

Universitätsexperte

Ernährung und Fütterung von Geflügel





Universitätsexperte

Ernährung und Fütterung von Geflügel

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernaehrung/spezialisierung/spezialisierung-ernaehrung-fuetterung-geflugel

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 16

05

Methodik

Seite 22

06

Qualifizierung

Seite 30

01

Präsentation

Spezialisieren Sie sich in diesem Intensivprogramm, das von erfahrenen Fachleuten der Branche entwickelt wurde, auf die Ernährung und Fütterung von Geflügel. Während dieser Monate werden Sie sich eingehend mit den verschiedenen Arten von Zusatzstoffen befassen, die auf dem Futtermittel- und Lebensmittelmarkt erhältlich sind, sowie mit anderen Themen, die für Ernährungswissenschaftler von großem Interesse sind.





“

Ein Weg zu Fortbildung und beruflichem Wachstum, der Ihnen zu mehr Wettbewerbsfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt verhelfen wird"

Das Programm Ernährung und Fütterung von Geflügel richtet sich an professionelle Ernährungswissenschaftler, die ihre technischen und praktischen Kenntnisse auf diesem Gebiet aktualisieren und vervollkommen möchten. Es behandelt die wichtigsten Aspekte der Ernährung und Fütterung der wichtigsten Geflügelarten, die für die Produktion von tierischem Eiweiß bestimmt sind (Masthähnchen und Legehennen), sowie die differenzierte Ernährung von Masthähnchen, um eine höhere Fleischausbeute zu erzielen, spezielle Futtermittel, den Transport von frisch geschlüpften oder schlachtreifen Vögeln vor dem Transport zum Schlachthof.

Das Programm bietet Ernährungswissenschaftlern die Möglichkeit, sich in einem der wichtigsten Bereiche der heutigen Tierproduktion mit dem größten Bedarf an Arbeitskräften und Spezialisierung zu engagieren, zu vernetzen und zu spezialisieren.

Ein ehrgeiziger, breit angelegter, strukturierter und vernetzter Ansatz, der alles von den grundlegenden und relevanten Prinzipien der Ernährung bis hin zur Lebensmittelproduktion abdeckt. All dies mit den Merkmalen eines Studiengangs auf hohem wissenschaftlichem, pädagogischem und technologischem Niveau.



Werden Sie einer der gefragtesten Fachleute der Gegenwart: Lassen Sie sich zum Universitätsexperten für Ernährung und Fütterung von Geflügel weiterbilden"

Dieser **Universitätsexperte in Ernährung und Fütterung von Geflügel** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Neueste Technologie in der *E-Learning*-Software
- Intensiv visuelles Lehrsystem, unterstützt durch grafische und schematische Inhalte, die leicht zu erfassen und zu verstehen sind
- Entwicklung von Fallstudien, die von im Beruf stehenden Experten vorgestellt werden
- Hochmoderne interaktive Videosysteme
- Unterricht unterstützt durch Telepraxis
- Systeme zur ständigen Aktualisierung und Überarbeitung
- Selbstgesteuertes Lernen: Vollständige Kompatibilität mit anderen Aktivitäten
- Praktische Übungen zur Selbstbeurteilung und Überprüfung des Gelernten
- Selbsthilfegruppen und Bildungssynergien: Fragen an den Experten, Diskussions- und Wissensforen
- Kommunikation mit dem Dozenten und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Inhalte sind von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss abrufbar
- Datenbanken mit ergänzenden Unterlagen, die auch nach Abschluss des Programms ständig verfügbar sind

“ *Ein Universitätsexperte, der Sie in die Lage versetzt, in den Sektoren der Geflügelproduktion mit der Solvenz eines Experten auf hohem Niveau zu arbeiten*”

Das TECH-Dozententeam setzt sich aus Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammen, die mit dem Fachgebiet in Verbindung stehen. Dadurch wird sichergestellt, dass das angestrebte Ziel des Kompetenzaufbaus erreicht wird. Ein multidisziplinäres Team von ausgebildeten und erfahrenen Fachleuten aus verschiedenen Bereichen, die in der Lage sind, das theoretische Wissen auf effiziente Weise zu entwickeln, aber vor allem das praktische Wissen aus ihrer eigenen Erfahrung in den Dienst des Kurses zu stellen: das ist eine der besonderen Qualitäten dieser Weiterbildung.

Diese Beherrschung des Themas wird durch die Effizienz des methodischen Ansatzes dieses Universitätsexperten ergänzt. Es wurde von einem multidisziplinären Team von *E-Learning*-Experten entwickelt und integriert die neuesten Fortschritte in der Bildungstechnologie. Auf diese Weise können die Studenten mit einer Reihe bequemer und vielseitiger multimedialer Werkzeuge studieren, die ihnen die für ihr Fachgebiet erforderlichen Handlungskompetenzen vermitteln.

Das Programm basiert auf problembasiertem Lernen, einem Ansatz, der Lernen als einen ausgesprochen praktischen Prozess betrachtet. Um dies aus der Ferne zu erreichen, wird die Telepraxis eingesetzt: Ein innovatives interaktives Videosystem und das *Learning from an Expert* ermöglichen es den Teilnehmern, sich das Wissen so anzueignen, als stünden sie gerade vor dem Szenario, das sie lernen. Ein Konzept, das es ihnen ermöglicht, das Gelernte realistischer und nachhaltiger zu integrieren und zu festigen.

Auf der Grundlage bewährter Lehrtechniken werden Sie in diesem Programm verschiedene Ansätze kennen lernen, die es Ihnen ermöglichen, auf dynamische und effektive Weise zu lernen.

Dank dieser akademischen Qualifikation ist es möglich, durch eine intensive Erfahrung zu lernen.



02 Ziele

Ziel von TECH ist es, hochqualifizierte Fachkräfte für die Praxis weiterzubilden. Dieses Anliegen wird weltweit durch die Förderung der menschlichen Entwicklung als Grundlage für eine bessere Gesellschaft ergänzt. Dies wird erreicht, indem den Fachleuten im Gesundheitswesen geholfen wird, ein wesentlich höheres Niveau an Kompetenz und Kontrolle zu entwickeln. Ein Ziel, das mit einem Kurs von hoher Intensität und Präzision leicht zu verwirklichen ist.





“

Wenn es Ihr Ziel ist, Ihre Fähigkeiten auf neue Erfolgs- und Entwicklungswege auszurichten, dann ist dies der richtige Kurs für Sie: eine Fortbildung, die auf Spitzenleistungen abzielt"



Allgemeine Ziele

- Bestimmen der Eigenschaften, der Verwertung und der metabolischen Umwandlung von Nährstoffen in Bezug auf den Nährstoffbedarf von Tieren
- Bereitstellen klarer und praktischer Hilfsmittel, damit die Fachkraft die verschiedenen in der Region erhältlichen Lebensmittel identifizieren und klassifizieren kann und über mehr Urteilsvermögen verfügt, um die beste Entscheidung im Hinblick auf die unterschiedlichen Kosten usw. zu treffen
- Vorschlagen einer Reihe von technischen Argumenten zur Verbesserung der Qualität des Futters und damit der produktiven Reaktion (Fleisch oder Milch)
- Analysieren der verschiedenen Rohstoffkomponenten mit ihren positiven und negativen Auswirkungen auf die Veterinärernährung und wie sie von den Tieren zur Produktion von tierischem Eiweiß genutzt werden
- Identifizieren und Kennen der Verdaulichkeitsgrade verschiedener Nahrungsbestandteile je nach ihrer Herkunft
- Analysieren der Schlüsselaspekte für die Gestaltung und Herstellung von Futtermitteln zur Maximierung der Nährstoffverwertung durch Tiere für die tierische Eiweißproduktion
- Durchführen von Fachkursen über die Ernährungsbedürfnisse der beiden wichtigsten Geflügelarten für die tierische Eiweißproduktion
- Entwickeln von Fachwissen über die Ernährungsbedürfnisse von Schweinen und die verschiedenen Fütterungsstrategien, die erforderlich sind, um sicherzustellen, dass sie die erwarteten Tierschutz- und Produktionsparameter entsprechend ihrem Produktionsstadium erreichen
- Vermitteln von speziellen theoretischen und praktischen Kenntnissen über die Physiologie des Verdauungssystems von Hunden und Katzen
- Analysieren des Verdauungssystems von Wiederkäuern und ihrer besonderen Art der Aufnahme von Nährstoffen aus faserreichen Futtermitteln
- Analysieren der wichtigsten Gruppen von Zusatzstoffen, die von der Lebensmittelindustrie verwendet werden, um die Qualität und Leistungsfähigkeit verschiedener Lebensmittel zu gewährleisten
- Anschauliches Analysieren des gesamten Herstellungsprozesses von Tierfutter: Phasen und Prozesse, die das Futter durchläuft, um seine Nährstoffzusammensetzung, Qualität und Sicherheit zu gewährleisten



Schließen Sie sich mit dieser hocheffektiven Spezialisierung der Elite an und eröffnen Sie sich neue Wege für Ihr berufliches Fortkommen“



Spezifische Ziele

Modul 1. Nährstoffe und Stoffwechsel

- Entwickeln der verschiedenen Nährstoffe, die in den in der Tierernährung verwendeten Rohstoffen enthalten sind
- Erarbeiten der verschiedenen Bestandteile der einzelnen Nährstoffgruppen
- Bestimmen der Stoffwechselwege der vom Tier zu verwertenden Nährstoffe
- Ermitteln wie Tiere Energie aus verschiedenen Nährstoffen gewinnen und was der Energiestoffwechsel ist
- Analysieren der für das Wohlergehen und die Produktion der verschiedenen Tierarten erforderlichen unterschiedlichen Nährstoffassimilationsprozesse
- Bewerten der Bedeutung und Wirkung von Wasser als Nährstoff für Tiere

Modul 2. Ernährung und Fütterung von Geflügel

- Festlegen des Nährstoffbedarfs und der Fütterungsprogramme für Masthähnchen
- Detaillieren der Ernährungsbedürfnisse von Legehennen (kommerzielle Eier)
- Detaillieren der Ernährungsbedürfnisse und Fütterungsprogramme in Schneidematrizen
- Identifizieren der kritischen Phasen von Masthähnchen und Legehennen und der Anpassungen, die durch die Verwendung von Spezialfutter vorgenommen werden können
- Ermitteln der verschiedenen Ernährungsstrategien, die zur Bewältigung von Herausforderungen wie Hitzestress und Schalenqualität eingesetzt werden
- Analysieren der Ernährungsprofile und Strategien, die eine höhere Ausbeute an Schlachtkörperteilen und eine Veränderung der Eiergröße ermöglichen
- Bestimmen der verschiedenen Stufen der kommerziellen Geflügelproduktion nach Arten
- Zusammenstellen der verschiedenen Fütterungsprogramme in der kommerziellen Geflügelhaltung
- Anwenden verschiedener Strategien bei der Durchführung von Fütterungsprogrammen mit dem Ziel, tierzüchterische Ergebnisse zu gewährleisten

Modul 3. Futtermittelzusatzstoffe

- Analysieren der verschiedenen Arten von Zusatzstoffen, die es auf dem Markt für Tierfutter und -nahrung gibt
- Festlegen von Empfehlungen für die Verwendung und Funktionalität der verschiedenen Zusatzstoffgruppen
- Aktualisieren der Informationen über neue Technologien zur Verbesserung der Qualität und Effizienz von Tierfutter
- Feststellen von Mykotoxinen als versteckter Feind der Futterqualität, der Tiergesundheit und der Produktivität; Strategien zu ihrer Bekämpfung, Arten und Verwendung von Mykotoxinbindern
- Spezialisieren auf die Verwendung von Enzymen in Futtermitteln, was sie sind, die Unterschiede zwischen Enzymen der gleichen Kategorie, wofür sie verwendet werden und die Vorteile ihrer Formulierung in der Ernährung
- Analysieren der Phytogene als eine Kategorie, die über die ätherischen Öle hinausgeht; was sie sind, welche Arten von phytogenen Substanzen es gibt, wie sie verwendet werden und welchen Nutzen sie haben

03

Kursleitung

Im Rahmen des Konzepts der Gesamtqualität des Programms ist TECH stolz darauf, den Studenten ein Dozententeam von höchstem Niveau zur Verfügung zu stellen, das aufgrund seiner nachgewiesenen Erfahrung ausgewählt wurde. Fachleute aus verschiedenen Bereichen und mit unterschiedlichen Kompetenzen, die ein komplettes multidisziplinäres Team bilden. Eine einzigartige Gelegenheit, von den Besten zu lernen.



“

Ein beeindruckendes Dozententeam, das von Fachleuten aus verschiedenen Bereichen ausgebildet wurde, wird Sie während Ihrer Fortbildung unterrichten: eine einzigartige Gelegenheit, die Sie nicht verpassen sollten"

Leitung



Dr. Cuello Ocampo, Carlos Julio

- ♦ Technischer Direktor bei Huvepharma in Lateinamerika
- ♦ Hochschulabschluss in Medizin an der Nationalen Universität von Kolumbien
- ♦ Masterstudiengang in Tierproduktion mit Schwerpunkt Monogastrische Ernährung an der Nationalen Universität von Kolumbien
- ♦ Universitätskurs in Rationsformulierung für Nutztiere an der Universität für Angewandte und Umweltwissenschaften UDCA

Professoren

Dr. Fernández Mayer, Anibal Enrique

- ♦ Akademischer Forscher am INTA
- ♦ Molkereiproduktionsspezialist und privater Berater
- ♦ Techniker für Tierproduktion in der landwirtschaftlichen Versuchsstation Bordenave (EEA)
- ♦ Agraringenieur an der Nationale Universität von La Plata
- ♦ Promotion in Veterinärmedizin an der Agraruniversität von Havanna

Dr. Páez Bernal, Luis Ernesto

- ♦ Kaufmännischer Direktor bei BIALTEC, einem Unternehmen, das sich der effizienten und nachhaltigen Tierernährung widmet
- ♦ Promotion in Monogastrische Ernährung und Produktion an der Bundesuniversität von Viçosa
- ♦ Hochschulabschluss in Veterinärmedizin an der Nationalen Universität von Kolumbien
- ♦ Masterstudiengang in Zootechnik an der Bundesuniversität von Viçosa
- ♦ Lehrbeauftragter

Dr. Sarmiento García, Ainhoa

- ♦ Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Fakultät für Agrar- und Umweltwissenschaften und an der Polytechnischen Schule von Zamora
- ♦ Forschungsdirektorin bei Entogreen
- ♦ Gutachterin für wissenschaftliche Artikel im *Iranian Journal of Applied Science*
- ♦ Tierärztin und Leiterin der Abteilung für Ernährung bei Casaseca Livestock, Veterinärklinik El Parque in Zamora
- ♦ Außerordentliche Professorin an der Fakultät für Landwirtschaft an der Universität von Salamanca
- ♦ Hochschulabschluss in Veterinärmedizin an der Universität León
- ♦ Promotion in Chemische Wissenschaften und Technologien an der Universität Salamanca
- ♦ Masterstudiengang in Innovation in Biomedizin und Gesundheitswissenschaften an der Universität von León

Hr. Ordoñez Gómez, Ciro Alberto

- ♦ Forscher, spezialisiert auf Tierernährung
- ♦ Autor des Buches *Glycerin und Biodiesel-Nebenprodukte: alternative Energie für Geflügel- und Schweinefutter*
- ♦ Dozent für Ernährung und Fütterung von Tieren an der Universität Francisco de Paula Santander
- ♦ Masterstudiengang in Tierproduktion an der Universität Francisco de Paula Santander
- ♦ Hochschulabschluss in Zootechnik an der Universität Francisco de Paula Santander

Dr. Portillo Hoyos, Diana Paola

- ♦ Zootechnikerin in der Veterinärklinik *Dog Home*
- ♦ Zootechnikerin für Molkereiprodukte San Andres
- ♦ Forschungsexpertin in der Tierproduktion
- ♦ Mitverfasserin mehrerer Bücher über Veterinärmedizin
- ♦ Zootechnikerin an der Nationalen Universität von Kolumbien

Dr. Rodríguez Patiño, Leonardo

- ♦ Technischer Leiter bei Avicola Fernández
- ♦ Ernährungswissenschaftler bei der Gruppe Casa Grande
- ♦ Ernährungswissenschaftler bei Unicol
- ♦ Technischer Vertriebsleiter bei PREMEX
- ♦ Ernährungswissenschaftler bei Corporación Fernández für Masthähnchen und Schweine
- ♦ Masterstudiengang in Tierernährung
- ♦ Zootechniker an der Nationalen Universität von Kolumbien



Ein beeindruckendes Dozententeam, das aus Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammensetzt, wird Sie während Ihrer Spezialisierung unterrichten: eine einzigartige Gelegenheit, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten"

04

Struktur und Inhalt

Die Inhalte dieser Fortbildung wurden von den verschiedenen Experten dieses Kurses mit einem klaren Ziel entwickelt: sicherzustellen, dass die Studenten alle notwendigen Fähigkeiten erwerben, um echte Experten in diesem Bereich zu werden.

Ein sehr komplettes und gut strukturiertes Programm, das sie zu höchsten Qualitäts- und Erfolgsstandards führen wird.





“

Ein sehr komplettes Lehrprogramm, das in hervorragend ausgearbeitete didaktische Einheiten gegliedert ist, ausgerichtet auf ein Lernen, das mit dem persönlichen und beruflichen Leben kompatibel ist"

Modul 1. Nährstoffe und Stoffwechsel

- 1.1. Kohlenhydrate
 - 1.1.1. Kohlenhydrate in der Tierernährung
 - 1.1.2. Klassifizierung der Kohlenhydrate
 - 1.1.3. Verdauungsprozess
 - 1.1.4. Ballaststoffe und Ballaststoffverdauung
 - 1.1.5. Faktoren, die die Faserverwertung beeinflussen
 - 1.1.6. Physikalische Funktion der Faser
- 1.2. Kohlenhydrat-Stoffwechsel
 - 1.2.1. Metabolisches Verhalten von Kohlenhydraten
 - 1.2.2. Glykolyse, Glykogenolyse, Glykogenese und Glukoneogenese
 - 1.2.3. Pentosephosphatzyklus
 - 1.2.4. Krebs-Zyklus
- 1.3. Lipide
 - 1.3.1. Klassifizierung der Lipide
 - 1.3.2. Funktionen der Lipide
 - 1.3.3. Fettsäuren
 - 1.3.4. Verdauung und Absorption von Fetten
 - 1.3.5. Faktoren, die die Lipidverdauung beeinflussen
- 1.4. Lipidstoffwechsel
 - 1.4.1. Metabolisches Verhalten von Lipiden
 - 1.4.2. Energie aus dem Fettstoffwechsel
 - 1.4.3. Oxidative Ranzigkeit
 - 1.4.4. Essentielle Fettsäuren
 - 1.4.5. Probleme mit dem Fettstoffwechsel
- 1.5. Energiestoffwechsel
 - 1.5.1. Messung der Wärmereaktion
 - 1.5.2. Biologische Verteilung der Energie
 - 1.5.3. Kalorischer Anstieg der Nährstoffe
 - 1.5.4. Energiebilanz
 - 1.5.5. Umweltfaktoren, die den Energiebedarf beeinflussen
 - 1.5.6. Merkmale von Energiemangel und -überschüssen
- 1.6. Proteine
 - 1.6.1. Klassifizierung von Proteinen
 - 1.6.2. Funktionen der Proteine
 - 1.6.3. Proteinverdauung und -absorption
 - 1.6.4. Faktoren, die die Proteinverdauung beeinflussen
 - 1.6.5. Nährwertklassifizierung von Aminosäuren für Geflügel und Schweine
- 1.7. Eiweißstoffwechsel bei Geflügel und Schweinen
 - 1.7.1. Metabolisches Verhalten von Proteinen
 - 1.7.2. Gluconeogenese und Abbau von Aminosäuren
 - 1.7.3. Stickstoffausscheidung und Harnsäuresynthese
 - 1.7.4. Ungleichgewicht der Aminosäuren und Energiekosten des Proteinstoffwechsels
 - 1.7.5. Wechselwirkung zwischen Aminosäuren
- 1.8. Vitamine und Mineralien
 - 1.8.1. Klassifizierung von Vitaminen
 - 1.8.2. Vitaminbedarf bei Geflügel und Schweinen
 - 1.8.3. Vitaminmangel
 - 1.8.4. Makro- und Mikromineralien
 - 1.8.5. Wechselwirkung zwischen Mineralien
 - 1.8.6. Organische Chelate
- 1.9. Stoffwechsel von Vitaminen und Mineralien
 - 1.9.1. Die gegenseitige Abhängigkeit der Vitamine
 - 1.9.2. Vitaminmangel und Toxizität
 - 1.9.3. Cholin
 - 1.9.4. Kalzium- und Phosphorstoffwechsel
 - 1.9.5. Elektrolytgleichgewicht
- 1.10. Wasser - der vergessene Nährstoff
 - 1.10.1. Hauptfunktionen des Wassers
 - 1.10.2. Verteilung des Wassers im Körper
 - 1.10.3. Wasserquellen
 - 1.10.4. Faktoren, die den Wasserbedarf beeinflussen
 - 1.10.5. Wasserbedarf
 - 1.10.6. Anforderungen an die Qualität des Trinkwassers



Modul 2. Ernährung und Fütterung von Geflügel

- 2.1. Masthühner, Fütterungsprogramme und Nährstoffbedarf
 - 2.1.1. Genetische Evolution und Veränderungen der Ernährungsbedürfnisse
 - 2.1.2. Fütterungsprogramme
 - 2.1.3. Nährstoffbedarf der wichtigsten genetischen Linien
 - 2.1.4. Ernährung nach Geschlecht
 - 2.1.5. Ernährungsstrategien zur Verringerung der Umweltbelastung
- 2.2. Spezialfuttermittel für Masthähnchen
 - 2.2.1. Transport von Futtermitteln (von der Brüterei zum Betrieb)
 - 2.2.2. *Pre-Starter*-Futter
 - 2.2.3. *Finisher*
- 2.3. Ernährungsstrategien zur Verbesserung der Qualität von ganzen Hühnern
 - 2.3.1. Produktionsschwerpunkt: Ganzes Huhn oder zerlegbare Hühner
 - 2.3.2. Fütterungsprogramm für zerlegbare Hühner
 - 2.3.3. Nährwertanpassungen für eine höhere Rentabilität der Hähnchenbrust
 - 2.3.4. Strategien zur Gewährleistung der Qualität von frischen oder gekühlten ganzen Hühnern
- 2.4. Junghennen, Fütterungsprogramme und Nährstoffbedarf
 - 2.4.1. Ernährungsprogramm je nach Alter und Leistung
 - 2.4.2. Nährwertangaben für Junghennenfutter
 - 2.4.3. Faktoren, die die Leistung und die Optimierung der Nährstoffaufnahme beeinflussen
 - 2.4.4. Futter vor der Legeperiode (*Pre-Posture*-Diät)
- 2.5. Warum eine Diät zur Haltungsvorbeugung
 - 2.5.1. Zeitraum der Versorgung
 - 2.5.2. Nährwertprofil der Diät vor der Legeperiode
 - 2.5.3. Kalzium und Phosphor in der Ernährung vor der Legeperiode
- 2.6. Legehennen, Fütterungsprogramme und Nährstoffbedarf
 - 2.6.1. Legephasen und -merkmale
 - 2.6.2. Stufenweises Fütterungsprogramm
 - 2.6.3. Nährstoffbedarf
 - 2.6.4. Konsummuster
 - 2.6.5. Textur der Lebensmittel
 - 2.6.6. Größe der Eier

- 2.7. Ernährung und Qualität der Eierschalen
 - 2.7.1. Die Bedeutung der Schalenqualität
 - 2.7.2. Schalenbildung
 - 2.7.3. Faktoren, die eine gute Schalenqualität beeinflussen
 - 2.7.4. Ernährungs- und Zusatzstoffstrategien zur Sicherung der Schalenqualität
 - 2.7.5. Schnittmuster, Fütterungsprogramme und Nährstoffbedarf
 - 2.7.6. Phasen der Entwicklung der Zuchttiere
 - 2.7.7. Fütterungsprogramm für Junghennen
 - 2.7.8. Nährstoffbedarf von Junghennen
 - 2.7.9. Ernährungsprogramm für erwachsene Züchter
 - 2.7.10. Ernährung des Männchens
 - 2.7.11. Ernährung und Schlüpfbarkeit
- 2.8. Ernährungs- und Zusatzstoffstrategien für die Darmgesundheit von Geflügel
 - 2.8.1. Bedeutung der Gesundheit und Integrität des Darms
 - 2.8.2. Gesundheitliche Herausforderungen bei der Darmintegrität
 - 2.8.3. Ernährungsstrategien zur Erhaltung der Darmgesundheit
 - 2.8.4. Zusatzstoffe und Programme für die Darmgesundheit
- 2.9. Hitzestress und Ernährungsstrategien
 - 2.9.1. Physiologie von Hitzestress
 - 2.9.2. Ernährung und körpereigene Wärmeproduktion
 - 2.9.3. Elektrolytgleichgewicht
 - 2.9.4. Physiologische Mechanismen der Wärmeabgabe bei Vögeln
 - 2.9.5. Ernährungsstrategien zur Bekämpfung von Hitzestress



Ein beeindruckendes Dozententeam, das sich aus Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammensetzt, wird Sie während Ihrer Ausbildung unterrichten: eine einmalige Gelegenheit, die Sie nicht verpassen sollten"

Modul 3. Futtermittelzusatzstoffe

- 3.1. Definitionen und Arten von Zusatzstoffen, die in Futtermitteln verwendet werden
 - 3.1.1. Einführung
 - 3.1.2. Einstufung von Zusatzstoffen
 - 3.1.3. Zusatzstoffe zur Qualität
 - 3.1.4. Leistungssteigernde Zusatzstoffe
 - 3.1.5. Nutrazeutika
- 3.2. Wachstumsfördernde Antibiotika und Anti-Kokzidiose-Medikamente
 - 3.2.1. Arten von Anti-Kokzidiose-Medikamente
 - 3.2.2. Programme zur Bekämpfung von Kokzidien
 - 3.2.3. Antibiotische Wachstumsförderer und Ansätze zu ihrer Verwendung
- 3.3. Enzyme
 - 3.3.1. Phytasen
 - 3.3.2. Carbohydrasen
 - 3.3.3. Proteasen
 - 3.3.4. Mananasa Beta
- 3.4. Antimykotika und Mykotoxinbindemittel
 - 3.4.1. Bedeutung der Pilzkontamination
 - 3.4.2. Arten von Pilzen, die Getreide kontaminieren
 - 3.4.3. Stoffe mit antimykotischen Eigenschaften
 - 3.4.4. Was sind Mykotoxine?
 - 3.4.5. Arten von Mykotoxinen
 - 3.4.6. Arten von Bindemitteln
- 3.5. Säuerungsmittel und organische Säuren
 - 3.5.1. Ziele und Konzepte für den Einsatz von Säuerungsmitteln bei Geflügel und Schweinen
 - 3.5.2. Arten von Säuerungsmitteln
 - 3.5.3. Was sind organische Säuren?
 - 3.5.4. Häufig verwendete organische Säuren
 - 3.5.5. Wirkungsmechanismen
 - 3.5.6. Technologische Merkmale von Säuerungsmitteln



- 3.6. Antioxidantien und Pigmentierungsmittel
 - 3.6.1. Die Bedeutung von Antioxidantien in Futtermitteln und in der Tierernährung
 - 3.6.2. Natürliche und synthetische Antioxidantien
 - 3.6.3. Wie wirken Antioxidantien?
 - 3.6.4. Pigmentierung von Huhn und Ei
 - 3.6.5. Pigmentquellen
- 3.7. Probiotika, Präbiotika und Synbiotika
 - 3.7.1. Unterschiede zwischen probiotisch, präbiotisch und symbiotisch
 - 3.7.2. Arten von Probiotika und Präbiotika
 - 3.7.3. Ansätze und Strategien für den Einsatz
 - 3.7.4. Vorteile in der Geflügel- und Schweinehaltung
- 3.8. Produkte zur Geruchsbekämpfung
 - 3.8.1. Luftqualität und Ammoniakkontrolle in der Geflügelhaltung
 - 3.8.2. Yucca shidigera
 - 3.8.3. Geruchskontrolle in der Schweinehaltung
- 3.9. PhytoGene
 - 3.9.1. Was sind phytoGene Stoffe?
 - 3.9.2. Arten von phytoGenen Substanzen
 - 3.9.3. Gewinnungsprozesse
 - 3.9.4. Wirkungsmechanismen
 - 3.9.5. Ätherische Öle
 - 3.9.6. Flavonoide
 - 3.9.7. Scharfstoffe, Saponine, Gerbstoffe und Alkaloide
- 3.10. Bakteriophagen und andere neue Technologien
 - 3.10.1. Was sind Bakteriophagen?
 - 3.10.2. Empfehlungen für die Verwendung
 - 3.10.3. Bioaktive Proteine und Peptide
 - 3.10.4. Immunglobuline aus Eiern
 - 3.10.5. Zusatzstoffe zur Korrektur von Prozessverlusten

05 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.



“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen aufgibt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte ein Fachmann in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt.



Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem "Fall" wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard eingeführt”

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten, durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodik

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik haben wir mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg fortgebildet, und zwar in allen klinischen Fachbereichen, unabhängig von der manuellen/praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihr Fachgebiet einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie ihn so oft anschauen können, wie Sie wollen.



Interaktive Zusammenfassungen

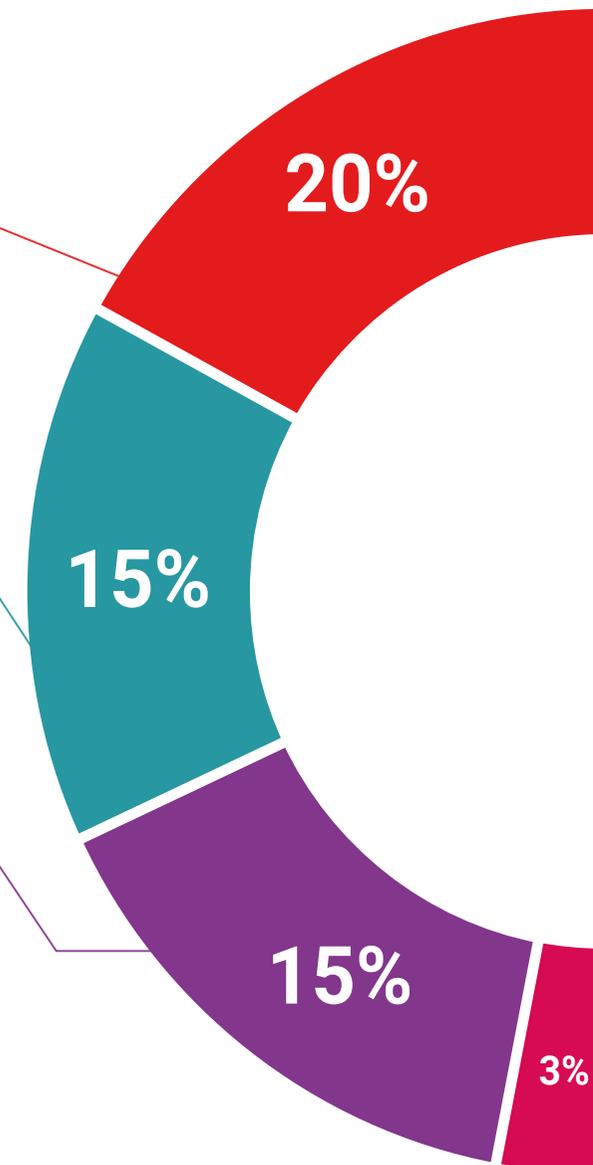
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

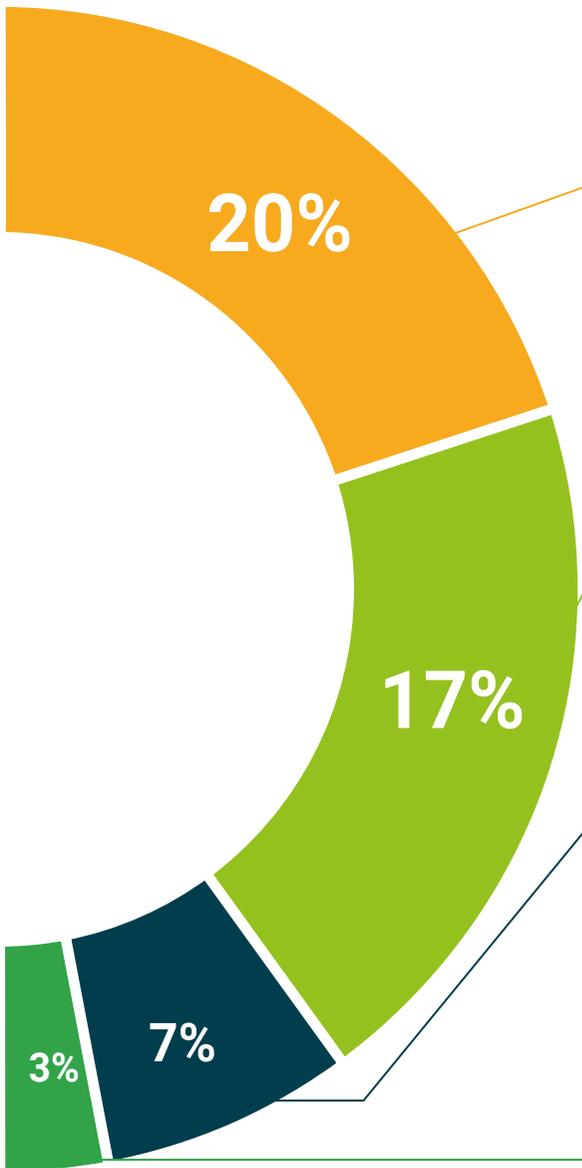
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





Von Experten geleitete und von Fachleuten durchgeführte Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studierenden durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert baut Wissen und Gedächtnis auf und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Leitfäden für Schnellmaßnahmen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um den Studierenden zu helfen, in ihrem Lernen voranzukommen.



06

Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Ernährung und Fütterung von Geflügel garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm
erfolgreich ab und erhalten Sie
Ihren Universitätsabschluss ohne
lästige Reisen oder Formalitäten"*

Dieser **Universitätsexperte in Ernährung und Fütterung von Geflügel** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologische Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätsexperte in Ernährung und Fütterung von Geflügel**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **450 Std.**



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen
erziehung information tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung

tech technologische
universität

Universitätsexperte
Ernährung und Fütterung
von Geflügel

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätsexperte

Ernährung und Fütterung von Geflügel

