







IN
—
BU

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



INESEM

SINESS SCHOOL

***tivo de Moluscos Bivalvos
Suspendidos***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

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

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

- Organizar la obtención, recepción y establecimiento de la producción, siguiendo la normativa de protección medioambiental.
- Controlar la evolución de los cultivos de moluscos en sistemas de producción programada.
- Organizar y/o realizar los muestreos para análisis de bacterias patológicas en sistemas suspendidos, aplicando las medidas preventivas 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

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

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:

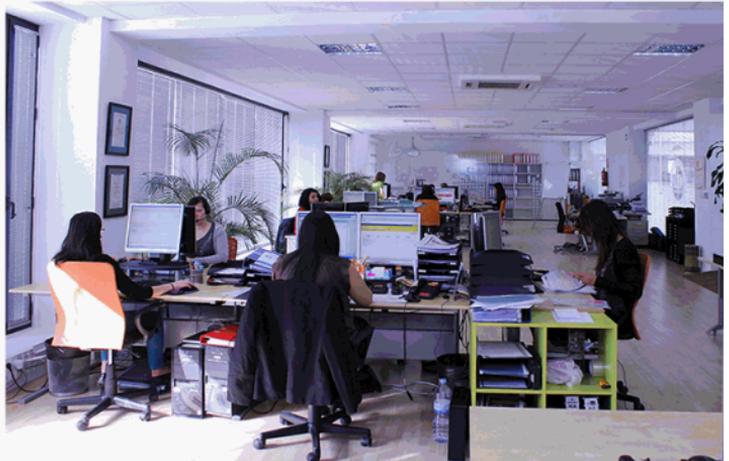
- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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

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 para la realización de las actividades de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de actividades de inicio y de fin.

campus virtual online

El campus virtual online, especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de formación continua, 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 de 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. Aprovisionamiento, selección y estabulación 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

información y