

Approche des principales pathologies du porc

Objectifs

- Appréhender le tableau clinique et nécropsique des principales pathologies du porc
- Savoir réaliser un diagnostic différentiel
- Adapter le plan de prévention à la pathologie identifiée

Pour qui ?

- Technicien ou vétérinaire d'élevage porcin

Prérequis : Aucun

Maximum 12 personnes

Quand ?

- Date à définir ensemble

Où ?

- Lieu à définir ensemble
- Durée : 7 heures

Tarif

- Sur mesure, nous consulter

Pour tout renseignement sur les prises en charge des formations, nous contacter

Inscription

- formation@rezolution.fr

Responsable de la formation

Valérie Normand

06 07 73 39 83

PROGRAMME DE FORMATION

Explorer les principales pathologies du porc - 3 h 30

- Pathologies polysystémiques
- Pathologies des systèmes locomoteurs et nerveux
- Pathologies respiratoires
- Pathologies de la reproduction
- Pathologies digestives
- Pathologies d'origine non infectieuse

Choisir la méthodologie diagnostique en fonction du contexte - 2 h 30

- Choix des techniques de laboratoire
- Adaptation de l'échantillon
- Abord des tableaux lésionnels fréquents par stade physiologique

Elaborer les plans de prévention adaptés - 1 h

- Maîtrise des facteurs de risque
- Abord des stratégies de métaphylaxie et de prophylaxie

FORMATEUR



Pauline BERTON

Docteur Vétérinaire

- 15 ans d'expérience en médecine porcine

MÉTHODES, ÉVALUATION & INDICATEURS

Méthodes et moyens pédagogiques

- Les notions théoriques sont appréhendées sur l'ensemble de la journée.
- Présentation Power Point à l'issue de la formation.

Évaluation des acquis

La compréhension des enjeux et l'assimilation des savoirs et savoir-faire se dérouleront tout au long de la formation et prendront différentes formes (étude de cas, tour de table, QCM).

Un certificat de formation est remis à l'issue de la formation.

Indicateurs de formation

En 2025, 100% des personnes formées recommandent la formation suivie. 100% des personnes formées estiment que la formation est en adéquation avec le métier et les réalités du secteur.