







IN
—
BU

***UF1385 Gestión de la Información
de Engorde e***



INESEM

SINESS SCHOOL

***Formación en la Producción
en Acuicultura***

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empre**

UF1385 Gestión de la Información en la de Engorde

duración total: 60 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito marítimo pesquero, es necesario conocer la producción de engorde en acuicultura, dentro del área presentada en el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios en la producción de engorde en acuicultura.

+ Información Gratis



+ Información Gratis



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Elaborar informes de producción analizando la informa
 - Elaborar informes del funcionamiento de las instalacio
- alteraciones o anomalías que afectan a la producción.

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de información en la producción de engorde en acuicultura, Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigida a profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad a través de las convocatorias respectivas convocadas que vayan publicando las distintas Direcciones Provinciales de Empleo del propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de Reconocimiento de las Cualificaciones Profesionales Adquiridas por Experiencia Laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad por cuenta ajena tanto en buques dedicados al transporte marítimo, así como a la entidades públicas o privadas. Depende funcional y jerárquicamente de la Administración Pública. La actividad profesional está sometida a regulación por la Administración Pública.

+ 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 emisor de la titulación (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

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación 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 seguimiento de 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 'UF1385 Gestión de la Información en

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

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

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

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y conseguir 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 del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando

+ Información Gratis

+ Información Gratis



+ Información Gratis

Producción de Engorde en Acuicultura



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo 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 ineseam ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



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

Los cursos 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 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. GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN EN ACUICULTURA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONDICIONES DE CULTIVO E

- 1.Requerimientos físico-químicos de las especies de cultivo
- 2.Principales equipos y aparatos de control de calidad

+ Información Gratis

3. Manejo de aparatos de medición de los parámetros.
4. Mantenimiento de uso de los aparatos de medición.
5. Sistemas de actuación ante desviaciones en los registros.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CONTROL DEL CRECIMIENTO

1. Biomasa.
2. Tablas de alimentación.
3. Índices de crecimiento.
4. Índices de condición.
5. Índices de conversión.
6. Curvas de crecimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ESTADÍSTICA APLICADA A LA ACUICULTURA.

1. Herramientas estadísticas.
2. Análisis estadísticos. Diagramas.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE LA PRODUCCIÓN

1. Organigrama y funciones de los recursos humanos.
2. Métodos de organización y control de recursos.
3. Gestión de stocks.
4. Elaboración de inventarios.
5. Valoración de existencias.

+ Información Gratis

6.Control de consumos e insumos.

7.Sistemas de reposición de equipos, materiales, prod

8.Software de gestión documental para la planificación

UNIDAD DIDÁCTICA 5. ANÁLISIS DE LA DOCUMENTA

1.Diseño y estructura de los documentos.

2.Redacción de informes: estructura, formato de los in

3.Metodologías de búsqueda de información.

4.Elaboración de plantillas y registros.

5.Fichas de trabajo.

6.Hojas de instrucciones.

7.Bases de datos.

8.Hojas de cálculo.

9.Gestión de archivos.

10.Sistemas de actuación ante situaciones anómalas c

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y