



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, CULTURA  
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE  
EDUCACIÓN, FORMACIÓN  
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL  
DE LAS CUALIFICACIONES

## GLOSARIO DE TÉRMINOS

### CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ENGORDE DE MOLUSCOS BIVALVOS

Código: MAP100\_2

NIVEL: 2



## GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN ENGORDE DE MOLUSCOS BIVALVOS

**Acondicionamiento:** Conjunto de procesos a los que se someten los reproductores de moluscos bivalvos para conseguir su maduración sexual fuera, tanto espacial como temporalmente, de su ambiente natural.

**Biometría:** Parte de la biología que trata de la aplicación de los métodos estadísticos y de las matemáticas al estudio de los fenómenos vitales. Es la aplicación de técnicas matemáticas y estadísticas sobre los rasgos físicos (talla, peso) o de conducta de un individuo.

**Biotoxinas:** Sustancia venenosa de origen orgánico, fundamentalmente la producida por microorganismos.

**Clasificaciones de moluscos:** Los bivalvos comerciales se separan en dos o tres categorías comerciales (grande, mediano y pequeño) para su venta.

**Colectores de semilla:** Artilugio empleado para la captación de semilla de ciertos moluscos bivalvos en el momento de su fijación. Según la especie y el medio, puede presentar formas y materiales muy variados. Cualquier sustrato colocado en el medio natural para permitir el asentamiento de larvas de moluscos bivalvos, una vez que han dejado la comunidad planctónica y se transforman en bentónicas. Los materiales usados pueden ser cuerdas, tejas, rocas, tubos y postes de madera o bambú.

**Competidores:** Animales marinos que ocupan el mismo hábitat y nichos ecológicos próximos a los bivalvos y, consecuentemente, reducen la disponibilidad de alimento.

**Depredadores:** Cualquier animal que da caza y muerte a su presa.

**Desdobles:** Operación de despegar el mejillón de la cuerda para disminuir su densidad y permitir un mayor crecimiento. De cada cuerda de desdoble se obtienen tres cuerdas de engorde. Extraer los individuos en cultivo para ponerlos a menor densidad, a medida que van aumentando de tamaño.

**Ensamado:** El envasado del mejillón para fresco se hace en sacos plásticos de unos 17 kg de peso o de 10 kg si es para reparcado.



**Epibiontes:** Organismo que vive en la superficie de otro organismo vivo sin beneficiarlo ni perjudicarlo.

**Índice de condición:** La proporción entre el volumen de carne y el volumen de la concha de un molusco, usado como una medida de comercialización.

**Rareos:** Consiste en la retirada de los individuos de aquellas zonas de bancos naturales intermareales en las que la densidad es muy alta y sembrarlos en zonas en las que la densidad es baja, para alcanzar una distribución más uniforme de las poblaciones de recursos explotadas.

**Red de encordado (rectangular):** Red para envolver la semilla, para lo cual se van colocando manchas de mejillón entre la red y la cuerda. Al final, la red debe estar lo suficientemente apretada para que no quede flojo el mejillón y no se mueva antes de que llegue a fijarse por el biso.

**Reparcado del mejillón:** Consiste en volver a colgar de la batea el mejillón ya comercial y seleccionado para la venta en fresco, en sacos de unos 10 kg. En este proceso el mejillón se vuelve a apiñar y se consigue una mayor consistencia para la exportación al exterior.

**Semilla:** Juvenil de molusco bivalvo objeto de preengorde. Fase siguiente a la cría e inmediatamente anterior al engorde.