







***UF0839 Recolección
Producción de Moluscos***



INESEM

SINESS SCHOOL

***n y Preparación de la
Cultivados en Estructuras***

Flotantes o

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

UF0839 Recolección y Preparación de Moluscos Cultivados

Sumario

duración total: 30 horas

horas teleformación:

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

Producción de Moluscos Cultivados en Estructuras Sumergidas



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Recolectar el producto final obtenido en estructuras flotantes para su comercialización.
- Preparar el producto final procedente de estructuras flotantes para su comercialización.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Recolección y Preparación de la Producción de Moluscos Cultivados perteneciente al Módulo Formativo MF0283_2 Engorde de Moluscos en Flotantes o Sumergidas, Turismos y Furgonetas, y Preservación de Productos de Pesca, y se ha superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas. Las Competencias Profesionales adquiridas a través de la formación formal, vía por la que va a optar a la obtención del certificado de profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicadas por las Administraciones Autonómicas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1383/2012), son las competencias profesionales adquiridas por experiencia profesional.

+ 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 del Organismo Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las asignaturas del mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del curso, el nombre del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno ha superado, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de los centros de enseñanza recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis

UF0839 Recolección y Preparación de la Pro Flotantes o



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

Selección de Moluscos Cultivados en Estructuras Sumergidas

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación

TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

selección INESEM en la convocatoria de XXXX

número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en

años 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 pasar.

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

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0839 Recolección y Preparación de

+ Información Gratis



+ Información Gratis

Producción de Moluscos Cultivados en Estructuras Sumergidas



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

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

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

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir una 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 contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando los trámites.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

UF0839 Recolección y Preparación de la Producción Flotante o



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Cultivación de Moluscos Cultivados en Estructuras Sumergidas



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 la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

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

+ Información Gratis

Producción de Moluscos Cultivados en Estructuras Sumergidas

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

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

comunidad

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

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, 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 el estado de sus cursos.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. RECOLECCIÓN Y PREPARACIÓN DE PRODUCTOS CULTIVADOS EN ESTRUCTURAS FLOTANTES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COSECHA DEL PRODUCTO FINAL

- 1.Sistemas de recolección de la cosecha.
- 2.Sistemas para la clasificación del producto final. Mecanización.

+ Información Gratis

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DEL PRODUCTO

1. Establecimiento de individuos recolectados en función de:
2. Traslado del producto desde las instalaciones hasta:
3. Criterios de calidad del producto final:
 - 1.- Contenido en carne.
 - 2.- Índices de condición.
 - 3.- Características organolépticas.
4. Comercialización del producto final:
 - 1.- Zonas de producción.
 - 2.- Centro de expedición.
 - 3.- Centro de depuración.
 - 4.- Centro de transformación.
5. Condiciones higiénico-sanitarias en el acondicionamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LEGISLACIÓN APLICABLE A PRODUCTOS FLOTANTES O SUMERGIDAS.

1. Control sanitario de moluscos.
2. Responsabilidades e infracciones en materia de consumo.

+ Información Gratis

+ Información Gratis