

DISPOSICIONES GENERALES

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

4220

DECRETO 366/2013, de 18 de junio, por el que se establece el currículo correspondiente al título de Técnico en Cultivos Acuícolas.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, establece en el artículo 10.1 que la Administración General del Estado, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.1.30.^a y 7.^a de la Constitución, y previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional, determinará los títulos y los certificados de profesionalidad, que constituirán las ofertas de Formación Profesional referidas al Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, dispone en el artículo 39.6 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de Formación Profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas.

La Ley 2/2011, de 4 de marzo, de Economía Sostenible, y la Ley Orgánica 4/2011, de 11 de marzo, complementaria de la Ley de Economía Sostenible, por la que se modifican las Leyes Orgánicas 5/2002, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, y 2/2006, de Educación, han introducido un ambicioso conjunto de cambios legislativos necesarios para incentivar y acelerar el desarrollo de una economía más competitiva, más innovadora, capaz de renovar los sectores productivos tradicionales y abrirse camino hacia las nuevas actividades demandantes de empleo, estables y de calidad.

El Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo y define en el artículo 9 la estructura de los títulos de formación profesional, tomando como base el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, las directrices fijadas por la Unión Europea y otros aspectos de interés social.

El artículo 7 concreta el perfil profesional de dichos títulos, que incluirá la competencia general, las competencias profesionales, personales y sociales, las cualificaciones y, en su caso, las unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en los títulos, de modo que cada título incorporará, al menos, una cualificación profesional completa, con el fin de lograr que los títulos de formación profesional respondan de forma efectiva a las necesidades demandadas por el sistema productivo y a los valores personales y sociales que permitan ejercer una ciudadanía democrática.

El Real Decreto 254/2011, de 28 de febrero, por el que se establece el título de Técnico en Cultivos Acuícolas y fija sus enseñanzas mínimas, ha sustituido la regulación del título de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola, establecido por el Real Decreto 726/1994, de 22 de abril.

Por otro lado, el artículo 8.2 del precitado Real Decreto 1147/2011, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo, dispone que las Administraciones educativas establecerán los currículos de las enseñanzas de Formación Profesional respetando lo en él dispuesto y en las normas que regulen los títulos respectivos.

Así, en lo referente al ámbito competencial propio de la Comunidad Autónoma del País Vasco, el Estatuto de Autonomía establece en su artículo 16 que «En aplicación de lo dispuesto en la disposición adicional primera de la Constitución, es de la competencia de la Comunidad Autónoma

del País Vasco la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, sin perjuicio del artículo 27 de la Constitución y Leyes Orgánicas que lo desarrollen, de las facultades que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.^a de la misma y de la alta inspección necesaria para su cumplimiento y garantía».

Por su parte, el Decreto 32/2008, de 26 de febrero, establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco.

De acuerdo con los antecedentes expuestos, el objetivo del presente Decreto es establecer para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico en Cultivos Acuícolas, al amparo del Real Decreto 254/2011, de 28 de febrero, por el que se establece el título de Técnico en Cultivos Acuícolas y fija sus enseñanzas mínimas.

En el currículo del presente título, de Técnico en Cultivos Acuícolas, se describen por un lado, el perfil profesional que referencia el título con la enumeración de cualificaciones y unidades de competencia y la descripción de las competencias profesionales, personales y sociales y por otro lado, las enseñanzas que establecen, entre otros elementos, los objetivos generales y módulos profesionales que lo componen con los resultados de aprendizaje, criterios de evaluación y contenidos de cada uno de ellos, así como directrices y determinaciones para su organización e implantación.

Los objetivos generales extraídos de las competencias profesionales, personales y sociales descritas en el perfil, expresan las capacidades y logros que al finalizar el ciclo formativo el alumnado ha debido adquirir y son la primera fuente para obtener los resultados de aprendizaje que se deben alcanzar y contenidos que se deben abordar en cada uno de los módulos profesionales que componen el ciclo formativo.

Los contenidos expresados en cada módulo, constituyen el soporte del proceso de enseñanza-aprendizaje para que el alumnado logre unas habilidades y destrezas técnicas, un soporte conceptual amplio para progresar en su futuro profesional y unos comportamientos que reflejen una identidad profesional coherente con la cualificación deseada.

En la tramitación del presente Decreto se han realizado los trámites previstos en los artículos 19 a 22 de la Ley 4/2005, de 18 de febrero, para la Igualdad de Mujeres y Hombres.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación, Política Lingüística y Cultura, con informe del Consejo Vasco de Formación Profesional y demás informes preceptivos, de acuerdo con la Comisión Jurídica Asesora de Euskadi y previa deliberación y aprobación del Consejo de Gobierno en su sesión celebrada el día 18 de junio de 2013,

DISPONGO:

CAPÍTULO I

DISPOSICIÓN GENERAL

Artículo 1.— Objeto y ámbito de aplicación.

1.— Este Decreto establece para la Comunidad Autónoma del País Vasco el currículo para las enseñanzas de Formación Profesional correspondientes al título de Técnico en Cultivos Acuícolas.

2.– En el marco de la autonomía pedagógica y organizativa de que se dispone, corresponde al centro educativo establecer su proyecto curricular de centro, en el cual abordará las decisiones necesarias para concretar sus características e identidad en la labor docente así como para determinar los criterios para elaborar las programaciones de los módulos profesionales.

3.– En el marco del proyecto curricular de centro, corresponderá al equipo docente, responsable del ciclo, y a cada profesor o profesora en particular, elaborar las programaciones teniendo presente los objetivos generales que se establecen, respetando los resultados de aprendizaje y contenidos que cada módulo profesional contiene y teniendo como soporte el perfil profesional que referencia las enseñanzas.

CAPÍTULO II

IDENTIFICACIÓN DEL TÍTULO Y PERFIL PROFESIONAL

Artículo 2.– Identificación del título.

El título de Técnico en Cultivos Acuícolas queda identificado por los siguientes elementos:

- Denominación: Cultivos Acuícolas.
- Nivel: Formación Profesional de Grado Medio.
- Duración: 2.000 horas.
- Familia Profesional: Marítimo Pesquera.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: CINE-3.

Artículo 3.– Perfil profesional.

1.– La competencia general de este título consiste en realizar las actividades destinadas a la producción de especies acuícolas y el mantenimiento básico de las instalaciones, consiguiendo la calidad operacional requerida y cumpliendo la normativa de aplicación, medioambiental y de prevención de riesgos laborales vigente.

2.– Competencias profesionales, personales y sociales.

Las competencias profesionales, personales y sociales de este título, son las que se relacionan a continuación:

- a) Organizar los equipos y materiales necesarios para realizar las actividades de cultivo.
- b) Verificar la operatividad de instalaciones y equipos de cultivo para iniciar y desarrollar las actividades acuícolas de acuerdo con los protocolos de producción.
- c) Producir cultivos auxiliares en la cantidad y calidad requeridas.
- d) Producir especies acuícolas en criadero y engorde con la calidad requerida.
- e) Preparar y cosechar el producto final para su comercialización, cumpliendo la planificación establecida.
- f) Efectuar las operaciones de mantenimiento básico de las instalaciones y equipos acuícolas cumpliendo la normativa medio ambiental y de prevención de riesgos laborales vigente.

- g) Limpiar y desinfectar materiales y equipos siguiendo los protocolos establecidos.
- h) Detectar averías en la instalación y comunicarlas con celeridad a sus superiores.
- i) Realizar la toma de muestras en los procesos de producción acuícola.
- j) Controlar los parámetros físico-químicos de alimentación y crecimiento midiéndolos y registrándolos en los estadillos de control y seguimiento.
- k) Reconocer anomalías en el cultivo aplicando los protocolos de actuación.
- l) Aplicar medidas de prevención y tratamiento atendiendo a los protocolos de profilaxis establecidos.
- m) Aplicar los protocolos y las medidas preventivas de riesgos laborales y protección ambiental durante el proceso productivo para evitar daños en las personas y en el entorno laboral y ambiental.
- n) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las distintas personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- ñ) Actuar con responsabilidad y autonomía en el ámbito de su competencia, organizando y desarrollando el trabajo asignado cooperando o trabajando en equipo con otros profesionales en el entorno de trabajo.
- o) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en los procesos productivos, actualizando sus conocimientos utilizando los recursos existentes para el «aprendizaje a lo largo de la vida» y las tecnologías de la comunicación y de la información.
- p) Resolver de forma responsable las incidencias relativas a su actividad, identificando las causas que las provocan, dentro del ámbito de su competencia y autonomía.
- q) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.
- r) Aplicar procedimientos de calidad, de accesibilidad universal y de «diseño para todos» en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
- s) Realizar la gestión básica para la creación y funcionamiento de una pequeña empresa y tener iniciativa en su actividad profesional.

3.– Relación de Cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

– Cualificaciones Profesionales completas:

a) Producción de alimento vivo. MAP007_2. (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0017_2: Cultivar fitoplancton.

UC0018_2: Cultivar zooplancton.

b) Engorde de peces, crustáceos y cefalópodos. MAP008_2. (Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0019_2: Engordar especies acuícolas en jaulas.

UC0020_2: Engordar especies acuícolas en instalaciones en tierra.

c) Engorde de moluscos bivalvos. MAP100_2. (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0283_2: Engordar moluscos bivalvos en sistemas suspendidos.

UC0284_2: Cultivar moluscos bivalvos en parque.

d) Producción en criadero de acuicultura. MAP101_2. (Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:

UC0285_2: Reproducir e incubar especies acuícolas.

UC0286_2: Cultivar larvas.

UC0287_2: Cultivar postlarvas, semillas y alevines.

– Cualificación profesional incompleta:

a) Mantenimiento en instalaciones de acuicultura. MAP495_2. (Real Decreto 1222/2010, de 1 de octubre), que comprende la siguiente unidad de competencia:

UC1622_2: Realizar las operaciones de mantenimiento de las instalaciones, maquinaria y equipos de una empresa acuícola.

Artículo 4.– Entorno profesional.

1.– Esta figura profesional ejerce su actividad principalmente en empresas de acuicultura, acuarios, centros de investigación y cofradías de mariscadores, en las áreas de producción de cultivos auxiliares, producción de peces, crustáceos y moluscos, y en la de mantenimiento de instalaciones acuícolas, bien por cuenta propia o ajena.

2.– Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

Trabajadora o Trabajador del cultivo de fitoplancton.

Trabajadora o Trabajador del cultivo de zooplancton.

Trabajadora o Trabajador del cultivo de peces de engorde en aguas de mar.

Trabajadora o Trabajador del cultivo de peces en aguas continentales.

Trabajadora o Trabajador del cultivo de crustáceos.

Trabajadora o Trabajador del cultivo de moluscos en el medio natural.

Trabajadora o Trabajador en engorde de moluscos en estructuras flotantes o sumergidas.

Trabajadora o Trabajador en engorde de moluscos en parque.

Trabajadora o Trabajador en reproducción de peces en aguas marinas.

Trabajadora o Trabajador en reproducción de peces en aguas continentales.

Trabajadora o Trabajador en cultivo larvario de peces en aguas marinas.

Trabajadora o Trabajador en reproducción de moluscos.

Trabajadora o Trabajador en cultivo larvario de moluscos.

Trabajadora o Trabajador en reproducción de crustáceos.

Trabajador en cultivo larvario de crustáceos.

Reparadora o Reparador de circuitos de fluidos en instalaciones acuícolas.

Mantenedora o Mantenedor de circuitos de fluidos en instalaciones acuícolas.

Reparadora o Reparador de edificios y estructuras de cultivo en instalaciones acuícolas.

Mantenedora o Mantenedor de edificios y estructuras de cultivo en instalaciones acuícolas.

Instaladora o Instalador de sistemas de cultivo de peces, moluscos y crustáceos.

Reparadora o Reparador de sistemas de cultivo de peces, moluscos y crustáceos.

Mantenedora o Mantenedor de sistemas de cultivo de peces, moluscos y crustáceos.

Reparadora o Reparador de equipos de climatización, producción de calor y frío, filtración, alimentadores, bombeo, dosificación y tratamiento de fluidos en instalaciones acuícolas.

Mantenedora o Mantenedor de equipos de climatización, producción de calor y frío, filtración, alimentadores, bombeo, dosificación y tratamiento de fluidos en instalaciones acuícolas.

Ajustadora o Ajustador de equipos de climatización, producción de calor y frío, filtración, alimentadores, bombeo, dosificación y tratamiento de fluidos en instalaciones acuícolas.

Encargada o Encargado de taller en instalaciones acuícolas.

Jefa o Jefe de equipo de instaladoras o instaladores, ajustadoras o ajustadores, reparadoras o reparadores, mantenedoras o mantenedores en instalaciones acuícolas.

CAPÍTULO III

ENSEÑANZAS DEL CICLO FORMATIVO, ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS, Y PROFESORADO

Artículo 5.– Enseñanzas del ciclo formativo.

1.– Objetivos generales del ciclo formativo:

a) Identificar las zonas de cultivo interpretando planos y esquemas para organizar los equipos y materiales.

b) Seleccionar y ubicar los materiales y equipos, asociándolos con su función e interpretando el cronograma de actividades, para su utilización en el proceso de cultivo.

c) Preparar y comprobar las instalaciones y equipos interpretando la documentación técnica y los protocolos de actuación asociados a las instalaciones para verificar su operatividad.

d) Aplicar técnicas de control, enriquecimiento y cosecha interpretando protocolos de actuación y cumpliendo las medidas higiénico-sanitarias para producir cultivos auxiliares.

- e) Efectuar procedimientos de higiene y desinfección, aplicando los productos, métodos y normas de higiene y desinfección, para producir cultivos auxiliares.
- f) Identificar los sistemas de producción, relacionándolos con las especies y fases de cultivo para producir especies acuícolas.
- g) Aplicar técnicas adaptadas a cada fase, especie y sistema de cultivo, describiendo las condiciones parámetros y medios para producir especies acuícolas.
- h) Aplicar sistemas de acondicionamiento, selección y extracción de las especies de cultivo relacionando las técnicas y los requisitos de calidad del producto para preparar y cosechar el producto final.
- i) Revisar y mantener las instalaciones y equipos acuícolas interpretando manuales, reconociendo y operando aquellos elementos que requieren intervención (por deterioro, desgaste, otros) para efectuar las operaciones de mantenimiento básico.
- j) Preparar y disponer materiales y equipos reconociendo los productos y medios y aplicando técnicas para su limpieza y desinfección.
- k) Identificar y describir las disfunciones en las instalaciones, observando sistemáticamente todos los elementos que configuran los equipos e instalaciones y analizando las relaciones causa-efecto para detectar averías.
- l) Identificar y describir los métodos de muestreo, relacionándolos con la metodología analítica que se debe aplicar, para realizar la toma de muestras.
- m) Recoger y manejar las muestras de cultivo, interpretando los protocolos establecidos en función de la analítica, para realizar tomas de muestras de cultivo.
- n) Interpretar los parámetros físico-químicos y zootécnicos propios del cultivo, identificando los rangos específicos de cada especie y fase, para controlar el cultivo.
- ñ) Efectuar mediciones del medio, organismos y alimentos, aplicando técnicas y registrando los parámetros para controlar el cultivo.
- o) Detectar y valorar desviaciones del aspecto del medio y del comportamiento y aspecto de los individuos, comparándolos con los normales, para reconocer anomalías en el cultivo.
- p) Aplicar técnicas de prevención y terapéuticas, interpretando los protocolos y las normas de manipulación de productos para prevenir y tratar patologías, teniendo en cuenta las implicaciones en la seguridad alimentaria.
- q) Aplicar y analizar las técnicas necesarias para mejorar los procedimientos de calidad del trabajo en el proceso de aprendizaje y del sector productivo de referencia.
- r) Aplicar técnicas de comunicación, adaptándose a los contenidos que se van a transmitir, a su finalidad, y a las características de las receptoras o los receptores, para asegurar la eficacia del proceso.
- s) Desarrollar trabajos en equipo y valorar su organización, participando con tolerancia y respeto y tomar decisiones colectivas o individuales para actuar con responsabilidad y autonomía.
- t) Reconocer sus derechos y deberes como agente activo en la sociedad, teniendo en cuenta el marco legal que regula las condiciones sociales y laborales para participar como ciudadana democrática o ciudadano democrático.

u) Analizar y utilizar los recursos existentes para el «aprendizaje a lo largo de la vida» y las tecnologías de la comunicación y de la información para aprender y actualizar sus conocimientos, reconociendo las posibilidades de mejora profesional y personal, para adaptarse a diferentes situaciones profesionales y laborales.

v) Utilizar procedimientos relacionados con la cultura emprendedora, empresarial y de iniciativa profesional, para realizar la gestión básica de una pequeña empresa o emprender un trabajo.

w) Analizar los riesgos ambientales y laborales asociados a la actividad profesional, con las causas que los producen a fin de fundamentar las medidas preventivas que se van a adoptar, y aplicar los protocolos correspondientes, para evitar daños en uno mismo, en las demás personas, en el entorno y en el ambiente.

x) Analizar y aplicar las técnicas necesarias para dar respuesta a la accesibilidad universal y al «diseño para todos».

y) Adoptar y valorar soluciones creativas ante problemas y contingencias que se presentan en el desarrollo de los procesos de trabajo para resolver de forma responsable las incidencias de su actividad.

2.– La relación de módulos profesionales que conforman el ciclo formativo:

- a) Técnicas de cultivos auxiliares.
- b) Técnicas de engorde de peces.
- c) Técnicas de engorde de moluscos.
- d) Instalaciones y equipos de cultivo.
- e) Técnicas de criadero de peces.
- f) Técnicas de criadero de moluscos.
- g) Técnicas de cultivo de crustáceos.
- h) Inglés Técnico.
- i) Formación y Orientación Laboral.
- j) Empresa e Iniciativa Emprendedora.
- k) Formación en Centros de Trabajo.

La correspondiente asignación horaria y el curso en el que se deberán impartir los módulos profesionales señalados se detallan en el anexo I.

Tanto la asignación horaria como el curso en el que los módulos se deberán impartir se podrán adaptar a las distintas ofertas formativas que pudieran ser reguladas por el Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura, en consonancia con lo dispuesto en el artículo 10 del presente Decreto.

3.– Para cada módulo profesional se establecen los resultados de aprendizaje que describen lo que se espera que conozca, comprenda y pueda realizar el alumnado al finalizar el periodo de formación, así como los criterios de evaluación y contenidos a impartir. Todo ello se establece en el anexo II.

4.– En relación con el módulo de Formación en Centros de Trabajo, se desarrollará en las últimas 12 semanas del segundo curso y se accederá una vez alcanzada la evaluación positiva en todos los módulos profesionales realizados en el centro educativo.

5.– Siguiendo las recomendaciones para el desarrollo y profundización de las competencias básicas establecidas por la Comisión Europea y en virtud del desarrollo de la formación relacionada con las áreas prioritarias, según lo establecido en la disposición adicional tercera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, el tratamiento del idioma extranjero en este ciclo formativo se realizará incorporando a su currículo un módulo de Inglés Técnico.

Artículo 6.– Espacios y equipamientos.

La relación de espacios y equipamientos mínimos para el desarrollo de la formación y el logro de los resultados y competencias establecidas, viene detallado en el anexo III.

Artículo 7.– Profesorado.

1.– Las especialidades del profesorado y su atribución docente para cada uno de los módulos profesionales del ciclo formativo se establecen en el apartado 1 del anexo IV.

2.– Las titulaciones requeridas al profesorado de los cuerpos docentes, con carácter general, son las establecidas en el artículo 13 del Real Decreto 276/2007, de 23 de febrero, por el que se aprueba el Reglamento de ingreso, accesos y adquisición de nuevas especialidades en los cuerpos docentes a que se refiere la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y se regula el régimen transitorio de ingreso a que se refiere la disposición transitoria decimoséptima de la citada Ley. Las titulaciones equivalentes a efectos de docencia, a las que se refiere el apartado 1 para las distintas especialidades del profesorado, son las recogidas en el apartado 2 del anexo IV.

3.– Para el profesorado de los centros de titularidad privada o de titularidad pública de otras administraciones distintas de las educativas, las titulaciones requeridas y los requisitos necesarios, para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título, son las incluidas en el apartado 3 del anexo IV del presente Decreto. En todo caso, se exigirá que las enseñanzas conducentes a las titulaciones citadas engloben los objetivos de los módulos profesionales y, si dichos objetivos no estuvieran incluidos, además de la titulación deberá acreditarse, mediante «certificación», una experiencia laboral de, al menos, tres años en el sector vinculado a la familia profesional, realizando actividades productivas en empresas relacionadas implícitamente con los resultados de aprendizaje.

CAPÍTULO IV

ACCESOS Y VINCULACIÓN A OTROS ESTUDIOS. CONVALIDACIONES, EXENCIONES Y CORRESPONDENCIAS. EQUIVALENCIAS Y EFECTOS ACADÉMICOS Y PROFESIONALES. OFERTA A DISTANCIA Y OTRAS MODALIDADES

Artículo 8.– Accesos y vinculación a otros estudios.

1.– El título de Técnico en Cultivos Acuícolas permite, el acceso directo para cursar cualquier otro ciclo formativo de grado medio, que se producirá en las condiciones de admisión que se establezcan.

2.– El título de Técnico en Cultivos Acuícolas permite, acceder mediante prueba o superación de un curso específico, en las condiciones que se establecen en el Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema

Educativo, a todos los ciclos formativos de grado superior de la misma familia profesional y a otros ciclos formativos en los que coincida la modalidad del bachillerato que facilite la conexión con los ciclos solicitados.

3.– El título de Técnico en Cultivos Acuícolas permite, el acceso a cualquiera de las modalidades de Bachillerato, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 44.1 Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, y en el artículo 34 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo.

Artículo 9.– Convalidaciones, exenciones y correspondencias.

1.– Quienes hubieran superado el módulo de Formación y Orientación Laboral o el módulo de Empresa e Iniciativa Emprendedora en cualquiera de los ciclos formativos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo al amparo de la misma ley.

2.– Las convalidaciones entre módulos profesionales establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo y los establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo de Educación, se presentan en el anexo V.

3.– De acuerdo con lo establecido en el artículo 27 del Decreto 32/2008, de 26 de febrero, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo, en el ámbito de la Comunidad Autónoma del País Vasco, podrá determinarse la exención total o parcial del módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo por su correspondencia con la experiencia laboral, siempre que se acredite una experiencia relacionada con este ciclo formativo en los términos previstos en dicho artículo.

4.– Quienes hayan obtenido la acreditación de todas las unidades de competencia incluidas en el título, mediante el procedimiento establecido en el Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de Reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral, podrán convalidar el módulo profesional de Formación y orientación laboral siempre que:

– Acrediten, al menos, un año de experiencia laboral.

– Estén en posesión de la acreditación de la formación establecida para el desempeño de las funciones de nivel básico de la actividad preventiva, expedida de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

5.– Podrán solicitar la convalidación del módulo de Inglés Técnico quienes hayan obtenido la acreditación de todas las unidades de competencia asociadas al perfil de este Título y acrediten, al menos, 3 años de experiencia laboral, en virtud de lo dispuesto en el artículo 40.5 del Real Decreto 1147/2011, de 29 de julio, por el que se establece la Ordenación General de la Formación Profesional del Sistema Educativo.

6.– La correspondencia de las unidades de competencia con los módulos profesionales que forman las enseñanzas del título de Técnico en Cultivos Acuícolas para su convalidación o exención y la correspondencia de los módulos profesionales del presente título con las unidades de competencia para su acreditación se recogen en el anexo VI.

Artículo 10.– Oferta a distancia y otras modalidades.

El Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura regulará la autorización y aspectos básicos, como la duración y secuenciación de los módulos, de la posible oferta de las enseñanzas

de este ciclo, en la modalidad de oferta completa distinta de la establecida en régimen general, así como, para la enseñanza a distancia u otras modalidades.

DISPOSICIÓN ADICIONAL PRIMERA.– Titulaciones equivalentes y vinculación con capacitaciones profesionales.

1.– El título de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola establecido por el Real Decreto 726/1994, de 22 de abril, tendrá los mismos efectos profesionales y académicos que el título de Técnico en Cultivos Acuícolas establecido en el Real Decreto 254/2011 de 28 de febrero.

2.– La formación establecida en este Decreto en el módulo profesional de Formación y Orientación Laboral capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, siempre que tenga, al menos 45 horas lectivas.

DISPOSICIÓN ADICIONAL SEGUNDA

La Viceconsejería de Formación Profesional y Aprendizaje Permanente, podrá autorizar proyectos con distinta duración a la establecida en el anexo I de este Decreto, siempre que no se altere la distribución de módulos por cursos y se respeten los horarios mínimos atribuidos a cada módulo en el Real Decreto de creación del título.

DISPOSICIÓN FINAL.– Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del País Vasco.

Dado en Vitoria-Gasteiz, a 18 de junio de 2013.

El Lehendakari,
IÑIGO URKULLU RENTERÍA.

La Consejera de Educación, Política Lingüística y Cultura,
CRISTINA URIARTE TOLEDO.

ANEXO I AL DECRETO 366/2013, DE 18 DE JUNIO

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES, ASIGNACIÓN HORARIA Y CURSO DE IMPARTICIÓN

Código	Módulo profesional	Asignación horaria	Curso
0703	1.– Técnicas de cultivos auxiliares	198	1.º
0704	2.– Técnicas de engorde de peces	165	1.º
0705	3.– Técnicas de engorde de moluscos	165	1.º
0706	4.– Instalaciones y equipos de cultivo	231	1.º
0707	5.– Técnicas de criadero de peces	231	2.º
0708	6.– Técnicas de criadero de moluscos	231	2.º
0709	7.– Técnicas de cultivo de crustáceos	198	1.º
E100	8.– Inglés Técnico	33	1.º
0710	9.– Formación y Orientación Laboral	105	2.º
0711	10.– Empresa e Iniciativa Emprendedora	63	2.º
0712	11.– Formación en Centros de Trabajo	380	2.º
	Total ciclo	2.000	

ANEXO II AL DECRETO 366/2013, DE 18 DE JUNIO

MÓDULOS PROFESIONALES: RESULTADOS DE APRENDIZAJE, CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CONTENIDOS

Módulo Profesional 1: Técnicas de cultivos auxiliares

Código: 0703

Curso: 1.º

Duración: 198 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Prepara los equipos y materiales necesarios en función del plan de producción relacionándolos con cada fase de cultivo y especie.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos y materiales.
- b) Se han asociado los equipos y materiales con las especies y fases de cultivo.
- c) Se han distribuido ordenadamente los equipos y materiales.
- d) Se ha comprobado la operatividad de los equipos y materiales.
- e) Se han almacenado, una vez utilizados, los equipos y materiales.
- f) Se ha trabajado en equipo y con responsabilidad.
- g) Se han respetado los procedimientos de orden y limpieza.
- h) Se han aplicado técnicas de cultivo de fitoplancton, describiendo las condiciones de cultivo y teniendo en cuenta las medidas higiénico-sanitarias.

2.– Aplica técnicas de cultivo de fitoplancton, describiendo las condiciones de cultivo y teniendo en cuenta las medidas higiénico-sanitarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han mantenido y manejado las cepas libres de contaminación.
- b) Se han preparado los medios de cultivo para pequeños y grandes volúmenes.
- c) Se han medido y registrado los parámetros físico-químicos.
- d) Se ha seleccionado el recipiente de cultivo para el replicado y desdoble en pequeños y grandes volúmenes.
- e) Se ha inoculado el cultivo en pequeños y grandes volúmenes.
- f) Se han aplicado técnicas de cosechado de cultivo en pequeños y grandes volúmenes.
- g) Se han respetado los procedimientos de orden, limpieza, desinfección y esterilización.

3.– Aplica técnicas de producción de rotíferos, describiendo las condiciones de cultivo y teniendo en cuenta las medidas higiénico-sanitarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se han mantenido y manejado las cepas libres de contaminación.
- b) Se han medido y registrado los parámetros físico-químicos.
- c) Se ha preparado la cantidad de alimento según las tablas de alimentación.
- d) Se han cosechado con las mallas adecuadas.
- e) Se han enriquecido según los requerimientos nutritivos larvarios.
- f) Se han inoculado en un nuevo tanque de producción.
- g) Se han respetado los procedimientos de orden, limpieza, desinfección y esterilización.

4.– Aplica técnicas de obtención de nauplios de artemia, describiendo las condiciones de cultivo y teniendo en cuenta las medidas higiénico-sanitarias.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha preparado la cantidad de cistes de artemia necesaria para la producción larvaria.
- b) Se han medido y registrado los parámetros físico-químicos.
- c) Se han incubado los cistes de artemia.
- d) Se han cosechado los nauplios de artemia eclosionados.
- e) Se han enriquecido los nauplios de artemia.
- f) Se han respetado los procedimientos de orden, limpieza, desinfección y esterilización.

5.– Determina la cantidad y calidad de los cultivos auxiliares, efectuando cálculos y observaciones e interpretando los datos obtenidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han tomado y preparado las muestras de los cultivos.
- b) Se ha calculado la densidad celular de fitoplancton y concentración de zooplancton.
- c) Se ha calculado el número total de individuos en las unidades de producción.
- d) Se ha calculado el porcentaje de hembras ovígeras en la producción de rotíferos.
- e) Se ha valorado el nivel de enriquecimiento del zooplancton.
- f) Se han detectado indicadores macro y microscópicos de contaminación en los cultivos auxiliares.
- g) Se han registrado los datos obtenidos en las tablas correspondientes manejando de forma básica las TIC.

6.– Efectúa tareas de limpieza, desinfección, esterilización y tratamientos sanitarios identificando los materiales y productos y aplicándolos en cada caso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han desinfectado las manos y las botas.

- b) Se han preparado y utilizado las disoluciones de desinfección.
- c) Se ha utilizado la autoclave para desinfectar los materiales y recipientes de cultivo.
- d) Se ha esterilizado y desinfectado el agua de cultivo.
- e) Se ha lavado el zooplancton.
- f) Se han desinfectado los cistes de artemia.
- g) Se han descapsulado los cistes de artemia.
- h) Se han respetado los procedimientos de orden, limpieza, desinfección y esterilización.

7.– Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, y aplicando las medidas para prevenirlos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado las medidas y equipos necesarios de protección personal y ambiental.
- b) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas.
- c) Se han operado los equipos respetando las normas de seguridad.
- d) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales y herramientas, entre otros.
- e) Se han reconocido los elementos de seguridad (protecciones, alarmas y pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los equipos de protección individual (calzado, protección ocular e indumentaria, entre otros) que se deben emplear en las distintas operaciones de cultivo, limpieza, desinfección y mantenimiento.
- f) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y protección personal requeridas.
- g) Se han determinado las medidas de seguridad y de protección personal que se deben adoptar en la preparación y ejecución de las operaciones de cultivo y mantenimiento de las instalaciones.
- h) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental.
- i) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.
- j) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos y patologías.

B) Contenidos:

1.– Preparación de equipos.

Identificación de materiales e instrumental para la manipulación de cultivos auxiliares.

Identificación de equipos complementarios de iluminación, filtración, dosificación, control de temperatura, otros.

Mantenimiento de uso de instalaciones y equipos. Automatismos.

Utilización de instrumentos y procedimientos de control.

Comunicación de toda incidencia detectada en instalaciones, equipos y materiales.

Recipientes o tanques de cultivo.

Tipos de recipientes para cada especie y fase de cultivo.

Sistemas de producción en continuo.

Protocolos de actuación durante las distintas fases del cultivo.

Normas de funcionamiento y manejo de equipos y materiales de equipos auxiliares.

Colaborar en las tareas de trabajo.

Actitud positiva y de confianza en la propia capacidad para alcanzar resultados de forma satisfactoria para todos.

Racionalización de las repercusiones y discriminación entre efectos positivos y negativos de nuestra actividad profesional.

2.- Cultivo de fitoplancton.

Mantenimiento y criterios de calidad de las cepas.

Mantenimiento de cepas de fitoplancton.

Observación microscópica del fitoplancton.

Registro informático de datos de microscopía.

Identificación de contaminantes.

Elaboración de los medios de cultivo.

Realización del trabajo en condiciones estériles.

Medición y registro de parámetros físico-químicos.

Selección de recipientes de cultivo.

Utilización de hematocitómetros.

Contaje de células de fitoplancton.

Realización de réplicas y desdobles de cepas.

Inoculación de cepas de fitoplancton.

Identificación de equipos y materiales de inoculación de cepas.

Cosecha de volúmenes de fitoplancton.

Mantenimiento del orden, limpieza, desinfección y esterilización.

Criterios de calidad en la manipulación de cepas de fitoplancton.

Biología y ecología del fitoplancton natural.

Taxonomía del fitoplancton.

Especies de uso en acuicultura.

Técnicas de microscopía.

Medios de cultivo: tipología y composición.

Parámetros físico-químicos.

Fases de crecimiento.

Réplicas y desdobles.

Sistemas de cultivo a pequeños y grandes volúmenes.

Protocolos de inoculación.

Medidas de seguridad y profilaxis.

Técnicas de cosechado de fitoplancton.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.

3.– Producción de rotíferos.

Mantenimiento y criterio de calidad de las cepas.

Mantenimiento de cepas de fitoplancton.

Uso de lupas binoculares.

Identificación de contaminantes.

Medición y registro de parámetros físico-químicos.

Preparación del alimento.

Cosecha de rotíferos.

Mantenimiento de filtros y mallas de cosecha.

Enriquecimiento de rotíferos.

Inoculación de rotíferos.

Mantenimiento del orden, limpieza, desinfección y esterilización.

Biología y ecología de los rotíferos.

Anatomía y fisiología de rotíferos. Ciclo de vida.

Taxonomía de rotíferos.

Criterios de calidad en la manipulación de cepas de fitoplancton.

Sistemas de producción.

Parámetros físico-químicos.

Tipos de alimento.

Técnicas de cosechado.

Sistemas de cosechado de rotíferos.

Tipos de enriquecedores.

Necesidades de enriquecimiento.

Fases de crecimiento.

Protocolos de inoculación de rotíferos.

Criterios de calidad en la inoculación de rotíferos.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.

4.– Obtención de nauplios de artemia.

Mantenimiento y criterios de calidad de los cistes de artemia.

Medición y registro de parámetros físico-químicos.

Incubación de cistes de artemia.

Descapsulación de cistes de artemia.

Cosecha de nauplios de artemia.

Enriquecimiento.

Mantenimiento del orden, limpieza, desinfección y esterilización.

Biología y ecología de la artemia.

Uso de artemia en acuicultura.

Criterios de calidad de los cistes de artemia.

Parámetros físico-químicos.

Sistemas de incubación de artemia.

Técnicas de cosechado de nauplios de artemia.

Tipos de enriquecedores de artemia.

Necesidades de enriquecimiento de artemia.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.

5.– Requerimientos cuantitativos y cualitativos.

Toma y preparación de muestras.

Realización de cálculos de densidad celular de fitoplancton.

Contaje de zooplancton.

Cálculo del número total de individuos.

Observación microscópica y contaje de rotíferos.

Seguimiento de los protocolos de enriquecimiento.

Aprovechamiento del enriquecedor.

Identificación de cultivos contaminados.

Observación de indicadores microscópicos mediante microscopios y lupas binoculares.

Manejo de cultivos contaminados.

Registro informático de datos de microscopía.

Utilización de herramientas TIC.

Técnicas de preparación de muestras.

Densidad celular del fitoplancton.

Concentración del zooplancton.

Número total de individuos.

Herramientas matemáticas para el cálculo.

Porcentaje de hembras ovígeras de rotíferos.

Indicadores macro y microscópicos de contaminación:

– Presencia de sedimentos.

– Color.

– Presencia de otros microorganismos.

Agrupaciones celulares.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

6.– Limpieza, desinfección, esterilización y tratamientos sanitarios.

Desinfección de manos y botas.

Preparación y utilización de disoluciones de desinfección.

Lavado y aclarado de equipos y materiales.

- Desinfección de materiales y recipientes de cultivo en autoclave.
- Esterilización del agua de cultivo.
- Lavado de zooplancton.
- Desinfección de cistes de artemia.
- Descapsulación de cistes de artemia.
- Mantenimiento del orden y limpieza.
- Higiene personal.
- Disoluciones de desinfección.
- Autoclave.
- Estufa de secado.
- Técnicas de lavado de rotíferos y artemia.
- Materiales y equipos de lavado de zooplancton.
- Métodos de desinfección de cistes de artemia.
- Técnicas de eclosión de cistes.
- Protocolos de desinfección y esterilización de materiales y equipos.
- Compromiso con los plazos previstos en la ejecución de una tarea.
- Actitud positiva y de confianza en la propia capacidad.
- Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.
- 7.– Cumplimiento de las normas de seguridad y medio ambiente.
- Identificación de las medidas de protección personal y ambiental.
- Utilización de equipos adecuados para minimizar el impacto ambiental de las actividades de cultivos auxiliares.
- Identificación de las causas de accidentes en el cultivo.
- Uso de los equipos siguiendo las normas de seguridad establecidas.
- Utilización de vestimenta y equipos de protección individual.
- Identificación de los elementos de seguridad de los equipos utilizados.
- Relación de las tareas con las medidas de seguridad y protección a adoptar.
- Identificación de las medidas de seguridad y protección al preparar y ejecutar las operaciones de cultivo y mantenimiento.
- Recogida selectiva de residuos.
- Mantenimiento del orden y limpieza.

Normas de seguridad de los equipos e instalaciones.

Caracterización de riesgos de accidente.

Normas de seguridad de los equipos e instalaciones.

Normas de seguridad para el uso de productos químicos.

Caracterización de riesgos de contaminación.

Criterios de selección para la retirada de los residuos generados.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental y cultural de la sociedad.

Predisposición a considerar positivamente las necesidades de formación.

Módulo Profesional 2: Técnicas de engorde de peces

Código: 0704

Curso: 2.º

Duración: 165 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Caracteriza las instalaciones y los equipos asociados al engorde de peces, describiéndolos y relacionando su uso con cada una de las fases del proceso.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado cada uno de los equipos y materiales con cada una de las operaciones y sistemas de preengorde y engorde.

b) Se han preparado los equipos y materiales de acuerdo a los manuales técnicos y a las condiciones de cultivo.

c) Se han relacionado los equipos con sus correspondientes unidades de medida.

d) Se han utilizado los materiales y equipos correspondientes a cada proceso en instalaciones de preengorde y engorde.

e) Se han respetado los procedimientos de orden y limpieza.

2.– Maneja los peces en las operaciones de preengorde y engorde describiendo y aplicando criterios de salud y bienestar animal.

Criterios de evaluación:

a) Se han sembrado los peces en las unidades de cultivo en función de su densidad y volumen.

b) Se han capturado los peces con las artes y utensilios requeridos para la unidad y tamaño de los peces.

c) Se han trasladado los peces entre unidades de preengorde y engorde, aplicando técnicas correspondientes al sistema de cultivo y tamaño de pez.

d) Se han identificado los criterios de bienestar animal.

e) Se han efectuado las operaciones respetando criterios de bienestar animal.

f) Se ha colaborado en los trabajos en equipo.

3.— Aplica procedimientos asociados al preengorde y engorde de peces reconociendo su secuencia y describiendo la metodología específica de cada una de ellas.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las operaciones asociadas al preengorde y engorde con la especie y sistema de cultivo.

b) Se ha identificado la secuencia de las operaciones asociada al sistema de cultivo.

c) Se han clasificado los peces siguiendo criterios de peso medio y homogeneidad poblacional y salud animal.

d) Se han ajustado los caudales según sistema de cultivo, en función de la biomasa, de la calidad del medio y del oxígeno disponible.

e) Se han establecido los sistemas antidepredación en función del sistema de cultivo y de las especies depredadoras.

f) Se han valorado las condiciones para el cambio de las redes.

g) Se han utilizado las TIC para el registro informático.

h) Se han realizado los cálculos para estimar pesos, biomásas y densidades.

4.— Prepara y distribuye el alimento de los peces, identificando los piensos y aplicando los métodos establecidos para cada sistema.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado los diferentes tipos de piensos y granulometrías con el tipo de pez y tamaño.

b) Se ha ajustado la dosis según la tabla de alimentación determinada.

c) Se ha comprobado y anotado el lote del alimento suministrado para controlar la trazabilidad y caducidad.

d) Se ha comprobado y ajustado el sistema automático de alimentación.

e) Se ha distribuido el alimento homogéneamente y con los tiempos de cadencia establecidos.

f) Se ha valorado el nivel de saciedad de los peces.

g) Se han valorado las consecuencias de la alimentación sobre el medio ambiente.

5.— Mide los parámetros físico-químicos y biológicos describiendo y aplicando las técnicas propias de cada caso.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y relacionado los parámetros que se han de medir para cada fase y sistema de cultivo.

b) Se han realizado biometrías y tomado muestras biológicas según criterios de representatividad poblacional, de salud y bienestar animal.

c) Se han efectuado las mediciones de parámetros físico-químicos con los equipos de medida calibrados.

d) Se han aplicado los protocolos establecidos en los manuales técnicos de los equipos de medida.

e) Se han relacionado las medidas efectuadas con el rango de valores para la especie, fase y situación de cultivo.

f) Se han transmitido las desviaciones de las mediciones.

g) Se ha comprobado que las actuaciones efectuadas han devuelto los parámetros fuera de rango a sus valores normales.

h) Se han registrado los parámetros en las hojas de control.

6.– Detecta alteraciones por observación directa del medio y del comportamiento habitual de los peces, aplicando medidas correctoras y comprobando su efecto.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la observación de las condiciones de cultivo como medida de prevención de riesgos.

b) Se han identificado las principales alteraciones del medio y del comportamiento normal de los organismos en cultivo.

c) Se han asociado las medidas correctoras que se deben aplicar con la anomalía detectada.

d) Se han identificado las medidas correctoras indicadas para cada situación.

e) Se han aplicado las técnicas y medios indicados en los protocolos para corregir la alteración.

f) Se ha comprobado la efectividad de las medidas correctoras aplicadas.

g) Se han transmitido con celeridad las anomalías detectadas.

h) Se han registrado las alteraciones y medidas correctoras.

7.– Efectúa tareas de limpieza y tratamientos de sanidad identificando los materiales y productos y relacionándolos con cada fase y sistema de cultivo.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los productos químicos y farmacológicos, atendiendo a criterios de higiene, desinfección, prevención y curación.

b) Se han aplicado las técnicas de limpieza e higiene según fase y sistema de cultivo.

c) Se ha comprobado si los productos que se van a utilizar cumplen con los requisitos de caducidad especificada en las etiquetas correspondientes.

d) Se han preparado los productos farmacológicos de acuerdo a las concentraciones establecidas según volumen de la unidad y biomasa de peces.

e) Se han suministrado los productos medicamentosos, teniendo en cuenta las características del producto y la fase y condiciones del cultivo.

f) Se han aplicado las vacunas según tipo de enfermedad.

8.– Realiza la pesca y dispone el producto para su traslado, interpretando y aplicando las normas de calidad del producto final.

Criterios de evaluación:

a) Se han efectuado las biometrías previas.

b) Se ha comprobado que los peces tienen el tamaño y la calidad requeridos.

c) Se han aplicado las medidas previas de preparación del producto antes de la pesca.

d) Se ha utilizado las artes de pesca adaptadas a la especie y sistema de cultivo.

e) Se han preparado los contenedores con las proporciones de agua y hielo para el sacrificio minimizando el sufrimiento.

f) Se han aplicado técnicas para garantizar la conservación del producto.

g) Se han distribuido las cantidades precisas de peces capturados en los contenedores para su transporte.

9.– Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, y aplicando las medidas para prevenirlos.

Criterios de evaluación:

a) Se han seleccionado las medidas y equipos necesarios de protección personal y ambiental.

b) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas.

c) Se han operado los equipos respetando las normas de seguridad.

d) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales y herramientas, entre otros.

e) Se han reconocido los elementos de seguridad (protecciones, alarmas, pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los equipos de protección individual (calzado, protección ocular e indumentaria, entre otros) que se deben emplear en las distintas operaciones de cultivo, limpieza, desinfección y mantenimiento.

f) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y protección personal requeridas.

g) Se han determinado las medidas de seguridad y de protección personal que se deben adoptar en la preparación y ejecución de las operaciones de cultivo y mantenimiento de las instalaciones.

h) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental.

i) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.

j) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos y patologías.

B) Contenidos:

1.– Características de las instalaciones y equipos.

Preparación de las unidades de cultivo: tanques, estanques y jaulas.

Preparación de equipos.

Manejo de maquinaria y equipos.

Mantenimiento y montajes básicos.

Relación de los tipos de equipos con sus unidades de medida.

Utilización de procedimientos de orden y limpieza en el uso de instalaciones y equipos.

Tipos de instalaciones.

Criterios de ubicación.

Estructura y funcionamiento de las instalaciones.

Circuitos abiertos y recirculaciones.

Equipos utilizados en cada tipo de instalaciones.

Unidades de medida.

Protocolos de actuación.

Espíritu de colaboración, trabajo en equipo y transmisión de información.

Curiosidad por descubrir la evolución histórica de la actividad técnica y de los medios y procedimientos que se han renovado.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

2.– Manejo de peces en el preengorde y engorde.

Siembra de peces según plan de cultivo.

Preparación de los contenedores de pesca.

Pesca de peces comerciales.

Manejo de peces respetando los criterios de bienestar animal.

Criterios de siembra de las unidades de cultivo.

Criterios de distribución en los contenedores.

Criterios de bienestar animal.

Espíritu de colaboración, trabajo en equipo y transmisión de información.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

3.– Procedimientos de preengorde y engorde.

Aprovisionamiento de alevines (extensivos).

Recogida de bajas.

Limpieza de marcos, compuertas y mallas.

Sifonado de tanques.

Ajuste de caudales y renovaciones.

Cambio y reparación de redes. Renovación de materiales.

Toma de datos y registro informático.

Clasificación y distribución de juveniles.

Instalación sistemas de control antidepredación.

Realización de cálculos de estimación de biomasa y densidad de cultivo.

Operaciones de preengorde y engorde.

Control antidepredación ornítica.

Criterios de clasificación y distribución de peces.

Disposición al trabajo en equipo.

Reconocimiento y valoración de las técnicas de organización y gestión en la realización de las tareas de la profesión.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental y cultura de la sociedad.

4.– Preparación y distribución del alimento.

Relación del tipo de pienso y la granulometría con la especie a engordar y su tamaño.

Preparación de dosis de pienso según programa de cultivo.

Ajuste de los sistemas de alimentación automática.

Distribución de alimentos según técnicas indicadas.

Interpretación y registro de datos.

Interpretación de parámetros y comportamientos de saciedad en los peces.

Importancia de la alimentación.

Relación entre la granulometría, la especie y el tamaño de pez.

Tablas de alimentación.

Criterios de trazabilidad y caducidad de los alimentos.

Sistemas de alimentación.

Impacto y riesgos derivados de la alimentación sobre el medio ambiente.

Pulcritud y claridad al cumplimentar estadillos de control.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental y cultura de la sociedad.

5.– Medición de parámetros físico-químicos y biológicos.

Toma de muestras.

Preparación de muestras.

Realización de mediciones de parámetros mediante equipos.

Calibración de equipos de medida.

Utilización de los equipos de medición correctamente.

Selección de rangos adecuados de los parámetros según especie cultivada.

Preparación de muestras.

Registro de datos.

Parámetros físico-químicos: temperatura, oxígeno disuelto, salinidad, amoníaco y nitritos.

Mediciones y valoraciones.

Análisis poblacional. Peso medio y biomasa.

Criterios de representatividad poblacional.

Unidades de medida.

Cambio de unidades.

Protocolos de actuación con los equipos de medición.

Rangos paramétricos adecuados para el cultivo según especies.

Criterios de representatividad.

Espíritu de colaboración, trabajo en equipo y transmisión de información.

Pulcritud y claridad al cumplimentar estadillos de control.

Compromiso con los plazos establecidos (previstos) en la ejecución de una tarea.

6.– Detección de alteraciones del medio y del comportamiento de los peces.

Identificación mediante la observación las pautas de comportamiento anómalo de los peces.

Relación de los tipos de anomalías con las medidas correctoras apropiadas.

Identificación de las medidas correctoras a aplicar.

Aplicación de las medidas correctoras indicadas.

Comprobación de la efectividad de las medidas aplicadas.

Registro de las incidencias del proceso de cultivo.

Desviaciones del medio que afectan a la salud de los peces.

Principales signos del comportamiento anómalo de los peces:

– Falta de apetito.

- Cambios de coloración.
- Agrupaciones extrañas.
- Natación errática.
- Agitación.
- Letargia.

Causas del comportamiento anómalos en los peces.

Medidas correctivas recomendadas.

Disposición a colaborar en el trabajo en equipo.

Responsabilidad y flexibilidad con los cambios que nos vengán impuestos.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental y cultura de la sociedad.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

7.– Limpieza y tratamientos de sanidad.

Preparación y suministro de productos químicos.

Relación de los productos químicos y farmacológicos más cotidianos con su uso.

Identificación de las técnicas de limpieza e higiene a aplicar según el tipo de cultivo.

Identificación de los tipos de vacunas más comunes y sus métodos de suministro.

Aplicación de vacunas siguiendo los protocolos establecidos.

Productos químicos y farmacológicos autorizados para el cultivo.

Criterios y normas de seguridad.

Símbolos del etiquetado de los productos químicos autorizados.

Criterios de utilización y dosificación de productos químicos.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental y cultura de la sociedad.

Comprender la relación entre el conocimiento científico y tecnológico y los valores, formas y condiciones de vida de las especies cultivadas.

Racionalización de las repercusiones y discriminación entre efectos positivos y negativos de nuestra actividad profesional.

8.– Pesca y preparación de los peces para su traslado.

Realización de biometrías.

Registro de datos mediante herramientas informáticas.

Valoración de los parámetros de calidad de la pesca.

- Preparación de los peces antes de su comercialización.
- Realización de procedimientos de pesca según especie y sistema de cultivo.
- Preparación de los contenedores de almacenamiento y transporte.
- Distribución de las pescas en los contenedores.
- Parámetros de calidad y frescura del pescado.
- Criterios de calidad comercial para los peces.
- Técnicas de conservación en fresco.
- Criterios de seguridad en el transporte.
- Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.
- 9.– Cumplimiento de las normas de seguridad y medio ambiente.
- Identificación de las medidas de protección personal y ambiental.
- Utilización de equipos adecuados para minimizar el impacto ambiental de las actividades de engorde de peces.
- Identificación de las causas de accidentes en el cultivo.
- Identificación de los elementos de seguridad de los equipos utilizados.
- Utilización de vestimenta y equipos de protección individual.
- Relación de las tareas con las medidas de seguridad y protección a adoptar.
- Identificación de las medidas de seguridad y protección al preparar y ejecutar las operaciones de cultivo y mantenimiento.
- Recogida selectiva de residuos.
- Mantenimiento del orden y de la limpieza.
- Caracterización de riesgos de accidente.
- Normas de seguridad de los equipos e instalaciones.
- Normas de seguridad para el uso de productos químicos.
- Caracterización de riesgos de contaminación.
- Criterios de selección para la retirada de los residuos generados.
- Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental y cultura de la sociedad.
- Orden y limpieza.
- Compromiso en el trabajo en equipo y de la transmisión de incidencias.

Racionalización de las repercusiones y discriminación entre efectos positivos y negativos de nuestra actividad profesional.

Módulo Profesional 3: Técnicas de engorde de moluscos

Código: 0705

Curso: 1.º

Duración: 165 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Prepara los recursos materiales y humanos, asociando sus características y funciones con el sistema y fase del proceso correspondiente a cada especie cultivada.

Criterios de evaluación:

a) Se han clasificado y caracterizado los diferentes sistemas de cultivo y sus correspondientes fases de producción.

b) Se han identificado los materiales, equipos y medios necesarios para cada sistema y fase del proceso.

c) Se ha realizado un inventario de materiales y equipos disponibles y deficitarios.

d) Se han preparado y organizado los recursos materiales y humanos.

e) Se ha supervisado la aptitud, calidad y funcionalidad de las instalaciones, materiales y equipos.

f) Se ha realizado el mantenimiento en uso de las instalaciones y equipos.

g) Se ha procesado y organizado la información utilizando medios informáticos.

h) Se ha colaborado responsablemente con el grupo de trabajo.

2.– Lleva a cabo las tareas para la obtención de la semilla de bivalvos, efectuando los cálculos y operaciones de preparación y verificando su calidad y cantidad.

Criterios de evaluación:

a) Se ha calculado la semilla necesaria y el número de colectores conforme a los objetivos de producción.

b) Se ha tramitado el pedido de semilla.

c) Se han preparado e instalado los colectores artificiales de semilla específicos de las especies cultivadas.

d) Se ha seleccionado la zona y la época de extracción o captación de semilla conforme a los criterios bioecológicos de la especie.

e) Se han seleccionado y aplicado las técnicas para la extracción de la semilla de los colectores artificiales o naturales.

f) Se ha comprobado la calidad biológico-sanitaria de la semilla.

g) Se ha seleccionado y clasificado la semilla en función de los criterios de calidad y los objetivos de producción.

h) Se ha evaluado la incidencia ambiental de los diferentes sistemas de obtención de semilla.

i) Se ha estabulado la semilla, antes de su siembra, en las condiciones ambientales adecuadas.

3.– Aplica las técnicas de preengorde y engorde de bivalvos, describiendo y secuenciando la metodología específica para cada especie y sistema de cultivo.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las técnicas de preengorde y engorde con las especies y condiciones de cultivo.

b) Se han clasificado y caracterizado las distintas fases del proceso productivo.

c) Se han programado secuencialmente las actividades de producción.

d) Se ha preparado el sustrato de cultivo adecuado a cada especie.

e) Se ha realizado la siembra en los sustratos de preengorde o engorde específicos.

f) Se han realizado las tareas de rareo y desdoble al objeto de controlar la densidad de individuos.

g) Se han establecido los métodos de prevención y control de predadores, competidores y epibiontes.

h) Se ha actuado en todo momento con responsabilidad, autonomía, iniciativa personal y espíritu de colaboración en el grupo de trabajo.

i) Se han utilizado sistemas informáticos para organizar, consultar y debatir la información.

4.– Aplica las técnicas de engorde de cefalópodos, describiendo y secuenciando la metodología y los sistemas de cultivo.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las técnicas de engorde con las especies y condiciones de cultivo.

b) Se han clasificado y caracterizado las distintas fases del proceso productivo.

c) Se han programado secuencialmente las actividades de producción.

d) Se ha preparado las instalaciones y equipos para el engorde de cefalópodos.

e) Se han capturado los cefalópodos con las artes y utensilios requeridos.

f) Se han realizado las tareas de sexado al objeto de controlar el engorde de individuos.

g) Se han establecido los métodos de prevención y control.

h) Se ha actuado en todo momento con responsabilidad, autonomía, iniciativa personal y espíritu de colaboración en el grupo de trabajo.

i) Se han utilizado sistemas informáticos para organizar, consultar y debatir la información.

5.– Controla la evolución del cultivo, midiendo los parámetros físico-químicos y verificando la calidad biológica y patológica.

Criterios de evaluación:

lunes 7 de octubre de 2013

- a) Se ha valorado la importancia de la prevención en el desarrollo de los cultivos.
- b) Se han tomado y preparado las muestras para su envío al laboratorio.
- c) Se han verificado los indicadores de incidencias patológicas, ambientales y ecológicas.
- d) Se ha controlado el crecimiento, la supervivencia y el engorde.
- e) Se han verificado los resultados analíticos.
- f) Se han aplicado medidas preventivas y correctoras.
- g) Se ha registrado y transmitido la información.
- h) Se han efectuado las observaciones con la debida atención y rigor.

6.– Cosecha la producción, preparando el producto de acuerdo con los criterios de calidad, destino final y normativa vigente.

Criterios de evaluación:

- a) Se han planificado y organizado el calendario de extracción del producto.
- b) Se han relacionado las artes y equipos de pesca con la especie que se va a cosechar.
- c) Se han manejado correctamente los utensilios y la maquinaria de captura.
- d) Se ha calculado la cantidad precisa de capturas según la demanda comercial.
- e) Se han procesado las capturas en función de la demanda y el destino comercial.
- f) Se ha acondicionado el producto conforme a los protocolos de comercialización.
- g) Se ha realizado un inventario de existencias, ventas, gastos y beneficios utilizando sistemas informatizados.

7.– Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental, identificando los riesgos asociados, y aplicando las medidas para prevenirlos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado las medidas y equipos necesarios de protección personal y ambiental.
- b) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas.
- c) Se han operado los equipos respetando las normas de seguridad.
- d) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales y herramientas, entre otros.
- e) Se han reconocido los elementos de seguridad (protecciones, alarmas y pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los equipos de protección individual (calzado, protección ocular e indumentaria, entre otros) que se deben emplear en las distintas operaciones de cultivo, limpieza, desinfección y mantenimiento.
- f) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y protección personal requeridas.

g) Se han determinado las medidas de seguridad y de protección personal que se deben adoptar en la preparación y ejecución de las operaciones de cultivo y mantenimiento de las instalaciones.

h) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental.

i) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.

j) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos y patologías.

B) Contenidos:

1.– Preparación de materiales.

Identificación de los diferentes sistemas de cultivo de moluscos.

Clasificación de los sistemas de cultivo según especie y fase de cultivo.

Identificación de materiales, equipos y medios de cultivo en las diferentes fases y sistemas.

Realización del inventario del material y los equipos disponibles.

Organización de los recursos materiales.

Organización de los recursos humanos.

Manejo de la maquinaria y equipos de cultivo.

Mantenimiento en uso de instalaciones y equipos.

Utilización de herramientas informáticas para el registro de datos.

Organización del trabajo en equipo.

Instalaciones, estructuras y sistemas de cultivo en función de la especie y las características de la zona.

Materiales, equipos y medios de cultivo en las diferentes fases y sistemas.

Control del inventario.

Criterios de mantenimiento de instalaciones y equipos de engorde.

Disposición e iniciativa ante nuevas tareas de la profesión.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

2.– Obtención de semilla de bivalvos.

Realización de cálculos elementales en dinámica de poblaciones: cómputo y medida.

Realización de la gestión virtual de adquisición de semilla.

Preparación y manipulación de colectores de semilla de moluscos bivalvos.

- Selección de zonas de captación/extracción de semilla.
 - Identificación de utensilios para la captura y extracción de semilla.
 - Extracción de semillas de colectores.
 - Selección y clasificación de la semilla.
 - Evaluación de la incidencia ambiental de los sistemas de obtención de semilla.
 - Estabulación de semillas de bivalvo.
 - Métodos de adquisición de semilla.
 - Sustratos y requerimientos ecológicos para la fijación según la especie.
 - Tipos de colectores según especies y zonas geográficas.
 - Períodos reproductivos de cada especie cultivada.
 - Normativas sobre extracción de semilla del medio natural.
 - Utensilios para la captura y extracción de semilla.
 - Técnicas de extracción de semilla de los colectores.
 - Criterios de calidad de la semilla.
 - Incidencia medioambiental de las labores de obtención de semilla.
 - Técnicas de estabulación de semillas según especie.
 - Disposición e iniciativa personal para la innovación en los medios materiales y en la organización de los procesos.
 - Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
 - Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental.
 - Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de una tarea.
- 3.– Técnicas de preengorde y engorde de bivalvos.
- Identificación de las técnicas de preengorde y engorde según especies y tipos de cultivo.
 - Clasificación de las fases del proceso de engorde de bivalvos.
 - Descripción de las fases del proceso de engorde de bivalvos.
 - Programación secuencial de las tareas del proceso de engorde.
 - Disposición de sustratos de cultivo.
 - Realización de la siembra en sustrato de semillas de bivalvo para engorde.
 - Utilización de cálculos elementales en dinámica de poblaciones: cómputo y medida.
 - Control de la densidad de cultivo: rareos y desdobles.

Control de predadores, competidores y epibiontes.

Uso de herramientas TIC.

Bioecología de los moluscos.

Anatomía y fisiología de bivalvos.

Necesidades nutritivas de los bivalvos.

Técnicas e instalaciones de preengorde y engorde de bivalvos:

Cultivos en parques de fondo.

Cultivos en parques suspendidos.

Cultivos en parques sobreelevados.

Competidores, predadores y epibiontes: métodos de control.

Legislación aplicable al preengorde y engorde de bivalvos.

Informática aplicada.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Disposición e iniciativa personal para la innovación en los medios materiales y en la organización de los procesos.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Reconocimiento del potencial de las Nuevas Tecnologías como elementos de consulta y apoyo.

4.– Técnicas de engorde de cefalópodos.

Identificación de las técnicas de engorde según especie y sistema de cultivo.

Clasificación de las fases del proceso de engorde de cefalópodos.

Descripción de las fases del proceso de engorde de cefalópodos.

Programación secuencial de las tareas del proceso de engorde de cefalópodos.

Disposición de instalaciones y equipos de engorde de cefalópodos.

Captura y transporte de cefalópodos.

Sexado de cefalópodos.

Engorde por sexos.

Control del cultivo.

Observación rutinaria de los cultivos.

Uso de herramientas TIC.

Anatomía y fisiología de cefalópodos.

Bioecología de cefalópodos.

Necesidades nutritivas de los cefalópodos.

Técnicas e instalaciones de engorde de cefalópodos:

Cultivos en instalaciones en tierra.

Cultivos en estructuras flotantes.

Artes y utensilios de captura de cefalópodos.

Normativa para la captura de cefalópodos.

Criterios de calidad en la captura y transporte de cefalópodos.

Indicadores sexuales en cefalópodos.

Técnicas de sexado de pulpos.

Técnicas preventivas en el engorde de cefalópodos.

Nociones de informática.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Disposición e iniciativa personal para la innovación en los medios materiales y en la organización de los procesos.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Reconocimiento del potencial de las Nuevas Tecnologías como elementos de consulta y apoyo.

5.– Control del cultivo.

Valoración de la importancia de los métodos preventivos.

Toma de muestras.

Preparación de muestras para laboratorio.

Identificación de indicadores de incidencias.

Control del crecimiento de poblaciones cultivadas.

Muestreo y analítica de parámetros de cultivo mediante equipos.

Verificación de los resultados analíticos.

Profilaxis y prevención.

Aplicación de medidas correctivas y preventivas en el cultivo.

Registro de datos.

Uso de herramientas TIC.

Observación rutinaria de cultivos.

Parámetros y condiciones de cultivo.

Técnicas de muestreo.

Mareas rojas y biotoxinas.

Indicadores de incidencias patológicas y medioambientales en bivalvos.

Indicadores de incidencias patológicas y medioambientales en cefalópodos.

Crecimiento, supervivencia y estados de engorde.

Tanatogénesis de moluscos.

Criterios de calidad comercial.

Estadillos de control de supervivencia y biomasa.

Métodos analíticos.

Sistemas de prevención y control de predadores, competidores y parásitos.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Valoración del orden y limpieza durante todo el proceso productivo.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

Actitud positiva y de confianza en la propia capacidad para alcanzar resultados de forma satisfactoria para todos.

6.– Cosecha.

Planificación del calendario de cosecha.

Identificación de las artes y equipos de cosecha según especie y sistema de cultivo.

Manejo de maquinaria y utensilios de cosecha.

Clasificación y contaje de individuos cosechados.

Cálculos elementales en dinámica de poblaciones: cómputo y medida.

Preparación, limpieza, clasificación, envasado y etiquetado de la cosecha.

Gestión de la producción.

Realización del inventario de existencias.

Uso de herramientas TIC.

Artes y equipos de cosecha.

Procesos de captura y extracción.

Legislación aplicable a la comercialización de moluscos.

Balances económicos.

Registros de datos.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental y cultural de la sociedad.

Valoración del orden y limpieza tanto durante las fases del proceso como en la presentación del producto.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Disposición e iniciativa personal para la innovación en los medios materiales y en la organización de los procesos.

Reconocimiento del potencial de las Nuevas Tecnologías como elementos de consulta y apoyo.

7.– Cumplimiento de las normas de seguridad y medio ambiente.

Identificación de las medidas de protección personal y ambiental.

Utilización de equipos adecuados para minimizar el impacto ambiental de las actividades de engorde de moluscos.

Identificación de las causas de accidentes en el cultivo.

Uso de equipos respetando las normas de seguridad.

Utilización de vestimenta y equipos de protección individual.

Identificación de los elementos de seguridad de los equipos utilizados.

Relación entre la manipulación de materiales y equipos con las medidas de seguridad y protección a adoptar.

Identificación de las medidas de seguridad y protección al preparar y ejecutar las operaciones de cultivo y mantenimiento.

Recogida selectiva de residuos.

Mantenimiento del orden y limpieza.

Caracterización de riesgos de accidente.

Normas de seguridad de los equipos e instalaciones.

Normas de seguridad para el uso de productos químicos.

Caracterización de riesgos de contaminación.

Criterios de selección para la retirada de los residuos generados.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental.

Racionalización de las repercusiones y discriminación entre efectos positivos y negativos de nuestra actividad profesional.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Módulo Profesional 4: Instalaciones y equipos de cultivo

Código: 0706

Curso: 1.º

Duración: 231 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Prepara los equipos e instalaciones según la fase y especie de cultivo interpretando su documentación técnica y aplicando procedimientos establecidos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos, maquinaria y sistemas de regulación y control.
- b) Se han asociado los equipos y maquinaria con las estructuras y sistemas de cultivo.
- c) Se han distribuido ordenadamente los equipos y materiales.
- d) Se han seleccionado las herramientas y utensilios de montaje.
- e) Se ha reconocido la secuencia operativa del montaje.
- f) Se han cortado, unido y montado los diferentes elementos que constituyen los sistemas de cultivo.
- g) Se ha verificado manualmente la funcionalidad de los equipos, de las instalaciones y estructuras de cultivo.
- h) Se han inventariado, registrado en soporte informático y almacenado los equipos y materiales.
- i) Se ha responsabilizado del cuidado del material y conservación de los equipos.

2.– Caracteriza los sistemas de tratamiento de agua y aire asociados a las instalaciones y fases de cultivo, determinando sus características y efectuando los cálculos y ajustes precisos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes sistemas utilizados para el tratamiento del agua y del aire.
- b) Se han elaborado croquis de circuitos de agua y aire.
- c) Se han calculado las secciones de los circuitos.
- d) Se han calculado caudales de agua de los circuitos.
- e) Se han asociado los equipamientos de un circuito cerrado con su aplicación.
- f) Se han ajustado los sistemas de aireación y oxigenación del agua.
- g) Se ha valorado la importancia de la sostenibilidad ambiental en la aplicación de sistemas de cultivo en circuito cerrado.
- h) Se han utilizado las TIC en la búsqueda de información.

3.– Realiza el mantenimiento preventivo de los equipos y elementos consumibles, asociándolos a sus requerimientos de operatividad y aplicando los procedimientos establecidos en la documentación técnica.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los puntos críticos a mantener.
- b) Se han comprobado las presiones de trabajo de los circuitos de agua y aire.
- c) Se han registrado las horas de funcionamiento de los equipos y maquinaria.
- d) Se han sustituido, ajustado y limpiado los consumibles de los equipos de filtración de agua y aire.
- e) Se ha comprobado el funcionamiento de los automatismos y alarmas.
- f) Se han ajustado los equipos de medida.
- g) Se han registrado en soporte informático las incidencias y consumos de los circuitos y sistemas.
- h) Se ha elaborado un inventario de consumibles.
- i) Se ha respetado la organización establecida.

4.– Detecta deterioros y averías básicas, controlando el funcionamiento de los circuitos y equipos y asociándolas a las causas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han inspeccionado visualmente las instalaciones y equipos de cultivo.
- b) Se ha identificado la disfunción.
- c) Se han reconocido las pautas de actuación ante una avería o fallo.
- d) Se ha asociado la gravedad de la avería con sus interferencias en el proceso productivo.
- e) Se han aplicado las medidas correctoras.
- f) Se han comunicado las incidencias de carácter grave.
- g) Se han registrado en soporte informático las incidencias producidas.
- h) Se ha colaborado en los trabajos en equipo.

5.– Desinfecta los equipos, maquinaria y sistemas de conducción de fluidos, interpretando y aplicando los protocolos higiénicos sanitarios.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la limpieza y desinfección de las instalaciones en el desarrollo de los cultivos.
- b) Se han seleccionado los productos de limpieza y desinfección.
- c) Se han preparado y renovado las disoluciones desinfectantes con la periodicidad exigida.
- d) Se han preparado y renovado las barreras sanitarias.
- e) Se han aplicado las técnicas de limpieza y desinfección.

f) Se ha conservado los equipos y materiales de limpieza y desinfección según sus especificaciones.

g) Se ha respetado la planificación establecida.

6.– Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, y aplicando las medidas para prevenirlos.

Criterios de evaluación:

a) Se han seleccionado las medidas y equipos necesarios de protección personal y ambiental.

b) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas.

c) Se han operado los equipos respetando las normas de seguridad.

d) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales y herramientas, entre otros.

e) Se han reconocido los elementos de seguridad (protecciones, alarmas y pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los equipos de protección individual (calzado, protección ocular e indumentaria, entre otros) que se deben emplear en las distintas operaciones de cultivo, limpieza, desinfección y mantenimiento.

f) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y protección personal requeridas.

g) Se han determinado las medidas de seguridad y de protección personal que se deben adoptar en la preparación y ejecución de las operaciones de cultivo y mantenimiento de las instalaciones.

h) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental.

i) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.

j) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos y patologías.

B) Contenidos:

1.– Preparación de equipos e instalaciones.

Identificación de equipos, maquinaria y sistemas de control utilizados en las instalaciones de acuicultura.

Identificación de elementos estructurales de las instalaciones.

Interpretación del despiece de los elementos empleados en los sistemas de cultivos.

Realización de la distribución de los equipos y materiales teniendo en cuenta la acción programada.

Preparación y fijación de las partes de los sistemas de cultivos.

Reparación y montaje de elementos de instalaciones de acuicultura.

Realización de la revisión del funcionamiento de equipos e instalaciones antes de su utilización.

Realización de inventarios de materiales y equipos.

Utilización de herramientas informáticas para el registro de datos.

Tipos de instalaciones de cultivo: en tierra, flotantes y sumergidas.

Tipos de tanques y estanques de cultivo.

Disposición de equipos y maquinaria asociados a cada instalación.

Disposición de equipos y herramientas de un taller de acuicultura.

Tipos de redes.

Elementos hidráulicos de las instalaciones.

Caracterización de sistemas y equipos de suministro y control de la alimentación.

Maquinarias asociadas a las operaciones de cultivo.

Gestión de existencias, almacén e inventarios.

Importancia de la conservación de las instalaciones y equipos de cultivo.

Cuidar y prestar atención al utilizar los equipos e instalaciones.

Disposición e iniciativa ante nuevas tareas.

Reconocimiento y valoración de diferentes niveles de habilidad propios y de los demás.

2.– Características de los sistemas hidráulicos y de tratamiento de fluidos y gases.

Identificación de circuitos de agua y aire con sus elementos en planos de instalaciones.

Medición y cálculo de secciones de la red de conducción en los sistemas de cultivo.

Medición del cálculo de caudales de agua.

Identificación de los elementos y equipos asociados a sistemas de recirculación de agua dulce y salada.

Realización del mantenimiento de sistemas de recirculación.

Identificación de los equipos y sistemas de tratamiento del aire.

Realización del ajuste del sistema de aireación.

Utilización de herramientas informáticas para la búsqueda de información.

Caracterización de sistemas de captación, distribución y evacuación del agua.

Tipos de bombas.

Sistemas de tratamiento de agua dulce.

Sistemas de tratamiento de agua salada.

Cálculo de volúmenes de las diferentes figuras geométricas aplicables a la acuicultura.

Tanques de decantación.

Sistemas de filtración del agua: mecánica, biológica y química.

Cálculo de secciones de las tuberías.

Sistemas de recirculación de agua.

Impacto ambiental de los distintos sistemas de cultivo.

Equipos de desinfección y esterilización del agua.

Sistemas y equipos de calentamiento y enfriamiento del agua.

Dispositivos de control, regulación y seguridad.

Automatismos.

Sistemas de aireación y oxigenación.

Filtración del aire.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental.

Curiosidad por descubrir la evolución histórica de la actividad técnica y de los medios y procedimientos que se han renovado.

Disposición e iniciativa ante nuevas tareas.

3.– Mantenimiento de uso de las instalaciones acuícolas.

Identificación de las labores de mantenimiento.

Revisión del estado de los circuitos de aire y agua.

Realización del registro de horas/días de funcionamiento de equipos y maquinaria de cultivo.

Mantenimiento de instalaciones y equipos.

Ajuste de equipos de medida.

Utilización de herramientas informáticas para el registro de datos.

Reposición de componentes.

Gestión de inventarios.

Tipos de mantenimiento de instalaciones y maquinaria acuícolas: de uso, preventivo, correctivo y condicional.

Operaciones básicas de mantenimiento.

Revisión y diagnóstico de instalaciones.

Protocolos de mantenimiento de estructuras de cultivo.

Protocolos de uso y mantenimiento de elementos estructurales de instalaciones de cultivo.

Mantenimiento de los sistemas de tratamientos de fluidos, circuitos y elementos asociado.

Métodos de uso y mantenimiento de equipos.

Automatismos y alarmas en las instalaciones acuícolas.

Instrumentos de medidas en las instalaciones acuícolas: manómetros, presostatos, termóstatos.

Aplicaciones informáticas.

Trabajo en equipo.

Actitud positiva y de confianza en la propia capacidad.

Responsabilidad y flexibilidad con los cambios que nos vengan impuestos.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

4.– Detección de averías.

Inspección periódica de instalaciones y equipos de cultivo.

Identificación de las disfunciones más habituales de los sistemas de cultivo acuícola.

Conocimiento de las pautas de actuación ante averías o fallos del sistema.

Relación del efecto de las averías con su repercusión en el proceso de cultivo.

Realización de la limpieza y desinfección de las instalaciones siguiendo los protocolos de actuación indicados.

Realización del cálculo y preparación de las diluciones para la aplicación de productos químicos.

Utilización de herramientas informáticas para el registro de datos.

Gestión de historiales de averías y soluciones aplicadas.

Funcionamiento y aplicaciones de los dispositivos de regulación y control de la maquinaria y equipos acuícolas.

Variables de utilización de la maquinaria y equipos acuícolas.

Importancia de la desinfección en la evolución de los cultivos.

Sistemas para detectar disfunciones en los sistemas y equipos.

Diagnóstico de averías.

Sistemas de actuación ante emergencias.

Equipos de limpieza y desinfección de las instalaciones.

Sistemas de limpieza de las conducciones de agua.

Productos de limpieza y desinfección.

Símbolos del etiquetado de los productos químicos autorizados.

Protocolos de conservación de los equipos y materiales.

Atención en el cumplimiento de las tareas a realizar.

Comunicación clara y precisa.

Motivación para el trabajo en equipo.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa del patrimonio medio-ambiental y cultural.

5.– Limpieza y desinfección de las instalaciones.

Identificación de los equipos de limpieza y desinfección.

Utilización adecuada de los equipos de limpieza y desinfección.

Identificación de los productos de limpieza y desinfección.

Preparación y renovación de las disoluciones desinfectantes con la periodicidad requerida.

Preparación y renovación de las barreras sanitarias.

Realización de la limpieza y desinfección de las instalaciones siguiendo los protocolos de actuación indicados.

Cálculo y preparación de las diluciones para la aplicación de productos químicos.

Uso y almacenamiento correcto de los equipos y materiales.

Importancia de la desinfección en la evolución de los cultivos.

Equipos de limpieza y desinfección de las instalaciones.

Productos de limpieza y desinfección.

Sistemas de limpieza de las conducciones de agua.

Protocolo de actuación en las barreras sanitarias.

Símbolos del etiquetado de los productos químicos autorizados.

Protocolos de conservación de los equipos y materiales.

Atención en el cumplimiento de las tareas a realizar.

Trabajo en equipo.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

6.– Cumplimiento de las normas de seguridad y medio ambiente.

Selección de las medidas y equipos de protección personal para cada situación del proceso productivo.

Identificación de las medidas y equipos de protección personal para cada situación del proceso productivo.

Identificación de las medidas y equipos de protección ambiental para cada situación del proceso productivo.

Identificación del riesgo y el nivel de peligrosidad de cada situación de trabajo.

Utilización de los equipos respetando las normas de seguridad.

Identificación de las causas de accidentes en el cultivo.

Utilización de vestimenta y equipos de protección individual.

Adopción de medidas de seguridad y protección personal en la ejecución de las tareas.

Adopción de medidas de seguridad y protección ambiental en la ejecución de las tareas.

Identificación de las fuentes potenciales de contaminación.

Mantenimiento del orden y limpieza.

Recogida selectiva de residuos.

Normas de seguridad de los equipos e instalaciones.

Normas de seguridad para el uso de productos químicos.

Caracterización de riesgos de accidente.

Caracterización de riesgos de contaminación.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa del patrimonio medio-ambiental.

Predisposición a considerar positivamente las necesidades de formación que aparecen en una situación de cambio.

Módulo Profesional 5: Técnicas de criadero de peces

Código: 0707

Curso: 2.º

Duración: 231 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Utiliza los materiales y equipos asociados a la cría de peces, describiéndolos y relacionando su uso con cada una de las fases y sistemas del proceso.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado los equipos y materiales con las operaciones de reproducción y cría larvaria.

b) Se han preparado los equipos y materiales de acuerdo a los manuales técnicos y a las condiciones de cultivo.

c) Se han relacionado los equipos de medida con su aplicación.

d) Se han utilizado los materiales y equipos correspondientes a cada proceso.

d) Se han limpiado y desinfectado los equipos y materiales empleados en el proceso de cultivo.

e) Se han almacenado, ordenado y clasificado los equipos y materiales después de su utilización.

2.– Maneja reproductores, describiendo y aplicando las técnicas de reproducción.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los criterios de calidad aplicables al manejo en todas las fases del proceso.
- b) Se han marcado los reproductores.
- c) Se han aplicado los parámetros de la cuarentena y los tratamientos preventivos y terapéuticos.
- d) Se han aplicado las condiciones de fotofase y termofase para la maduración y puesta.
- e) Se ha suministrado el tipo de alimento y la cantidad conforme a las tablas de alimentación y condiciones del cultivo.
- f) Se han aplicado técnicas de masaje abdominal y fecundación.
- g) Se han recolectado y cuantificado los huevos.

3.– Maneja puestas, describiendo y aplicando las técnicas de incubación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han distribuido los huevos en los incubadores a las densidades establecidas para cada especie.
- b) Se han aplicado tratamientos profilácticos.
- c) Se han asociado los parámetros zootécnicos y físico-químicos con el proceso de incubación de las especies.
- d) Se han recolectado y cuantificado las larvas.
- e) Se han identificado los estadios de desarrollo embrionario.
- f) Se han registrado los parámetros e indicadores de calidad del proceso.
- g) Se han transvasado las larvas a los tanques de cultivo larvario.

4.– Aplica las técnicas asociadas al cultivo larvario y postlarvario reconociendo su secuencia y aplicando la metodología específica de cada una de ellas.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado las técnicas asociadas al cultivo larvario y postlarvario con las especies y condiciones de cultivo.
- b) Se ha contado y distribuido el fitoplancton y las presas en los tanques de cultivo.
- c) Se han aplicado las técnicas asociadas a la inflación de la vejiga gaseosa.
- d) Se han dosificado los piensos en función de la especie, las fases y condiciones de cultivo.
- e) Se han ajustado los caudales en función de la fase y condiciones de cultivo.
- f) Se han colocado las mallas de desagüe según tamaño de individuos.

- g) Se han redistribuido las larvas ajustando su densidad a las condiciones de cultivo.
- h) Se han respetado los procedimientos de orden y limpieza.
- i) Se han utilizado herramientas informáticas para el registro y el control de datos.

5.– Aplica las técnicas asociadas al cultivo de alevines, siguiendo la metodología específica de cada especie.

Criterios de evaluación:

- a) Se han capturado de los tanques los alevines aplicando criterios de salud y bienestar animal.
- b) Se han clasificado los alevines aplicando criterios de peso medio y homogeneidad de las poblaciones resultantes.
- c) Se han redistribuido los alevines en los tanques, ajustando su densidad a las condiciones de cultivo.
- d) Se han determinado los pesos medios y los coeficientes de variación.
- e) Se ha ajustado y distribuido la alimentación según tamaño.
- f) Se ha efectuado el desvejigado.
- g) Se han identificado los diferentes tipos de malformaciones.
- h) Se han preparado los alevines para su transporte, según criterios de densidad y salud animal.
- i) Se han respetado los procedimientos de orden y limpieza.

6.– Detecta alteraciones por observación directa del medio y del comportamiento habitual de los reproductores, larvas y postlarvas, aplicando medidas correctoras y comprobando su efecto.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la observación de las condiciones de cultivo como medida de prevención de riesgos.
- b) Se han identificado las principales alteraciones del medio y del comportamiento normal de los organismos en cultivo.
- c) Se han asociado las medidas correctoras a aplicar con la anomalía detectada.
- d) Se han identificado las medidas correctoras indicadas para cada situación.
- e) Se han aplicado las técnicas y los medios indicados en los protocolos para corregir la alteración.
- f) Se ha comprobado la efectividad de las medidas correctoras aplicadas.
- g) Se han transmitido con celeridad las anomalías detectadas.
- h) Se han registrado las alteraciones y medidas correctoras.

7.– Mide los parámetros físico-químicos y biológicos, describiendo y aplicando las técnicas propias de cada caso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado los parámetros que se han de medir con la fase del cultivo.
- b) Se han realizado biometrías y tomado muestras biológicas según criterios de representatividad poblacional, de salud y bienestar animal.
- c) Se han efectuado las mediciones de parámetros físico-químicos con los equipos de medida calibrados.
- d) Se han aplicado los protocolos establecidos en los manuales técnicos de los equipos de medida.
- e) Se han relacionado las medidas efectuadas con el rango de valores para la especie, fase y situación de cultivo.
- f) Se han transmitido las desviaciones de las mediciones.
- g) Se ha comprobado que las actuaciones efectuadas han devuelto los parámetros fuera de rango a sus valores normales.
- h) Se han registrado los parámetros en las hojas de control.

8.– Efectúa tareas de limpieza y tratamientos de sanidad, identificando los materiales y productos y aplicándolos con seguridad en cada caso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los productos químicos y farmacológicos, atendiendo a criterios higiénicos, preventivos y curativos.
- b) Se han aplicado las técnicas de limpieza e higiene según fase del cultivo.
- c) Se ha reconocido el significado de los símbolos del etiquetado de los productos y su fecha de caducidad.
- d) Se han preparado los productos químicos y farmacológicos de acuerdo a las concentraciones establecidas según volumen del tanque y biomasa.
- e) Se han preparado y renovado las barreras sanitarias según criterios de eficacia y actividad de los productos.
- f) Se han suministrado los productos en función de las características y tipo de cultivo.
- g) Se han respetado las condiciones de seguridad en la manipulación y aplicación de productos.

9.– Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados, y aplicando las medidas para prevenirlos.

Criterios de evaluación:

- a) Se han seleccionado las medidas y equipos necesarios de protección personal y ambiental.
- b) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas.
- c) Se han operado los equipos respetando las normas de seguridad.
- d) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales y herramientas, entre otros.

e) Se han reconocido los elementos de seguridad (protecciones, alarmas, pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los equipos de protección individual (calzado, protección ocular e indumentaria, entre otros) que se deben emplear en las distintas operaciones de cultivo, limpieza, desinfección y mantenimiento.

f) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y protección personal requeridas.

g) Se han determinado las medidas de seguridad y de protección personal que se deben adoptar en la preparación y ejecución de las operaciones de cultivo y mantenimiento de las instalaciones.

h) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental.

i) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.

j) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos y patologías.

B) Contenidos:

1.– Uso de materiales y equipos.

Preparación de los tanques.

Preparación de equipos.

Ubicación de equipos y materiales.

Identificación de equipos de medida utilizados en la cría de peces.

Relación entre equipos de medida y su aplicación.

Manejo de utensilios y equipos.

Limpieza y desinfección de materiales y equipos.

Mantenimiento y montaje básicos de equipos y materiales de cría.

Características generales de las instalaciones de cría larvaria:

– Tipos de instalaciones.

– Criterios de localización.

– Tipos de agua.

– Sistemas de extracción, filtración y recirculación.

– Conducciones.

– Zonas del criadero.

– Tipos de tanques.

Equipos y materiales utilizados en cada fase del proceso de cría.

Manuales técnicos de equipos y materiales de cría.

Protocolos de limpieza y desinfección de materiales y equipos.

Disposición a la planificación de las propias tareas y a la autoevaluación de lo conseguido.

Actitud positiva y de confianza en la propia capacidad para alcanzar resultados de forma satisfactoria.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

2.– Manejo de reproductores.

Formación de lotes de puesta.

Traslado de reproductores y cambio de tanques.

Toma de datos y anotación de la información correspondiente.

Utilización de herramientas TIC.

Aplicación de tratamientos profilácticos a reproductores.

Aplicación de tratamientos terapéuticos a reproductores.

Relación del fotoperiodo y termoperiodo con la reproducción de las especies.

Ajuste y revisión de fotoperiodos y termoperiodos.

Evaluación visual de maduración.

Preparación y distribución de alimentos a los reproductores.

Elaboración de tablas de alimentación.

Realización de masaje abdominal a reproductores.

Recolección de las puestas y eliminación de huevos muertos.

Cuantificación de huevos.

Selección de huevos.

Criterios de selección de reproductores.

Tipos de estadillos de registro de datos en el proceso de reproducción.

Criterios de seguridad para el manejo y estabulación de reproductores.

Tipos de tratamientos preventivos y terapéuticos para reproductores.

La importancia del fotoperiodo y del termoperiodo en la maduración y puesta de huevos.

Pautas de determinación de la maduración de reproductores.

Alimentos para reproductores.

Dietas para reproductores de peces.

Técnicas de masaje y de fecundación artificial de gametos.

Recolectores de huevos.

Técnicas de cuantificación de huevos.

Criterios de calidad para la selección de huevos.

Disposición e iniciativa personal para la innovación en los medios materiales y en la organización de los procesos.

Valoración del orden y limpieza tanto durante las fases del proceso.

Disposición a la planificación de las propias tareas y a la autoevaluación de lo conseguido.

Disposición e iniciativa personal para aportar ideas y acordar procedimientos.

3.– Manejo de las puestas.

Distribución de los huevos en los tanques de incubación.

Aplicación de tratamientos profilácticos a los huevos.

Relación entre parámetros de cultivo y el proceso embrionario.

Cosecha y cuantificación larvaria.

Utilización de lupas binoculares.

Identificación de los estadios de desarrollo embrionario en peces.

Realización del registro de datos.

Utilización de herramientas TIC.

Transporte y distribución de larvas en los tanques.

Características de los tanques de incubación.

Criterios de seguridad para el manejo de huevos.

Tipos de tratamientos profilácticos para huevos de peces.

Parámetros zootécnicos que influyen en el desarrollo embrionario.

Técnicas de contaje de larvas de peces.

El desarrollo embrionario en peces.

Cuidados esenciales durante el proceso.

Disposición e iniciativa personal para la innovación en los medios materiales y en la organización de los procesos.

Valoración del orden y limpieza tanto durante las fases del proceso.

4.– Cultivo de las larvas.

Cuantificación y distribución de fitoplancton.

Cuantificación y distribución de presas.

Enriquecimiento de presas.

Aplicación de técnicas para combatir la inflamación de vejiga.

Distribución de piensos a larvas.

Elaboración de tablas de alimentación de larvas de peces.

Ajuste de caudales y renovaciones. Agua y aire.

Realización de ajustes de aireación.

Cambio de mallas de desagüe.

Manejo de larvas.

Ajustes de la densidad larvaria (desdobles).

Sifonado de tanques y limpieza de utensilios y equipos.

Interpretación de estadillos de cultivo larvario.

Registro de datos y traslado a las aplicaciones informáticas.

Características de los tanques de cultivo de larvas.

Secuencia de presas según especie.

Técnicas de inflación de la vejiga gaseosa.

Tablas de alimentación larvaria.

Necesidades de agua y aireación en el cultivo larvario de peces.

Tipos de estadillos de cultivo larvario.

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de una tarea.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

5.– Cultivo de alevines.

Realización de procedimientos de vacunación.

Captura de alevines.

Clasificación de alevines siguiendo criterios de peso medio y homogeneidad.

Traslado y siembra de los alevines.

Ajuste de caudales.

Cuantificación de alevines.

Pesaje de lotes.

Cálculo de coeficientes de variación.

Distribución de alimento.

Interpretación de estadillos.

- Utilización de herramientas TIC.
- Desvejjado de alevines (eliminación de peces sin vejiga).
- Depuración de alevines no aptos.
- Identificación de anomalías y malformaciones de alevines.
- Organización y preparación de lotes para su transporte.
- Sifonado de tanques.
- Limpieza de materiales y utensilios.
- Características de los tanques de alevinaje.
- Criterios de salud y bienestar animal.
- Técnicas de captura de alevines.
- Clasificaciones, movimientos y redistribuciones de alevines.
- Tablas de alimentación de alevines.
- Tipos de estadillos de cultivo de alevines.
- Tipos y grados de anomalías y malformaciones.
- Criterios de calidad para el transporte de alevines.
- Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.
- Disposición e iniciativa ante nuevas tareas.
- Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.
- Valoración del orden y limpieza tanto durante las fases del proceso como en la presentación del producto.

6.– Detección de alteraciones del medio y de los organismos en cultivo.

Observación rutinaria de cultivos.

Identificación de alteraciones del medio de cultivo.

Identificación de comportamiento anómalo de los individuos en cultivo.

Relación entre el tipo de anomalía y las medidas correctoras a aplicar.

Identificación de medidas correctoras.

Aplicación de medidas correctoras.

Valoración de las medidas correctivas.

Toma de muestras.

Comunicación de incidencias.

Registro de históricos.

Uso de herramientas TIC.

Desviaciones del medio que afectan a la salud de los peces.

Principales signos del comportamiento anómalo de los peces:

– Falta de apetito.

– Cambios de coloración.

– Agrupaciones extrañas.

– Natación errática.

– Agitación.

– Letargia.

Causas del comportamiento anómalo en los peces.

Medidas correctivas recomendadas.

Disposición e iniciativa ante nuevas tareas.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Reconocimiento y valoración de las técnicas de organización y gestión en la realización de las tareas.

7.– Medición de parámetros físico-químicos y biológicos.

Identificación de parámetros a medir.

Toma de muestras.

Preparación de muestras.

Cambio de unidades.

Calibración de equipos de medida.

Medición de parámetros mediante equipos.

Aplicación de protocolos de uso de los equipos de medida.

Realización de mediciones y valoraciones.

Análisis poblacional: peso medio y número de individuos.

Selección de rangos adecuados para los parámetros según especie cultivada.

Comunicación de incidencias.

Valoración de las actuaciones de corrección de parámetros.

Registro de datos.

Uso de herramientas TIC.

Parámetros físico-químicos en los cultivos.

– Temperatura.

– Oxígeno.

– Salinidad.

– pH.

– Amoníaco.

– Nitritos.

Criterios de representatividad.

Unidades de medida.

Técnicas de medición y valoración.

Manuales técnicos de los equipos de medida.

Rangos óptimos según especies y fases.

Tablas de control de parámetros.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

8.– Limpieza y tratamientos de sanidad.

Realización de la relación de los productos químicos y farmacológicos más cotidianos con su uso.

Identificación y aplicación de las técnicas de limpieza e higiene a aplicar según el tipo de cultivo.

- Preparación y suministro de productos químicos.
- Preparación y ubicación de barreras sanitarias.
- Preparación y suministro de productos farmacológicos.
- Productos químicos y farmacológicos autorizados para el cultivo.
- Criterios de utilización y dosificación de productos químicos.
- Símbolos de etiquetado de productos químicos.
- Criterios y normas de seguridad en el uso de productos químicos y farmacológicos.
- Barreras sanitarias.
- Criterios de utilización y dosificación de productos químicos para cada fase.
- Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental.
- Participación solidaria en tareas de equipo.
- 9.– Cumplimiento de las normas de seguridad y medio ambiente.
- Identificación de las medidas de protección personal y ambiental.
- Utilización de los equipos adecuados para minimizar el impacto ambiental de las actividades de cría de peces.
- Uso de equipos respetando las normas de seguridad.
- Identificación de las causas de accidentes en el cultivo.
- Utilización de vestimenta y equipos de protección individual.
- Identificación de los elementos de seguridad de los equipos utilizados.
- Relación entre la manipulación de materiales y equipos con las medidas de seguridad y protección a adoptar.
- Identificación de las medidas de seguridad y protección al preparar y ejecutar las operaciones de cultivo y mantenimiento.
- Recogida selectiva de residuos.
- Orden y limpieza.
- Caracterización de riesgos de accidente.
- Normas de seguridad de los equipos e instalaciones.
- Normas de seguridad para el uso de productos químicos.
- Caracterización de riesgos de contaminación.
- Criterios de selección para la retirada de los residuos generados.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental.

Racionalización de las repercusiones y discriminación entre efectos positivos y negativos de nuestra actividad profesional.

Valoración del orden y limpieza tanto durante las fases del proceso como en la presentación del producto.

Módulo Profesional 6: Técnicas de criadero de moluscos

Código: 0708

Curso: 2.º

Duración: 231 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Dispone los equipos y la maquinaria para desarrollar las actividades de cría de moluscos, asociando sus funciones con la fase de cultivo y la especie.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los equipos y la maquinaria para cada fase de cultivo.
- b) Se han ubicado ordenadamente los materiales y equipos.
- c) Se han comprobado que los equipos y materiales están en condiciones de uso, teniendo en cuenta el funcionamiento estándar de los mismos.
- d) Se han limpiado y desinfectado los equipos y materiales empleados en el proceso de cultivo.
- e) Se han almacenado, ordenado y clasificado los equipos y materiales después de su utilización.
- f) Se ha trabajado en equipo y con responsabilidad.

2.– Estabula los reproductores, describiendo y aplicando las condiciones de acondicionamiento específicas para la maduración.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los criterios de selección.
- b) Se han limpiado los reproductores.
- c) Se han distribuido los reproductores en los tanques de acondicionamiento en las densidades establecidas.
- d) Se ha calculado y ajustado el caudal de agua.
- e) Se ha ajustado la temperatura del circuito de acondicionamiento.
- f) Se han medido y registrado los parámetros físico-químicos.
- g) Se ha suministrado la dieta establecida.

3.– Manipula las puestas de bivalvos, teniendo en cuenta las características de cada especie y aplicando las técnicas de inducción y fecundación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los métodos para provocar la emisión de gametos.
- b) Se han recolectado e identificado los gametos.
- c) Se han aplicado las técnicas de fecundación de los huevos.
- d) Se han recogido las larvas del circuito de acondicionamiento.
- e) Se ha observado la calidad de las puestas.
- f) Se han transvasado las puestas a los tanques de incubación o a los tanques de cultivo larvario.
- g) Se ha controlado el proceso de incubación.
- h) Se han respetado los procedimientos de orden y limpieza.

4.– Lleva acabo las tareas de cultivo larvario de bivalvos, reconociendo las diferentes fases de desarrollo y aplicando la metodología específica para cada especie.

Criterios de evaluación:

- a) Se han recogido y clasificado las larvas de los tanques de incubación.
- b) Se ha identificado el estado de desarrollo larvario.
- c) Se han medido las larvas y se ha estimado la mortalidad.
- d) Se han distribuido las larvas en los tanques de cultivo larvario en función de la densidad inicial preestablecida.
- e) Se ha suministrado la dieta establecida.
- f) Se han medido y registrado los parámetros físico-químicos.
- g) Se han tamizado las larvas por tallas.
- h) Se han respetado los aspectos críticos del cultivo larvario.
- i) Se han utilizado herramientas informáticas para el registro y el control de datos.

5.– Aplica técnicas de fijación y de cultivo de postlarvas de bivalvos, identificando los colectores y estadios de desarrollo y relacionándolos con las características de la especie.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los diferentes sistemas de fijación.
- b) Se ha colocado el sistema colector en los tanques de cultivo.
- c) Se han recolectado las postlarvas de los tanques de cultivo.
- d) Se han colocado las postlarvas en los contenedores a la densidad establecida.
- e) Se ha suministrado la dieta establecida.
- f) Se ha tamizado la semilla.

- g) Se ha estimado la cantidad de semilla.
- h) Se han utilizado herramientas informáticas para el registro y el control de datos.
- i) Se han respetado los procedimientos de orden y limpieza.
- j) Se ha trabajado en equipo y con responsabilidad.

6.– Manipula la semilla de bivalvos para su traslado a las instalaciones de engorde, teniendo en cuenta las características de la especie y aplicando criterios de tamaño y calidad.

Criterios de evaluación:

- a) Se han asociado los tipos de semilleros con las diferentes especies de cultivo.
- b) Se ha distribuido la semilla en los sistemas de cultivo.
- c) Se ha controlado el sistema de alimentación.
- d) Se ha clasificado la semilla por tallas.
- e) Se ha cuantificado la semilla.
- f) Se ha distribuido la semilla en los recipientes para su transporte.
- g) Se han utilizado herramientas informáticas para el registro y el control de datos.
- h) Se han respetado los procedimientos de orden y limpieza.

7.– Controla las puestas y lleva a cabo las tareas de cultivo larvario de cefalópodos reconociendo las diferentes fases de desarrollo y aplicando la metodología específica para cada especie.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha observado la calidad de las puestas.
- b) Se han transvasado las puestas a los tanques de incubación.
- c) Se ha controlado el proceso de incubación.
- d) Se han recogido y clasificado las larvas de los tanques de incubación.
- e) Se ha identificado el estado de desarrollo larvario.
- f) Se han medido las larvas y se ha estimado la mortalidad.
- g) Se ha suministrado la dieta establecida.
- h) Se han medido y registrado los parámetros físico-químicos.
- i) Se han utilizado herramientas informáticas para el registro y el control de datos.
- j) Se han respetado los procedimientos de orden y limpieza.

8.– Aplica medidas correctoras, detectando alteraciones del medio y del comportamiento de los organismos y teniendo en cuenta los protocolos de prevención.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado la importancia de la prevención en el desarrollo de los cultivos.

lunes 7 de octubre de 2013

b) Se han tomado las muestras para su observación.

c) Se han observado las principales alteraciones del medio de cultivo y del comportamiento normal de los individuos.

d) Se han aplicado las medidas de prevención o correctoras.

e) Se ha valorado los resultados de las observaciones de las muestras.

f) Se han efectuado las observaciones con la debida atención y rigor.

g) Se ha transmitido y registrado la información.

9.– Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y protección ambiental, identificando los riesgos asociados, y aplicando las medidas para prevenirlos.

Criterios de evaluación:

a) Se han seleccionado las medidas y equipos necesarios de protección personal y ambiental.

b) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que suponen la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas.

c) Se han puesto en marcha los equipos respetando las normas de seguridad.

d) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales y herramientas, entre otros.

e) Se han reconocido los elementos de seguridad (protecciones, alarmas y pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los equipos de protección individual (calzado, protección ocular e indumentaria, entre otros) que se deben emplear en las distintas operaciones de cultivo, limpieza, desinfección y mantenimiento.

f) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y protección personal requeridas.

g) Se han determinado las medidas de seguridad y de protección personal que se deben adoptar en la preparación y ejecución de las operaciones de cultivo y mantenimiento de las instalaciones.

h) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental.

i) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.

j) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos y patologías.

B) Contenidos:

1.– Disposición de equipos.

Identificación de maquinaria y equipos a utilizar según especie y fase de cultivo.

Disposición de los equipos en cada fase de cultivo.

Mantenimiento de uso de instalaciones y equipos.

Utilización de instrumentos y procedimientos de control.

Limpieza y desinfección de materiales y equipos de cultivo.

Conservación y almacenaje de los equipos.

Clasificación de materiales y equipos.

Equipos y maquinaria de un criadero de moluscos:

- Tanques y estructuras de cultivo.
- Sistemas de filtración y tratamiento del agua y aire.
- Sistemas y equipos de desinfección y limpieza.
- Sistemas y equipos de calentamiento y enfriamiento del agua.
- Líneas de distribución de agua.
- Sistemas de aireación.
- Automatismos.
- Sistemas de distribución del alimento.

Utilización de manuales de uso de equipos y materiales de cultivo.

Utilización de sistemas de limpieza y desinfección de los equipos.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Valoración del orden y limpieza tanto durante las fases del proceso como en la presentación del producto.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Disposición e iniciativa personal para aportar ideas y acordar procedimientos que debe seguir el grupo.

2.– Estabulación y acondicionamiento de reproductores.

Identificación de los criterios de selección de reproductores de moluscos.

Manipulación y limpieza de reproductores.

Cálculo del número de reproductores que se deben estabular en cada tanque.

Distribución de reproductores.

Cálculo de caudal de agua para el mantenimiento de los reproductores.

Acondicionamiento de diferentes especies de bivalvos.

Medición y registro de los parámetros.

Utilización de herramientas TIC.

Alimentación de cultivos.

Criterios de selección de reproductores.

Métodos de limpieza de bivalvos.

Densidades de estabulación de reproductores de bivalvos y cefalópodos.

Necesidades de renovación de agua según especies y densidad.

Características del acondicionamiento.

Temperaturas de acondicionamiento de las diferentes especies de cultivo.

Alimentación: dietas y suministros.

Disposición e iniciativa personal para aportar ideas y acordar procedimientos que debe seguir el grupo.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

3.– Inducción y manipulación de puestas de bivalvos.

Identificación de técnicas de inducción a puesta.

Recolección e identificación de gametos.

Aplicación de técnicas de fecundación en bivalvos.

Recolección de larvas.

Observación de la calidad de las puestas.

Acondicionamiento de los tanques.

Manipulación de puestas de bivalvos.

Control de la incubación.

Mantenimiento del orden y limpieza.

Tipos de puestas.

Métodos de inducción: choque térmico, estímulos químicos y adición de gametos.

Sistemas de recogida de puestas.

Técnicas de fecundación de bivalvos.

Técnicas de recolección de larvas.

Criterios de calidad de las puestas.

Proceso de incubación.

Disposición e iniciativa ante nuevas actividades técnicas.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de una tarea.

Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.

4.– Cultivo larvario de bivalvos.

Recolección y clasificación de larvas de bivalvo.

Observación de larvas con lupas binoculares.

Identificación de estadios larvarios: trocófora, D-veliger, pediveliger.

Medición de larvas.

Cómputo de la mortalidad.

Distribución de larvas en tanques.

Cálculos de densidad larvaria de bivalvos.

Alimentación larvaria.

Cálculo de dietas para larvas de bivalvos según especie y alimento.

Medición de parámetros físico-químicos del cultivo.

Tamizado de las larvas.

Identificación de los aspectos críticos del cultivo.

Uso de herramientas TIC.

Registro de datos.

Sistemas de cultivo larvario.

Fases del desarrollo larvario en bivalvos.

Densidad larvaria.

Criterios de calidad en la manipulación de larvas de bivalvos.

Tipos de dietas para larvas de bivalvos.

Sistemas de suministro del alimento.

Parámetros del cultivo: técnicas de medición y rangos.

Aspectos críticos del cultivo larvario de bivalvos.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

Disposición e iniciativa ante nuevas tareas.

Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.

Reconocimiento del potencial de las Nuevas Tecnologías como elementos de consulta y apoyo.

5.– Fijación y cultivo de postlarvas de bivalvos.

- Identificación de sistemas de fijación de bivalvos.
 - Preparación de sistemas de fijación.
 - Ubicación de colectores en los tanques de cultivo.
 - Recolección de postlarvas de bivalvos.
 - Medición y registro de parámetros físico-químicos.
 - Siembra de postlarvas en contenedores.
 - Alimentación de postlarvas.
 - Cálculo de dietas.
 - Tamizado de semilla.
 - Cálculo de semillas cosechadas.
 - Registro de datos.
 - Uso de Herramientas TIC.
 - Mantenimiento del orden y limpieza.
 - Tipos de colectores.
 - Clasificación de las postlarvas.
 - Densidad de cultivo de las postlarvas.
 - Técnicas de siembra de postlarvas en contenedores.
 - Tipos de dietas.
 - Sistemas de alimentación.
 - Técnicas de tamizado de semilla.
 - Técnicas de cómputo.
 - Importancia de la secuenciación y de la limpieza en los procesos de cultivo.
 - Reconocimiento del potencial de las Nuevas Tecnologías como elementos de consulta y apoyo.
 - Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.
 - Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
 - Disposición e iniciativa personal para la innovación en los medios materiales y en la organización de los procesos.
 - Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.
- 6.– Selección de la semilla de bivalvos.
- Asociación entre tipos de semilleros y especies de bivalvos.

Distribución de semilla según densidad de cultivo.

Suministro de la alimentación.

Cálculo de dietas.

Clasificación de semillas de bivalvos.

Cuantificación de semillas.

Estabulación de la semilla en los recipientes de transporte.

Registro de datos.

Uso de herramientas TIC.

Mantenimiento del orden y la limpieza.

Tipos de semilleros.

Estructuras para el mantenimiento de la semilla.

Densidad de la semilla en los diferentes sistemas de cultivo.

Alimentación.

Tipos de dietas.

Sistemas de clasificación.

Técnicas de cómputo.

Criterios de calidad para el transporte de semilla de bivalvos.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Reconocimiento del potencial de las Nuevas Tecnologías como elementos de consulta y apoyo.

Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.

7.– Puesta y cultivo larvario en cefalópodos.

Identificación de puestas de cefalópodos según especie.

Observación rutinaria de cultivos.

Acondicionamiento de puestas en tanques de incubación.

Incubación de puestas de cefalópodos.

Observación de puestas en laboratorio.

Recolección y clasificación de larvas de cefalópodos.

Identificación de paralarvas.

Medición de paralarvas.

Cálculo de mortalidades.

Alimentación de paralarvas según dieta establecida.

Medición de parámetros.

Registro de datos.

Uso de herramientas TIC.

Mantenimiento del orden y limpieza.

Tipos de puestas de cefalópodos.

Criterios de calidad de las puestas de cefalópodos.

Métodos de incubación de puestas de cefalópodos.

Técnicas de recolección de larvas de cefalópodos.

Tipos de paralarvas de cefalópodos.

Fases de desarrollo de las paralarvas según especie.

Composición de dietas para paralarvas de cefalópodos.

Parámetros físico-químicos para el cultivo de paralarvas.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Reconocimiento del potencial de las Nuevas Tecnologías como elementos de consulta y apoyo.

Valoración del orden y limpieza tanto durante las fases del proceso como en la presentación del producto.

8.– Detección de procesos patológicos.

Valoración de la importancia de los métodos preventivos.

Toma de muestras.

Observación de muestras.

Valoración de la importancia de los métodos preventivos.

Observación rutinaria de cultivos.

Desinfección de los circuitos e instalaciones.

Valoración de resultados de las muestras.

Preparación de muestras para su envío a laboratorios.

Registro de datos.

- Utilización de herramientas TIC.
- Importancia de las medidas preventivas en los cultivos.
- Técnicas de observación de muestras.
- Factores que afectan a la calidad del medio de cultivo.
- Indicadores del comportamiento anómalo de los individuos.
- Principales indicadores de enfermedades.
- Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.
- Compromiso con los plazos establecidos en la ejecución de una tarea.
- Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.
- Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.
- 9.– Cumplimiento de las normas de seguridad y medio ambiente.
- Identificación de las medidas de protección personal y ambiental.
- Utilización de los equipos adecuados para minimizar el impacto ambiental de las actividades de criadero de moluscos.
- Uso de equipos respetando las normas de seguridad.
- Identificación de las causas de accidentes en el cultivo.
- Utilización de vestimenta y equipos de protección individual.
- Identificación de los elementos de seguridad de los equipos utilizados.
- Relación de la manipulación de materiales y equipos con las medidas de seguridad y protección a adoptar.
- Identificación de las medidas de seguridad y protección al preparar y ejecutar las operaciones de cultivo y mantenimiento.
- Recogida selectiva de residuos.
- Mantenimiento del orden y limpieza.
- Caracterización de riesgos de accidente.
- Normas de seguridad de los equipos e instalaciones.
- Normas de seguridad para el uso de productos químicos.
- Caracterización de riesgos de contaminación.
- Criterios de selección para la retirada de los residuos generados.
- Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental.

Racionalización de las repercusiones y discriminación entre efectos positivos y negativos de nuestra actividad profesional.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Módulo Profesional 7: Técnicas de cultivos de crustáceos

Código: 0709

Curso: 1.º

Duración: 198 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Utiliza los materiales y equipos asociados al cultivo de crustáceos, describiéndolos y relacionando su uso con cada una de las fases y sistemas del proceso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han relacionado cada uno de los equipos y materiales con las de fases de cultivo.
- b) Se han preparado los equipos y materiales de acuerdo a los manuales técnicos y a las condiciones de cultivo.
- c) Se han relacionado los equipos con sus funciones.
- d) Se han relacionado los parámetros con sus unidades de medida.
- e) Se han utilizado los materiales y equipos correspondientes a cada fase de cultivo.
- f) Se han limpiado y desinfectado los equipos y materiales.
- g) Se han almacenado, ordenado y clasificado los equipos y materiales después de su utilización.

2.– Maneja reproductores y huevos, describiendo y aplicando las técnicas de reproducción e incubación.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los criterios de un manejo de calidad para todas las fases del proceso.
- b) Se han manejado los reproductores con los medios adecuados cumpliendo criterios de seguridad y salud animal.
- c) Se han aplicado los tratamientos preventivos y terapéuticos a los reproductores.
- d) Se han aplicado y verificado en los reproductores, las condiciones para la maduración y puesta.
- e) Se ha suministrado el tipo de alimentos y la cantidad precisa, conforme a las tablas de alimentación y condiciones del cultivo.
- f) Se han recolectado y cuantificado las larvas, registrando los parámetros indicadores de calidad larvaria.

3.– Aplica las técnicas asociadas al cultivo larvario, reconociendo su secuencia y aplicando la metodología específica de cada una de ellas.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las técnicas asociadas al cultivo larvario con la especie y condiciones de cultivo.

b) Se han acondicionado los tanques de cultivo de acuerdo a criterios zootécnicos, e higiénico-sanitarios.

c) Se han distribuido las larvas en función del volumen de los tanques y de la densidad inicial prevista.

d) Se ha contado y distribuido el fitoplancton y las presas, de acuerdo con las técnicas específicas de cada fase.

e) Se han ajustado los caudales en función de la fase y condiciones de cultivo.

4.– Aplica técnicas asociadas al preengorde y engorde de crustáceos, describiéndolas y relacionándolas con las fases y especies de cultivo.

Criterios de evaluación:

a) Se han relacionado las técnicas asociadas al cultivo con la especie y condiciones de cultivo.

b) Se han acondicionado los tanques de cultivo de acuerdo a criterios zootécnicos, e higiénico-sanitarios.

c) Se han distribuido las post-larvas en función del volumen de los tanques y de la densidad inicial prevista.

d) Se ha calculado el alimento, de acuerdo con la fase y especie del cultivo.

e) Se han distribuido los piensos en función de la especie, las fases y condiciones de cultivo.

f) Se han ajustado los caudales en función de la fase y condiciones de cultivo.

g) Se ha pescado y preparado el producto final.

5.– Aplica medidas correctoras, detectando alteraciones del medio y del comportamiento de los organismos y teniendo en cuenta los protocolos de prevención.

Criterios de evaluación:

a) Se ha utilizado la observación del medio y de los organismos como medida de prevención de riesgos en el cultivo.

b) Se han identificado las principales alteraciones del medio y del comportamiento normal de los organismos en cultivo.

c) Se han relacionado las medidas correctivas básicas a aplicar, en función de la anomalía detectada.

d) Se han aplicado las medidas correctoras indicadas en cada situación.

e) Se ha comprobado si las medidas correctoras aplicadas han recuperado el estado del medio y el comportamiento de los organismos.

f) Se ha valorado y actualizado el registro de históricos.

6.– Efectúa tareas de limpieza y tratamientos de sanidad, identificando los materiales y productos aplicándolos en cada caso.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los productos químicos y materiales, relacionándolos con el tipo de limpieza que se va a realizar atendiendo a criterios de higiene y desinfección.

b) Se han identificado los productos farmacológicos, relacionándolos con el tratamiento que se ha de aplicar, atendiendo a criterios de prevención y curación.

c) Se han aplicado las técnicas de limpieza e higiene según la técnica adecuada.

d) Se han aplicado los tratamientos farmacológicos previstos según la técnica adecuada atendiendo a criterios de prevención y curación.

e) Se ha comprobado que los productos que se van a utilizar cumplen con los requisitos de caducidad especificada en las etiquetas correspondientes.

f) Se han preparado los productos farmacológicos de acuerdo a las concentraciones establecidas según volumen de la unidad y biomasa de acuerdo con los protocolos establecidos.

7.– Toma muestras y mide los parámetros físico-químicos y biológicos, describiendo y aplicando las técnicas propias de cada caso.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado y relacionado los parámetros a medir para cada fase del cultivo.

b) Se han tomado las muestras biológicas aplicando criterios de representatividad poblacional.

c) Se han efectuado la medición de parámetros físico-químicos con los equipos de medida ajustados atendiendo a los manuales técnicos.

d) Se han relacionado las medidas efectuadas con el rango de valores de cada especie, fase y situación de cultivo.

e) Se han aplicado las medidas de corrección adecuadas, para corregir las desviaciones paramétricas detectadas en las mediciones efectuadas.

f) Se ha comprobado que las actuaciones efectuadas han devuelto los parámetros fuera de rango a sus valores normales.

8.– Cumple las normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, identificando los riesgos asociados y aplicando las medidas para prevenirlos.

Criterios de evaluación:

a) Se han seleccionado las medidas y equipos necesarios de protección personal y ambiental.

b) Se han identificado los riesgos y el nivel de peligrosidad que supone la manipulación de los materiales, herramientas, útiles y máquinas.

c) Se han operado los equipos respetando las normas de seguridad.

d) Se han identificado las causas más frecuentes de accidentes en la manipulación de materiales y herramientas, entre otros.

e) Se han reconocido los elementos de seguridad (protecciones, alarmas y pasos de emergencia, entre otros) de las máquinas y los equipos de protección individual (calzado, protección ocular e indumentaria, entre otros) que se deben emplear en las distintas operaciones de cultivo, limpieza, desinfección y mantenimiento.

f) Se ha relacionado la manipulación de materiales, herramientas y máquinas con las medidas de seguridad y protección personal requeridas.

g) Se han determinado las medidas de seguridad y de protección personal que se deben adoptar en la preparación y ejecución de las operaciones de cultivo y mantenimiento de las instalaciones.

h) Se han identificado las posibles fuentes de contaminación del entorno ambiental.

i) Se han clasificado los residuos generados para su retirada selectiva.

j) Se ha valorado el orden y la limpieza de instalaciones y equipos como primer factor de prevención de riesgos y patologías.

B) Contenidos:

1.- Utilización de materiales y equipos.

Puesta a punto de materiales y equipos de cultivo.

Lavado y preparación de lechos.

Preparación de fondos.

Medición de parámetros.

Utilización de tamices.

Utilización de sifones.

Mantenimiento de tamices y sifones.

Limpieza y desinfección de materiales y equipos.

Caracterización de recipientes, tanques y estanques de cultivo.

Sistemas de cultivo larvario.

Sistemas de mantenimiento de reproductores.

Tipos de filtros y sistemas de filtración.

Sistemas de bombeo.

Sistemas y equipos de aireación, oxigenación y movimientos de agua.

Tipos de lechos.

Manuales técnicos de equipos y materiales.

Técnicas de medición de parámetros.

Protocolos de conservación de materiales y equipos.

Reconocimiento y valoración de las técnicas de organización y gestión en la realización de las tareas.

Disposición e iniciativa ante nuevas tareas.

Valoración del orden y limpieza tanto durante las fases del proceso como en la presentación del producto.

2.– Manejo de reproductores y huevos.

Recolección de reproductores.

Transporte y manipulación de reproductores.

Estabulación de reproductores.

Aplicación de tratamientos preventivos y terapéuticos.

Preparación y acondicionamiento de reproductores: regulación y control de los biorritmos, control térmico.

Seguimiento del proceso de maduración.

Alimentación de reproductores siguiendo las pautas programadas.

Recolección de larvas.

Puestas: obtención de la puesta a partir de las hembras.

Cuantificación de larvas.

Realización del registro de datos.

Anatomía y fisiología de crustáceos.

Taxonomía general de crustáceos.

Reproducción: diferenciación sexual.

Procedimientos y cuidados en el transporte de reproductores.

Técnicas de manipulación de crustáceos.

Criterios de calidad en el transporte de crustáceos.

Criterios de calidad para el manejo de reproductores.

Tratamientos preventivos para reproductores.

Tratamientos terapéuticos para reproductores.

Fases de maduración de los huevos.

Dietas para reproductores de crustáceos.

Tablas de alimentación.

Indicadores de calidad larvaria.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Valoración del orden y limpieza durante todas las fases del proceso.

3.– Cultivo larvario de crustáceos.

Realización del registro de datos.

Cambio de mallas de desagüe.

Sifonado de tanques.

Ajustes de la densidad larvaria, post-larvaria y juvenil.

Manejo de larvas post-larvas y juveniles.

Distribución de alimento.

Uso de hematocitómetros.

Contaje de fitoplancton.

Observación mediante microscopio y lupa binocular.

Ajuste de caudales de agua en función de la especie y fase de cultivo.

Estadios larvarios.

Características del cultivo.

Especies fitoplanctónicas utilizadas.

Criterios zootécnicos e higiénico-sanitarios para el cultivo larvario de crustáceos.

Técnicas de manipulación y desdoble del cultivo larvario.

Dietas para larvas de distintas especies de crustáceos.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Disposición e iniciativa ante nuevas actividades técnicas.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

4.– Preengorde y engorde de crustáceos.

Siembra de las unidades de cultivo en operaciones de preengorde y engorde.

Realización del control antidepredación ornítica y piscícola.

Toma de datos y registro informático.

Sifonado de tanques.

Tamizado.

Clasificación y distribución de post-larvas, juveniles y adultos.

Cuantificación de densidad del cultivo.

Cálculo de dietas según especie y fase de cultivo.

Distribución del alimento.

Ajuste de caudales y renovaciones.

Preparación de los contenedores.

Sistemas de control antipredación.

Criterios de densidad de carga.

Seguridad animal.

Tipos de tamices.

Alimentación: tipos de piensos.

Pesca de crustáceos de tallas comerciales:

– Tipos de artes.

– Normativa sobre la pesca de crustáceos.

– Criterios de distribución en los contenedores.

Autonomía para desenvolverse en medios que no son los habituales con confianza y adoptando las medidas necesarias.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Iniciativa personal para la comunicación con los miembros del equipo.

Racionalización de las repercusiones y discriminación entre efectos positivos y negativos de nuestra actividad profesional

5.– Alteraciones del medio y del comportamiento de los individuos.

Observación rutinaria de cultivos.

Identificación de alteraciones del medio de cultivo.

Identificación de comportamiento anómalo de los individuos en cultivo.

Aplicación de medidas correctoras.

Valoración de las medidas correctivas.

Toma de muestras.

Realización de un registro de históricos.

Uso de herramientas TIC.

Desviaciones del medio que afectan a la salud de los individuos.

Principales signos del comportamiento anómalo de los individuos.

Causas del comportamiento anómalos en los individuos.

Medidas correctivas recomendadas.

Disposición e iniciativa ante nuevas tareas.

Planificación metódica de las tareas a realizar con previsión de las dificultades y el modo de superarlas.

Reconocimiento y valoración de las técnicas de organización y gestión en la realización de las tareas.

6.– Tareas de limpieza y tratamientos de sanidad.

Preparación y suministro de productos químicos.

Relación de los productos químicos y farmacológicos más cotidianos con su uso.

Identificación de los productos farmacológicos de uso habitual.

Identificación y aplicación de las técnicas de limpieza e higiene a aplicar según el tipo de cultivo.

Aplicación de tratamientos farmacológicos.

Preparación y suministro de productos farmacológicos.

Criterios y normas de seguridad en el uso de productos químicos y farmacológicos.

Productos químicos y farmacológicos autorizados para el cultivo.

Criterios de utilización y dosificación de productos químicos.

Símbolos del etiquetado de los productos químicos autorizados.

Disposición a la planificación de las propias tareas y a la autoevaluación de lo conseguido.

Participación solidaria en tareas de equipo.

7.– Toma de muestras y medición de parámetros.

Identificación de parámetros a medir.

Toma de muestras.

Preparación de muestras.

Realización de mediciones de parámetros mediante equipos.

Calibración de equipos de medida.

Selección de rangos adecuados para los parámetros según especie cultivada.

Realización de un registro de medidas.

Aplicación de medidas correctoras de las condiciones de cultivo.

Utilización de herramientas TIC.

Caracterización de parámetros físico-químicos:

– Temperatura.

- Turbidez.
- Oxígeno.
- Salinidad.
- pH.
- Amoniaco.
- Nitritos.

Criterios de representatividad.

Unidades de medida.

Cambio de unidades.

Equipos de medida: tipos, manejo, ajustes.

Técnicas de medición y valoración.

Análisis poblacional. Peso medio y número de individuos.

Rangos óptimos según especies y fases.

Actitud ordenada y metódica durante la realización de las tareas y perseverancia ante las dificultades.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

8.– Cumplimiento de las normas de seguridad y medioambiente.

Identificación de las medidas de protección personal y ambiental.

Utilización de equipos adecuados para minimizar el impacto ambiental de las actividades de cultivo de crustáceos.

Uso de equipos respetando las normas de seguridad.

Identificación de las causas de accidentes en el cultivo.

Utilización de vestimenta y equipos de protección individual.

Identificación de los elementos de seguridad de los equipos utilizados.

Relación de la manipulación de materiales y equipos con las medidas de seguridad y protección a adoptar.

Identificación de las medidas de seguridad y protección al preparar y ejecutar las operaciones de cultivo y mantenimiento.

Recogida selectiva de residuos.

Mantenimiento del orden y limpieza.

Caracterización de riesgos de accidente.

Normas de seguridad de los equipos e instalaciones.

Normas de seguridad para el uso de productos químicos.

Caracterización de riesgos de contaminación.

Criterios de selección para la retirada de los residuos generados.

Establecer pautas de compromiso ético con los valores de conservación y defensa de patrimonio medio-ambiental y cultural de la sociedad.

Racionalización de las repercusiones y discriminación entre efectos positivos y negativos de nuestra actividad profesional.

Participación solidaria en tareas de equipo, adecuando nuestro esfuerzo al requerido por el grupo.

Módulo Profesional 8: Inglés Técnico

Código: E100

Curso: 1.º

Duración: 33 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Interpreta y utiliza información oral relacionada con el ámbito profesional del título así como del producto/servicio que se ofrece, identificando y describiendo características y propiedades del mismo, tipos de empresas y ubicación de las mismas.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha reconocido la finalidad del mensaje directo, telefónico o por otro medio auditivo.
- b) Se han emitido mensajes orales precisos y concretos para resolver situaciones puntuales: una cita, fechas y condiciones de envío/recepción de un producto, funcionamiento básico de una máquina/aparato.
- c) Se han reconocido las instrucciones orales y se han seguido las indicaciones emitidas en el contexto de la empresa.
- d) Se han utilizado los términos técnicos precisos para describir los productos o servicios propios del sector.
- e) Se ha tomado conciencia de la importancia de comprender globalmente un mensaje, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos del mismo.
- f) Se han resumido las ideas principales de informaciones dadas, utilizando sus propios recursos lingüísticos.
- g) Se ha solicitado la reformulación del discurso o parte del mismo cuando se ha considerado necesario.

2.– Interpreta y cumplimenta documentos escritos propios del sector y de las transacciones comerciales internacionales: manual de características y de funcionamiento, hoja de pedido, hoja de recepción o entrega, facturas y reclamaciones.

Criterios de evaluación:

a) Se ha extraído información específica en mensajes relacionados con el producto o servicio ofertado (folletos publicitarios, manual de funcionamiento) así como de aspectos cotidianos de la vida profesional.

b) Se han identificado documentos relacionados con transacciones comerciales.

c) Se ha cumplimentado documentación comercial y específica de su campo profesional.

d) Se ha interpretado el mensaje recibido a través de soportes telemáticos: e-mail, fax, entre otros.

e) Se ha utilizado correctamente la terminología y vocabulario específico de la profesión.

f) Se han obtenido las ideas principales de los textos.

g) Se han realizado resúmenes de textos relacionados con su entorno profesional.

h) Se han identificado las informaciones básicas de una página web del sector.

3.– Identifica y aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, respetando las normas de protocolo y los hábitos y costumbres establecidas con los diferentes países.

Criterios de evaluación:

a) Se han identificado los rasgos más significativos de las costumbres y usos de la comunidad donde se habla la lengua extranjera.

b) Se han descrito los protocolos y normas de relación sociolaboral propios del país.

c) Se han identificado los aspectos socio-profesionales propios del sector, en cualquier tipo de texto.

d) Se han aplicado los protocolos y normas de relación social propios del país de la lengua extranjera.

B) Contenidos:

1.– Comprensión y producción de mensajes orales.

Reconocimiento de mensajes profesionales del sector y cotidianos.

Identificación de mensajes directos, telefónicos, grabados.

Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias.

Selección de registros utilizados en la emisión de mensajes orales.

Mantenimiento y seguimiento del discurso oral: apoyo, demostración de entendimiento, petición de aclaración y otros.

Producción adecuada de sonidos y fonemas para una comprensión suficiente.

Selección y utilización de marcadores lingüísticos de relaciones sociales, normas de cortesía y diferencias de registro.

Terminología específica del sector.

Recursos gramaticales: tiempos verbales, preposiciones, adverbios, locuciones preposicionales y adverbiales, oraciones de relativo, estilo indirecto y otros.

Sonidos y fonemas vocálicos y consonánticos. Combinaciones y agrupaciones.

Toma de conciencia de la importancia de la lengua extranjera en el mundo profesional.

Respeto e interés por comprender y hacerse comprender.

Toma de conciencia de la propia capacidad para comunicarse en la lengua extranjera.

Respeto por las normas de cortesía y diferencias de registro propias de cada lengua.

2.– Interpretación y emisión de mensajes escritos.

Comprensión de mensajes en diferentes formatos: manuales, folletos, artículos básicos profesionales y cotidianos.

Diferenciación de la idea principal y las ideas secundarias.

Diferenciación de las relaciones temporales: anterioridad, posterioridad, simultaneidad.

Elaboración de textos sencillos profesionales, propios del sector y cotidianos.

Selección léxica, selección de estructuras sintácticas, selección de contenido relevante para una utilización adecuada de los mismos.

Terminología específica del sector.

Soportes telemáticos: fax, e-mail, burofax, páginas web.

Fórmulas protocolarias en escritos profesionales.

Documentación asociada a transacciones internacionales: hoja de pedido, hoja de recepción, factura.

Competencias, ocupaciones y puestos de trabajo asociados al ciclo formativo.

Respeto e interés por comprender y hacerse comprender.

Respeto ante los hábitos de otras culturas y sociedades y su forma de pensar.

Valoración de la necesidad de coherencia en el desarrollo del texto.

3.– Comprensión de la realidad socio-cultural propia del país.

Interpretación de los elementos culturales más significativos para cada situación de comunicación.

Uso de los recursos formales y funcionales en situaciones que requieren un comportamiento socio-profesional con el fin de proyectar una buena imagen de la empresa.

Elementos sociolaborales más significativos de los países de lengua extranjera (inglesa).

Valoración de las normas socioculturales y protocolarias en las relaciones internacionales.

Respeto para con otros usos y maneras de pensar.

Módulo Profesional 9: Formación y Orientación Laboral

Código: 0710

Curso: 2.º

Duración: 105 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Selecciona oportunidades de empleo, identificando las diferentes posibilidades de inserción y las alternativas de aprendizaje a lo largo de la vida.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la formación permanente como factor clave para la empleabilidad y la adaptación a las exigencias del proceso productivo.

b) Se han identificado los itinerarios formativo-profesionales relacionados con el perfil profesional del título.

c) Se han determinado las aptitudes y actitudes requeridas para la actividad profesional relacionada con el perfil.

d) Se han identificado los principales yacimientos de empleo y de inserción laboral asociados al titulado o titulada.

e) Se han determinado las técnicas utilizadas en el proceso de búsqueda de empleo.

f) Se han previsto las alternativas de autoempleo en los sectores profesionales relacionados con el título.

g) Se ha realizado la valoración de la personalidad, aspiraciones, actitudes y formación propia para la toma de decisiones.

2.– Aplica las estrategias del trabajo en equipo, valorando su eficacia y eficiencia para la consecución de los objetivos de la organización.

Criterios de evaluación:

a) Se han valorado las ventajas de trabajo en equipo en situaciones de trabajo relacionadas con el perfil.

b) Se han identificado los equipos de trabajo que pueden constituirse en una situación real de trabajo.

c) Se han determinado las características del equipo de trabajo eficaz frente a los equipos ineficaces.

d) Se ha valorado positivamente la necesaria existencia de diversidad de roles y opiniones asumidos por los miembros de un equipo.

e) Se ha reconocido la posible existencia de conflicto entre los miembros de un grupo como un aspecto característico de las organizaciones.

f) Se han identificado los tipos de conflictos y sus fuentes.

g) Se han determinado procedimientos para la resolución del conflicto.

3.– Ejerce los derechos y cumple las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales, reconociéndolas en los diferentes contratos de trabajo.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado los conceptos básicos del derecho del trabajo.
- b) Se han distinguido los principales organismos que intervienen en las relaciones entre empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras.
- c) Se han determinado los derechos y obligaciones derivados de la relación laboral.
- d) Se han clasificado las principales modalidades de contratación, identificando las medidas de fomento de la contratación para determinados colectivos.
- e) Se han valorado las medidas establecidas por la legislación vigente para la conciliación de la vida laboral y familiar.
- f) Se han identificado las causas y efectos de la modificación, suspensión y extinción de la relación laboral.
- g) Se ha analizado el recibo de salarios identificando los principales elementos que lo integran.
- h) Se han analizado las diferentes medidas de conflicto colectivo y los procedimientos de solución de conflictos.
- i) Se han determinado las condiciones de trabajo pactadas en un convenio colectivo aplicable a un sector profesional relacionado con el título.
- j) Se han identificado las características definitorias de los nuevos entornos de organización del trabajo.

4.– Determina la acción protectora del sistema de la Seguridad Social ante las distintas contingencias cubiertas, identificando las distintas clases de prestaciones.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha valorado el papel de la Seguridad Social como pilar esencial para la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.
- b) Se han enumerado las diversas contingencias que cubre el sistema de Seguridad Social.
- c) Se han identificado los regímenes existentes en el sistema de Seguridad Social.
- d) Se han identificado las obligaciones de la figura del empresario o empresaria y de la del trabajador o trabajadora dentro del sistema de Seguridad Social.
- e) Se han identificado las bases de cotización de un trabajador o trabajadora y las cuotas correspondientes a la figura del trabajador o trabajadora y a la del empresario o empresaria.
- f) Se han clasificado las prestaciones del sistema de Seguridad Social, identificando los requisitos.
- g) Se han determinado las posibles situaciones legales de desempleo.
- h) Se ha realizado el cálculo de la duración y cuantía de una prestación por desempleo de nivel contributivo básico.

5.– Evalúa los riesgos derivados de su actividad, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en su entorno laboral.

Criterios de evaluación:

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos y actividades de la empresa.

b) Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador o de la trabajadora.

c) Se han clasificado los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos.

d) Se han identificado las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo asociados al perfil profesional del título.

e) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.

f) Se han determinado las condiciones de trabajo con significación para la prevención en los entornos de trabajo relacionados con el perfil profesional.

g) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.

6.– Participa en la elaboración de un plan de prevención de riesgos en una pequeña empresa, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

a) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

b) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.

c) Se han determinado las formas de representación de los trabajadores y de las trabajadoras en la empresa en materia de prevención de riesgos.

d) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

e) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa que incluya la secuenciación de actuaciones que se deben realizar en caso de emergencia.

f) Se ha definido el contenido del plan de prevención en un centro de trabajo relacionado con el sector profesional del titulado o titulada.

g) Se ha proyectado un plan de emergencia y evacuación.

7.– Aplica las medidas de prevención y protección, analizando las situaciones de riesgo en el entorno laboral asociado al título.

Criterios de evaluación:

a) Se han definido las técnicas de prevención y de protección individual y colectiva que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias en caso de que sean inevitables.

- b) Se ha analizado el significado y alcance de los distintos tipos de señalización de seguridad.
- c) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- d) Se han identificado las técnicas de clasificación de personas heridas en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- e) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños, y la composición y uso del botiquín.
- f) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras y su importancia como medida de prevención.

B) Contenidos:

1.– Proceso de inserción laboral y aprendizaje a lo largo de la vida.

Análisis de los intereses, aptitudes y motivaciones personales para la carrera profesional.

Identificación de itinerarios formativos relacionados con el título.

Definición y análisis del sector profesional del título.

Planificación de la propia carrera:

- Establecimiento de objetivos laborales a medio y largo plazo compatibles con necesidades y preferencias.

- Objetivos realistas y coherentes con la formación actual y la proyectada.

Establecimiento de una lista de comprobación personal de coherencia entre plan de carrera, formación y aspiraciones.

Cumplimentación de documentos necesarios para la inserción laboral (carta de presentación, currículum-vitae...), así como la realización de testes psicotécnicos y entrevistas simuladas.

Técnicas e instrumentos de búsqueda de empleo.

El proceso de toma de decisiones.

Proceso de búsqueda de empleo en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector.

Oportunidades de aprendizaje y empleo en Europa. Europass, Ploteus.

Valoración de la importancia de la formación permanente para la trayectoria laboral y profesional del titulado o titulada.

Responsabilización del propio aprendizaje. Conocimiento de los requerimientos y de los frutos previstos.

Valoración del autoempleo como alternativa para la inserción profesional.

Valoración de los itinerarios profesionales para una correcta inserción laboral.

Compromiso hacia el trabajo. Puesta en valor de la capacitación adquirida.

2.– Gestión del conflicto y equipos de trabajo.

Análisis de una organización como equipo de personas.

- Análisis de estructuras organizativas.
- Análisis de los posibles roles de sus integrantes en el equipo de trabajo.
- Análisis de la aparición de los conflictos en las organizaciones: compartir espacios, ideas y propuestas.
- Análisis distintos tipos de conflicto, intervinientes y sus posiciones de partida.
- Análisis de los distintos tipos de solución de conflictos, la intermediación y buenos oficios.
- Análisis de la formación de los equipos de trabajo.
- La estructura organizativa de una empresa como conjunto de personas para la consecución de un fin.
- Clases de equipos en la industria del sector según las funciones que desempeñan.
- La comunicación como elemento básico de éxito en la formación de equipos.
- Características de un equipo de trabajo eficaz.
- Definición de conflicto: características, fuentes y etapas del conflicto.
- Métodos para la resolución o supresión del conflicto: mediación, conciliación y arbitraje.
- Valoración de la aportación de las personas en la consecución de los objetivos empresariales.
- Valoración de las ventajas e inconvenientes del trabajo de equipo para la eficacia de la organización.
- Valoración de la comunicación como factor clave en el trabajo en equipo.
- Actitud participativa en la resolución de conflictos que se puedan generar en los equipos de trabajo.
- Ponderación de los distintos sistemas de solución de conflictos.
- 3.- Condiciones laborales derivadas del contrato de trabajo.
- Análisis de fuentes del derecho laboral y clasificación según su jerarquía.
- Análisis de las características de las actividades laborales reguladas por el Texto Refundido de la Ley del Estatuto de los Trabajadores (TRLET).
- Formalización y comparación, según sus características, de las modalidades de contrato más habituales.
- Interpretación de la nómina.
- Análisis del convenio colectivo de su sector de actividad profesional.
- Fuentes básicas del derecho laboral: Constitución, Directivas comunitarias, Estatuto de los Trabajadores, Convenio Colectivo.
- El contrato de trabajo: elementos del contrato, características y formalización, contenidos mínimos, obligaciones del empresario o empresaria, medidas generales de empleo.
- Tipos de contrato: indefinidos, formativos, temporales, a tiempo parcial.

La jornada laboral: duración, horario, descansos (calendario laboral y fiestas, vacaciones, permisos).

El salario: tipos, abono, estructura, pagas extraordinarias, percepciones no salariales, garantías salariales.

Deducciones salariales: bases de cotización y porcentajes, impuesto sobre la renta de las personas físicas (IRPF).

Modificación, suspensión y extinción del contrato.

Representación sindical: concepto de sindicato, derecho de sindicación, asociaciones empresariales, conflictos colectivos, la huelga, el cierre patronal.

El convenio colectivo. Negociación colectiva.

Nuevos entornos de organización del trabajo: externalización, teletrabajo...

Valoración de necesidad de la regulación laboral.

Interés por conocer las normas que se aplican en las relaciones laborales de su sector de actividad profesional.

Reconocimiento de los cauces legales previstos como modo de resolver conflictos laborales.

Rechazo de prácticas poco éticas e ilegales en la contratación de trabajadores y trabajadoras, especialmente en los colectivos más desprotegidos.

Reconocimiento y valoración de la función de los sindicatos como agentes de mejora social.

4.- Seguridad Social, empleo y desempleo.

Análisis de la importancia de la universalidad del sistema general de la Seguridad Social.

Resolución de casos prácticos sobre prestaciones de la Seguridad Social.

El sistema de la Seguridad Social: campo de aplicación, estructura, regímenes, entidades gestoras y colaboradoras.

Principales obligaciones de empresarios o empresarias y trabajadores o trabajadoras en materia de Seguridad Social: afiliación, altas, bajas y cotización.

Acción protectora: asistencia sanitaria, maternidad, incapacidad temporal y permanente, lesiones permanentes no invalidantes, jubilación, desempleo, muerte y supervivencia.

Clases, requisitos y cuantía de las prestaciones.

Sistemas de asesoramiento de los trabajadores y de las trabajadoras respecto a sus derechos y deberes.

Reconocimiento del papel de la Seguridad Social en la mejora de la calidad de vida de la ciudadanía.

Rechazo hacia las conductas fraudulentas tanto en la cotización como en las prestaciones de la Seguridad Social.

5.– Evaluación de riesgos profesionales.

Análisis y determinación de las condiciones de trabajo.

Análisis de factores de riesgo.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones de seguridad.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones ambientales.

Análisis de riesgos ligados a las condiciones ergonómicas y psico-sociales.

Identificación de los ámbitos de riesgo en la empresa.

Establecimiento de un protocolo de riesgos según la función profesional.

Distinción entre accidente de trabajo y enfermedad profesional.

El concepto de riesgo profesional.

La evaluación de riesgos en la empresa como elemento básico de la actividad preventiva.

Riesgos específicos en el entorno laboral asociado al perfil.

Daños a la salud del trabajador o trabajadora que pueden derivarse de las situaciones de riesgo detectadas.

Importancia de la cultura preventiva en todas las fases de la actividad preventiva.

Valoración de la relación entre trabajo y salud.

Interés en la adopción de medidas de prevención.

Valoración en la transmisión de la formación preventiva en la empresa.

6.– Planificación de la prevención de riesgos en la empresa.

Proceso de planificación y sistematización como herramientas básicas de prevención.

Análisis de la norma básica de prevención de riesgos laborales (PRL).

Análisis de la estructura institucional en materia prevención de riesgos laborales (PRL).

Elaboración de un plan de emergencia en el entorno de trabajo.

Puesta en común y análisis de distintos planes de emergencia.

El desarrollo del trabajo y sus consecuencias sobre la salud e integridad humanas.

Derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

Responsabilidades en materia de prevención de riesgos laborales. Niveles de responsabilidad en la empresa.

Agentes intervinientes en materia de prevención de riesgos laborales (PRL) y Salud y sus diferentes roles.

Gestión de la prevención en la empresa.

Representación de los trabajadores y de las trabajadoras en materia preventiva (técnico básico o técnica básica en prevención de riesgos laborales).

Organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.

La planificación de la prevención en la empresa.

Planes de emergencia y de evacuación en entornos de trabajo.

Valoración de la importancia y necesidad de la prevención de riesgos laborales (PRL).

Valoración de su posición como agente de prevención de riesgos laborales (PRL) y salud laboral (SL).

Valoración de los avances para facilitar el acceso a la salud laboral (SL) por parte de las instituciones públicas y privadas.

Valoración y traslado de su conocimiento a los planes de emergencia del colectivo al que pertenece.

7.– Aplicación de medidas de prevención y protección en la empresa.

Identificación de diversas técnicas de prevención individual.

Análisis de las obligaciones empresariales y personales en la utilización de medidas de auto-protección.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios.

Análisis de situaciones de emergencia.

Realización de protocolos de actuación en caso de emergencia.

Vigilancia de la salud de los trabajadores y de las trabajadoras.

Medidas de prevención y protección individual y colectiva.

Protocolo de actuación ante una situación de emergencia.

Urgencia médica/primeros auxilios. Conceptos básicos.

Tipos de señalización.

Valoración de la previsión de emergencias.

Valoración de la importancia de un plan de vigilancia de la salud.

Participación activa en las actividades propuestas.

Módulo Profesional 10: Empresa e Iniciativa Emprendedora

Código: 0711

Curso: 2.º

Duración: 63 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Reconoce y valora las capacidades asociadas a la iniciativa emprendedora, analizando los requerimientos derivados de los puestos de trabajo y de las actividades empresariales.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha identificado el concepto de innovación y su relación con el progreso de la sociedad y el aumento en el bienestar de los individuos.
- b) Se ha analizado el concepto de cultura emprendedora y su importancia como fuente de creación de empleo y bienestar social.
- c) Se ha valorado la importancia de la iniciativa individual, la creatividad, la formación y la colaboración como requisitos indispensables para tener éxito en la actividad emprendedora.
- d) Se ha analizado la capacidad de iniciativa en el trabajo de una persona empleada en una pequeña y mediana empresa del sector.
- e) Se ha analizado el desarrollo de la actividad emprendedora de un empresario o empresaria que se inicie en el sector.
- f) Se ha analizado el concepto de riesgo como elemento inevitable de toda actividad emprendedora.
- g) Se ha analizado el concepto de empresario o empresaria y los requisitos y actitudes necesarios para desarrollar la actividad empresarial.

2.– Define la oportunidad de creación de una pequeña empresa, seleccionando la idea empresarial y realizando el estudio de mercado que apoye la viabilidad, valorando el impacto sobre el entorno de actuación e incorporando valores éticos.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha desarrollado un proceso de generación de ideas de negocio.
- b) Se ha generado un procedimiento de selección de una determinada idea en el ámbito del negocio relacionado con el título.
- c) Se ha realizado un estudio de mercado sobre la idea de negocio seleccionada.
- d) Se han elaborado las conclusiones del estudio de mercado y se ha establecido el modelo de negocio a desarrollar.
- e) Se han determinado los valores innovadores de la propuesta de negocio.
- f) Se ha analizado el fenómeno de la responsabilidad social de las empresas y su importancia como un elemento de la estrategia empresarial.
- g) Se ha elaborado el balance social de una empresa relacionada con el título y se han descrito los principales costes y beneficios sociales que producen.
- h) Se han identificado, en empresas del sector, prácticas que incorporan valores éticos y sociales.
- i) Se ha llevado a cabo un estudio de viabilidad económica y financiera de una pequeña y mediana empresa relacionada con el título.
- j) Se ha descrito la estrategia empresarial, relacionándola con los objetivos de la empresa.

3.– Realiza las actividades para elaborar el plan de empresa, su posterior puesta en marcha y su constitución, seleccionando la forma jurídica e identificando las obligaciones legales asociadas.

Criterios de evaluación:

a) Se han descrito las funciones básicas que se realizan en una empresa y se ha analizado el concepto de sistema aplicado a la empresa.

b) Se han identificado los principales componentes del entorno general que rodea a la empresa; en especial el entorno económico, social, demográfico y cultural.

c) Se ha analizado la influencia en la actividad empresarial de las relaciones con la clientela, con los proveedores y las proveedoras y con la competencia como principales integrantes del entorno específico.

d) Se han identificado los elementos del entorno de una pequeña y mediana empresa del sector.

e) Se han analizado los conceptos de cultura empresarial e imagen corporativa, y su relación con los objetivos empresariales.

f) Se han analizado las diferentes formas jurídicas de la empresa.

g) Se ha especificado el grado de responsabilidad legal de los propietarios o propietarias de la empresa en función de la forma jurídica elegida.

h) Se ha diferenciado el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de la empresa.

i) Se han analizado los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una pequeña y mediana empresa.

j) Se ha realizado una búsqueda exhaustiva de las diferentes ayudas para la creación de empresas del sector en la localidad de referencia.

k) Se ha incluido en el plan de empresa todo lo relativo a la elección de la forma jurídica, estudio de viabilidad económico-financiera, trámites administrativos, ayudas y subvenciones.

l) Se han identificado las vías de asesoramiento y gestión administrativa externas existentes a la hora de poner en marcha una pequeña y mediana empresa.

4.– Realiza actividades de gestión administrativa y financiera básica de una pequeña y mediana empresa, identificando las principales obligaciones contables y fiscales y cumplimentando la documentación.

Criterios de evaluación:

a) Se han analizado los conceptos básicos de contabilidad, así como las técnicas de registro de la información contable.

b) Se han descrito las técnicas básicas de análisis de la información contable, en especial en lo referente a la solvencia, liquidez y rentabilidad de la empresa.

c) Se han definido las obligaciones fiscales de una empresa relacionada con el título.

d) Se han diferenciado los tipos de impuestos en el calendario fiscal.

e) Se ha cumplimentado la documentación básica de carácter comercial y contable (facturas, albaranes, notas de pedido, letras de cambio, cheques y otros) para una pequeña y mediana empresa del sector, y se han descrito los circuitos que dicha documentación recorre en la empresa.

f) Se han identificado los principales instrumentos de financiación bancaria.

g) Se ha incluido la anterior documentación en el plan de empresa.

B) Contenidos:

1.– Iniciativa emprendedora.

Análisis de las principales características de la innovación en la actividad del sector relacionado con el título (materiales, tecnología, organización del proceso, etc.).

Análisis de los factores claves de los emprendedores o de las emprendedoras: iniciativa, creatividad, liderazgo, comunicación, capacidad de toma de decisiones, planificación y formación.

Evaluación del riesgo en la actividad emprendedora.

Innovación y desarrollo económico en el sector.

La cultura emprendedora como necesidad social.

Concepto de empresario o empresaria.

La actuación de los emprendedores o de las emprendedoras como empleados o empleadas de una empresa del sector.

La actuación de los emprendedores o de las emprendedoras como empresarios o empresarias.

La colaboración entre emprendedores o emprendedoras.

Requisitos para el ejercicio de la actividad empresarial.

La idea de negocio en el ámbito de la familia profesional.

Buenas prácticas de cultura emprendedora en la actividad económica asociada al título y en el ámbito local.

Valoración del carácter emprendedor y la ética del emprendizaje.

Valoración de la iniciativa, creatividad y responsabilidad como motores del emprendizaje.

2.– Ideas empresariales, el entorno y su desarrollo.

Aplicación de herramientas para la determinación de la idea empresarial.

Búsqueda de datos de empresas del sector por medio de Internet.

Análisis del entorno general de la empresa a desarrollar.

Análisis de una empresa tipo de la familia profesional.

Identificación de fortalezas, debilidades, amenazas y oportunidades.

Establecimiento del modelo de negocio partiendo de las conclusiones del estudio de mercado.

Realización de ejercicios de innovación sobre la idea determinada.

Obligaciones de una empresa con su entorno específico y con el conjunto de la sociedad (desarrollo sostenible).

La conciliación de la vida laboral y familiar.

Responsabilidad social y ética de las empresas del sector.

Estudio de mercado: el entorno, la clientela, los competidores o las competidoras y los proveedores o las proveedoras.

Reconocimiento y valoración del balance social de la empresa.

Respeto por la igualdad de género.

Valoración de la ética empresarial.

3.– Viabilidad y puesta en marcha de una empresa.

Establecimiento del plan de marketing: política de comunicación, política de precios y logística de distribución.

Elaboración del plan de producción.

Elaboración de la viabilidad técnica, económica y financiera de una empresa del sector.

Análisis de las fuentes de financiación y elaboración del presupuesto de la empresa.

Elección de la forma jurídica. Dimensión y número de socios y socias.

Concepto de empresa. Tipos de empresa.

Elementos y áreas esenciales de una empresa.

La fiscalidad en las empresas.

Trámites administrativos para la constitución de una empresa (hacienda, seguridad social, entre otros).

Ayudas, subvenciones e incentivos fiscales para las empresas de la familia profesional.

La responsabilidad de los propietarios o propietarias de la empresa.

Rigor en la evaluación de la viabilidad técnica y económica del proyecto.

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

4.– Función administrativa.

Análisis de la información contable: tesorería, cuenta de resultados y balance.

Cumplimentación de documentos fiscales y laborales.

Cumplimentación de documentos mercantiles: facturas, cheques, letras, entre otros.

Concepto de contabilidad y nociones básicas.

La contabilidad como imagen fiel de la situación económica.

Obligaciones legales (fiscales, laborales y mercantiles) de las empresas.

Requisitos y plazos para la presentación de documentos oficiales.

Valoración de la organización y orden en relación con la documentación administrativa generada.

Respeto por el cumplimiento de los trámites administrativos y legales.

Módulo Profesional 11: Formación en Centros de Trabajo

Código: 0712

Curso: 2.º

Duración: 380 horas

A) Resultados de aprendizaje y criterios de evaluación.

1.– Identifica la estructura y organización de las empresas de acuicultura, relacionándolas con la producción y comercialización de los productos y servicios que obtiene.

Criterios de evaluación:

a) Se ha identificado la estructura organizativa de la empresa y las funciones de cada área de la misma.

b) Se ha comparado la estructura de la empresa con las organizaciones empresariales tipo existentes en el sector.

c) Se han identificado los elementos que constituyen la red logística de la empresa: proveedoras o proveedores, clientela, sistemas de producción y almacenamiento, entre otros.

d) Se han identificado los procedimientos de trabajo en el desarrollo de la prestación de servicio.

e) Se han valorado las competencias necesarias de los recursos humanos para el desarrollo óptimo de la actividad.

f) Se ha valorado la idoneidad de los canales de difusión más frecuentes en esta actividad.

2.– Aplica hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional de acuerdo con las características del puesto de trabajo y procedimientos establecidos de la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se han reconocido y justificado:

– La disposición personal y temporal que necesita el puesto de trabajo.

– Las actitudes personales (puntualidad y empatía, entre otras) y profesionales (orden, limpieza, seguridad necesarias para el puesto de trabajo, responsabilidad y otras).

– Los requerimientos actitudinales ante la prevención de riesgos en la actividad profesional y las medidas de protección personal.

– Los requerimientos actitudinales referidas a la calidad en la actividad profesional.

– Las actitudes relacionadas con el propio equipo de trabajo y con las jerárquicas establecidas en la empresa.

– Las actitudes relacionadas con la documentación de las actividades realizadas en el ámbito laboral.

– Las necesidades formativas para la inserción y reinserción laboral en el ámbito científico y técnico del buen hacer del profesional.

b) Se han identificado las normas de prevención de riesgos laborales que hay que aplicar en la actividad profesional y los aspectos fundamentales de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

c) Se han aplicado los equipos de protección individual según los riesgos de la actividad profesional y las normas de la empresa.

d) Se ha mantenido una actitud clara de respeto al medio ambiente en las actividades desarrolladas y aplicado las normas internas y externas vinculadas a la misma.

e) Se ha mantenido organizado, limpio y libre de obstáculos el puesto de trabajo o el área correspondiente al desarrollo de la actividad.

f) Se han interpretado y cumplido las instrucciones recibidas, responsabilizándose del trabajo asignado.

g) Se ha establecido una comunicación fluida y una relación eficaz con la persona responsable en cada situación y miembros de su equipo, manteniendo un trato correcto.

h) Se ha coordinado con el resto del equipo, informando de cualquier cambio, necesidad relevante o imprevisto que se presente.

i) Se ha valorado la importancia de su actividad y la adaptación a los cambios de tareas asignados en el desarrollo de los procesos productivos de la empresa, integrándose en las nuevas funciones.

j) Se ha comprometido responsablemente en la aplicación de las normas y procedimientos en el desarrollo de cualquier actividad o tarea.

3.– Aplica técnicas para desarrollar la producción de fitoplancton y zooplancton, colaborando en las tareas determinadas en la planificación y respetando los protocolos de calidad, seguridad y protección medioambiental establecidos por la empresa.

Criterios de evaluación:

a) Se ha colaborado en la preparación, mantenimiento preventivo y, si procede, reparación básica de las instalaciones.

b) Se han aplicado técnicas de cultivo de fitoplancton en pequeños y grandes volúmenes, respetando las medidas higiénico–sanitarias.

c) Se han aplicado técnicas de producción de rotíferos respetando las medidas higiénico–sanitarias.

d) Se han obtenido nauplios, metanauplius de artemia y copépodos respetando las medidas higiénico–sanitarias.

e) Se ha colaborado en las tareas de limpieza, desinfección y tratamientos sanitarios planificadas.

f) Se han cumplimentado los registros de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa.

g) Se han cumplido los protocolos de calidad, seguridad y protección medioambiental.

4.– Aplica técnicas para efectuar la producción de moluscos, colaborando en las tareas determinadas en la planificación y respetando los protocolos de calidad, seguridad y protección medioambiental establecidos por la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha colaborado en la preparación y mantenimiento preventivo y, si procede, reparación básica de las instalaciones.
- b) Se han aplicado las condiciones de acondicionamiento a los reproductores.
- c) Se ha colaborado en las tareas de inducción, fecundación, cultivo larvario y postlarvario.
- d) Se ha colaborado en la selección y clasificación de la semilla.
- e) Se ha participado en las tareas asociadas al engorde de acuerdo con la planificación.
- f) Se han tomado muestras para controlar la evolución del cultivo.
- g) Se ha colaborado en la aplicación de medidas correctoras para mejorar la calidad del cultivo.
- h) Se ha participado en la cosecha y valorado su calidad.
- i) Se han cumplimentado los registros de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa.
- j) Se han cumplido los protocolos de calidad, seguridad y protección medioambiental.

5.– Aplica técnicas para efectuar la producción de peces y crustáceos, colaborando en las tareas determinadas en la planificación y respetando los protocolos de calidad, seguridad y protección medioambiental establecidos por la empresa.

Criterios de evaluación:

- a) Se ha colaborado en la preparación, mantenimiento y reparación de las instalaciones y sus equipos.
- b) Se han respetado los criterios de salud y bienestar animal en el manejo de los peces y crustáceos.
- c) Se ha colaborado en la aplicación de técnicas específicas de la reproducción, incubación de huevos, cría larvaria, alevinaje y en el engorde de peces de acuerdo con la planificación establecida por la empresa.
- d) Se han aplicado técnicas asociadas al cultivo de crustáceos (estabulación de reproductores, inducción y fecundación, cultivo de larvas y cultivo de postlarvas) de acuerdo con la planificación establecida por la empresa.
- e) Se han medido los parámetros físico-químicos y biológicos de los cultivos.
- f) Se han detectado alteraciones y colaborado en la aplicación de medidas correctoras y tratamientos de sanidad, valorando su efecto.
- g) Se han aplicado técnicas de pesca, traslado de capturas y preparación del producto para su comercialización.
- h) Se han cumplimentado los registros de acuerdo con los procedimientos establecidos por la empresa.
- i) Se han cumplido los protocolos de calidad, seguridad y protección del medio ambiente.

ANEXO III AL DECRETO 366/2013, DE 18 DE JUNIO

ESPACIOS Y EQUIPAMIENTOS MÍNIMOS

Apartado 1.– Espacios.

Espacio formativo	Superficie m ² 30 alumnos/alumnas	Superficie m ² 20 alumnos/alumnas
Aula polivalente	60	40
Taller de mantenimiento	70	50
Laboratorio de análisis	60	40
Instalaciones para zona húmeda de acuicultura	500	330

Apartado 2.– Equipamientos.

Espacio formativo	Equipamiento
Aula polivalente	Equipos audiovisuales. Cañón de proyección. PCs instalados en red. Internet. Equipamiento de aula.
Taller de mantenimiento	Mesas de trabajo. Armarios de herramientas. Tornillos de mesa. Miniamoladoras. Taladros de mano y mesa. Pistolas térmicas. Sierras de calar. Limas. Destornilladores. Juegos de llaves. Sacabocados de corona. Alicates surtidos. Cortatubos. Soldadura eléctrica.
Laboratorio de análisis	Estufa. Nevera. Oxímetro. Refractómetro. pHmetro. Calibres. Termómetros. Ictiómetro. Microscopios. Lupa binocular. Cámaras de recuento. Mecheros Bunsen. Balanza. Material de vidrio. Kits de análisis de agua. Productos para desinfección. Material de filtrado. Salinómetro. Balanza.

lunes 7 de octubre de 2013

Espacio formativo	Equipamiento
Instalaciones para zona húmeda de acuicultura	Tanques de cultivo. Instalación de aire, agua dulce, salada y oxígeno. Bombas de trasiego. Sistemas de filtración y esterilización del agua. Material de limpieza. Mesas de trabajo. Cajas plásticas. Tamices. Tambores. Pediluvios.

lunes 7 de octubre de 2013

IV AL DECRETO 366/2013, DE 18 DE JUNIO

PROFESORADO

Apartado 1.– Especialidades del profesorado y atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Cultivos Acuícolas.

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0703. Técnicas de cultivos auxiliares	Instalaciones y Equipos de Cría y Cultivo	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0704. Técnicas de engorde de peces	Procesos de Cultivo Acuícola	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0705. Técnicas de engorde de moluscos	Procesos de Cultivo Acuícola	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0706. Instalaciones y equipos de cultivo	Instalaciones y Equipos de Cría y Cultivo	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0707. Técnicas de criadero de peces	Procesos de Cultivo Acuícola	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0708. Técnicas de criadero de moluscos	Procesos de Cultivo Acuícola	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0709. Técnicas de cultivo de crustáceos	Procesos de Cultivo Acuícola	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco

lunes 7 de octubre de 2013

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
E100. Inglés Técnico	Inglés	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0710. Formación y Orientación Laboral	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0711. Empresa e Iniciativa Emprendedora	Formación y Orientación Laboral	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco
0712. Formación en Centros de Trabajo	Instalaciones y Equipos de Cría y Cultivo	Profesoras Técnicas o Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma del País Vasco
	Procesos de Cultivo Acuícola	Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco

o cualquier otra especialidad del profesorado que pueda aparecer en normativa reguladora.

Apartado 2.– Titulaciones equivalentes a efectos de docencia.

Cuerpos	Especialidades	Titulaciones
Catedráticas o Catedráticos de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco Profesoras o Profesores de Enseñanza Secundaria de la Comunidad Autónoma del País Vasco	Formación y Orientación Laboral	Diplomada o Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomada o Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomada o Diplomado en Trabajo Social. Diplomada o Diplomado en Educación Social. Diplomada o Diplomado en Gestión y Administración Pública.

o cualquier otra titulación que pueda aparecer en normativa reguladora.

lunes 7 de octubre de 2013

Apartado 3.– Titulaciones requeridas para la impartición de los módulos profesionales que conforman el título para los centros de titularidad privada o pública de otras Administraciones distintas a la educativa.

Módulos profesionales	Titulaciones
0703. Técnicas de cultivos auxiliares 0706. Instalaciones y equipos de cultivo	Licenciada o Licenciado, Ingeniera o Ingeniero, Arquitecta o Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. Diplomada o Diplomado, Ingeniera Técnica o Ingeniero Técnico o Arquitecta Técnica o Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
0704. Técnicas de engorde de peces 0705. Técnicas de engorde de moluscos 0707. Técnicas de criadero de peces 0708. Técnicas de criadero de moluscos 0709. Técnicas de cultivo de crustáceos 0710. Formación y orientación laboral 0711. Empresa e iniciativa emprendedora	Licenciada o Licenciado, Ingeniera o Ingeniero, Arquitecta o Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.
E100. Inglés Técnico	Licenciada o Licenciado en Filología Inglesa.

o cualquier otra titulación que pueda aparecer en normativa reguladora.

lunes 7 de octubre de 2013

ANEXO V AL DECRETO 366/2013, DE 18 DE JUNIO

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS PROFESIONALES ESTABLECIDOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 1/1990, DE 3 DE OCTUBRE, GENERAL DEL SISTEMA EDUCATIVO Y LOS ESTABLECIDOS AL AMPARO DE LA LEY ORGÁNICA 2/2006, DE 3 DE MAYO, DE EDUCACIÓN

Módulos profesionales incluidos en ciclos formativos establecidos en LOGSE 1/1990	Módulos profesionales del ciclo formativo cultivos acuícolas (LOE 2/2006)
Instalaciones y equipos de cultivo	0706. Instalaciones y equipos de cultivo
Técnicas de cultivo de moluscos	0705. Técnicas de engorde de moluscos 0708. Técnicas de criadero de moluscos
Técnicas de cultivo de crustáceos	0709. Técnicas de cultivo de crustáceos
Técnicas de cultivo de peces	0707. Técnicas de criadero de peces 0704. Técnicas de engorde de peces
Técnicas de cultivo auxiliares	0703. Técnicas de cultivos auxiliares
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	0711. Empresa e iniciativa emprendedora
Formación en centro de trabajo del título de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola	0712. Formación en Centros de Trabajo

lunes 7 de octubre de 2013

ANEXO VI AL DECRETO 366/2013, DE 18 DE JUNIO

CORRESPONDENCIA DE LAS UNIDADES DE COMPETENCIA CON LOS MÓDULOS PARA SU CONVALIDACIÓN, Y CORRESPONDENCIA DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES CON LAS UNIDADES DE COMPETENCIA PARA SU ACREDITACIÓN

Apartado 1.– Correspondencia de las unidades de competencia que se acrediten de acuerdo con lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y la Formación Profesional con los módulos profesionales.

Unidad de competencia	Módulo profesional
UC0017_2: Cultivar fitoplancton. UC0018_2: Cultivar zooplancton.	0703. Técnicas de cultivos auxiliares
UC0285_2: Reproducir e incubar especies acuícolas. UC0286_2: Cultivar larvas. UC0287_2: Cultivar postlarvas, semillas y alevines.	0707. Técnicas de criadero de peces
UC0285_2: Reproducir e incubar especies acuícolas. UC0286_2: Cultivar larvas. UC0287_2: Cultivar postlarvas, semillas y alevines.	0708. Técnicas de criadero de moluscos
UC0020_2: Engordar especies acuícolas en instalaciones en tierra.	0709. Técnicas de cultivo de crustáceos
UC0019_2: Engordar especies acuícolas en jaulas. UC0020_2: Engordar especies acuícolas en instalaciones en tierra.	0704. Técnicas de engorde de peces
UC0283_2: Engordar moluscos bivalvos en sistemas suspendidos. UC0284_2: Cultivar moluscos bivalvos en parque.	0705. Técnicas de engorde de moluscos
UC1622_2: Realizar las operaciones de mantenimiento de las instalaciones, maquinaria y equipos de una empresa acuícola.	0706. Instalaciones y equipos de cultivo

Apartado 2.– La correspondencia de los módulos profesionales del presente título con las unidades de competencia para su acreditación es la siguiente:

Módulo profesional	Unidad de competencia
0703. Técnicas de cultivos auxiliares	UC0017_2: Cultivar fitoplancton. UC0018_2: Cultivar zooplancton.
0707. Técnicas de criadero de peces	UC0285_2: Reproducir e incubar especies acuícolas. UC0286_2: Cultivar larvas. UC0287_2: Cultivar postlarvas, semillas y alevines.
0708. Técnicas de criadero de moluscos	UC0285_2: Reproducir e incubar especies acuícolas. UC0286_2: Cultivar larvas. UC0287_2: Cultivar postlarvas, semillas y alevines.
0709. Técnicas de cultivo de crustáceos	UC0020_2: Engordar especies acuícolas en instalaciones en tierra.
0704. Técnicas de engorde de peces	UC0019_2: Engordar especies acuícolas en jaulas. UC0020_2: Engordar especies acuícolas en instalaciones en tierra.
0705. Técnicas de engorde de moluscos	UC0283_2: Engordar moluscos bivalvos en sistemas suspendidos. UC0284_2: Cultivar moluscos bivalvos en parque.
0706. Instalaciones y equipos de cultivo	UC1622_2: Realizar las operaciones de mantenimiento de las instalaciones, maquinaria y equipos de una empresa acuícola.