

Estándar de competencias profesionales

Cultivar postlarvas, semillas y alevines

Familia Profesional **Marítimo - Pesquera**
Nivel **2**
Código **ECP0287_2**
Estado **BOE**
Publicación **Orden PRE/1613/2015**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Verificar el estado de las instalaciones, sistemas de control, equipos y material, para el desarrollo de las actividades del cultivo de postlarvas, semillas o alevines, siguiendo normas internas de trabajo.

IC1.1 El inventario de materiales y equipos disponibles se realiza para el inicio y continuidad del cultivo, comprobando su idoneidad para desarrollar la actividad conforme al plan de producción.

IC1.2 El funcionamiento de equipos y sistemas de control se verifica comparándolo con parámetros preestablecidos, ordenando su revisión, puesta a punto y reparación en caso de anomalía y comprobando su resultado.

IC1.3 El estado del sustrato se verifica que se ajusta a los requerimientos de cada especie.

IC1.4 Los sistemas de abastecimiento y drenaje de agua de los tanques de cultivo se comprueban que permiten la circulación del caudal de agua establecido, disponiendo su modificación o reparación en caso necesario.

IC1.5 La coordinación con el responsable de producción de fitoplancton se establece bajo supervisión de su superior, para asegurar el abastecimiento en las fases de cultivo cumpliendo el plan de producción.

EC2 Desarrollar el programa de trabajo del cultivo de postlarvas, semillas o alevines conforme al plan de producción, y realizar la gestión de los datos de producción de modo que se facilite su análisis posterior.

IC2.1 La carga de trabajo se distribuye entre el personal, atendiendo a su disponibilidad y especialización, teniendo en cuenta los medios disponibles y las actividades a realizar.

IC2.2 Las operaciones del personal a su cargo se comprueban que se realizan sincronizadamente en su área de trabajo evitando desajustes en la producción.

IC2.3 El equipamiento personal se comprueba que está a disposición de los trabajadores del área utilizándolo según normas internas de trabajo.

IC2.4 Las operaciones realizadas dentro del área se comprueban garantizando que se llevan a cabo cumpliendo las normas internas de trabajo, ajustándose a la normativa de prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

IC2.5 La información para desarrollar la actividad se transmite al personal a su cargo de modo claro y forma continuada, y si procede, se comunican a sus superiores las necesidades de formación relacionadas con su área de trabajo.

IC2.6 Las condiciones de cultivo, así como las de entrada y salida de individuos se registran comprobando que se han cubierto según normas internas de trabajo.

IC2.7 El estado de los almacenes, en referencia a todo el material consumible utilizado en su área de trabajo, se registra comprobando que se ha cubierto según normas internas de trabajo.

IC2.8 Los informes se elaboran con los datos de los registros para hacer posible su análisis y se proponen las modificaciones que se consideren en función de los resultados de producción.

EC3 Supervisar, coordinar y/o realizar las actividades de recepción y estabulación de los individuos según las normas internas de trabajo y gestionar los datos de producción de modo que se facilite su análisis posterior.

IC3.1 La coordinación con los responsables de producción de fitoplancton se establece, bajo supervisión de su superior, para preparar la instalación y realizar la recepción de los individuos sobre la base de las normas internas de trabajo.

IC3.2 El traslado desde la instalación de cría larvaria se realiza hasta los tanques de nursery o semilla en las condiciones establecidas en las normas internas de trabajo para cada especie.

IC3.3 Las postlarvas se distribuyen en los tanques de cultivo atendiendo a criterios de densidad, tamaño, calidad y condiciones de cultivo para cada especie.

EC4 Controlar y realizar el seguimiento del cultivo para obtener postlarvas, semillas y alevines de la calidad requerida según las normas internas de trabajo.

- IC4.1** Los parámetros físico-químicos de cultivo se controlan y ajustan, siguiendo las normas internas de trabajo y realizando las modificaciones oportunas, para mantener las condiciones de los cultivos.
 - IC4.2** La cantidad de alimento se calcula dependiendo de la biomasa y de las condiciones de cultivo.
 - IC4.3** La cantidad, calidad, tipo y tamaño de alimento se controla, en función del tamaño de los individuos y las condiciones de cultivo, regulando el suministro de forma manual o automática con la frecuencia y los procedimientos establecidos.
 - IC4.4** El sifonado o la retirada de los restos de alimento, desechos y bajas de los tanques se supervisa y/o realiza diariamente en la forma establecida para mantener el cultivo en condiciones higiénicas y reajustar la alimentación.
 - IC4.5** Los muestreos se programan y realizan con la frecuencia establecida, para conocer el crecimiento y la supervivencia de los individuos, según normas estandarizadas o normas internas de trabajo.
 - IC4.6** Los individuos se clasifican y contabilizan por talla/peso, estableciendo lotes homogéneos con la frecuencia determinada por la evolución del cultivo.
 - IC4.7** La calidad de los individuos se determina siempre que el tamaño de los mismos permita identificar las deformidades para cada especie, retirando los que no se ajustan a los criterios establecidos.
 - IC4.8** Los desdobles de individuos se realizan atendiendo a criterios de densidad y biomasa.
- EC5** Detectar la existencia de indicadores de problemas patológicos en el proceso de cultivo de postlarvas, semillas y alevines, y supervisar y/o realizar las medidas de prevención y control según las normas internas de trabajo, previa comunicación a sus superiores.
- IC5.1** Las muestras se recogen en la forma y periodicidad establecidas en las normas internas de trabajo, para realizar controles sanitarios rutinarios o a expensas de la aparición de signos o síntomas, procesando las muestras a través de laboratorio propio o externo.
 - IC5.2** Los tratamientos terapéuticos prescritos por el responsable correspondiente se aplican ajustándose a sus especificaciones.
 - IC5.3** La aplicación de vacunas se supervisa o realiza según las normas internas de trabajo.
 - IC5.4** La presencia de síntomas externos; así como alteraciones en el comportamiento u otros indicadores de problemas patológicos, se comunican con claridad y rapidez a los superiores.
- EC6** Programar, realizar y/o supervisar la selección, clasificación y acondicionamiento del producto final para su comercialización o traslado según las normas internas de trabajo.

- IC6.1** Las muestras se recogen de acuerdo a criterios establecidos en las normas internas de trabajo para determinar la calidad final, tamaño y dispersión de los individuos.
- IC6.2** El producto final se clasifica, selecciona y agrupa atendiendo a los resultados del muestreo y ajustándose a los criterios de venta.
- IC6.3** Los ayunos se establecen en función del tamaño de los individuos y se ajusta la temperatura y la salinidad para facilitar el traslado de los mismos.
- IC6.4** Los moluscos se acondicionan ajustando las condiciones del medio de cultivo a las condiciones de la zona de destino.
- IC6.5** Los individuos se estabulan en el medio de transporte siguiendo las normas internas de trabajo.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipamiento general de una unidad de cultivo de postlarvas, semillas y alevines. Materiales de limpieza y desinfección. Equipos de medición de las condiciones del medio de cultivo. Utensilios y equipos para la recepción, cultivo y traslado de los individuos. Equipos para la preparación, enriquecimiento y dosificación de las dietas. Material de laboratorio. Material para la toma, procesado y conservación de las muestras. Material para la administración de tratamientos terapéuticos y vacunas. EPIS (Equipos de protección individual).

Información utilizada o generada

Esquema general del funcionamiento de la instalación. Manuales técnicos de mantenimiento e instrucciones de uso de equipos y sistemas. Relación de personal en el área de trabajo. Plan de producción específico del área. Historial sanitario de cada lote. Caducidad, uso y modos de almacenamiento de los productos perecederos. Normas internas de trabajo. Tablas de alimentación. Manual de control sanitario. Criterios de calidad durante el cultivo y para el producto final.