

Estándar de competencias profesionales

Realizar actividades de engorde de moluscos bivalvos en sistemas suspendidos y en parques

Familia Profesional **Marítimo - Pesquera**
Nivel **1**
Código **ECP1307_1**
Estado **BOE**
Publicación **Orden PRA/260/2017**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Ejecutar las operaciones de mantenimiento de uso de las instalaciones de colectores y cuarentena de semilla así como las de cultivo de moluscos bivalvos, así como de los equipos y materiales en sistemas suspendidos y en parques, siguiendo la normativa aplicable y las instrucciones del responsable superior, para que se encuentren operativas durante el cultivo.
- IC1.1** Las instalaciones, equipos, materiales de las instalaciones de colectores de semilla, cuarentena, pre-engorde y engorde y los sistemas de amarre y fondeo superficiales, se comprueban en función de los hitos fijados garantizando que se encuentran en las condiciones establecidas de uso, teniendo en cuenta la normativa aplicable, manuales y normas internas de la empresa, para comunicar las contingencias al responsable superior.
- IC1.2** Los equipos y elementos de cultivo dañados se reemplazan previa identificación, de acuerdo a las instrucciones del responsable superior para mantener las instalaciones operativas durante los ciclos de cultivo.
- IC1.3** Las labores de muestreo del sustrato se realizan en la forma y con la frecuencia establecida por el responsable superior para determinar las condiciones en que se encuentra y las poblaciones de individuos preexistentes.

- IC1.4** El terreno se limpia y acondiciona utilizando la técnica y el material indicado por el responsable superior de forma que quede en las condiciones establecidas para recibir semilla.
- IC1.5** Los materiales para llevar a cabo las actividades de captación de semilla natural, cuarentena, pre-engorde y engorde se acondiciona, limpiando, almacenando, clasificando y ordenando siguiendo las instrucciones del responsable superior, para mantener los inventarios actualizados.
- IC1.6** 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.
- EC2** Recolectar la semilla para el comienzo de la actividad de engorde de moluscos bivalvos en sistemas suspendidos y en parques, estabulándola y manteniéndola en la instalación de cuarentena previamente en los casos así previstos, seleccionando, estabulando y si procede sembrando, siguiendo los procedimientos establecidos para mantener los individuos en las condiciones determinadas para cada sistema de cultivo.
- IC2.1** La recolección de semilla se realiza manejando los artes de captura determinados por la normativa aplicable según las especies, para obtener semilla con la calidad requerida por la empresa.
- IC2.2** Las semillas se estabulan en los sistemas de cuarentena en función de la especie y de las normas internas establecidas, de forma que se evite la transmisión de procesos morbosos externos a las poblaciones de la explotación.
- IC2.3** La semilla se clasifica, previa selección teniendo en cuenta la procedencia y los criterios de calidad para cada especie estipulados por el responsable superior, para que los individuos cumplan los requisitos determinados por el sistema de cultivo.
- IC2.4** Las semillas se manipulan en función de la especie y de las normas internas establecidas para cada técnica, de forma que se evite la merma de su vitalidad.
- IC2.5** Los problemas de mortalidad o morbilidad de la semilla recibida se detectan, en función de su evolución, comunicando los datos según indicaciones del responsable superior para investigar las patologías en los lotes.
- IC2.6** La semilla se siembra o se estabula mediante técnicas establecidas por la empresa para iniciar los cultivos según las condiciones que requiere cada especie.
- EC3** Realizar las actividades de control del crecimiento de moluscos bivalvos en sistemas suspendidos y en parques ajustándose a la normativa aplicable y a pautas indicadas por el responsable superior, para cumplir el cronograma de producción.

- IC3.1** Los desdobles o clasificaciones de individuos se realizan con la frecuencia y en la forma fijadas por el responsable superior, bajo su supervisión, para mantener la evolución del cultivo determinada en el cronograma de producción.
 - IC3.2** La presencia de competidores o depredadores y de blooms de microalgas potencialmente biotóxicas se detecta a través de la observación directa del cultivo, siguiendo las normas internas para registrar los resultados y aplicar las operaciones de saneado.
 - IC3.3** Las alteraciones observadas en el cultivo con respecto a lo establecido en los estándares de producción se detectan para comunicar al responsable superior las contingencias o puntos críticos.
 - IC3.4** Los muestreos se realizan con la técnica requerida por cada sistema de cultivo y especie cultivada, en las zonas y épocas que determine el responsable superior para controlar el crecimiento de los individuos.
 - IC3.5** Las modificaciones a las condiciones de cultivo se ejecutan, en función de las órdenes del responsable superior para mantener su viabilidad.
- EC4** Cosechar los individuos cultivados como producto final llevando a cabo las actividades de extracción, selección, clasificación y acondicionamiento según la normativa aplicable y las pautas indicadas por el responsable superior para su posterior comercialización.
- IC4.1** La extracción y limpieza de los moluscos se realizan utilizando procedimientos establecidos por la empresa para conseguir un producto final atendiendo a criterios de calidad.
 - IC4.2** El producto final se clasifica, previa selección, ajustándose a la normativa aplicable y a los criterios de calidad y comercialización establecidos para cumplir los objetivos del plan de producción.
 - IC4.3** El acondicionamiento del producto final se realiza en función del destino del mismo y de la especie, aplicando la normativa aplicable para mantener las características de los individuos definidas en los criterios de comercialización.
 - IC4.4** Los parámetros físico-químicos se registran durante el traslado a la zona de destino, teniendo en cuenta la metodología preestablecida para reconocer alteraciones físico-químicas en las condiciones de estabulación.
 - IC4.5** Las características organolépticas del producto final se identifican en base a criterios de la empresa para reconocer cambios con respecto a los patrones de calidad preestablecidos.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Equipamiento general de una instalación de colectores de semilla natural, cuarentena, pre-engorde y engorde en parques y en sistemas suspendidos. Embarcaciones auxiliares, tractores y aperos complementarios. Material para producción y comercialización en cultivos suspendidos. Materiales para producción en parque. Artes de marisqueo a pie y a flote. Máquina degranadora, encordadora, clasificadora, lavadora de moluscos. Equipos de medición de las condiciones del medio de cultivo. Material para la toma, procesado y conservación de muestras. Equipos de frío. Equipos de medición y control del medio de cultivo. Sistemas de limpieza y desinfección. Material de laboratorio. Programas informáticos para el análisis de los parámetros más relevantes obtenidos "in situ". Equipos de Protección Individual (EPIs).

Información utilizada o generada

Tablas de mareas. Normas internas. Criterios de calidad. Condiciones de cultivo de cada especie. Esquema general de funcionamiento y mantenimiento de la instalación. Cronogramas de producción. Inventario de material y equipamiento. Información medioambiental. Normativa aplicable específica. Plan de prevención de riesgos.