

UNIDAD DE COMPETENCIA Cultivar moluscos bivalvos en parque

Nivel 2

Código UC0284_2

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Verificar que el estado de la zona así como el de los equipos y materiales para desarrollar las actividades de engorde de moluscos en parque, responde a las normas internas de trabajo.

CR 1.1 Las condiciones del sustrato y las poblaciones que en él se encuentran, así como las características físico-químicas del agua, se analizan mediante muestreos previos antes de comenzar las tareas de engorde.

CR 1.2 Las existencias y el estado de los materiales para el engorde se comprueban mediante la realización de un inventario.

CR 1.3 El mantenimiento de uso de los equipos y materiales para el engorde se supervisa y/o realiza siguiendo las indicaciones del fabricante.

CR 1.4 Las revisiones extraordinarias de los elementos de cultivo se programan y realizan ante condiciones medioambientales adversas y otras contingencias.

RP 2: Organizar los recursos materiales y humanos, y procesar los datos de producción, para cumplir el plan de producción conforme al programa de trabajo.

CR 2.1 Los recursos humanos y materiales para cumplir el plan de explotación o producción se estiman teniendo en cuenta el tipo de tareas y las tipologías de los bancos naturales.

CR 2.2 Las tareas entre el personal a su cargo se distribuyen teniendo en cuenta el tiempo, lugar y prioridad de las mismas.

CR 2.3 Los medios humanos y materiales se comprueban verificando que se encuentran efectivamente en la zona asignada y se verifica que las tareas se realizan de forma coordinada para optimizar los recursos.

CR 2.4 La indumentaria y los equipos de protección del personal a su cargo se comprueban garantizando que se utilizan durante todo el tiempo que dura la actividad.

CR 2.5 Las actuaciones correctoras se proponen verbalmente y por escrito para subsanar posibles desviaciones del plan de explotación o producción.

CR 2.6 Los datos de producción se registran y se procesan de modo que se facilite su posterior análisis y evaluación.

RP 3: Gestionar el reclutamiento natural y determinar el sistema de obtención de semilla, así como seleccionar las áreas de estabulación, coordinando y/o realizando las actividades de recepción y siembra de los individuos según las normas internas de trabajo.

CR 3.1 Los resultados de los muestreos realizados se evalúan, según criterios de empresa, con el fin de conocer el reclutamiento en la zona de explotación y la necesidad de suplementar ésta con semilla de criadero.

CR 3.2 El sistema de obtención de semilla se selecciona en función de la especie, de su ubicación, época del año y coeficiente de mareas.

CR 3.3 La estabulación temporal de la semilla antes de su siembra se comprueba siguiendo los criterios de empresa.

CR 3.4 Las labores de siembra se coordinan verificándose la aplicación de la técnica establecida en las normas internas de trabajo.

RP 4: Supervisar y/o realizar las tareas de control del crecimiento y distribución de la biomasa, según las normas internas de trabajo, tomando las decisiones que le competen.

CR 4.1 Los valores de los parámetros físico-químicos del medio se comprueban garantizando que se mantienen dentro de los intervalos establecidos.

CR 4.2 Las tareas de registro de los parámetros físico-químicos del medio se verifican comprobando que se han realizado según normas internas de trabajo, siguiendo las indicaciones de su superior.

CR 4.3 Los muestreos biométricos en las zonas de producción se programan y realizan en los períodos/épocas establecidas tomando las decisiones oportunas.

CR 4.4 Las modificaciones a las condiciones del cultivo/recurso se proponen en función de los muestreos realizados, siguiendo el procedimiento establecido.

RP 5: Detectar la existencia de indicadores de problemas patológicos en parques, informando y proponiendo modificaciones en la explotación de la zona afectada.

CR 5.1 El estado sanitario de la población en cultivo se evalúa mediante muestreos periódicos y observación de campo siguiendo criterios establecidos.

CR 5.2 La existencia de anomalías se registran según normas internas de trabajo y se deja constancia escrita de las posibles incidencias sobre la zona de cultivo.

CR 5.3 Los informes sobre las posibles causas de los problemas patológicos se preparan según normas internas de trabajo, proponiendo las modificaciones en la zona afectada.

CR 5.4 Las muestras para los análisis de biotoxinas se comprueba que se han tomado e identificado según lo establecido en los protocolos de solicitud de muestra.

RP 6: Programar y/o supervisar la extracción, selección y clasificación del producto final según criterios establecidos y acondicionarlo para su comercialización.

CR 6.1 Los trabajadores a su cargo son informados según normas internas de trabajo de los días, zonas, cupos y especies que se pueden extraer.

CR 6.2 La extracción del producto final se comprueba que se realiza cumpliendo el plan de producción/explotación, en función de los criterios establecidos por la empresa o respetando los cupos por especie y las tallas mínimas reglamentarias.

CR 6.3 Las labores de clasificación y acondicionamiento del producto se coordinan en función de la especie y criterios establecidos por la empresa.

CR 6.4 El producto final se supervisa comprobando que se ajusta, mediante los correspondientes muestreos, a los criterios de calidad establecidos en el plan de venta.

Contexto profesional

Medios de producción

Embarcaciones auxiliares, tractores y aperos complementarios. Utensilios y equipos para la captura, manipulación e identificación de los individuos. Sistemas de seguridad. Materiales para la toma, procesado y conservación de las muestras. Clasificadora de moluscos. Equipos de medición de las condiciones del medio de cultivo. Material para la toma y procesado de las muestras. Sistemas de limpieza y desinfección. Lavadora de moluscos. EPIS (Equipos de protección individual).

Productos y resultados

Semilla de moluscos bivalvos para engorde en parques o repoblaciones. Moluscos bivalvos de tamaño comercial acondicionados para su comercialización.

Información utilizada o generada

Cartografía y tablas de mareas. Plan de producción específico del área de trabajo. Plan de explotación del recurso. Normativas que regulan la extracción de recursos. Condiciones de cultivo de la especie. Informes de biotoxinas, recuentos fitoplanctónicos y abundancia de larvas. Relación y disponibilidad de personal en el área de trabajo. Informes de ventas por especie, mariscador y día. Inventario de material y equipamiento. Normas internas de trabajo. Manual de control sanitario. Manuales técnicos de mantenimiento de uso de equipos y sistemas. Criterios de calidad.