



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MAPU0409 Producción de Alimento Vivo

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

MAPU0409 Producción de Alimento Vivo

duración total: 360 horas

horas teleformación: 180 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito de la familia profesional Marítimo-pesquera es necesario conocer los aspectos fundamentales en Producción de Alimento Vivo. Así, con el presente curso del área profesional Acuicultura se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Producción de Alimento Vivo.



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Cultivar fitoplancto.
- Cultivar zooplancton

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad MAPU0409 Producción de Alimento Vivo certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en el área de producción de alimento vivo como trabajador por cuenta ajena, en pequeñas, medianas y grandes empresas, centros de investigación y cofradías de mariscadores.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

**INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES**

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A

**forma de bonificación**

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1220 Organización de Los Recursos en una Instalación de Cultivo de Zooplancton'
- Manual teórico 'UF1221 Técnicas de Cultivo de Zooplancton'
- Manual teórico 'UF1218 Programación de la Producción de Fitoplancton'
- Manual teórico 'UF1219 Técnicas de Cultivo de Fitoplancton'

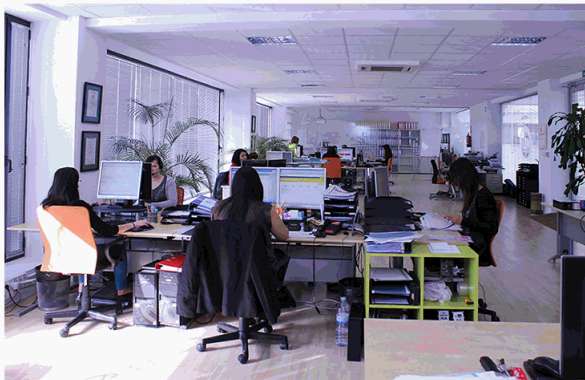


profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**MÓDULO 1. PRODUCCIÓN DE FITOPLANCTON****UNIDAD FORMATIVA 1. PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE FITOPLANCTON****UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DE UNA UNIDAD DE CULTIVO DE MICROALGAS.**

1. Áreas de producción de microalgas en un criadero.
2. Sistemas de tratamiento del agua utilizada en cultivos de microalgas (filtración mecánica, microfiltración, desinfección, esterilización, pasteurización, calentamiento, enfriamiento).
3. Equipamiento de las instalaciones: bombas, filtros, automatismos, material de laboratorio, entre otros.
4. Sistemas de aireación y de gases. Tipos de gases. Concentraciones de cultivo.
5. Sistemas de dosificación de nutrientes.
6. Productos químicos empleados durante el cultivo.
 - 1.- Fichas de seguridad.
 - 2.- Repercusión en el medio ambiente.
7. Cronograma del mantenimiento de uso de maquinaria, circuitos, equipos y materiales.
8. Registro de parámetros:
 - 1.- Instrumentos.
 - 2.- Sistemas de medición.
 - 3.- Calibración y verificación de la operatividad de equipos de medición.
9. Control de existencias e inventariado de material.
10. Elaboración de formularios y estadillos de producción de microalgas.
11. Aspectos medioambientales generados por el cultivo de microalgas.
12. Plan de recogida de residuos, y tratamiento de los vertidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS EN LA SECCIÓN DE PRODUCCIÓN DE MICROALGAS.

1. Secuenciación de un cultivo: Inicio-seguimiento-cosecha.
2. Interacción con otras secciones/áreas de producción.
3. Cronograma de producción en una unidad de cultivo de microalgas.
4. Secuenciación de tareas.
5. Dinámica de grupos en una unidad de cultivo de microalgas.
6. Manual de puntos críticos de control en una instalación de cultivo de microalgas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE INVENTARIOS EN LAS INSTALACIONES DE FITOPLANCTON.

1. Sistemas de almacenamiento de los diferentes equipos y materiales.
2. Estadillos de control: existencias, altas y bajas.
3. Sistemas de reposición de equipos, materiales y nutrientes.

UNIDAD FORMATIVA 2. TÉCNICAS DE CULTIVO DE FITOPLANCTON**UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DEL FITOPLANCTON.**

1. Ultraestructura celular.
2. Taxonomía.
3. Reproducción y crecimiento.
4. Fotosíntesis.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CULTIVO DEL FITOPLANCTON.

1. Especies cultivadas y valor nutritivo.
2. Principales especies componentes del bloom microalgal.
3. Requerimientos del fitoplancton:
 - 1.- Nutrientes
 - 2.- Parámetros fisicoquímicos
 - 3.- Medios de cultivo de microalgas asociados a los sistemas de cultivo. Preparación, tratamientos y dosificación de los medios de cultivo.
4. Abonos comerciales para microalgas. Dosificación.

5. Aislamiento y purificación de microalgas. Cultivos axénicos de cepas madre.
6. Sistemas de Cultivo de fitoplancton en pequeños volúmenes.
7. Sistemas de Cultivo de fitoplancton en grandes volúmenes. Sistemas continuo, discontinuo, blooms.
8. Dinámica de los cultivos. Siembra-seguimiento-cosecha.
9. Seguimiento del cultivo:
 - 1.- Recogida de muestras.
 - 2.- Interpretación de muestras.
10. Técnicas de recuento.
11. Criterios de calidad del cultivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROFILAXIS EN EL CULTIVO DE MICROALGAS.

1. Limpieza en las áreas de trabajo y de paso.
2. Esterilización/desinfección del material empleado en el cultivo de microalgas.
3. Contaminaciones cruzadas.
4. Indicadores de incidencias en los cultivos de microalgas.
5. Fuentes de contaminación. Microbiología asociada a los cultivos microalgas.
6. Descarte de cultivos microalgas.

MÓDULO 2. PRODUCCIÓN DE ZOOPLANCTON

UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS EN UNA INSTALACIÓN DE CULTIVO DE ZOOPLACTON

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES DE CULTIVO DE ZOOPLANCTON.

1. Sistemas de tratamiento del agua y aire (filtración, desinfección/esterilización, calentamiento, enfriamiento).
2. Operatividad de los equipos y maquinaria, y vida útil de los consumibles.
3. Sistemas de aireación y oxigenación.
4. Equipos de medición de parámetros del cultivo de zooplancton:
 - 1.- Funcionamiento.
 - 2.- Calibración y verificación de la operatividad.
5. Protocolos del mantenimiento de uso de maquinaria, equipos y materiales de una instalación para el cultivo de zooplancton. Cronograma de actividades de mantenimiento.
6. Control de almacenes del material empleado en tareas de producción de zooplancton.
7. Instalaciones y equipamiento de una unidad de cultivo de artemia.
8. Instalaciones y equipamiento de una unidad de cultivo de rotífero.
9. Automatismos de control de unidades de cultivo:
 - 1.- Caudales.
 - 2.- Control de parámetros fisicoquímicos.
 - 3.- Equipos de tratamiento de fluidos.
10. Formularios y estadillos de producción.
11. Aspectos medioambientales generados por el cultivo de zooplancton. Plan de recogida de residuos. Control de residuos y vertidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE RECURSOS EN LA SECCIÓN DE PRODUCCIÓN DE ZOOPLANCTON.

1. Actividades en una unidad de cultivo de artemia.
2. Actividades en una unidad de cultivo de rotífero.
3. Dinámica de grupos en la sección de cultivo de zooplancton.
4. Cronograma de producción del zooplancton.
5. Interacción entre producción de zooplancton y mantenimiento de uso.
6. Interacción con otras secciones/áreas de producción (cultivo de microalgas/cultivo larvario).
7. Manual de puntos críticos en una instalación de zooplancton.

UNIDAD FORMATIVA 2. TÉCNICAS CULTIVO DE ZOOPLANCTON

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LA ARTEMIA.

1. Morfología y anatomía externa.
2. Anatomía interna.

3.Reproducción y crecimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CULTIVO DE LA ARTEMIA.

- 1.Importancia del valor nutricional de la artemia.
- 2.Origen de los cistes.
- 3.Descapsulación.
- 4.Incubación.
- 5.Parámetros del cultivo.
- 6.Eficiencia de eclosión.
- 7.Cosecha de los diferentes estadios.
- 8.Recuento de nauplios y metanauplios.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BIOLOGÍA DE LOS ROTÍFEROS.

- 1.Ecología.
- 2.Sistemática de rotíferos.
- 3.Morfología y anatomía externa.
- 4.Anatomía interna.
- 5.Reproducción y crecimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CULTIVO DE LOS ROTÍFEROS.

- 1.Cepas madre.
- 2.Sistemas de cultivo: continuo y discontinuo.
- 3.Parámetros del cultivo.
- 4.Fases del cultivo: siembra, mantenimiento y cosecha.
- 5.Tipos de dietas.
- 6.Preparación y suministro de dietas.
- 7.Control de la evolución del cultivo.
- 8.Técnicas de recuento.
- 9.Criterios de calidad del medio de cultivo del rotífero.
- 10.Cambio del medio de cultivo.
- 11.Calidad nutritiva del rotífero.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMAS DE ENRIQUECIMIENTO DE ZOOPLANCTON.

- 1.Dietas de enriquecimiento: microalgas y productos comerciales.
- 2.Preparación y suministro de las dietas de enriquecimiento.
- 3.Parámetros de cultivo que influyen en el proceso de enriquecimiento.
- 4.Cosecha del zooplancton enriquecido.
- 5.Calidad del zooplancton enriquecido.
- 6.Valorar la importancia del enriquecimiento en la viabilidad larvaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROFILAXIS Y PREVENCIÓN DEL CULTIVO.

- 1.Importancia de la higiene y desinfección en las áreas de producción y de paso.
- 2.Contaminaciones cruzadas.
- 3.Desinfección de las instalaciones, equipos, materiales y utensilios.
- 4.Desinfección del medio de cultivo.
- 5.Tratamientos profilácticos.
- 6.Fuentes de contaminación del cultivo. Indicadores.
- 7.Eliminación de cultivos descartados.