







IN
—
BU

MF1305_1 Actividades Acuícolas en Instalaciones



INESEM

SINESS SCHOOL

***de Engorde de Especies
es Flotantes y Sumergidas***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

MF1305_1 Actividades Acuícolas en Instalacion

duración total: 70 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito marítimo pesquero, es necesario conocer l engorde de especies acuícolas, dentro del área profesic se pretende aportar los conocimientos necesarios para l Acuícolas en Instalaciones Flotantes y Sumergidas.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

especies Acuícolas en Instalaciones Flotantes y ergidas



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Ejecutar el mantenimiento de uso de las jaulas, equipo para evitar desajustes en su funcionamiento.
- Realizar las actividades de recepción y estabulación de la especie y del sistema de cultivo para acondicionarlos responsable.
- Proporcionar el alimento a los individuos en cultivo y re crecimiento siguiendo las pautas que establezca el resp
- Aplicar las medidas de prevención y control previamen correspondiente para mantener las condiciones sanitaria
- Realizar las actividades de extracción, selección y clas según los criterios de calidad marcados por la empresa

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de de Engorde de Especies Acuícolas en Instalaciones Flo superado las distintas Unidades de Competencia en él i las Competencias Profesionales adquiridas a través de l 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 en el área de engorde de especi propia y ajena, en cofradías, centros de investigación, p naturaleza pública o privada. Depende funcional y jerárc

+ 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

Especies Acuícolas en Instalaciones Flotantes y Surgidas

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ción 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



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes 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 seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder pasar.

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 en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'MF1305_1 Actividades de Engorde d

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Especies Acuícolas en Instalaciones Flotantes y Ergidas



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

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

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

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

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

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

Especies Acuícolas en Instalaciones Flotantes y Ergidas



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

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

campus virtual online

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

+ Información Gratis

Especies Acuícolas en Instalaciones Flotantes y Ergidas



Después de la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

de finalización. En los cursos de modalidad online, el campus virtual incluye videos, lecturas 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 opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue
de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alum
sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac
lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos,
seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. ACTIVIDADES DE ENG INSTALACIONES FLOTANTES Y SI UNIDAD DIDÁCTICA 1. LA ACUICULTURA EN INSTAL

1. Tipos de acuicultura en instalaciones flotantes y sur

+ Información Gratis

- 2.El papel de la acuicultura en la alimentación humana
- 3.Evolución de la acuicultura en instalaciones flotantes
- 4.Especies susceptibles de cultivo en instalaciones flo
las especies de cultivo.

5.Legislación básica aplicable a las instalaciones flota

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE CULTIVO

- 1.Tipos de estructuras flotantes y sumergidas de cultivo
- 2.Elementos estructurales de las instalaciones.
- 3.Flotalidad de los sistemas de cultivo.
- 4.Sistemas de amarre y fondeo de las instalaciones de
- 5.Sistemas de balizamiento de las estructuras.
- 6.Tipos de embarcaciones auxiliares empleadas durar
- 7.Tipos de redes y otros elementos de cultivo.
- 8.Equipos de limpieza y lavado de redes.
- 9.Elementos hidráulicos de las instalaciones y de las e
- 10.Sistemas y equipos de suministro y control de la ali
- 11.Maquinaria de clasificación de las especies de culti
- 12.Maquinaria y equipos para la realización de la cose
- 13.Equipos de limpieza y desinfección de las instalacio

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MANTENIMIENTO DE USO DE

+ Información Gratis

- 1.Importancia del mantenimiento de uso en los en las
- 2.Mantenimiento de uso de las instalaciones, maquina los protocolos.
- 3.Sistemas de revisión y reparación de redes y otros e
- 4.Prevenición de riesgos laborales en las instalaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ENGORDE DE LAS ESPECIES SUMERGIDAS.

- 1.Parámetros de control de las aguas de cultivo:
 - 1.- Temperatura, oxígeno, salinidad, pH, correntóm
 - 2.- Descripción y manejo de los aparatos básicos e
 - 3.- Protocolos básicos de mantenimiento de uso de conservación.
- 2.Equipos básicos empleados para el control del creci (ictiómetro, balanzas...).
- 3.Sistemas de aprovisionamiento de alevines, juvenile sumergidas:
 - 1.- Criterios de calidad de los individuos recepciona
 - 2.- Métodos y condiciones de transporte de los indi
 - 3.- Equipos y medios de transvase de los lotes a la
- 4.Control del cultivo de las diferentes especies comerc

+ Información Gratis

- 1.- Biometrías: técnicas de muestreos.
- 2.- Sistemas no agresivos de control de biomasa y
- 3.- Interpretación datos de los muestreos.
- 4.- Desdobles y clasificaciones.
- 5.- Estadillos de control: cumplimentación e interpre
- 6.- Identificación y minimización de aspectos medic

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ALIMENTACIÓN DE LAS ESPE SUMERGIDAS.

1. Materias primas utilizadas en la fabricación de los pi sumergidas.

2. Preparación de los distintos tipos de alimentos para

3. Tipos de los alimentos: características y conservació

4. Sistemas de alimentación de especies en instalacion

1.- Manual y automáticos.

2.- Sistemas de control de la alimentación

3.- Manejo de las tablas de alimentación.

4.- Índice de conversión del alimento.

5. Control de los almacenes de pienso.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREVENCIÓN Y PATOLOGÍA I FLOTANTES Y SUMERGIDAS.

+ Información Gratis

- 1.Aspectos básicos de la patología de las especies cu
 - 1.- Principales enfermedades infecciosas y no infec
 - 2.- Preparación y envío de muestras a laboratorios
 - 3.- Sistemas para el control y gestión de las bajas.
 - 4.- Terapia y profilaxis: métodos para la aplicación
 - 5.- Vacunaciones: Protocolos y sistemas de aplicac
 - 6.- Prevención y medidas de seguridad en la aplica
- 2.Desinfección de equipos, materiales y estructuras flc

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO FLOTANTES Y SUMERGIDAS.

- 1.Criterios de calidad de los individuos para su comerci
- 2.Sistemas y equipos de despesque de los individuos
- 3.Sistemas de matanza de las especies cultivadas.
- 4.Sistemas de preparación, embalaje, etiquetado y co

+ Información Gratis

+ Información Gratis