

Estándar de competencias profesionales

Engordar moluscos bivalvos en sistemas suspendidos

Familia Profesional	Marítimo - Pesquera
Nivel	2
Código	ECP0283_2
Estado	BOE
Publicación	Orden PRE/1613/2015

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** 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.
- IC1.1** El inventario de materiales y equipos para el inicio y desarrollo de la actividad de engorde se supervisa y se proponen las adquisiciones para su actualización.
 - IC1.2** La ubicación de la instalación y el sistema de cultivo se propone teniendo en cuenta las características específicas de la zona y la especie a cultivar.
 - IC1.3** El fondeo, la disposición y el montaje de los elementos que configuran los artefactos flotantes se realizan, verificando que las coordenadas existentes se corresponden con el proyecto técnico.
 - IC1.4** Las especificaciones de materiales se revisan comprobando que se corresponden con los requisitos previamente establecidos.
 - IC1.5** Los medios de transporte, instalaciones, máquinas, equipos y materiales se comprueban garantizando que se encuentran en condiciones de funcionamiento para el desarrollo de la actividad.
- EC2** Aplicar el plan de producción optimizando los recursos humanos y materiales para obtener el mejor rendimiento.

- IC2.1** 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.
 - IC2.2** La indumentaria y los equipos de protección del personal a su cargo se comprueban verificando que se utilizan según normas internas de trabajo durante todo el tiempo que dura la actividad y por parte de todo el personal.
 - IC2.3** Los traslados entre áreas se coordinan en función del espacio disponible, supervivencia y condiciones medioambientales.
- EC3** Establecer el procedimiento de obtención de la semilla y proceder a la selección de la misma para el engorde, estabulándola según las normas internas de trabajo.
- IC3.1** La forma de obtención de la semilla se determina en función de criterios técnicos y empresariales.
 - IC3.2** La zona de captura se escoge en función de criterios de cultivo preestablecidos.
 - IC3.3** El método de estabulación se escoge en función de la especie, la fase de desarrollo de los organismos y el plan de producción.
 - IC3.4** 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.
- EC4** 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 según normas internas de trabajo.
- IC4.1** Las clasificaciones o desdobles se programan y/o realizan dependiendo del ciclo de cultivo y del plan de producción y según normas internas de trabajo.
 - IC4.2** 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.
 - IC4.3** El crecimiento y la supervivencia se controlan a través de muestreos y se realizan informes para prever crecimientos o mermas de cultivo.
 - IC4.4** 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.
- EC5** Detectar la existencia de indicadores de problemas patológicos y ambientales en sistemas suspendidos, comunicándolo a sus superiores para que tomen las medidas que correspondan.

- IC5.1** Los muestreos de análisis de biotoxinas y de elementos contaminantes se comprueban garantizando que se han tomado utilizando los medios establecidos según las normas internas de trabajo.
- IC5.2** El crecimiento y la supervivencia se controlan a través de muestreos y se realizan informes para prever crecimientos o mermas de cultivo.
- IC5.3** Las muestras de posibles problemas patológicos se toman siguiendo las pautas del personal técnico correspondiente para su posterior procesado y diagnóstico.
- IC5.4** Los informes sobre las posibles causas de los problemas patológicos se preparan proponiendo, si procede, modificaciones en la explotación de la zona afectada.

EC6 Planificar, realizar y/o supervisar la extracción, selección y clasificación del producto final, acondicionándolo para su comercialización.

- IC6.1** El calendario de extracción del producto para su comercialización se establece teniendo en cuenta su destino final y siguiendo los criterios empresariales.
- IC6.2** La selección y acondicionamiento del producto final se realiza ajustándose a las normas de comercialización y calidad del producto final.
- IC6.3** El producto final se comprueba verificando que cumple los estándares de calidad establecidos.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipos de medición de las condiciones del medio de cultivo. Material para la toma y procesado de las muestras. Material para la conservación de muestras, materias primas y productos. Material para el control microbiológico. Sistemas de limpieza y desinfección. EPIS (Equipos de protección individual). Equipos y útiles de acuicultura (rasquetas, cuerdas, pochones, cestillos, cuarterones, entre otros).

Embarcaciones auxiliares. Sistemas de seguridad. Artes de pesca y marisqueo. Lavadora de moluscos. Clasificadora de moluscos. Balizas.

Información utilizada o generada

Plan de producción específico del área. Informe de Capitanía Marítima sobre el área de navegación. Condiciones de cultivo de la especie en la instalación designada (batea, emparrillado, empalizada o long-line). Normas internas de trabajo. 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.