

Estándar de competencias profesionales

Preparar y suministrar la alimentación de animales salvajes según especie, higiénicamente y siguiendo criterios del responsable facultativo

Familia Profesional **Agraria**
Nivel **2**
Código **ECP2063_2**
Estado **BOE**
Publicación **Orden EFP/1209/2021**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Manipular los alimentos destinados a los animales de zoológicos y acuarios, en condiciones de higiene y seguridad alimentaria, para garantizar la alimentación equilibrada, fomentando las conductas naturales de los animales.

IC1.1 Los alimentos congelados se manipulan, manteniendo la cadena del frío, garantizando la seguridad alimentaria.

IC1.2 Los alimentos se utilizan, dentro de los márgenes de caducidad, atendiendo a la fecha indicada en las etiquetas de sus envases.

IC1.3 Los alimentos preparados se conservan, en ambiente controlado hasta su utilización final asegurando su calidad e higiene.

IC1.4 Los alimentos se manipulan, aplicando medidas higiénico-sanitarias referentes al uso de cocinas y almacenes en relación con la seguridad alimentaria.

IC1.5 La ración alimenticia se prepara, atendiendo a la especie, considerando su mejor aprovechamiento y tratando de fomentar las conductas naturales.

IC1.6 Los alimentos almacenados se comprueban diariamente, verificando su estado y comprobando sus propiedades organolépticas.

EC2 Preparar la comida y la bebida de los animales, siguiendo las indicaciones del facultativo, según especie e individuo, para cubrir sus requerimientos nutricionales, fomentando las conductas naturales de los animales.

IC2.1 La comida para cada especie se prepara, según la dieta prescrita por el facultativo, atendiendo al mantenimiento de los animales, considerando sus necesidades en función del estado de crecimiento, actividad y época del año.

IC2.2 El pescado para animales acuáticos, tanto mamíferos como peces, se congela previamente a su administración para destruir todas las formas parasitarias que pudiera contener el alimento.

IC2.3 La cantidad de comida preparada se ajusta, en relación con las fichas elaboradas por el facultativo para que todos los animales del grupo dispongan de nutrientes.

IC2.4 Los ingredientes que componen la dieta se seleccionan, según disponibilidad y prescripción facultativa, asegurando el equilibrio nutricional.

IC2.5 Los tratamientos orales que se administran a través de las raciones se preparan, según prescripción facultativa.

IC2.6 Los sistemas de bebedero se llenan, comprobando que los animales que beben agua disponen de ella "ad libitum" las 24 horas del día, para su hidratación.

IC2.7 La dieta se complementa con suplementos vitamínicos y minerales, compensando las deficiencias que con frecuencia sufren los animales de zoos y acuarios.

IC2.8 La aparición de plagas/organismos nocivos en la cocina se comunica al responsable superior, para su conocimiento y adopción de medidas para su erradicación (contrato de empresa externa especializada o tratamiento "in situ" por profesionales especializados).

EC3 Distribuir la comida entre los animales del zoológico o acuario, según características de cada especie, para que todos los individuos reciban su dieta equilibrada periódicamente.

IC3.1 Los alimentos se colocan en contenedores o comederos, considerando número, distribución y especie animal, de manera que todos los individuos puedan consumirlos de forma segura, higiénica y regular.

IC3.2 Los alimentos se disponen en los contenedores o comederos en la cantidad y con la frecuencia prescrita por el facultativo, para que los animales mantengan su estado de salud.

IC3.3 Los animales que requieran especial control (dietas, gestación, enfermedad nutricional, entre otros) se alimentan, complementando los cuidados veterinarios, siguiendo las instrucciones del personal facultativo.

IC3.4 La recepción de la dieta por parte de los animales se confirma, garantizando sus necesidades alimenticias óptimas y requerimientos nutricionales.

EC4 Limpiar los comederos, bebederos, contenedores, entre otros elementos, de los animales, retirando los restos alimenticios, para mantener la higiene alimentaria.

IC4.1 Los comederos y bebederos se limpian después de cada toma, desinfectándolos, en su caso para evitar contaminaciones, utilizando productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso.

IC4.2 Los restos alimenticios se retiran de los comederos e instalaciones de los animales de manera regular para garantizar la higiene.

IC4.3 Los elementos de enriquecimiento en los que se colocan alimentos se higienizan, limpiándolos y desinfectándolos para evitar enfermedades alimentarias.

IC4.4 Las cámaras, contenedores y refrigeradores en los que se almacenan los alimentos se higienizan, limpiándolos y desinfectándolos con productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso, manteniendo las condiciones higiénicas de los alimentos.

IC4.5 Las bandejas y contenedores en los que se transportan los alimentos se higienizan limpiándolos y desinfectándolos con periodicidad diaria y con productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso.

IC4.6 Las cocinas se mantienen en condiciones higiénicas, limpiando los utensilios (cuchillos, picadoras, entre otros) y bancadas, desinfectándolos, en su caso, con productos biocidas o precursores/sustancias activas generadas "in situ" autorizados para este uso y controlando la aparición de plagas/organismos nocivos en las cocinas.

IC4.7 Los sobrantes de la alimentación y basuras se gestionan, separándolos en contenedores estancos, para su eliminación periódica o reciclaje, según instrucciones de la persona responsable y procedimientos internos del centro.

EC5 Detectar incidencias en la alimentación de los animales, registrándolas para su seguimiento y corrección por la persona responsable, según sistemas disponibles en el zoológico o acuario.

IC5.1 La cantidad y tipo de alimentos no consumidos se registran, según soporte y formato disponible, exceptuando especies no individualizables como peces en acuarios, insectos, entre otros, comunicando la información para que se introduzcan en la dieta las modificaciones pertinentes.

IC5.2 Las incidencias observadas en relación con la nutrición de los animales se registran, según soporte y formato disponible, comunicando la información a la mayor brevedad para la aplicación de medidas pertinentes.

IC5.3 Los alimentos en mal estado, o que han sufrido alteraciones por mala manipulación o almacenaje, se eliminan de la cadena para evitar enfermedades alimentarias o se administran, en su caso, a animales carroñeros.

IC5.4 Las dietas se modifican, introduciendo las correcciones prescritas en relación con las incidencias detectadas y según criterios técnicos para mejorar la salud de los animales.

EC6 Sacrificar animales, en su caso, para consumo interno de otros animales alojados en el zoológico o acuario, aplicando métodos de sacrificio humanitarios, garantizando el bienestar animal y siguiendo instrucciones del responsable superior.

IC6.1 El procedimiento eutanásico se selecciona, dependiendo de cada especie y sistemas humanitarios descritos para alcanzar el objetivo con el menor sufrimiento para los animales.

IC6.2 El procedimiento eutanásico se elige, comprobando que no es contaminante para el entorno ni supone un peligro para el manipulador.

IC6.3 El procedimiento eutanásico se adapta a la cantidad de animales que se sacrifican para obtener los mejores resultados.

IC6.4 Los animales vivos se colocan fuera de la sala de eutanasia en la que se sacrifican animales de su misma especie para evitarles angustia o estrés, exceptuando insectos, crustáceos, incluso, peces, anfibios, entre otros.

IC6.5 El procedimiento eutanásico se aplica de forma rápida y segura en la inducción de la muerte, garantizando que sea irreversible, para evitar el sufrimiento de los animales.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Bebederos y comederos de animales. Mobiliario de las instalaciones. Accesorios. Escobas, palas y recogedores. Mangueras. Tomas de agua. Fregaderos y pilones. Contenedores de residuos. Productos de limpieza. Productos de desinfección (biocidas desinfectantes que vayan a estar en contacto con alimentos o piensos). Vestuario adaptado a las condiciones higiénico-sanitarias de la preparación de alimentos.

Botas. Guantes. Mascarillas de bioseguridad. Arnéses o cinturones de seguridad. Material y maquinaria de corte y picado de alimentos. Pinzas de alimentación. Termómetro. Higrómetro. Cámara de CO2. Pistolas de bala cautiva. Medios para eutanasia activa. Neveras. Congeladores. Almacenes de alimentos. Báscula.

Información utilizada o generada

Normativa aplicable relativa a protección medioambiental y planificación de la actividad preventiva en cuanto a seguridad y bioseguridad. Normativa aplicable referente a núcleos zoológicos, bienestar, sanidad y transporte animales. Normativa aplicable referente a protección y control del comercio de especies de la fauna salvaje. Normativa aplicable referente a adiestramiento de animales. Normativa aplicable referente a parques zoológicos, acuarios, espectáculos públicos y actividades recreativas con animales. Normativa aplicable referente a sacrificio de animales. Normativa aplicable referente a identificación animal. Normativa aplicable sobre manipulación de alimentos. Normativa de uso de cocinas y almacenes de alimentos. Normativa sobre calidad del alimento. Normativa aplicable sobre buceadores acuaristas. Protocolos referentes a la preparación y manipulación de alimentos. Protocolos de higiene y desinfección aplicados a alimentación, bandejas y otros utensilios empleados para almacenamiento de alimentos. Documentos técnicos sobre alimentación de las especies de cada centro. Documentos sobre calidad del alimento. Registros de la actividad diaria. Historiales animales. Censos. Registros de entradas y salidas. Dietas. Pesos. Autorización de productos biocidas y sustancias activas generadas "in situ". Fichas técnicas de productos biocidas. Etiquetas. Fichas de datos de seguridad de detergentes y limpiadores. Bibliografía especializada. Guías de manejo de especies determinadas (Husbandry Guidelines). Revistas profesionales. Estándares de calidad.