

Estándar de competencias profesionales

Supervisar los controles medioambientales en el proceso del engorde acuícola

Familia Profesional **Marítimo - Pesquera**
Nivel **3**
Código **ECP0746_3**
Estado **BOE**
Publicación **Orden EFP/953/2020**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Programar el registro de los parámetros físico-químicos del cultivo y medioambientales en el proceso del engorde acuícola, interpretando los resultados para introducir modificaciones.

IC1.1 Los equipos de medición de los parámetros físico-químicos a utilizar en el proceso del engorde acuícola se supervisan y/o calibran, según indicaciones del fabricante, para evitar errores en la toma de registros.

IC1.2 El control de los parámetros medioambientales en el proceso del engorde acuícola se programa en función de los ciclos de cultivo para conseguir un historial de registros.

IC1.3 Los registros medioambientales del entorno se evalúan, comparándolos con los históricos de producción para programar el engorde.

IC1.4 Los registros de los parámetros físico-químicos del cultivo en el proceso del engorde acuícola se contrastan con los valores preestablecidos, para mantener las condiciones de cultivo, introduciendo las correspondientes modificaciones.

IC1.5 Las medidas de control de enfermedades de origen físico-químico en el proceso del engorde acuícola se determinan en base a la evolución del cultivo y de las instalaciones, para seleccionar las estrategias que mantengan las condiciones de cultivo.

EC2 Establecer un plan de recogida y envío de muestras a laboratorios especializados en el proceso del engorde acuícola, según normas establecidas para determinar el nivel de los agentes contaminantes en el cultivo.

IC2.1 Las muestras de tejidos y/o individuos se comprueba que se recogen, conservan y envían según normas internas de trabajo preestablecidas por el laboratorio para la detección de contaminantes.

IC2.2 La toma y envío de muestras de agua para análisis en el proceso del engorde acuícola se supervisa según normas predeterminadas, para que lleguen al laboratorio.

IC2.3 La programación de la periodicidad del muestreo de afluentes y del medio en el proceso del engorde acuícola se realiza teniendo en cuenta las características del cultivo, para detectar agentes contaminantes.

IC2.4 Los resultados de los análisis se valoran teniendo en cuenta las características del cultivo, para gestionar la producción.

IC2.5 Los registros de la presencia de agentes contaminantes obtenidos de la evolución de los cultivos, se emplean para redactar informes destinados a la mejora de las medidas de control en el proceso del engorde acuícola.

EC3 Evaluar las características organolépticas del producto final en el proceso del engorde acuícola, comprobando que se ajusta a los estándares de calidad de la empresa.

IC3.1 Las características externas del producto final se valoran visualmente utilizando los procedimientos especificados por la empresa, para permitir establecer y/o mejorar su calidad.

IC3.2 La textura, olor y sabor del producto final se analizan utilizando los procedimientos específicos de la empresa, para mejorar la calidad del procesado.

IC3.3 La información obtenida de los análisis de las características organolépticas se utiliza para la adaptación del plan de comercialización a la calidad del producto final.

EC4 Elaborar normas internas de trabajo para el tratamiento de los residuos y seleccionar sistemas para evitar las fugas biológicas en el proceso del engorde acuícola, aplicando la normativa aplicable específica para mejorar la gestión medioambiental de la actividad.

IC4.1 Los aspectos medioambientales se identifican siguiendo la normativa aplicable, para valorar su impacto y asignar el grado de significancia.

IC4.2 Los materiales contaminados producidos durante la actividad, se comprueban garantizando que se gestionan aplicando las normas internas de trabajo para transformarlos en residuos contaminados.

IC4.3 Los objetivos medioambientales en el proceso del engorde acuícola se determinan teniendo en cuenta la significancia de los aspectos medioambientales, para elaborar medidas de protección.

IC4.4 La retirada y almacenamiento de individuos muertos durante el cultivo se realiza aplicando las normas internas de trabajo, para conservarlos hasta su tratamiento definitivo.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipos y test de medición de parámetros físico-químicos Material para la toma de muestras Autoclave Libros de registros de control y seguimiento.

Información utilizada o generada

Esquema de funcionamiento de la instalación. Instrucciones de uso de productos químicos. Normas internas de trabajo sobre medición y márgenes de admisión de parámetros físico-químicos. Normas internas de trabajo sobre toma de muestras específicas para análisis de contaminantes. Criterios de empresa para la valoración organoléptica del producto. Procedimientos y normativas aplicables de eliminación de residuos químicos y orgánicos de riesgo. Normativa aplicable medioambiental específica. Normas internas de trabajo para prevención de fugas. Plan de riesgos laborales.