







IN
—
BU

***UF0842 Preparación de
Parque e***



INESEM

SINESS SCHOOL

***del Producto Final en un
de Cultivo***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

UF0842 Preparación c Parque

duración total: 30 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 cultivar moluscos bivalvos.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

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

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de del Producto Final en un Parque de Cultivo, pertenecien de Moluscos en Parque de Cultivo, Turismos y Furgone haber superado las distintas Unidades de Competencia acreditación de las Competencias Profesionales adquiri formación no formal, vía por la que va a optar a la obten Profesionalidad, a través de las respectivas convocatori Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio reconocimiento de las competencias profesionales adqu

+ 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 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 emisoras (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

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 meses 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 'UF0842 Preparación del Producto Fin

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

cto Final en un Parque de Cultivo



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. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en el curso. 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 formadores para como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

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

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

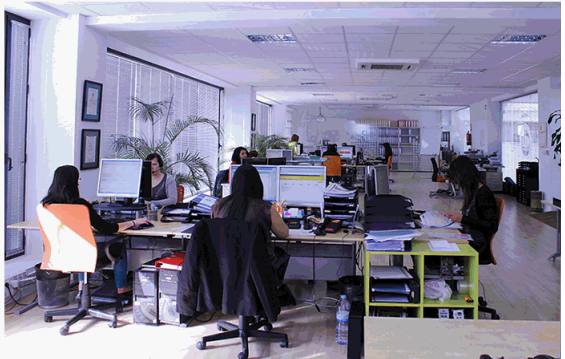
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar con el personal del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

cto Final en un Parque de Cultivo



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 fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de inesem 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 gestor 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 todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COSECHA DEL PRODUCTO FINAL

1. Selección de la maquinaria (cosechadoras mecánicas).
2. Metodología de recolección.
3. Técnicas de clasificación y estabilización del producto.

+ Información Gratis

4. Criterios de calidad del producto final de los cultivos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMERCIALIZACIÓN DE LA P

1. Canales de comercialización del producto final.
2. Información sanitaria aplicable a la comercialización
3. Condiciones higiénico-sanitarias en el acondicionam
4. Legislación aplicable a la comercialización del produ

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE INDIVIDUOS

1. Tipo de transporte.
2. Condiciones de estabulación.
3. Parámetros físico-químicos durante el transporte.

+ Información Gratis