

Estándar de competencias profesionales

Desarrollar actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas

Familia Profesional **Marítimo - Pesquera**
Nivel **1**
Código **ECP1305_1**
Estado **BOE**
Publicación **Orden PRA/260/2017**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Ejecutar el mantenimiento de uso de las jaulas, equipos y materiales en actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas, conforme a las instrucciones del responsable superior, según normativa aplicable para evitar desajustes en su funcionamiento.
- IC1.1** Las redes se revisan aplicando procedimientos predeterminados, para según su estado, y en función de su estado y siguiendo instrucción del responsable superior proceder a repararlas, cambiarlas o desecharlas para su nuevo uso, si procede.
- IC1.2** La limpieza de redes se realiza utilizando los equipos y los medios preestablecidos, debiendo ser inocuos para el medioambiente a fin de mantenerlas operativas para el cultivo.
- IC1.3** La epifauna se inspecciona en las instalaciones, teniendo en cuenta los grados de fijación determinados por el responsable para limpiar y desinfectar las estructuras, equipos y materiales que lo precisen.
- IC1.4** Los equipos y materiales se comprueban garantizando que están en condiciones de uso teniendo en cuenta el funcionamiento estándar de los mismos, para identificar y reemplazar los elementos dañados, informando de ello al responsable superior.
- IC1.5** La indumentaria y los equipos de protección individual (EPIs) se utilizan aplicando el plan de prevención de riesgos establecido para garantizar las condiciones de seguridad.

IC1.6 El inventario de redes se realiza según normas internas para tener un registro actualizado del número y tipo de redes disponible.

EC2 Realizar las actividades de recepción y estabulación de los individuos vinculados a actividades de engorde de peces, crustáceos y cefalópodos en instalaciones flotantes y sumergidas; según las características de la especie y del sistema de cultivo, para acondicionarlos según criterios determinados por el responsable superior.

IC2.1 Los parámetros físico-químicos del agua de transporte se miden siguiendo normas internas de la empresa para registrar los valores y comprobar las desviaciones con respecto a las condiciones preestablecidas.

IC2.2 Los muestreos de los individuos se realizan en la forma y con la frecuencia establecida en las normas internas para comprobar la calidad, tamaño y cantidad de los individuos recibidos.

IC2.3 La descarga de los individuos se realiza según lo estipulado por el responsable superior para estabularlos a las densidades fijadas por éste.

IC2.4 Los individuos de las especies que lo requieran, se separan por sexos, en función de las características externas para evitar problemas de competencia y agresividad.

IC2.5 La adaptación de los individuos a las características de la jaula se observa teniendo en cuenta los patrones de comportamiento de la especie en cultivo, para registrar las incidencias.

EC3 Proporcionar el alimento a los individuos en cultivo y realizar actividades para controlar el crecimiento, siguiendo las pautas que establezca el responsable superior en instalaciones flotantes y sumergidas.

IC3.1 Los parámetros físico-químicos del agua se miden con la frecuencia predeterminada, siguiendo normas internas, para registrar los datos y realizar los ajustes estipulados por el responsable superior o por un programa informático programado a tal fin.

IC3.2 La dieta establecida se suministra, y se observa el comportamiento de los individuos en base a las pautas del responsable para valorar la ingestión y registrar las incidencias.

IC3.3 Los comederos automáticos o cañones de alimentación se rellenan con el tipo y cantidad de alimento fijado en la dieta, y se comprueba su funcionamiento teniendo en cuenta las indicaciones de los manuales para dosificar el alimento según la especie en cultivo.

IC3.4 El inventario de pienso se comprueba teniendo en cuenta las previsiones de alimento a corto plazo y los procedimientos preestablecidos, para verificar las existencias indicadas y comunicar al responsable superior las carencias detectadas.

IC3.5 Las labores de muestreo sobre los individuos en cultivo se realizan aplicando las normas internas para registrar los datos determinados por el responsable superior.

IC3.6 Las clasificaciones y desdobles se realizan en función de las órdenes del responsable superior para mantener los cultivos en las densidades establecidas en el cronograma de producción.

EC4 Aplicar las medidas de prevención y control previamente determinadas por el responsable superior para mantener las condiciones sanitarias de los individuos en instalaciones flotantes y sumergidas.

IC4.1 Los cultivos se observan siguiendo las normas internas para detectar la presencia de individuos muertos o con sintomatología externa indicadora de patologías, transmitiendo las incidencias al responsable superior.

IC4.2 La toma de muestras para análisis se realiza según las instrucciones dispuestas por el responsable superior para conseguir el tamaño de muestra en las condiciones establecidas por los laboratorios.

IC4.3 Las medidas preventivas o tratamientos terapéuticos se aplican, siguiendo las instrucciones del responsable superior, para reducir la presencia de patologías en los cultivos.

EC5 Cosechar los individuos cultivados como producto final, realizando la extracción, selección, clasificación y acondicionado de individuos; según los criterios de calidad marcados por la empresa y supervisados por el responsable superior, para su comercialización.

IC5.1 La cantidad de producto final establecida para la comercialización se extrae con los medios designados por el responsable superior para minimizar los riesgos en la calidad del producto.

IC5.2 El producto final se selecciona y clasifica según las pautas establecidas por la empresa para conseguir tallas y calidades previstas en el plan de comercialización.

IC5.3 El producto final se sacrifica y acondiciona siguiendo las normas internas de trabajo para cumplir los requisitos de comercialización.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipamiento general de una instalación flotante o sumergida. Equipos de medición y control del medio de cultivo. Equipos y material de extracción, muestreo, trasvase y clasificación de individuos. Sistemas de estabulado. Material para la toma, procesado y conservación de muestras. Material y equipos de limpieza y desinfección. Material de laboratorio. Equipos de aplicación de tratamientos terapéuticos o preventivos. Alimentos y equipos de alimentación. Equipos de Protección Individual (EPIS). Sistemas de seguridad. Embarcación principal o auxiliar.

Información utilizada o generada

Condiciones de cultivo de cada especie. Criterios de calidad. Esquema general de funcionamiento y mantenimiento de la instalación. Normas internas de trabajo de la empresa. Tablas de marea. Cronogramas de producción. Inventario de material, productos químicos y equipamiento. Manual de control sanitario. Criterios de calidad. Normativa aplicable específica. Plan de prevención de riesgos.