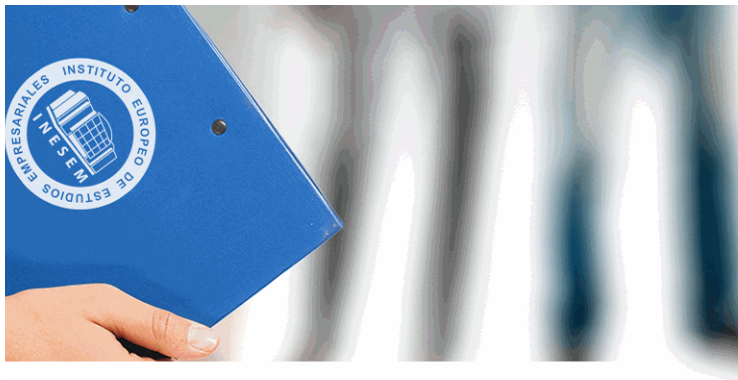


IN
—
BU

MF0019_2 Eng



INESEM

SINESS SCHOOL

gorde en Jaulas

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

MF0019_2 Eng

duración total: 170 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer l crustáceos y cefalópodos, dentro del área acuicultura. A aportar los conocimientos necesarios para engordar esp

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Adaptar el desarrollo del plan de producción de cada e
- Organizar el programa de trabajo teniendo en cuenta l
- Realizar el proceso de recepción y estabulación de los
- Aplicar técnicas de preengorde y engorde evaluando s
- Reconocer los procesos patológicos y aplicar las medi
- protocolos definidos.
- Preparar el producto final cultivado en jaulas para su c

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Jaulas, Turismos y Furgonetas, y Prestación del Servicio distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va Competencias Profesionales adquiridas a través de la e formal, vía por la que va a optar a la obtención del corre través de las respectivas convocatorias que vayan publi Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (R las competencias profesionales adquiridas por experien

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en pequeñas, media por cuenta ajena, dedicadas al engorde de peces, crusta

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX

número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en
es) de (año)

Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los meses a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo del itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final al finalizar el curso, el alumno debe superar un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0261 Plan de Producción de Cultiv
- Manual teórico 'UF0262 Técnicas de Engorde en Jaul
- Manual teórico 'UF0263 Preparación del Producto Fin

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formar como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas para hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede acceder al mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

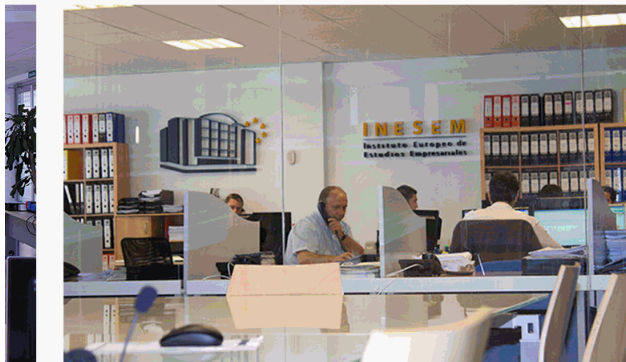
información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de op administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro equipo de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM y la gestión de su expediente académico.

programa formativo

MÓDULO 1. ENGORDE EN JAULAS

UNIDAD FORMATIVA 1. PLAN DE PRODUCCIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ACUICULTURA COMO SISTEMA

1.1. La acuicultura en jaulas. Diferencias con otros tipos de piscicultura.

+ Información Gratis

jaulas frente a otros tipos de acuicultura.

2.Situación actual de la acuicultura en jaulas. Taxonomía

3.Evolución de la acuicultura en jaulas.

4.Normativa aplicada a la acuicultura en jaulas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE CULTIVO

1.Criterios de selección de emplazamiento de jaulas flotantes

1.- Calidad de las aguas

2.- Renovación de las aguas

3.- Oleaje

4.- Profundidad

5.- Viento

6.- Compatibilidad de usos con otras actividades

7.- Estudio de biodiversidad de la zona

2.Legislación aplicable al emplazamiento de las instalaciones

3.Tipos de estructuras de cultivo: jaulas flotantes y jaulas de fondo

1.- Elementos estructurales de las estructuras de cultivo

2.- Flotabilidad de los diferentes sistemas de cultivo

3.- Sistemas de fondeo de las jaulas: tipos de fondeo

4.- Tipos de redes y sistemas de limpieza

5.- Sistemas de cultivo para cefalópodos

+ Información Gratis

4. Equipos de cultivo en las jaulas:

- 1.- Clasificadoras
- 2.- Sistemas de alimentación: plataformas y alimen
- 3.- Lavadoras de redes
- 4.- Instrumentos de medición de factores abióticos
- 5.- Bombas de trasiego
- 6.- Equipos de vacunación
- 7.- Equipos de cosecha

5. Instalaciones de apoyo en tierra: almacén de redes,

6. Equipos y productos de limpieza y desinfección.

7. Embarcaciones: barcos de trabajo, embarcaciones a

8. Sistemas de vigilancia y control de las instalaciones.

9. Prevención de riesgos laborales en las instalaciones

10. Equipos y productos para limpieza y desinfección.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANTENIMIENTO DE USO DE

1. Sincronización de cronogramas de mantenimiento d

2. Tratamiento antiincrustantes de redes.

3. Reparación de redes o de otras estructuras de cultiv

4. Normativa de protección medioambiental.

5. Reciclaje de materiales.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

1. Criterios para la elaboración de planes de producción.
2. Interpretación de planes de producción.
3. Dimensionamiento de las instalaciones.
4. Secuenciación de tareas para las distintas especies.
5. Diagramas de Gantt. Métodos de elaboración e interpretación.
6. Organigrama y funciones de los recursos humanos.
7. Elementos de registro y control de la producción. Elaboración de informes.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. CONTROL DE INVENTARIOS Y ALMACENAMIENTO

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

UNIDAD FORMATIVA 2. TÉCNICAS DE ENGORGAMIENTO**UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES**

1. Características generales de las especies de cultivo: pulpo, langostino, camarón.
2. Morfología y anatomía interna.
3. Requerimientos físico-químicos de las especies de cultivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREENGORGAMIENTO Y ENGORGAMIENTO

1. Sistemas de cultivo: Extensivo, semintensivo, intensivo.

+ Información Gratis

2.Preengorde:

- 1.- Instalaciones.
- 2.- Sistemas de aprovisionamiento de los alevines.
- 3.- Sistemas de transporte y transvase.
- 4.- Criterios de calidad de los individuos.
- 5.- Condiciones de estabulación y mantenimiento d

3.Engorde:

4.Instalaciones:

- 1.- Tipos de redes y su composición
- 2.- Sistemas de cambio de las redes u otras estruc

5.Lavado de redes:

- 1.- Sistemas de transporte de los individuos.
- 2.- Sistemas de transvase de los lotes.
- 3.- Características del cultivo de las diferentes espe

6.Factores abióticos: sistemas de medición y registro (

7.Alimentación de las especies cultivadas en estructu

- 1.- Requerimientos nutricionales de las diferentes e
- 2.- Tipos de piensos y sus características: piensos
- 3.- Fabricación de los piensos: Materias primas em
- 4.- Tablas de alimentación.

+ Información Gratis

- 5.- Pautas de alimentación.
- 6.- Sistemas de alimentación: manual y automática
- 7.- Sistemas de control de alimentación: cámaras s
- 8.Control remoto de la instalación.
- 9.Control de la biomasa:
 - 1.- Concepto de biomasa y carga.
 - 2.- Técnicas de muestreo: sistemas de despesque.
 - 3.- Índices de crecimiento y conversión del aliment
 - 4.- Curvas de crecimiento.
 - 5.- Sistemas de clasificación y desdobles.
 - 6.- Sistemas de estimación de biomasa.
- 10.Cumplimentación e interpretación de formularios.
- 11.Identificación y minimización de aspectos medioambl
- 12.Prevenición de riesgos laborales en instalaciones:
 - 1.- Reconocimiento de los riesgos y peligros más c
 - 2.- Medidas y equipos de protección personal.
 - 3.- Tipos de daños corporales y primeros auxilios.
 - 4.- Actuaciones en situaciones de emergencia.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN Y CONTROL DE EN ESTRUCTURAS FLOTANTES.

+ Información Gratis

1. Medidas generales de prevención:

- 1.- Manipulación y mantenimiento de las instalaciones.
- 2.- Importancia del control de la calidad del agua y
- 3.- Importancia del control de las importaciones y
- 4.- Seguimiento rutinario de los stocks.
- 5.- Retirada y gestión de las bajas.
- 6.- Control de animales salvajes.

2. Concepto del estrés y manejo del estrés.

3. Clasificación de las enfermedades:

- 1.- Infecciosas.
- 2.- No infecciosas.

4. Transmisión de las enfermedades: horizontal y vertical.

5. Sintomatología y tratamiento de las principales enfermedades.

6. Aspectos generales de microbiología aplicados al cultivo.

7. Protocolos de recogida, tratamiento y envío de muestras.

8. Terapéutica:

- 1.- Tratamientos en baño y vía oral.

9. Vacunación. Tipos de administración: inyección.

10. Protocolos de aplicación de fármacos en acuicultura.

UNIDAD FORMATIVA 3. PREPARACIÓN DEL PEQUEÑO

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

- 1.Sistemas de despesque en jaulas.
- 2.Protocolos de calidad del producto final procedente de las jaulas.
- 3.Sistemas de matanza: con hielo y sacrificio con lupa.
- 4.Condiciones de transporte desde las jaulas a la sala de procesamiento.
- 5.Sistemas de embalaje y etiquetado del producto cultivado.
- 6.Importancia del mantenimiento de la cadena de frío.
- 7.Prevencción de riesgos laborales en la preparación del producto.
- 8.peligros más comunes. Precauciones en el uso de los equipos.
- 8.Normas de seguridad. Medidas y equipos de protección.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. HIGIENE ALIMENTARIA DE LOS PRODUCTOS

- 1.Normativa higiénico-sanitaria.
- 2.Riesgos sanitarios derivados de una inadecuada manipulación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

- 1.Identificación de aspectos medioambientales.
- 2.Tratamiento de residuos: plásticos, muertos, productos de desecho, etc.
- 3.epibiontes.
- 3.Normativa medioambiental aplicable a las jaulas.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y