







IN  
—  
BU

***UF0838 Técnicas de Cultura  
en Sistemas***



# INESEM

---

## SINESS SCHOOL

***tivo de Moluscos Bivalvos  
Suspendidos***

**+ Información Gratis**

**titulación de formación continua bonificada  
empre**

# ***UF0838 Técnicas de Cul en Sistemas***

***duración total:*** 80 horas

***horas telefo***

***precio:*** 0 € \*

***modalidad:*** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

**+ Información Gratis**

## *descripción*

En el ámbito marítimo pesquera, es necesario conocer los moluscos bivalvos, dentro del área acuicultura. Así, con los conocimientos necesarios para engordar moluscos bivalvos.

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**





## *a quién va dirigido*

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

**+ Información Gratis**

## *objetivos*

- Organizar la obtención, recepción y estabulación de la de producción, siguiendo la normativa de protección me
- Controlar la evolución de los cultivos de moluscos en s producción programada.
- Organizar y/o realizar los muestreos para análisis de b patológicos en sistemas suspendidos, aplicando las me según los protocolos establecidos.

**+ Información Gratis**

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Cultivo de Moluscos Bivalvos en Sistemas Suspendidos MF0283\_2 Engorde de Moluscos Bivalvos en Estructura Furgonetas, y Prestación del Servicio, certificando el haber adquirido y demostrado la 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, para la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, en las convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, o el Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

**+ Información Gratis**

## *salidas laborales*

Desarrolla su actividad profesional, tanto por cuenta propia como por cuenta ajena, en el sector de las pequeñas, medianas y grandes empresas, en el sector de la investigación, ya sean de naturaleza pública o privada.

**+ 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

Sellc



*forma de bonificación*

+ Información Gratis

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## UDIOS EMPRESARIALES

partición 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 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 aprobar.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán 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 'UF0838 Técnicas de Cultivo de Molus

**+ Información Gratis**



**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

## cos Bivalvos en Sistemas Suspendidos



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 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.

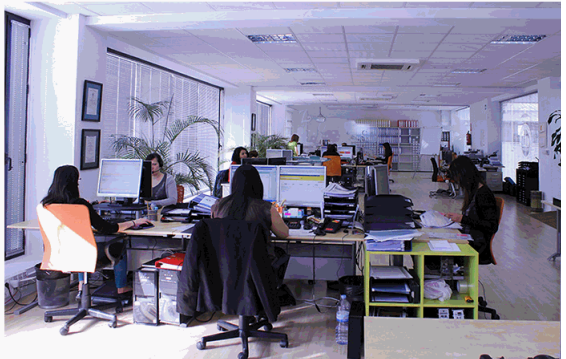
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

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

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**





**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y

# cos Bivalvos en Sistemas Suspendidos



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 ineseo 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 opo 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 y lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

### *programa formativo*

## **UNIDAD FORMATIVA 1. TÉCNICAS DE CULTIVO DE MOLUSCOS SUSPENDIDOS**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES SUMERGIDAS.**

1.Principales moluscos cultivados:

**+ Información Gratis**

- 1.- Taxonomía.
- 2.- Anatomía.
- 3.- Fisiología.
- 4.- Ecología.
- 5.- Nutrición.

## **UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CULTIVO DE M SUMERGIDAS**

1. Fases del cultivo.
2. Aprovechamiento, selección y establecimiento de sem  
  - 1.- Criterios de calidad de la semilla.
  - 2.- Cálculo de aprovisionamiento.
  - 3.- Extracción de semilla en el medio natural.
  - 4.- Colectores y cuerdas de fijación.
  - 5.- Tasa de fijación para distintas especies cultivab
  - 6.- Época y lugar de fondeo.
  - 7.- Cálculo y disposición de los colectores en la ins
  - 8.- Condiciones medioambientales que influyen en
  - 9.- Recolección de semilla de los colectores.
3. Preengorde y engorde de las diferentes especies cu  
  - 1.- Fases del proceso de preengorde y engorde.

**+ Información Gratis**

2.- Sistemas de cultivo:

4.- Cuerdas, cestas, bolsas de malla y otras estructuras

1.- Selección de los elementos de cultivo.

2.- Talla mínima de inicio.

5. Control de la evolución del cultivo de moluscos:

1.- Sistemas de muestreo e interpretación de los datos

2.- Parámetros y condiciones de cultivo.

3.- Clasificaciones:

1.\* Densidad y biomasa en distintas fases de cultivo

2.\* Técnicas de recuento.

3.\* Sistemas de clasificación.

6. Fauna y flora asociada a las estructuras flotantes:

1.- Epibiontes.

2.- Competidores y predadores.

7. Limpieza de individuos y materiales.

8. Aspectos medioambientales de la actividad y actuación

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS SANITARIOS EN ESTRUCTURAS FLOTANTES O SUMERGIDAS.**

1. Influencia del estrés en el cultivo de moluscos.

2. Enfermedades:

+ Información Gratis



- 1.- Modos de transmisión de enfermedades
  - 2.- Enfermedades infecciosas.
  - 3.- Enfermedades no infecciosas.
  - 4.- Profilaxis.
  - 5.- Estrategias para la prevención y limitación de patógenos
3. Influencia de la calidad de las aguas en el cultivo en acuicultura:
- 1.- Biotoxinas:
    - 1.\* Especies tóxicas.
    - 2.\* Influencia en los cultivos.
    - 3.\* Recogida de muestras para detección de biotoxinas.
    - 4.\* Interpretación de resultados de los laboratorios.
  - 2.- Organismos indicadores de la calidad de las aguas.
  - 3.- Otros tipos de contaminantes.

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEGISLACIÓN APLICABLE AL CULTIVO DE MOLUSCOS**

1. Emplazamiento y sistemas de cultivos de moluscos.
2. Control sanitario de moluscos.
3. Responsabilidades e infracciones en materia de acuicultura.

+ Información Gratis

**+ Información Gratis**

[www.formacioncontinua.eu](http://www.formacioncontinua.eu)

información y