

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE FITOPLANCTON	Duración	50
		Específica	
Código	UF1218		
Familia profesional	MARÍTIMO PESQUERA		
Área Profesional	Acuicultura		
Certificado de profesionalidad	Producción de alimento vivo	Nivel	2
Módulo formativo	Producción de fitoplancton	Duración	140
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Técnicas de cultivo de fitoplancton	Duración	90

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 Y RP2 de la UC0017_2.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Adecuar la dotación de la instalación a cada fase del cultivo del fitoplancton en función de las previsiones de producción.
- CE1.1 Describir las características de una instalación de cultivo de microalgas teniendo en cuenta una producción final.
 - CE1.2 Realizar un inventario de los materiales y equipos requeridos para aplicar los protocolos en cada fase de cultivo de las microalgas.
 - CE1.3 Revisar los materiales y equipos para comprobar su operatividad.
 - CE1.4 Identificar las medidas de seguridad y mantenimiento con relación al uso de instalaciones, equipos y utensilios en el área de producción de fitoplancton.
 - CE1.5 Valorar los aspectos medioambientales generados durante el cultivo de microalgas.
- C2: Adaptar el desarrollo del plan de producción a la disponibilidad de personal, materiales y medios de cultivo.
- CE2.1 Identificar y caracterizar las distintas fases del proceso productivo.
 - CE2.2 Describir actividades que deben ser realizadas para alcanzar los objetivos establecidos para cada fase de cultivo
 - CE2.3 Enumerar los recursos humanos necesarios para la realización de cada tarea.
 - CE2.4 Interpretar un cronograma del proceso productivo
 - CE2.5 Elaborar estadillos que sinteticen el desarrollo de las diferentes fases de cultivo.
 - CE2.6 Identificar los puntos críticos de control en el área de cultivo de fitoplancton.

Contenidos:

1. Instalaciones y equipamiento de una unidad de cultivo de microalgas.

- Áreas de producción de microalgas en un criadero
- Sistemas de tratamiento del agua utilizada en cultivos de microalgas (filtración mecánica, microfiltración, desinfección, esterilización, pasteurización, calentamiento, enfriamiento).
- Equipamiento de las instalaciones: bombas, filtros, automatismos, material de laboratorio, entre otros.
- Sistemas de aireación y de gases. Tipos de gases. Concentraciones de cultivo.
- Sistemas de dosificación de nutrientes.
- Productos químicos empleados durante el cultivo.
 - Fichas de seguridad.
 - Repercusión en el medio ambiente.
- Cronograma del mantenimiento de uso de maquinaria, circuitos, equipos y materiales.
- Registro de parámetros:
 - Instrumentos. Sistemas de medición.
 - Calibración y verificación de la operatividad de equipos de medición
- Control de existencias e inventariado de material
- Elaboración de formularios y estadillos de producción de microalgas.
- Aspectos medioambientales generados por el cultivo de microalgas.
- Plan de recogida de residuos, y tratamiento de los vertidos.

2. Organización de los recursos en la sección de producción de microalgas.

- Secuenciación de un cultivo: Inicio–seguimiento–cosecha.
- Interacción con otras secciones/áreas de producción.

- Cronograma de producción en una unidad de cultivo de microalgas.
- Secuenciación de tareas
- Dinámica de grupos en una unidad de cultivo de microalgas.
- Manual de puntos críticos de control en una instalación de cultivo de microalgas.

3. Control de inventarios en las instalaciones de fitoplancton

- Sistemas de almacenamiento de los diferentes equipos y materiales
- Estadillos de control: existencias, altas y bajas
- Sistemas de reposición de equipos, materiales y nutrientes

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Producción de alimento vivo.