

UNIDAD DE COMPETENCIA Engordar especies acuícolas en jaulas

Nivel 2

Código UC0019_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP 1: Asegurar el estado de funcionamiento de la instalación y equipos y materiales para el desarrollo de la actividad.**
- CR 1.1 El inventario de redes se revisa y se determina la necesidad de cambios, proponiendo las compras oportunas.
 - CR 1.2 Los amarres y sus elementos de fondeo se verifican que están en estado de uso, decidiendo su cambio o modificación en función de criterios de empresa.
 - CR 1.3 Los equipos y materiales que se utilizan se supervisan, comprobando que estén en estado de uso en función de la actividad a realizar y la especie cultivada.
 - CR 1.4 La revisión de los equipos, embarcaciones auxiliares y sistemas eléctricos se programa y comprueba, supervisando las hojas de control.
- RP 2: Gestionar el plan de producción optimizando los recursos materiales y humanos.**
- CR 2.1 El personal a su cargo dispone y utiliza la indumentaria y los equipos de protección durante el desarrollo de la actividad.
 - CR 2.2 Los datos de producción se procesan según el Plan de producción de la empresa para la posterior emisión de informes a sus superiores.
- RP 3: Supervisar, coordinar y/o realizar las actividades de recepción y estabulación de los individuos según el Plan de producción de la empresa.**
- CR 3.1 Los medios establecidos en el Plan de producción de la empresa para realizar la descarga se supervisan visual y documentalmete comprobando que están en condiciones de uso.
 - CR 3.2 Los individuos se separan por sexos en los cultivos, en función de las características externas de la especie y según lo establecido en el Plan de producción de la empresa.
- RP 4: Supervisar y/o realizar las tareas de alimentación, control del crecimiento y de distribución de la biomasa según el Plan de producción de la empresa tomando las decisiones que le competan.**
- CR 4.1 La alimentación de la población se determina en función de criterios preestablecidos, supervisando que se suministra el tipo y cantidad de alimento establecido en el Plan de producción de la empresa.
 - CR 4.2 Las clasificaciones y los desdobles se programan en base a los criterios específicos que establezca la empresa.
 - CR 4.3 La toma de muestras para la medición de los parámetros físico-químicos del agua se realiza según lo establecido en el Plan de producción de la empresa.
 - CR 4.4 Las especificaciones de los inventarios se comprueban verificando que se ajustan al contenido del almacén, proponiendo las compras, si procede, y verificando la rotación del alimento almacenado.
 - CR 4.5 Los comederos automáticos se supervisan comprobando que proporcionan la cantidad establecida de alimento en el Plan de producción de la empresa y realizando, en su caso, ajustes.
- RP 5: Detectar la existencia de indicadores de problemas patológicos y supervisar y/o realizar la aplicación de las medidas de prevención y control según el Plan de producción de la empresa, previa comunicación a sus superiores.**
- CR 5.1 Los síntomas externos y alteraciones de comportamiento que puedan indicar la existencia de patologías se detectan y se comunican con prontitud al superior responsable.
 - CR 5.2 Las operaciones de retirada y recuento de mortalidades se supervisa que se realizan según las instrucciones del superior responsable, analizando los datos y comunicando al mismo, alteraciones graves.
 - CR 5.3 La aplicación de medidas preventivas y tratamientos terapéuticos se realiza según lo establecido en el Plan de producción de la empresa.
 - CR 5.4 El libro de tratamientos se comprueba que está cubierto según la normativa aplicable.
- RP 6: Programar, realizar y/o supervisar las actividades de extracción, selección y clasificación del producto final y acondicionarlo para su procesado/comercialización.**
- CR 6.1 Las actividades de extracción o cosecha del producto para su comercialización se organizan y supervisan, ajustándose a lo establecido en el Plan de producción de la empresa.
 - CR 6.2 La selección y clasificación del producto final se supervisa comprobando que se ajusta a los controles de calidad establecidos y a las previsiones de venta.
 - CR 6.3 El producto se acondiciona según los procedimientos establecidos.

CR 6.4 Las posibles reclamaciones sobre la calidad del producto se analizan y se realizan informes razonando la pertinencia de la misma.

Contexto profesional

Medios de producción

Equipos de medición y control del medio de cultivo. Equipos de extracción, muestreo, trasvase y clasificación de individuos. Equipo de frío. Material de laboratorio. Equipos de Protección Individual (EPIs). Equipos de aplicación de tratamientos terapéuticos o preventivos. Material y productos de limpieza y desinfección. Lavadora de redes. Redes. Equipos de alimentación: alimentadores/dosificadores de alimento. Embarcación (principal y/o auxiliar).

Productos y resultados

Individuos de tamaño comercial aptos para el consumo.

Información utilizada o generada

Plan de producción de la empresa. Condiciones de cultivo de la especie. Características y mantenimiento de la instalación, equipos y maquinaria. Inventarios de equipos y materiales. Tablas de mareas. Estándares de crecimiento y alimentación. Criterios de calidad de la empresa.