

CATÁLOGO NACIONAL DE  
CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Familia Profesional Marítimo-Pesquera

---

**Engorde de moluscos bivalvos**



## Índice

● INTRODUCCIÓN .....	5
● REAL DECRETO 1087/2005 .....	9
● CUALIFICACIÓN PROFESIONAL ENGORDE DE MOLUSCOS BIVALVOS .....	13
● UNIDADES DE COMPETENCIA (UC) UC0283_2: Engordar moluscos bivalvos en sistemas suspendidos .....	14
UC0284_2: Cultivar moluscos bivalvos en parque .....	16
● MÓDULOS FORMATIVOS (MF) MF0283_2: Engorde de moluscos bivalvos en estructuras flotantes o sumergidas .....	19
MF0284_2: Engorde de moluscos en parque .....	24
● GLOSARIO .....	31
● ANEXO I Grupo de trabajo de la Familia Profesional Marítimo-Pesquera .....	33
● ANEXO II Organizaciones que han realizado observaciones en el contraste externo de la cualificación .....	37





## Introducción

El Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional (SNCFP) se crea para responder a las demandas de cualificación de las personas y de las empresas en una sociedad en continuo proceso de cambio e innovación.

Se entiende por cualificación el conjunto de competencias profesionales que las personas pueden obtener mediante la formación, sea esta modular o de otro tipo, y a través de la experiencia profesional. Estas competencias son las que permiten que el trabajador obtenga las respuestas, en términos de resultados, que requieren las organizaciones productivas.

El SNCFP tiene como objetivos orientar la formación hacia esas demandas de cualificación de las organizaciones productivas, facilitar la adecuación entre la oferta y la demanda del mercado de trabajo, extender la formación a lo largo de la vida (más allá del periodo educativo tradicional) y fomentar la libre circulación de trabajadores, por lo que cumple una función esencial en el ámbito laboral y formativo.

Estas funciones se llevan a cabo mediante una serie de instrumentos y acciones como son el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP); un procedimiento de evaluación, acreditación y registro de las cualificaciones y competencias adquiridas en el trabajo; la información y orientación sobre la formación profesional y el empleo y, por último, la evaluación y mejora del propio sistema.

El primero de esos instrumentos, el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, tiene validez en toda España, aunque no regula el ejercicio profesional.

Entre las funciones que tiene asignadas están las de adecuar la oferta de formación profesional a un mercado laboral sujeto a numerosos cambios. También sirve de base para evaluar, reconocer y acreditar las competencias profesionales adquiridas por los trabajadores a través de la experiencia laboral o mediante cualquier tipo de formación. Esto permite, además, elevar la calidad y el prestigio de la formación profesional.

El CNCP recoge las cualificaciones profesionales ordenadas en 26 familias y cinco niveles. Cada una de ellas se asocia a una formación, organizada en módulos formativos, que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional (CMFP).

Las cualificaciones son el resultado del trabajo de distintos grupos de expertos (uno por cada familia profesional) que realizan una importante labor de documentación, identificación y definición. Las personas que integran estos equipos han sido seleccionadas por sus destacados conocimientos técnicos y formativos, de acuerdo a un perfil profesional objetivo, y a propuesta del Consejo General de Formación Profesional (en el que están representadas las Administraciones general y autonómicas, así como las organizaciones sindicales y empresariales) o de las asociaciones profesionales.

Algunos de estos grupos de trabajo sectoriales están liderados por comunidades autónomas donde el sector productivo para el que se están definiendo las cualificaciones tiene un peso significativo.

El Anexo I recoge la relación de las personas que han participado en el grupo de trabajo correspondiente a la presente familia.

Tras realizar un exhaustivo estudio del sector, estos grupos diseñan las unidades de competencia de la cualificación y definen las características de su formación a través de módulos. Una vez finalizado el trabajo, el resultado se contrasta externamente a través del Consejo General de Formación Profesional (CGFP) y de organizaciones vinculadas a la familia profesional.

El Anexo II identifica a las organizaciones que han realizado observaciones a las cualificaciones de la presente familia, durante su contraste externo, contribuyendo con ello a mejorar su calidad.

El Instituto Nacional de las Cualificaciones, como organismo responsable de definir, elaborar y mantener actualizado el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y el Catálogo Modular de Formación Profesional, dirige el trabajo de estos grupos de acuerdo con la metodología aprobada por el Consejo General de Formación Profesional. Esta metodología sigue unas premisas similares a las utilizadas en la elaboración del Catálogo de Títulos de Formación Profesional de la Administración Educativa y los Certificados de Profesionalidad de la Administración Laboral.

Una vez los grupos de trabajo han finalizado su labor y se ha realizado el contraste externo, las cualificaciones reciben el informe preceptivo del Consejo General de Formación Profesional y se someten al Consejo Escolar del Estado y a los departamentos ministeriales implicados, antes de pasar al Gobierno para su aprobación definitiva.

Todas las cualificaciones profesionales tienen idéntica estructura. Se asignan a una familia profesional y cuentan con un nivel y una competencia general (breve exposición de los cometidos y funciones esenciales del trabajador). A continuación se desglosan las unidades de competencia, su asociación a módulos formativos, y se especifica el entorno profesional. En éste, se describe el ámbito donde se desarrolla la actividad, los sectores productivos y los puestos de trabajo relevantes a los que permite acceder.

La publicación de estas cualificaciones contribuirá sin duda a integrar y adecuar la formación a las necesidades del sistema productivo y a las demandas sociales. Ello beneficia a trabajadores y empresas. A los primeros porque les facilita el acceso a una formación más acorde con las necesidades del mercado y amplía sus expectativas de desarrollo laboral y personal; a las segundas porque les permite disponer de profesionales más preparados.

El SNCFP y su desarrollo tienen como base normativa la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que vino a implantarlo, así como el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, que regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales; por el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, se establecieron las primeras 97 cualificaciones incorporadas al catálogo. En el Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, se añadieron 65 más, mientras que el Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre, incorporó otras 61.

Desde entonces, se ha preferido que cada nuevo Real Decreto publicado corresponda a cualificaciones profesionales de una misma Familia Profesional. Así, la lista de reales decretos se ha multiplicado con los siguientes (por orden de publicación):

- RD 665/2007, de 25 de mayo, por el que se establecen cinco nuevas cualificaciones profesionales en la Familia Profesional Agraria.
- RD 729/2007, de 27 de junio, por el que se establecen seis cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Industrias Alimentarias.

- RD 730/2007, de 27 de junio, por el que se establecen siete cualificaciones profesionales correspondientes a la Familia Profesional Química.
- RD 790/2007, de 28 de junio, por el que se establecen tres cualificaciones profesionales de la Familia Profesional de Imagen Personal.
- RD 813/2007, de 2 de julio, por el que se establece una cualificación profesional de la Familia Profesional Fabricación Mecánica.
- RD 814/2007, de 4 de julio, con dos nuevas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Seguridad y Medio Ambiente.
- RD 815/2007, de 2 de julio, con dos nuevas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Transporte y Mantenimiento de Vehículos.
- RD 872/2007, de 11 de julio, con cuatro nuevas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Edificación y Obra Civil.
- RD 873/2007, de 18 de julio, de con cuatro nuevas cualificaciones profesionales de la Familia Profesional Industrias Extractivas.

En total, son ya 262 las cualificaciones profesionales publicadas en el Boletín Oficial del Estado hasta la fecha en que esta publicación se edita (agosto de 2007).





## Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre

### Ministerio de la Presidencia

Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, por el que se establecen 65 nuevas cualificaciones profesionales, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos, que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional, y se actualizan determinadas cualificaciones profesionales de las 97 establecidas por el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las diversas modalidades formativas. El apartado 1 de su artículo 2 define el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional como el conjunto de instrumentos y acciones necesarios para promover y desarrollar la integración de las ofertas de la formación profesional, a través del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como la evaluación y acreditación de las correspondientes competencias profesionales, de forma que se favorezca el desarrollo profesional y social de las personas y se cubran las necesidades del sistema productivo.

Con el fin de facilitar el carácter integrado y la adecuación entre la oferta de formación profesional y el mercado laboral, el artículo 7 de la citada ley creó el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que debe estar constituido por las cualificaciones identificadas en el sistema productivo y por la formación asociada a ellas, que se organiza en módulos formativos articulados en un Catálogo Modular de Formación Profesional. Dichos catálogos quedaron regulados mediante el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, en el que se establece, asimismo, su estructura y el procedimiento para su elaboración y actualización.

El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales sirve para posibilitar la integración de las ofertas de formación profesional, así como para establecer ofertas formativas adaptadas a colectivos con necesidades específicas y promover la formación a lo largo de la vida, adecuándolas a las demandas del sistema productivo y facilitando la movilidad de los trabajadores, así como la unidad del mercado de trabajo. Asimismo, permite el establecimiento del procedimiento de evaluación, reconocimiento y acreditación de las competencias profesionales, cualquiera que hubiera sido su forma de adquisición; facilita a los interesados información y orientación sobre las oportunidades de formación para el empleo; promueve la mejora de la calidad del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, y en definitiva, favorece la inversión pública y privada en la cualificación de los ciudadanos mediante un proceso de formación permanente.

Mediante el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, se establecieron las primeras 97 cualificaciones profesionales que se incluyeron en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporaron al Catálogo Modular de Formación Profesional. Por este real decreto se establecen 65 nuevas cualificaciones profesionales con su formación asociada, avanzando así en la construcción del instrumento fundamental del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.

MAP100\_2

Engorde de  
moluscos bivalvos

Las cualificaciones profesionales que se incluyen en los anexos de este real decreto con su formación asociada han sido elaboradas, del mismo modo que las establecidas por el citado Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el Instituto Nacional de las Cualificaciones mediante la metodología aprobada en el seno del Consejo General de Formación Profesional, en cuya aplicación se ha contado con la participación y colaboración de las comunidades autónomas y demás administraciones públicas competentes, así como con los agentes sociales y económicos, y con los sectores productivos.

Con la elaboración de las cualificaciones profesionales que se establecen en este real decreto se han identificado y perfeccionado unidades de competencia, así como sus módulos formativos asociados, que son comunes a algunos de los contenidos en cualificaciones del precitado Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por lo que se procede a actualizar su contenido sustituyendo, en determinados anexos, unidades de competencia y sus correspondientes módulos formativos por los que se aprueban en este real decreto.

Este real decreto ha sido informado por el Consejo General de Formación Profesional y por el Consejo Escolar del Estado, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 9.1 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, así como por el Consejo Superior de Deportes, de acuerdo a lo dispuesto en el Real Decreto 2195/2004, de 25 de noviembre.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Educación y Ciencia y de Trabajo y Asuntos Sociales y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 16 de septiembre de 2005, dispongo:

### **Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación**

Este real decreto tiene por objeto establecer 65 cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, regulado por el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, y sus correspondientes módulos formativos, que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional. Dichas cualificaciones y su formación asociada correspondiente tienen validez y son de aplicación en todo el territorio nacional y no constituyen una regulación del ejercicio profesional.

### **Artículo 2. Cualificaciones profesionales que se establecen**

Las cualificaciones profesionales que se establecen son las que a continuación se relacionan, ordenadas por familias profesionales y niveles de cualificación, cuyas especificaciones se describen en los anexos que se indican, con numeración correlativa a las ya establecidas en los 97 anexos del Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero. [...]

### **Disposición adicional única. Actualización**

Atendiendo a la evolución de las necesidades del sistema productivo y a las posibles demandas sociales, en lo que respecta a las cualificaciones establecidas en este real decreto, se procederá a una actualización del contenido de los anexos cuando sea necesario y, en todo caso, antes de transcurrido el plazo de cinco años desde la publicación de este real decreto.

### **Disposición final primera. Actualización del Real Decreto 295/2004**

De conformidad con la disposición adicional única del citado Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, se procede a la actualización de las cualificaciones profesionales cuyas especificaciones están contenidas en los anexos II, XII, XXIV, XXV, LXXII, LXXIX, XCVI y XCVII al citado real decreto, mediante la sustitución de las unidades de competencia que se indican y de sus módulos formativos asociados por la que, con idéntico código, se contienen en las cualificaciones profesionales que se establecen en este real decreto. [...]

**Disposición final segunda. Título competencial**

Este real decreto se dicta en virtud de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.1.<sup>a</sup> y 30.<sup>a</sup> de la Constitución y al amparo del apartado 2 de la disposición final primera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, y de la habilitación que confieren al Gobierno el artículo 7.2 y la disposición final tercera de la citada ley orgánica, así como el artículo 9.1 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre.

**Disposición final tercera. Habilitación para el desarrollo normativo**

Se autoriza a los Ministros de Educación y Ciencia y de Trabajo y Asuntos Sociales a dictar las normas de desarrollo de este real decreto en el ámbito de sus respectivas competencias.

**Disposición final cuarta. Entrada en vigor**

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.





## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL

### Familia Profesional Marítimo-Pesquera

## Engorde de moluscos bivalvos

Nivel: 2

Código: MAP100\_2

### Competencia general

Organizar y/o realizar el engorde de moluscos consiguiendo la calidad requerida, cumpliendo, en el ámbito de sus competencias, la normativa medioambiental y de prevención de riesgos laborales vigente.

### Unidades de competencia (UC)

UC0283\_2: Engordar moluscos bivalvos en sistemas suspendidos.

UC0284\_2: Cultivar moluscos bivalvos en parque.

### Entorno profesional

#### Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional, tanto por cuenta propia como por cuenta ajena, en el área de engorde de pequeñas, medianas y grandes empresas, cofradías de mariscadores, centros de investigación, ya sean de naturaleza pública ó privada.

#### Sectores productivos

Se ubica en el sector marítimo-pesquero, dentro del subsector de acuicultura, en las actividades productivas en que se desarrollan procesos de preengorde y engorde de moluscos bivalvos.

#### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Trabajador del cultivo de moluscos en el medio natural.

Trabajador en engorde de moluscos en estructuras flotantes o sumergidas.

Trabajador en engorde de moluscos en parque.

### Formación asociada (Módulos Formativos): 420 horas

MF0283\_2: Engorde de moluscos bivalvos en estructuras flotantes o sumergidas (210 horas).

MF0284\_2: Engorde de moluscos en parque (210 horas).

## UNIDADES DE COMPETENCIA

### UNIDAD DE COMPETENCIA 1

## Engordar moluscos bivalvos en sistemas suspendidos

Nivel: 2

Código: UC0283\_2

### Realizaciones Profesionales (RP) y Criterios de Realización (CR)

- RP1: Proponer la ubicación de sistemas suspendidos en función de la especie de molusco a cultivar, seleccionando el sistema de cultivo que responda a los objetivos y características específicas de la actividad.**
- CR1.1** El inventario de materiales y equipos para el inicio y desarrollo de la actividad de engorde se supervisa y se proponen las adquisiciones necesarias para su actualización.
- CR1.2** La ubicación de la instalación y el sistema de cultivo adecuado se propone teniendo en cuenta las características específicas de la zona y la especie a cultivar.
- CR1.3** El fondeo, la disposición y el montaje de los elementos que configuran los artefactos flotantes se comprueba que se han realizado verificando que las coordenadas existentes se corresponden con el proyecto técnico.
- CR1.4** Las especificaciones de materiales se comprueba que se corresponden con los requisitos previamente establecidos.
- CR1.5** Los medios de transporte, instalaciones, máquinas, equipos y materiales se comprueba que se encuentran en condiciones de funcionamiento para el desarrollo de la actividad.
- RP2: Aplicar el plan de producción optimizando los recursos humanos y materiales para obtener el mejor rendimiento.**
- CR2.1** La distribución de las tareas se realiza a corto y medio plazo teniendo en cuenta los medios materiales y humanos disponibles, y siguiendo el plan de producción.
- CR2.2** La indumentaria y los equipos de protección del personal a su cargo se comprueba que se utilizan de forma correcta durante todo el tiempo que dura la actividad y por parte de todo el personal.
- CR2.3** Los traslados entre áreas se coordinan en función del espacio disponible, supervivencia y condiciones medioambientales.
- RP3: Establecer el procedimiento de obtención de la semilla y proceder a la selección de la misma para el engorde, estabulándola según las normas establecidas por la empresa.**
- CR3.1** La forma de obtención de la semilla se determina en función de criterios técnicos y empresariales.

**CR3.2** La zona de captura se escoge en función de criterios de cultivo preestablecidos.

**CR3.3** El método de estabulación se escoge en función de la especie, la fase de desarrollo de los organismos y el plan de producción.

**CR3.4** El proceso de datos de esta fase de cultivo se realiza en función de los registros previamente elaborados y siguiendo el procedimiento marcado por la empresa.

**RP4: Supervisar y/o realizar las tareas de control de crecimiento y gestión de la distribución de la biomasa, analizando los datos obtenidos y tomando las decisiones que le competan para cumplir los protocolos establecidos.**

**CR4.1** Las clasificaciones o desdobles se programan y/o realizan dependiendo del ciclo de cultivo y del plan de producción y bajo las normas establecidas por la empresa.

**CR4.2** Los procedimientos de trabajo se escogen para cada tipo de cultivo en función de la población inicial y del producto final que se desee obtener.

**CR4.3** El crecimiento y la supervivencia se controlan a través de muestreos pertinentes y se realizan informes para prever crecimientos o mermas de cultivo.

**CR4.4** La existencia de epibiontes, competidores y posibles depredadores se comprueba visualmente según los procedimientos preestablecidos, tomando las medidas para la mejora del rendimiento del cultivo.

**RP5: Detectar la existencia de indicadores de problemas patológicos y ambientales en sistemas suspendidos, comunicándolo a sus superiores para que tomen las medidas que correspondan.**

**CR5.1** Los muestreos de análisis de biotoxinas y de elementos contaminantes se comprueba que se han tomado utilizando los medios establecidos en los protocolos.

**CR5.2** El crecimiento y la supervivencia se controla a través de muestreos pertinentes y se realizan informes para prever crecimientos o mermas de cultivo.

**CR5.3** Las muestras de posibles problemas patológicos se toman siguiendo las pautas del personal técnico correspondiente para su posterior procesado y diagnóstico.

**CR5.4** Los informes sobre las posibles causas de los problemas patológicos se preparan proponiendo, si procede, modificaciones en la explotación de la zona afectada.

**RP6: Planificar, realizar y/o supervisar la extracción, selección y clasificación del producto final, acondicionándolo para su comercialización.**

**CR6.1** El calendario de extracción del producto para su comercialización se establece teniendo en cuenta su destino final y siguiendo los criterios empresariales.

**CR6.2** La selección y acondicionamiento del producto final se realiza ajustándose a las normas de comercialización y calidad del producto final.

**CR6.3** El producto final se comprueba que cumple los estándares de calidad establecidos.

MAP100\_2

Engorde de  
moluscos bivalvos

## Contexto profesional

### Medios de producción

Equipos de medición de las condiciones del medio de cultivo. Material para la toma y procesamiento de las muestras. Material para la conservación de muestras, materias primas y productos. Material para el control microbiológico. Sistemas de limpieza y desinfección. Equipos de Protección Individual (EPIs). Equipo informático. Equipos y útiles de acuicultura (rasquetas, cuerdas, pochones, cestillos, cuarterones, etc.) Embarcaciones auxiliares. Sistemas de seguridad. Artes de pesca y marisqueo. Lavadora de moluscos. Clasificadora de moluscos. Balizas.

### Productos y resultados

Semilla para engorde de moluscos bivalvos en parques o repoblaciones.  
Moluscos de tamaño comercial seleccionados y clasificados para venta.

### Información utilizada o generada

Plan de producción específico del área. Informe de capitania marítima sobre el área de navegación. Condiciones de cultivo de la especie en la instalación designada (batea, emparrillado, empalizada o *long-line*). Protocolos de trabajo de la empresa. Relación de personal en el área de trabajo. Tablas de mareas. Inventarios de material y equipamiento. Reglamento de biotoxinas-patológico. Informes de biotoxinas en la producción. Criterios de calidad. Manuales técnicos de mantenimiento de uso de equipos y sistemas. Cartografía y normas de comercialización de bivalvos.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 2

# Cultivar moluscos bivalvos en parque

Nivel: 2

Código: UC0284\_2

## Realizaciones Profesionales (RP) y Criterios de Realización (CR)

**RP1:** Verificar que el estado de la zona, así como el de los equipos y materiales para desarrollar las actividades de engorde de moluscos en parque, responde a los protocolos establecidos.

**CR1.1** Las condiciones del sustrato y las poblaciones que en él se encuentran, así como las características físico-químicas del agua, se analizan mediante muestreos previos antes de comenzar las tareas de engorde.

**CR1.2** Las existencias y el estado de los materiales necesarios para el engorde se comprueban mediante la realización de un inventario.

**CR1.3** El mantenimiento de uso de los equipos y materiales para el engorde se supervisa y/o realiza siguiendo las indicaciones del fabricante.

**CR1.4** Las revisiones extraordinarias de los elementos de cultivo se programan y realizan ante condiciones medioambientales adversas y otras contingencias.

**RP2: Organizar los recursos materiales y humanos, y procesar los datos de producción, para cumplir el plan de producción conforme al programa de trabajo.**

**CR2.1** Los recursos humanos y materiales necesarios para cumplir el plan de explotación o producción se estiman teniendo en cuenta el tipo de tareas y las tipologías de los bancos naturales.

**CR2.2** Las tareas entre el personal a su cargo se distribuyen teniendo en cuenta el tiempo, lugar y prioridad de las mismas.

**CR2.3** Los medios humanos y materiales se comprueba que se encuentran efectivamente en la zona asignada y se verifica que las tareas se realizan de forma coordinada para optimizar los recursos.

**CR2.4** La indumentaria y los equipos de protección del personal a su cargo se comprueba que se utilizan de forma correcta durante todo el tiempo que dura la actividad.

**CR2.5** Las actuaciones correctoras se proponen verbalmente y por escrito para subsanar posibles desviaciones del plan de explotación o producción.

**CR2.6** Los datos de producción se registran y se procesan de modo que se facilite su posterior análisis y evaluación.

**RP3: Gestionar el reclutamiento natural y determinar el sistema de obtención de semilla, así como seleccionar las áreas de estabulación, coordinando y/o realizando las actividades de recepción y siembra de los individuos según los protocolos establecidos.**

**CR3.1** Los resultados de los muestreos realizados se evalúan, según criterios de empresa, con el fin de conocer el reclutamiento en la zona de explotación y la necesidad de suplementar ésta con semilla de criadero.

**CR3.2** El sistema de obtención de semilla se selecciona en función de la especie, de su ubicación, época del año y coeficiente de mareas.

**CR3.3** La estabulación temporal de la semilla antes de su siembra se comprueba siguiendo los criterios de empresa.

**CR3.4** Las labores de siembra son coordinadas verificándose la aplicación de la técnica establecida por los protocolos.

**RP4: Supervisar y/o realizar las tareas de control del crecimiento y distribución de la biomasa, según los protocolos establecidos, tomando las decisiones que le competan.**

**CR4.1** Los valores de los parámetros físico-químicos del medio se comprueba que se mantienen dentro de los intervalos establecidos.

**CR4.2** Las tareas de registro de los parámetros físico-químicos del medio se verifica que se han realizado en tiempo, lugar y forma, siguiendo las indicaciones de su superior.

**CR4.3** Los muestreos biométricos en las zonas de producción se programan y realizan en los períodos/épocas establecidas tomando las decisiones oportunas.

**CR4.4** Las modificaciones a las condiciones del cultivo/recurso se proponen en función de los muestreos realizados, siguiendo el procedimiento establecido.

**RP5: Detectar la existencia de indicadores de problemas patológicos en parques, informando y proponiendo modificaciones en la explotación de la zona afectada.**

**CR5.1** El estado sanitario de la población en cultivo se evalúa mediante muestreos periódicos y observación de campo siguiendo criterios establecidos.

**CR5.2** La existencia de anomalías se registran en tiempo y forma adecuada y se deja constancia escrita de las posibles incidencias sobre la zona de cultivo.

**CR5.3** Los informes sobre las posibles causas de los problemas patológicos se preparan en tiempo y forma, proponiendo las modificaciones en la zona afectada.

**CR5.4** Las muestras para los análisis de biotoxinas se comprueba que se han tomado e identificado en tiempo y forma determinada, según lo establecido en los protocolos de solicitud de muestra.

**RP6: Programar y/o supervisar la extracción, selección y clasificación del producto final según criterios establecidos y acondicionarlo para su comercialización.**

**CR6.1** Los trabajadores a su cargo son informados periódicamente de los días, zonas, cupos y especies que se pueden extraer.

**CR6.2** La extracción del producto final se comprueba que se realiza cumpliendo el plan de producción/explotación, en función de los criterios establecidos por la empresa o respetando los cupos por especie y las tallas mínimas reglamentarias.

**CR6.3** Las labores de clasificación y acondicionamiento del producto se coordinan en función de la especie y criterios establecidos por la empresa.

**CR6.4** El producto final se supervisa que se ajusta, mediante los correspondientes muestreos, a los criterios de calidad establecidos en el plan de venta.

## Contexto profesional

### Medios de producción

Embarcaciones auxiliares, tractores y aperos complementarios. Utensilios y equipos para la captura, manipulación e identificación de los individuos. Sistemas de seguridad. Materiales para la toma, procesado y conservación de las muestras. Clasificadora de moluscos. Equipos de medición de las condiciones del medio de cultivo. Material para la toma y procesado de las muestras. Sistemas de limpieza y desinfección. Lavadora de moluscos. Equipos de Protección Individual (EPIs). Equipo informático.

### Productos y resultados

Semilla de moluscos bivalvos para engorde en parques o repoblaciones.

Moluscos bivalvos de tamaño comercial acondicionados para su comercialización.

### Información utilizada o generada

Cartografía y tablas de mareas. Plan de producción específico del área de trabajo. Plan de explotación del recurso. Normativas que regulan la extracción de recursos.

Condiciones de cultivo de la especie. Informes de biotoxinas, recuentos fitoplanctónicos y abundancia de larvas. Relación y disponibilidad de personal en el área de trabajo. Informes de ventas por especie, mariscador y día. Inventario de material y equipamiento. Protocolos de trabajo. Manual de control sanitario. Manuales técnicos de mantenimiento de uso de equipos y sistemas. Criterios de calidad.

## MÓDULOS FORMATIVOS

### MÓDULO FORMATIVO 1

# Engorde de moluscos bivalvos en estructuras flotantes o sumergidas

Nivel: 2

Código: MF0283\_2

Asociado a la UC0283\_2: Engordar moluscos bivalvos en sistemas suspendidos

Duración: 210 horas

### Capacidades (C) y Criterios de Evaluación (CE)

**C1: Proponer la ubicación de la instalación y determinar la dotación adecuada a cada fase del cultivo siguiendo la normativa de prevención de riesgos laborales y de protección medio ambiental.**

**CE1.1** Plantear la zona de cultivo más adecuada para ubicar la instalación analizando la información disponible.

**CE1.2** Describir las características de la instalación para cubrir las necesidades de una producción determinada.

**CE1.3** Realizar un inventario de las necesidades de materiales y equipos para aplicar los protocolos en cada fase de cultivo, y proponer, en caso necesario, nuevas adquisiciones.

**CE1.4** En un supuesto práctico de cultivo:

- Realizar un esquema o plano de una distribución en las instalaciones o en la zona de cultivo, en donde figuren las áreas de producción y las estructuras necesarias.
- Enumerar posibles puntos críticos de la instalación que puedan afectar a la evolución del cultivo.
- Describir las actividades del mantenimiento de uso y diferenciarlas de las tareas del mantenimiento especializado.

**C2: Organizar los recursos materiales y humanos de acuerdo al plan de producción, siguiendo la normativa de prevención de riesgos laborales y protección medio ambiental.**

**CE2.1** Clasificar y caracterizar las distintas etapas de un proceso productivo.

**CE2.2** Identificar las condiciones de cultivo en que es necesario tomar una decisión, y elegir la más adecuada.

**CE2.3** Identificar las medidas de seguridad e higiene con relación al uso de instalaciones y equipos e indumentaria del personal a su cargo.

**CE2.4** Describir las actividades que deben ser realizadas por el personal que opera en la instalación para alcanzar los objetivos definidos en el plan de producción.

**CE2.5** En un supuesto práctico:

- Distribuir y sincronizar las tareas teniendo en cuenta los medios y el personal disponible.

- Interpretar los datos de producción y elaborar estadillos que sintetizen el desarrollo de las diferentes fases de cultivo.
- Comparar la información obtenida de la evolución del cultivo con los protocolos y los datos históricos de producción.
- Seleccionar datos relevantes para la elaboración de informes sobre la aplicación del plan de producción.

**CE2.6** En un supuesto práctico sobre incidencias en la producción:

- Identificar las posibles causas y proponer modificaciones para minimizar dichas incidencias.

**C3: Organizar la obtención, recepción y estabulación de la semilla conforme a lo establecido en el plan de producción, siguiendo la normativa de protección medio ambiental.**

**CE3.1** Describir las condiciones de transporte de la semilla recolectada del medio natural para mantenerla con la calidad requerida.

**CE3.2** Describir los criterios de idoneidad de la semilla obtenida aplicando protocolos.

**CE3.3** Describir los medios e instalaciones necesarias para realizar la estabulación de los individuos dependiendo de la especie y de la fase de cultivo.

**CE3.4** Identificar los parámetros físico-químicos para la estabulación de los individuos.

**CE3.5** Explicar los métodos de estabular la semilla según la fase, sistema y especie de cultivo.

**CE3.6** En un supuesto práctico de selección de semilla apropiada para el engorde:

- Escoger la zona de extracción que lleva asociada una calidad determinada de semilla.
- Identificar e instalar los colectores específicos para cada especie.
- Emplear la técnica apropiada para la recolección de la semilla.

**CE3.7** En un supuesto práctico de estimación de las necesidades de semilla:

- Calcular el número de colectores y la cantidad de semilla necesarias para abastecer el plan de producción.

**CE3.8** Medir, registrar e interpretar registros de parámetros de cultivo para la estabulación.

**CE3.9** En el supuesto práctico de estabulación de individuos en distintos sistemas de cultivo:

- Detectar las alteraciones en los individuos que pueden influir en la calidad.
- Calcular el número de individuos a estabular por superficie o por volumen.

**C4: Controlar la evolución de los cultivos en sistemas suspendidos para conseguir una producción programada.**

**CE4.1** Describir los sistemas de engorde y seleccionar el más adecuado a cada especie.

**CE4.2** Describir las técnicas de limpieza de epibiontes para un perfecto estado de uso de las estructuras de cultivo y las instalaciones.

**CE4.3** Identificar las condiciones ambientales y las densidades de cultivo en las fases de producción.

**CE4.4** Describir las técnicas de toma de muestras y establecer la periodicidad de los muestreos tanto en preengorde como en el engorde para hacer el seguimiento de cultivo.

**CE4.5** Definir los sistemas de clasificaciones y desdoble para una distribución de la biomasa.

**CE4.6** En un supuesto práctico:

- Realizar el muestreo e interpretar los datos de crecimiento y mortalidad de la población para establecer las clasificaciones o desdobles.
- Detectar la presencia de depredadores y epibiontes que alteren las condiciones de cultivo.
- Analizar la distribución de la biomasa para conseguir el nivel de crecimiento exigido.
- Realizar el cambio de estructuras aplicando los protocolos correspondientes.

**CE4.7** Enumerar los puntos críticos que pueden afectar al rendimiento de la explotación.

**C5: Organizar y/o realizar los muestreos para análisis de biotoxinas y detección de procesos patológicos en sistemas suspendidos, aplicando las medidas de prevención y control del cultivo según los protocolos establecidos.**

**CE5.1** Enumerar las principales fuentes de contaminación, sus riesgos y consecuencias en el proceso productivo.

**CE5.2** Identificar las anomalías patológicas y las situaciones anormales que pueden asociarse a enfermedades.

**CE5.3** Describir especificaciones de higiene y profilaxis de las instalaciones, materiales y equipos para que se encuentren en uso.

**CE5.4** Describir los métodos de obtención, preparación y envío de muestras para su análisis a un laboratorio especializado.

**CE5.5** En un supuesto práctico:

- Recoger muestras para análisis de biotoxinas y elementos contaminantes.
- Interpretar los datos suministrados por los centros oficiales en relación con las biotoxinas.

**CE5.6** En un supuesto práctico de detección de alteración del comportamiento o mortalidad en los individuos:

- Interpretar alteraciones del medio y del comportamiento de los individuos que puedan indicar la existencia de patologías.
- Tomar muestras de individuos y prepararlas para su envío a un laboratorio especializado.
- Relacionar los datos suministrados por los centros oficiales y la programación del cultivo.

**C6: Organizar la cosecha y la preparación del producto final según su destino, aplicando los criterios de calidad y los protocolos predeterminados.**

**CE6.1** Relacionar las operaciones de la cosecha y manipulación sobre la calidad de los individuos.

**CE6.2** Describir las operaciones de la cosecha y selección de los individuos para conseguir la calidad establecida del producto final.

**CE6.3** Describir las técnicas de estabulación, según la especie y condiciones de transporte.

**CE6.4** En un supuesto práctico de cosecha del producto final:

- Realizar la cosecha y clasificación de los individuos según protocolos establecidos.
- Verificar la calidad de los individuos según destino.
- Acondicionar el producto según los protocolos de su comercialización.

### Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto al CE1.4.

C2 respecto al CE2.5 y CE2.6.

C4 respecto al CE4.6.

C6 respecto al CE6.4.

### Otras capacidades

Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.

Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.

Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos específicos de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.

Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

## Contenidos

### Biología de las especies cultivables en estructuras flotantes o sumergidas

Taxonomía: mejillones y pectínidos, principalmente.

Anatomía, fisiología y ecología de especies de interés comercial.

### Instalaciones de cultivo en sistemas suspendidos

Instalaciones fijas y flotantes para el engorde (tipos de bateas, emparrillados, empalizadas y *long-lines*).

Estructuras de cultivo (sistemas de flotación, sistema de sujeción o fondeo, sistemas de cultivo).

Equipos y elementos de cultivo (flotadores, elementos estructurales, elementos para el fondeo y elementos para el cultivo).

Maquinaria auxiliar.

Desinfección y limpieza de instalaciones.

## Tecnología asociada al cultivo de moluscos en estructuras flotantes o sumergidas

Sistemas de cultivo (engorde en cestas, en cuerdas y en jaulas).

Métodos para la obtención de semilla: captura en el medio natural y captación en colectores.

Criterios de calidad de la semilla obtenida.

Encordado o enmallado del mejillón.

Características del cultivo de las diferentes especies comerciales.

Condiciones de estabulación y mantenimiento de moluscos. Rotaciones.

Parámetros y condiciones de cultivo.

Criterios de calidad de los individuos. Índices de condición.

Crecimiento y supervivencia de semilla y adultos. Rendimiento del cultivo.

Requerimientos nutricionales de las diferentes especies de cultivo.

Técnicas de muestreo.

Desdobles y clasificaciones.

## Patología de especies cultivables en estructuras flotantes o sumergidas

Aspectos generales de la patología infecciosa.

Enfermedades infecciosas.

Enfermedades no infecciosas.

Influencia de las biotoxinas en los cultivos.

Técnicas de diagnóstico de enfermedades.

Prevención de las enfermedades.

Profilaxis.

## Acondicionamiento del producto final cultivado en estructuras flotantes o sumergidas

Sistemas de clasificación y *contaje*.

Criterios de calidad de los individuos.

Transporte de individuos.

Preparación de los individuos para la comercialización o repoblación.

Limpieza, ensacado y *reparcado* del mejillón.

Legislación aplicable.

## Gestión de los datos de producción aplicables a sistemas suspendidos

Gestión de existencias, almacén e inventarios.

Recogida y tratamiento de datos.

MAP100\_2

Engorde de  
moluscos bivalvos

## Requisitos básicos del contexto formativo

### Espacios e instalaciones

Aula polivalente de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

Taller de mantenimiento de 150 m<sup>2</sup>.

Superficie útil de cultivo de 200 m<sup>2</sup>. (1)

(1) Espacio singular no ubicado en el centro de formación.

### Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con engorde de moluscos bivalvos en estructuras flotantes o sumergidas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:

- **Formación académica** de Técnico Superior u otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
- **Experiencia profesional** de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 2

# Engorde de moluscos en parque

Nivel: 2

Código: MF0284\_2

Asociado a la UC0284\_2: Cultivar moluscos bivalvos en parque

Duración: 210 horas

## Capacidades (C) y Criterios de Evaluación (CE)

**C1:** Seleccionar los equipos y materiales aplicables a cada fase del cultivo en el parque o banco marisquero, siguiendo la normativa de prevención de riesgos laborales y protección medio ambiental.

**CE1.1** Describir las características de las estructuras y de las dimensiones de la zona para adaptar las necesidades de producción en cada fase del cultivo.

**CE1.2** Realizar un inventario de los recursos materiales para un ecosistema acotado.

**CE1.3** Explicar los procedimientos de preparación del sustrato para el cultivo.

**CE1.4** Definir los sistemas de prevención y control de los depredadores, competidores y organismos incrustantes.

**CE1.5** En un supuesto práctico:

- Seleccionar el material necesario para desarrollar cada fase de cultivo.
- Elaborar un programa de mantenimiento de uso de las instalaciones, materiales y equipos.

**CE1.6** En un supuesto práctico:

- Identificar el parque mediante la toma de coordenadas o la acotación topográfica.
- Realizar muestreos representativos del parque para determinar las condiciones en que se encuentra el sustrato y las poblaciones preexistentes.
- Relacionar los resultados de los muestreos y mediciones con el tipo de cultivo apropiado para la zona.
- Organizar las operaciones de acondicionamiento del sustrato previas a la siembra.

**C2: Adaptar el desarrollo del plan de producción a la disponibilidad de personal y materiales siguiendo la normativa de prevención de riesgos laborales y protección medio ambiental.**

**CE2.1** Clasificar y caracterizar las distintas etapas del proceso productivo de cada especie.

**CE2.2** Elaborar una programación de las actividades de producción mediante el correspondiente diagrama de Gantt.

**CE2.3** Definir los recursos humanos para la realización de cada fase del cultivo.

**CE2.4** Identificar las medidas de seguridad e higiene con relación al uso de instalaciones y equipos e indumentaria del personal a su cargo.

**CE2.5** En un supuesto práctico:

- Registrar los datos de producción e identificar los datos más relevantes para elaborar informes.
- Elaborar estadillos que registren los parámetros físico-químicos y biológicos del cultivo.
- Comparar la información obtenida de la evolución del cultivo con los protocolos y los datos históricos de producción.

**C3: Seleccionar el sistema de obtención de individuos y valorar la calidad de la semilla aplicando los criterios preestablecidos para alcanzar las producciones estimadas en las áreas de engorde siguiendo la normativa de protección medio ambiental.**

**CE3.1** Describir los criterios de idoneidad de la semilla obtenida aplicando protocolos.

**CE3.2** Relacionar la recogida de semilla con la gestión de los recursos del parque.

**CE3.3** Describir las características que debe tener el sustrato para favorecer el reclutamiento de las especies.

**CE3.4** Identificar las técnicas de acondicionamiento del terreno que faciliten el reclutamiento natural.

**CE3.5** Identificar las condiciones de transporte de la semilla recolectada del medio natural para mantenerla con la calidad requerida.

**CE3.6** Identificar los parámetros físico-químicos para la correcta estabulación de las distintas especies.

**CE3.7** Describir los medios e instalaciones para estabular a los individuos en condiciones adecuadas.

**CE3.8** En un supuesto práctico de selección de semilla para el engorde:

- Elegir la técnica para la recolección de la semilla.
- Determinar la cantidad de semilla que se puede extraer en función del rendimiento del parque.
- Estimar la densidad de siembra para alcanzar las producciones previstas.

**CE3.9** En un supuesto práctico de estabulación de individuos:

- Calcular el número de individuos a estabular por unidad de superficie.
- Determinar y registrar los parámetros de cultivo.
- Detectar y evaluar la presencia de competidores y depredadores para organizar las operaciones de saneado adecuadas.

**C4: Controlar la evolución de los cultivos en parque para conseguir una producción programada.**

**CE4.1** Reconocer los sistemas de cultivo para cada especie.

**CE4.2** Identificar las condiciones ambientales y las densidades óptimas de cultivo en las diferentes fases de producción.

**CE4.3** Describir las técnicas de limpieza de epibiontes de las estructuras de cultivo para mantener las condiciones de cultivo.

**CE4.4** Describir las técnicas de toma de muestras tanto del material biológico cultivado como de los reclutamientos.

**CE4.5** Establecer un calendario de los muestreos para llevar a cabo un seguimiento del crecimiento de la población.

**CE4.6** Definir los tipos o sistemas de clasificaciones y desdobles o rareos para optimizar la producción.

**CE4.7** En un supuesto práctico:

- Seleccionar el sistema de estabulación en función de la evolución del cultivo.
- Realizar muestreos e interpretar los datos según criterios estadísticos para determinar el momento oportuno de clasificaciones y desdobles.
- Detectar la presencia de depredadores y epibiontes que alteren las condiciones de cultivo.
- Realizar la correcta distribución de la biomasa en función de las condiciones del parque.
- Calcular el crecimiento y la mortalidad a lo largo del periodo de cultivo para prever su evolución.
- Identificar las posibles contingencias que produzcan alteraciones y proponer alternativas para minimizar sus efectos.
- Realizar el cambio de estructuras, si procede en el preengorde, aplicando los protocolos.

**C5: Organizar y/o realizar los muestreos para análisis y detección de procesos patológicos en parques, aplicando las medidas de prevención y control del cultivo según los protocolos establecidos.**

**CE5.1** Valorar los procesos patológicos y definir las medidas de acción necesarias que minimicen las pérdidas.

**CE5.2** Identificar los principales síntomas y situaciones anormales que pueden asociarse a enfermedades.

**CE5.3** Enumerar las principales causas de mortalidad, sus riesgos y consecuencias en el desarrollo del cultivo.

**CE5.4** Describir especificaciones de higiene y profilaxis de las instalaciones, materiales, y equipos para que se encuentren en correcto uso.

**CE5.5** Describir los métodos de obtención, preparación y envío de muestras para su análisis a un laboratorio especializado.

**CE5.6** En un supuesto práctico de muestreo en el cultivo:

- Recoger muestras para análisis de biotoxinas y elementos contaminantes.
- Interpretar alteraciones del medio y del comportamiento de los individuos que puedan indicar la existencia de patologías.
- Tomar muestras de individuos y prepararlas para su envío a un laboratorio especializado.
- Interpretar los análisis de los laboratorios y/o los datos suministrados por los centros oficiales para adoptar las medidas preventivas necesarias.

**C6: Organizar la extracción y acondicionamiento del producto final, aplicando los criterios de calidad y los protocolos predeterminados según su destino.**

**CE6.1** Reconocer la influencia de las operaciones de la cosecha y manipulación sobre la calidad de los individuos.

**CE6.2** Describir los procesos de cosecha y selección del producto final para las distintas especies.

**CE6.3** Determinar las artes de pesca y las técnicas necesarias para las labores de extracción de cada especie.

**CE6.4** Describir los procesos de manipulación de los individuos según su destino.

**CE6.5** En un supuesto práctico de cosecha del producto final:

- Determinar la calidad de los individuos aplicando protocolos.
- Establecer el calendario de extracción en función de los muestreos realizados y de los criterios de comercialización.
- Realizar la cosecha y selección de los individuos según protocolos establecidos.
- Acondicionar el producto en condiciones para su comercialización.

### Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.5 y CE1.6.

C2 respecto a la CE2.5.

C3 respecto a la CE3.8 y CE3.9.

C6 respecto a CE6.1, CE6.4, CE6.6.

### Otras capacidades

Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.

Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.

Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos específicos de la empresa.

Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.

Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

## Contenidos

### Biología de las especies en los bancos naturales y en parques

Taxonomía.  
Relaciones tróficas en un ecosistema.  
Anatomía, fisiología y ecología de especies de interés comercial.  
Dinámica de poblaciones.  
Instalaciones de cultivo: parques y bancos naturales.  
Selección de parques. El nivel de marea, la pendiente, el sedimento, la salinidad, entre otros.  
Instalaciones para el engorde. Cajas sobre caballetes, parcelas de suelo cubiertas con red con o sin cerca.  
Estructuras de cultivo y de protección.  
Equipos y elementos de cultivo y de protección.  
Maquinaria auxiliar.  
Desinfección y limpieza de instalaciones.

### Tecnología asociada al cultivo de moluscos en la zona intermareal

Sistemas de cultivo de moluscos (sobreelevado y sobre el fondo bajo red o sin protección).  
Ciclos de producción para cada especie.  
Métodos para la obtención de semilla: captura en el medio natural y reclutamientos.  
Criterios de calidad de la semilla obtenida para siembras.  
Acondicionamiento del sustrato.  
Estabulación de los individuos.  
Parámetros y condiciones de cultivo.  
Requerimientos nutricionales de las diferentes especies de cultivo.  
Técnicas de muestreo.  
Criterios de calidad de los individuos. Índices de condición.  
Desdobles, rareos y clasificaciones de moluscos.  
Artes de marisqueo.  
Legislación aplicada al cultivo de moluscos.

### Patología de especies en bancos naturales y parques

Aspectos generales de la patología infecciosa.  
Enfermedades infecciosas.  
Enfermedades no infecciosas.  
Influencia de las biotoxinas en los cultivos.  
Profilaxis y prevención del cultivo.  
Criterios sanitarios y desinfección.

### Preparación del producto final cultivado en parques

Sistemas de clasificación y *contaje*.  
Criterios de calidad del producto.  
Transporte de individuos.

Acondicionamiento de los individuos tras la cosecha para la comercialización o repoblación.

Legislación aplicable.

### Gestión de los datos de producción

Gestión de existencias, almacén e inventarios.

Recogida y tratamiento de datos.

Gestión de recursos naturales.

Mejora y acondicionamiento de bancos naturales.

Control del esfuerzo extractivo.

Rendimiento de los bancos naturales.

Especies protegidas.

Legislación aplicable.

## Requisitos básicos del contexto formativo

### Espacios e instalaciones

Aula polivalente de 2 m<sup>2</sup> por alumno.

Taller de mantenimiento de 150 m<sup>2</sup>.

Superficie útil de cultivo de 200 m<sup>2</sup> . (1)

(1) Espacio singular no ubicado en el centro de formación.

### Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionadas con el engorde de moluscos en parque, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
  - **Formación académica** de Técnico Superior u otras de superior nivel relacionadas con este campo profesional.
  - **Experiencia profesional** de un mínimo de tres años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
2. Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.





## Glosario

### Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional (SNCFP)

Conjunto de instrumentos y acciones necesarios para promover y desarrollar la integración de las ofertas de la formación profesional, a través del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como la evaluación y acreditación de las correspondientes competencias profesionales, de forma que se favorezca el desarrollo profesional y social de las personas y se cubran las necesidades del sistema productivo.

### Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales (CNCP)

Es el instrumento del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional que ordena las cualificaciones profesionales identificadas en el sistema productivo en función de las competencias apropiadas para el ejercicio profesional, y por tanto, susceptibles de reconocimiento y acreditación.

### Familia profesional

Conjunto de cualificaciones en las que se estructura el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, atendiendo a criterios de afinidad de la competencia profesional.

### Niveles de cualificación profesional

Son los que se establecen atendiendo a la competencia profesional requerida por las actividades productivas con arreglo a criterios de conocimientos, iniciativa, autonomía, responsabilidad y complejidad. Los niveles se definen de uno a cinco, siendo el uno el más básico y el cinco el que exige mayor grado de cualificación del trabajador.

### Cualificación profesional

Conjunto de competencias profesionales con significación para el empleo que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación, así como a través de la experiencia laboral.

### Competencia profesional

Conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo.

### Competencia general

Referida a una cualificación profesional, describe de forma abreviada el cometido y funciones esenciales del profesional.

### Entorno profesional

Indica, con carácter orientador, el ámbito profesional, los sectores productivos y las ocupaciones o puestos de trabajo relacionados con una cualificación.

MAP100\_2

Engorde de  
moluscos bivalvos

### Unidad de Competencia (UC)

El agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial, a los efectos previstos en el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

### Realizaciones Profesionales (RP)

Elementos de la competencia que establecen el comportamiento esperado de la persona, en forma de consecuencias o resultados de las actividades que realiza.

### Criterios de Realización (CR)

Expresan el nivel aceptable de la realización profesional para satisfacer los objetivos de las organizaciones productivas y constituye una guía para la evaluación de la competencia profesional.

### Contexto profesional

Describe, con carácter orientador, los medios de producción, productos y resultados del trabajo, información utilizada o generada y cuantos elementos de análoga naturaleza se consideren necesarios para enmarcar la realización profesional.

### Catálogo Modular de Formación Profesional (CMFP)

Conjunto de módulos formativos asociados a las diferentes unidades de competencia de las cualificaciones profesionales. Proporciona un referente común para una integración de las ofertas de formación profesional que permita la capitalización y el fomento del aprendizaje a lo largo de la vida.

### Módulo Formativo (MF)

El bloque coherente de formación asociado a cada una de las unidades de competencia que configuran la cualificación. Constituye la unidad mínima de formación profesional acreditable para establecer las enseñanzas conducentes a la obtención de los Títulos de Formación Profesional y los Certificados de Profesionalidad.

### Especificaciones de la formación

Se expresarán a través de las Capacidades (C) y sus correspondientes Criterios de Evaluación (CE), así como mediante los contenidos que permitan alcanzar dichas capacidades. Se identificarán, además, aquellas capacidades cuya adquisición deba ser, en su caso, completada en un entorno real de trabajo. Constarán también los requisitos básicos del contexto de la formación para que ésta sea de calidad



## ANEXO I

# Grupo de trabajo de la Familia Profesional Marítimo-Pesquera (MAP)

### Responsables del grupo de trabajo

**Jefa de grupo:** Ana Ferreiroa Dobarro.

**Secretario técnico:** Emilio Cadaveira Cid.

**Coordinador metodológico:** Virginia Casado Marcos.

### Expertos tecnológicos

**Arranchado (planificación y organización):** Severino Alfonso Gestoso Lago.

Centro de trabajo: Instituto Politécnico Marítimo del Atlántico (Pontevedra).

Organización proponente: Pesca Galicia-Arpega (La Coruña).

**Navegación:** Andrés Manuel Díaz Martínez.

Centro de trabajo: SERVICEL S.A.

Organización proponente: Confederación de Empresarios de Galicia (CEG) y Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos de la Xunta de Galicia.

**Extracción de la pesca:** Juan Pedro Moreno Ramírez.

Centro de trabajo: Sector del Mar de la Federación de Comunicación y Transporte de Comisiones Obreras (CCOO). (Cádiz).

Organización proponente: Secretaría Confederal de Formación y Cultura de CCOO.

**Procesado del producto de la pesca:** Gonzalo Ojea Rodríguez.

Centro de trabajo: Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos (ANFACO) y el Centro Técnico de Conservación de Productos de la Pesca (CECOPESCA). (Pontevedra).

Organización proponente: ANFACO y CECOPESCA.

**Cultivo de peces y cultivo de crustáceos:** José Benito Peleteiro Alonso.

Centro de trabajo: Instituto Español de Oceanografía (Pontevedra).

Organización proponente: Ministerio de Ciencia y Tecnología.

MAP100\_2

Engorde de  
moluscos bivalvos

**Cultivo de moluscos:** Antonio Fernández García.

Centro de trabajo: OPP-20. Criadero de moluscos de Punta de Quilma (Isla de Arosa, Pontevedra).

Organización proponente: Secretaría Ejecutiva de la Comisión Ejecutiva Confederal de la Unión General de Trabajadores (UGT).

**Buceo y trabajos subacuáticos:** Enrique González Figueroa.

Centro de trabajo: Instituto Gallego de Formación en Acuicultura (IGAFA). (Pontevedra).

Organización proponente: Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos de la Xunta de Galicia.

José Luis González Serrano.

Centro de trabajo: Secretaría General de Pesca Marítima del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Madrid).

Organización proponente: Dirección General de Desarrollo Rural del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Aránzazu Almudena Morala del Campo.

Centro de trabajo: Dirección General de Desarrollo Rural del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (Madrid).

Organización proponente: Secretaría General de Pesca Marítima del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Luis Antonio García Martínez.

Centro de trabajo: Escuela de Especialidades Fundamentales de La Estación Naval del Ministerio de Defensa (El Ferrol, La Coruña).

Organización proponente: Dirección de Enseñanza Naval del Ministerio de Defensa.

## Expertos formativos

**Navegación e instalaciones marinas:** Álvaro Gómez Cons.

Centro de trabajo: Instituto Politécnico Marítimo Pesquero del Atlántico (Pontevedra).

Organización proponente: Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos de la Xunta de Galicia.

**Máquinas, servicios y producción:** Alberto Villa Berasategui.

Centro de trabajo: Capitanía Marítima de Santander, dependiente de la Dirección General de la Marina Mercante. (Santander).

Organización proponente: Dirección General Marina Mercante del Ministerio de Fomento.

**Pesca marítima:** Isaac Cuervo Casal.

Centro de trabajo: Instituto Social de la Marina (Asturias).

Organización proponente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

**Instalaciones y equipos de cría y cultivo:** José Luis Rodríguez Villanueva.

Centro de trabajo: IGafa ( Pontevedra).

Organización proponente: Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos de la Xunta de Galicia.

**Procesos de cultivo acuícola:** Patricia Rebordea Cigarrán.

Centro de trabajo: TRAGSA (Santiago de Compostela, La Coruña).

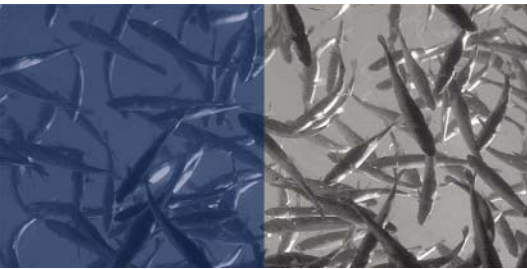
Organización proponente: Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos de la Xunta de Galicia.

**Buceo y trabajos subacuáticos:** Amparo Simón Gómez.

Centro de trabajo: IGafa (Pontevedra).

Organización proponente: Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos de la Xunta de Galicia.





## ANEXO II

### Organizaciones que han realizado observaciones en el contraste externo de la cualificación

Confederación de Empresarios de Galicia (CEG).

Organización de Productores de Pesca de Altura de Ondarroat (OPPAO). (Ondarroat, Vizcaya).  
Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE).

Delegación del Instituto de Formación y Estudios Sociales (IFES) en Galicia. Unión General de Trabajadores (UGT).

Sector de Mar de la Federación de Comunicación y Transporte (FCT) de Comisiones Obreras (CCOO).

Dirección General de Flota Pesquera y Formación de la Secretaría General de Pesca Marítima. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

