



INESEM

BUSINESS SCHOOL

MF0542_2 Extracción, Manipulación y Conservación de la Pesca

+ Información Gratis

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

MF0542_2 Extracción, Manipulación y Conservación de la Pesca

duración total: 150 horas

horas teleformación: 75 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer los diferentes campos de operaciones en transporte marítimo y pesca de bajura, dentro del área pesca y navegación. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para organizar y realizar las operaciones extractivas y de conservación de la pesca.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Explicar las preparaciones de los diferentes equipos de pesca y la manera de realizar las posibles reparaciones de los mismos, a fin de que la actividad pueda realizarse sin riesgos y en las mejores condiciones.
- Explicar la organización de las maniobras de largado y virado del equipo de pesca, teniendo en cuenta las características y elementos de la cubierta, las ayudas electrónicas, el sistema extractivo a emplear y las variables meteorológicas del momento.
- Especificar las operaciones de elaboración y conservación a realizar con las capturas, indicando las condiciones higiénico-sanitarias en las que deben realizarse para garantizar la salubridad del producto.
- Describir los medios que nos permiten evaluar de manera elemental las características y situación del caladero de trabajo a partir de los datos disponibles a bordo a fin de poder determinar su evolución posterior.
- Describir las medidas de protección del caladero según la normativa vigente, con el fin de mantener los recursos pesqueros.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0542_2 Extracción, Manipulación y Conservación de la Pesca, Turismos y Furgonetas, y Prestación del Servicio, 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 profesional, tanto por cuenta propia como por cuenta ajena, en buques pesqueros dirigiendo las actividades extractivas y de conservación de la pesca dentro de los límites correspondientes a la pesca de bajura. También desarrolla su actividad en buques dedicados al transporte marítimo de carga y/o pasajeros, a servicios de practica, seguridad y salvamento marítimo, a servicios auxiliares de acuicultura, investigación, buceo, etc., en puertos, rías, bahías y lugares próximos a la costa con limitaciones en el tonelaje del buque, navegaciones a realizar, número máximo de pasajeros a transportar y potencia propulsora del motor.

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 'UF1642 Actuación y Medidas para una Pesca Responsable'
- Manual teórico 'UF1641 Preparación y Desarrollo de los Procesos Pesqueros en las Actividades de Bajura'



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. EXTRACCIÓN, MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LA PESCA****UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS PESQUEROS EN LAS ACTIVIDADES DE BAJURA****UNIDAD DIDÁCTICA 1. EQUIPOS DE PESCA PARA BAJURA. MONTAJE Y REPARACIONES.**

1. Planos: interpretación; símbolos y abreviaturas; escalas.
2. Materiales: hilos; cabos; alambres; cables; otros elementos usados en la construcción de artes, aparejos y útiles.
3. Útiles de trabajo: agujas; navajas; alicates; pasadores.
4. Técnicas de trabajo con los equipos de pesca:
 - 1.- Costuras.
 - 2.- Nudos.
 - 3.- Mallas.
 - 4.- Cortes.
 - 5.- Identificación de averías.
 - 6.- Reparación de averías.
5. Montaje de equipos de pesca:
 - 1.- Nomenclatura de sus partes.
 - 2.- Forma de trabajo.
 - 3.- Uniones y pruebas.
 - 4.- Mantenimiento.
 - 5.- Conservación.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIOBRAS DE PESCA DE BAJURA.

1. Maquinillas y elementos auxiliares:
 - 1.- Pruebas de maquinillas, haladores y carretes: embragues y desembragues. Avances y retrocesos. Frenos y tensiones.
2. Pastecas y jarcia de auxiliar:
 - 1.- Clasificación.
 - 2.- Utilización según equipo de pesca.
 - 3.- Mantenimiento y reposición.
3. Equipos electrónicos:
 - 1.- Sondas.
 - 2.- Sonar.
 - 3.- Controles de equipos de pesca.
4. Equipos electrónicos:
 - 1.- Tipos.
 - 2.- Manejo.
 - 3.- Interferencias.
 - 4.- Aplicación práctica.
 - 5.- Estudio comparativo de "marcas" y resultados.
5. Largado y virado en los diferentes sistemas de pesca:
 - 1.- Sistema de arrastre: posición en cubierta. Puertas y cables.
 - 2.- Sistema de cerco: posición en cubierta. Arte, estiba y virada. Trincaje y destrincaje de la embarcación auxiliar
6. Sistema de palangre: posición en cubierta. Aparejos. Carnadas.
7. Seguridad y prevención de riesgos en la maniobras de pesca: equipo de protección individual y normativa de prevención de riesgos laborales.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANIPULACIÓN DE LAS CAPTURAS DE PESCA DE BAJURA.

1. Limpieza y desinfección: elementos, útiles y productos.
2. Pañoles de almacenamiento.

- 1.- Precauciones.
- 2.- Situación.
- 3.Introducción a bordo de las capturas de la pesca.
- 4.Aparejos y útiles de maniobra.
- 5.Características y utilización de cada uno de ellos.
- 6.Procedimientos de trabajo: descabezado, eviscerado, clasificación y empaque de las capturas.
- 7.Equipos e instalaciones de manipulación de las capturas de la pesca.
- 8.Máquinas:
 - 1.- Descabezadoras.
 - 2.- Cortadoras.
- 9.Medios de conservación de las capturas: hielo. Características del hielo.
- 10.Condiciones sanitarias exigibles en la manipulación de las capturas.

UNIDAD FORMATIVA 2. ACTUACIÓN Y MEDIDAS PARA UNA PESCA RESPONSABLE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PESCA RESPONSABLE EN BAJURA.

- 1.Tecnología pesquera:
 - 1.- Dimensiones de las mallas. Calibrador: concepto y manipulación.
 - 2.- Tamaño, numeración y medida de los anzuelos.
- 2.Medidas técnicas para la protección del recurso.
 - 1.- Vedas: en tiempo; en espacio; impacto sobre la economía.
 - 2.- Esfuerzo pesquero: medición e impacto sobre el caladero.
- 3.Reglamentaciones pesqueras.
- 4.Documentación pesquera:
 - 1.- Diario de pesca.
 - 2.- Diario electrónico.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ESPECIES A CAPTURAR EN PESCA DE BAJURA.

- 1.Características físicas.
- 2.Características biológicas.
- 3.Identificación y diferenciación.
- 4.Medición.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPLOTACIÓN RACIONAL DE UNA PESQUERÍA.

- 1.Ciclo biológico marino.
- 2.Pirámide alimentaría marina.
- 3.Estudio del caladero:
 - 1.- Subpesca.
 - 2.- Rendimiento máximo sostenible.
 - 3.- Sobrepesca.
 - 4.- Efectos sobre el stock.
- 4.Selectividad de artes, aparejos y útiles.