los componentes de una ración.
- Elementos que aportan los diferentes componentes de las raciones.
- Fundamento de las mezclas.
- Subproductos regionales para su utilización como alimentos.

Requerimientos nutritivos de los porcinos

- Conceptos sobre los requerimientos de proteínas, energía, vitaminas, minerales, fibra, de las diferentes categorías animales en crecimiento, mantenimiento, terminación y reproducción.
- Requerimientos de agua para las diferentes etapas productivas de los animales.

Materias primas para la elaboración de alimentos

- Materias primas para elaboración de balanceados y específicamente para la alimentación de cerdos de origen vegetal.
- Conceptos sobre núcleos vitamínicos y minerales.
- Condiciones de almacenamiento de las materias primas.

Premezclas

- Control de las premezclas, humedad, vencimiento, limpieza, tiempo de mezclado.
- Control de stock, humedad, vencimiento, limpieza, ingresos y egresos de insumos a la planta.

Preparación de raciones

- Tipos de raciones según composición y formas de suministro.
- Cálculo de raciones: a) raciones a utilizar para cada categoría de animales; b) alimento por animal de cada categoría.
- Preparación de raciones en forma manual y mecánica. Pesaje de los componentes.
- Subproductos regionales para su utilización como alimentos.
- Agregado de medicamentos a las raciones, control de stock, vencimiento.

Manejo nutricional

- Conceptos de manejo nutricional, frecuencia de alimentación, consumo, digestibilidad, índices de conversión.

- Seguimiento nutricional, control del consumo (ofrecido y rechazado), control de ganancia de peso, manejo de tablas de alimentación, utilización de programas informatizados de alimentación.
- Rutina de alimentación, su importancia.
- Evaluación del consumo. Confección de planillas de productividad.
- Suministro de raciones: a) a voluntad (manual, automática) tipos de comederos, superficie lineal de comedero por animal, higiene de los comederos. b) restringida, tipos de comederos, superficie lineal de comedero por animal, higiene de los comederos.
- Rutina de alimentación, su importancia.
- Reconocimiento de especies y variedades forrajeras naturales e implantadas con aptitud nutritiva para el ganado porcino y de utilización en la zona.

Equipos para la alimentación y elaboración de alimentos

- Requerimientos de implementos e instalaciones para el suministro y la distribución de raciones y agua de bebida.
- Maquinaria e implementos utilizados en la elaboración de alimentos, su manipulación y mantenimiento. Estructuras para silos, carros para racionar, mixer, molidoras, mezcladoras, aplastadoras.

Instalaciones

- Alambrados (perimetrales, divisorios fijos y suspendidos, eléctricos), otros materiales para delimitar parcelas y contener animales.
- Manga y brete: generalidades, uso y funcionamiento.
- Corrales de aparte, lazareto y otros: generalidades, uso y funcionamiento.
- Cargador: uso, dimensiones, inclinación y funcionamiento.
- Comederos y bebederos: distintos tipos.
- Balanzas, tipos y funcionamiento.
- Sistemas de ventilación, de calefacción y reparos.
- Jaulas, tipos según necesidades.
- Instalaciones particulares según el sistema de producción (tales como parideras de campo, refugios, túneles, cama profunda, entre otros).

Transporte y comercialización

- Conocimiento del peso de cada categoría.
- Control de peso, medición de grasa.
- Categorías y formas de comercialización.
- Rendimiento y clasificación por porcentaje de magro. Valores aceptables para cada sistema de producción porcina.
- Implementos a utilizar para el arreo y carga de los cerdos.
- Elementos que deterioran la calidad de la carne porcina.
- Acondicionamiento previo, durante y posterior al transporte. Estrés, agua, comida, distancia, densidad de transporte, horario de transporte. Definición y cálculo del desbaste.

Manejo y disposición de los efluentes y monitoreo ambiental

- Efluentes porcinos: principales fuentes de emisión y formas de reducirlas.

- Principales impactos de los residuos porcinos en el ambiente, la salud animal y humana.
- Manejo y disposición de efluentes, sistemas de manejo.
- Almacenamiento de los efluentes.
- Alternativas de uso de los efluentes.

Muestreo

- Técnicas de obtención de muestras en animales.
- Técnicas básicas de obtención y acondicionamiento de muestras de agua, efluentes, suelo y alimentos.
- Normas de seguridad e higiene personales y medioambientales para la toma de muestras y otros manejos sanitarios.

2. Carga horaria mínima

El conjunto de la formación profesional requiere una carga horaria mínima de 300 horas reloj.

3. Referencial de ingreso

El/La asistente deberá haber completado el nivel de Educación Primaria, acreditable a través de certificaciones oficiales del sistema Educativo Nacional (Ley 26.026).

4. Prácticas Profesionalizantes

El ámbito de trabajo para el desarrollo de las prácticas profesionalizantes será la granja porcina y sus instalaciones, variando de acuerdo a los diferentes sistemas que se adopten y se estén trabajando.

Los/Las estudiantes deberán participar en todas las etapas en un ciclo completo de producción de cerdos.

En este sentido deberán familiarizarse con el uso y manejo de instalaciones, normas de bioseguridad y medios de producción mínimos que intervienen en todo el proceso de producción de cerdos: Instalaciones, corrales, silos, área de elaboración y suministro de alimento, depósitos de insumos, instalaciones para el tratamiento de efluentes entre otros.

Es por lo dicho anteriormente que, toda institución de Formación Profesional que desarrolle esta oferta formativa, deberá garantizar el acceso a un proyecto productivo, en un establecimiento propio y/o de terceros que reúna las condiciones que permitan la realización de las prácticas profesionalizantes que a continuación se mencionan.

1. En relación a la organización y gestión del trabajo propio proyecto de producción porcina

Los/las estudiantes deberán realizar en actividades formativas que consideren la realización de prácticas para la confección de planillas de registro, inventarios de insumos y bienes de capital para el seguimiento del proceso productivo y elaboración, así como su gestión. La información registrada en dichas planillas servirá para elaborar informes a superiores de las actividades y situaciones productivas.

En las actividades deberán de utilizarse diferentes medios de registro, para el control y evaluación del sistema productivo. También se realizarán registros de aquellos eventos de enfermedad de los animales.

A su vez deberán participar en experiencias formativas que involucren todas las acciones de organización y control de los procesos productivos.

2. En relación a las instalaciones y equipos de la granja porcina

Los/Las estudiantes deberán participar en experiencias formativas que involucren todas las actividades básicas vinculadas con las instalaciones y equipos de la granja porcina. En este sentido deberán montar y mantener instalaciones simples tales como parideras, bebederos, comederos, corrales, redes de fluidos, entre otros, considerando en todo momento las condiciones de seguridad y del bienestar animal.

Participar en actividades formativas ligadas con el acondicionamiento de las instalaciones principalmente en limpieza, desinfección, desinsectación y desratización. Y de la misma manera en la operación y manejo de maquinaria y equipamiento específico de la granja porcina tal como silos, mixer, molidoras, entre otros.

3. En relación a las operaciones de manejo reproductivo, gestación, parto, post parto, recría y terminación de animales.

Los/Las estudiantes deberán participar en actividades formativas sobre el ciclo productivo completo de la producción de cerdos, así como familiarizarse con las prácticas conexas al mismo. En este sentido se deberá asegurar la realización de prácticas en técnicas de selección de reproductores, de sujeción y volteo, de detección de celos, de reproducción natural, de atención al parto, de control de condiciones ambientales, de suministro de alimentos, de castración, descolmillado, señalada, tatuaje entre otras.

En las actividades formativas deberá utilizarse las máquinas, herramientas e instrumentos propios del proceso productivo.

4. En relación al manejo sanitario.

Para promover la adquisición de capacidades, se considera necesario que los/las estudiantes realicen observaciones repetidas de los distintos planteles productivos para familiarizarse con el comportamiento normal de los animales.

En este sentido resulta necesario observar e interpretar los diferentes estados de salud y enfermedad comunes en cada etapa. Desarrollarán dichas actividades asegurándose de aplicar normas de seguridad e higiene individuales en dicho ámbito y en el medio ambiente.

Así mismo, informarán acerca de la ocurrencia de enfermedades y registran los tratamientos realizados, de acuerdo a las indicaciones establecidas en el plan sanitario y las recomendaciones del/la profesional veterinario/a.

Resulta necesario que se realicen prácticas sobre las diversas técnicas vinculadas al manejo sanitario tales como Técnicas de aplicación de medicamentos por vías enterales y parenterales, técnicas de desinfección de heridas, técnicas del mantenimiento del instrumental veterinario y otros de uso en porcinos, técnicas de sujeción y volteo de animales, técnicas de manejo y aplicación de plaguicidas, desinfectantes y zooterápicos, técnicas de control de calidad de alimentos y agua de bebida.

5. En relación al manejo nutricional

En el marco de estas prácticas los estudiantes deberán desarrollar las técnicas correctas para el mezclado y suministro de raciones. Deberán familiarizarse con las maquinarias utilizadas para dicha preparación, así como la herramienta y los métodos para el suministro de los diferentes forrajes y raciones.

En este sentido las actividades formativas deberán contemplar la interpretación de planes nutricionales, los cálculos de raciones, la preparación de raciones, entre otras.

6. En relación al manejo integral y tratamiento de residuos y efluentes

Los/Las estudiantes deberán participar en actividades formativas vinculadas con el manejo y disposición de los residuos y efluentes de la granja porcina, según el sistema de tratamiento que se emplee, en tareas tales como medición del caudal diario erogado, participar en el armado de sistemas de tratamiento, limpieza de corrales y vías de desagüe, almacenamiento de efluentes, compostajes de residuos, aplicación a campo de residuos, toma de muestras de suelo y agua, identificación de contaminaciones en el ambiente, entre otras.

5. Entorno formativo

Para que los/las estudiantes puedan adquirir las capacidades del perfil profesional durante su trayectoria formativa, es necesario contar con un entorno formativo mínimo que permita el desarrollo de la totalidad de los procesos productivos que involucra esta actividad. Independientemente del sistema de producción y región donde se implemente esta formación.

En la planificación de estos espacios formativos se deberán tener en consideración las características físico-ambientales, de Infraestructura, y nivel tecnológico que permitan desarrollar el proyecto didáctico-productivo en la que se reproduzcan situaciones reales de trabajo de los sistemas producción porcina predominantes de la zona, provincia o el país, que involucre todas las etapas del proceso productivo de una granja porcina mediana y/o familiar.

Disponer de un lugar con aptitud que permita, un manejo racional y sustentable de ese ambiente acorde a la producción porcina, propia de la región y permita llevar adelante el proyecto didáctico productivo y desarrollo de las prácticas formativas y/o profesionalizantes.

Las Instalaciones e infraestructura serán las específicas de la producción animal y en particular la producción porcina considerando el ciclo productivo completo, acordes al sistema y escala productiva. Entre las que podemos mencionar parideras, bretes, corrales, bebederos, jaulas, galpones y/o tinglados, alambrados tradicionales, alambrado eléctrico, entre otras y todas aquellas otras que sean consideradas necesarias y comunes a la producción animal.

Accesibilidad a una fuente, reservorio y sistema distribución de agua adecuados para el consumo animal y manejo sanitario de las instalaciones y equipos.

Los equipos, implementos y herramientas propias para la producción porcina entre las que podemos mencionar balanzas, carretillas, palas, pinzas, comederos, bebederos, mezcladora, moledora, silos, sistemas de control ambiental, jeringas dosificadoras, cánulas abre bocas, pinzas para castrar, pinzas aplicadoras de caravanas, tatuadores, equipamiento base para inseminación artificial; entre otros.

Respecto a los semovientes, se deberá respetar la cantidad máxima de animales por unidad de superficie, según la receptividad del predio, el sistema de producción, raza y la categoría animal correspondiente; y que permita a los alumnos, realizar adecuadamente todas las prácticas didáctico-productivas.

El nivel tecnológico a utilizar será el estándar para la región para una granja mediana y/o familiar.

Podría, además, ser necesario considerar la necesidad de otros recursos didácticos como aula taller, y material bibliográfico, gráfico, equipos didácticos, catálogos, folletos, muestrarios, entre otros.

Dicho entorno puede verse ampliado a través de la vinculación con el sector científico tecnológico y/o sector productivo a fin de ampliar formación en prácticas específicas.



República Argentina - Poder Ejecutivo Nacional
2021 - Año de Homenaje al Premio Nobel de Medicina Dr. César Milstein

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Anexo VIII - Res. CFE Nro. 399/2021 - 8. MDR-Asistente de Produccion Porcina VF CFE

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 14 pagina/s.