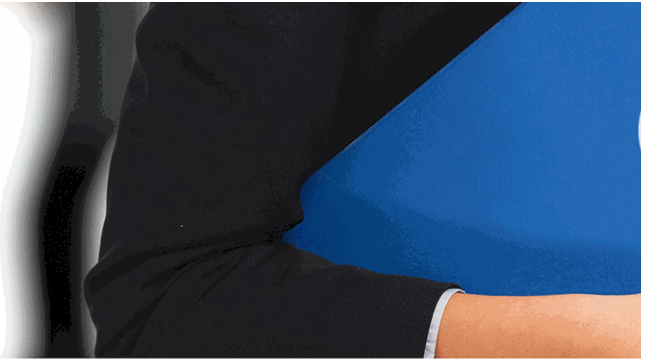
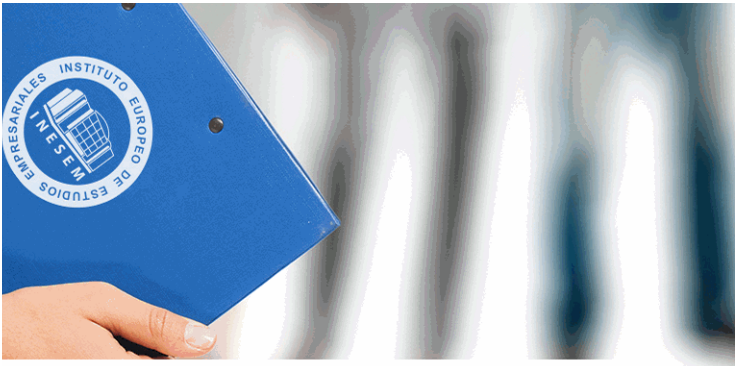


I N

BU

UF0841 Técnicas de Obt
de la Evolución del C



NESEM

SINESS SCHOOL

ención, Siembra y Control
Cultivo de Moluscos en

Par

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada

empre

UF0841 Técnicas de Obt
de la Evolución del Cultiv

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 l
moluscos bivalvos, dentro del área acuicultura. Así, con
conocimientos necesarios para cultivar moluscos bivalvo

+ Información Gratis

UF0841 Técnicas de Obtención, Siembra y Cor
Par

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

ntrol de la Evolución del Cultivo de Moluscos en
ques

a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Seleccionar el sistema de obtención de individuos y va
criterios preestablecidos para alcanzar las producciones
siguiendo la normativa de protección medio ambiental.
- Controlar la evolución de los cultivos en parque para c
- Organizar y/o realizar los muestreos para análisis y de
aplicando las medidas de prevención y control del cultiv

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo d
Obtención, Siembra y Control de la Evolución del Cultiv
Módulo Formativo MF0284_2 Engorde de Moluscos en
Prestación del Servicio, certificando el haber superado l
incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Compete
experiencia laboral y de la formación no formal, vía por l
correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través
publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c
Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competen
laboral).

+ Información Gratis

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional, tanto por cuenta pro
engorde de pequeñas, medianas y grandes empresas, c
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

INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

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 S

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis

Centro de Formación
Superior de POSTGRADO
INESEM

'UDIOS EMPRESARIALES

ıpartición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

ALUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
ı número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

ısente 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 trav metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar itinerario formativo, así como realizar las actividades y a del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

Nuestro equipo docente y un tutor especializado har todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF0841 Técnicas de Obtención, Siem

+ Información Gratis

+ Información Gratis

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:

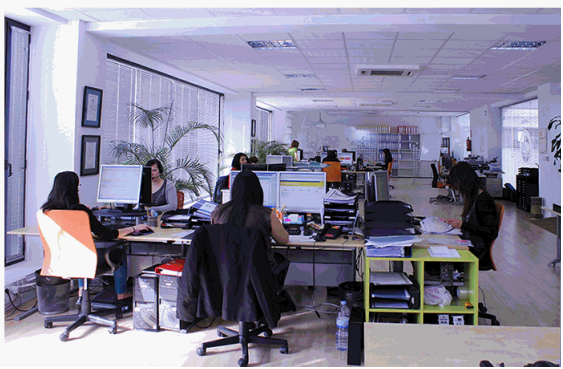
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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

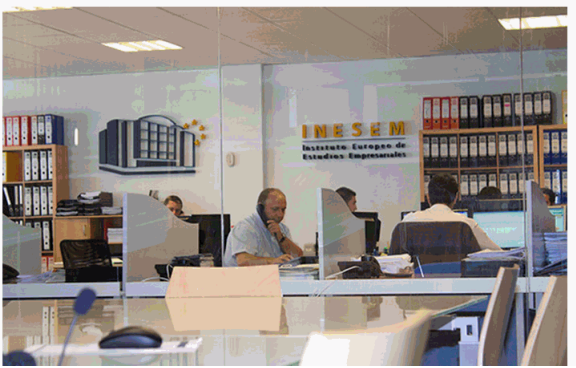
+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM


INESEM
Instituto Europeo de
Estudios Empresariales

plazo de finalización

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

campus virtual online

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

+ Información Gratis

a la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

ursos 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 op
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 INESE

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. TÉCNICAS DE OBTENC
CULTIVO DE MOLUSCOS EN PARQUES
UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES

1. Taxonomía.
2. Anatomía.

+ Información Gratis

3.Fisiología.
4.Ciclo reproductor.
5.Etología.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CULTIVO DE M

1.Métodos para la obtención de semilla:
   1.- Cálculo de aprovisionamiento de semilla.
   2.- Reclutamientos en el parque de producción/rep
   3.- Técnicas de recolección de semilla
   4.- Captación de postlarvas con colectores.
   5.- Criterios de calidad de la semilla.
   6.- Sistemas de clasificación de la semilla.
   7.- Condiciones de transporte de la semilla.
2.Preparación del parque de cultivo:
   1.- Acondicionamiento del sustrato y de las estructu
   2.- Comunidades bentónicas asociadas a los cultiv
   3.- Protección de la flora y fauna autóctona del par
   4.- Sistemas de control de depredadores y competi
3.Fases del cultivo:
   1.- Preengorde
   2.- Engorde.

+ Información Gratis

4.Cultivo sobreelevado.
5.Cultivo sobre el fondo.
6.Operaciones de seguimiento y control del cultivo:
1.- Parámetros y condiciones de cultivo.
2.- Procedimientos de muestreo en sobreelevados
3.- Desdobles, clasificaciones y raleos.
4.- Metodologías de limpieza en sobreelevado y en
5.- Equipos y maquinaria para este tipo de operaci
7.Legislación aplicable al cultivo en parques.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN Y CONTROL DE

1.Aspectos generales de la patología infecciosa.
2.Estrés en el cultivo y factores causantes del estrés:
3.Modos de transmisión de enfermedad.
4.Enfermedades infecciosas y no infecciosas.
5.Principales infestaciones parasitarias, víricas, bacte
6.Técnicas básicas de diagnóstico de enfermedades.
7.Estrategias para la prevención y limitación de patolo
8.Impacto de la contaminación en los cultivos en parq
1.- Tipos de contaminantes.
2.- Influencia de las biotoxinas en los cultivos.

+ Información Gratis

3.- Calidad bacteriológica de las aguas.

9.Recogida de muestras significativas de moluscos pa patología.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMPACTOS AMBIENTALES DE LABORALES.

1.Interacción entre el cultivo en el parque y el medio a
2.Protección del medio ambiente. Medidas correctoras
3.Plan de prevención de impactos ambientales.
4.Plan de prevención de riesgos laborales: Equipos de

+ Información Gratis