

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS EN UNA INSTALACIÓN DE CULTIVO DE ZOOPLANCTON	Duración	50
		Específica	
Código	UF1220		
Familia profesional	MARÍTIMO PESQUERA		
Área Profesional	Acuicultura		
Certificado de profesionalidad	Producción de alimento vivo	Nivel	2
Módulo formativo	Producción de zooplancton	Duración	140
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Técnicas de cultivo de zooplancton	Duración	90

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 Y RP2 de la UC0018_2.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

- C1: Determinar la dotación de la instalación y adaptarla a cada fase del cultivo del zooplancton
- CE1.1 Describir las características y equipamiento de la instalación teniendo en cuenta el producto final de cada fase del cultivo de zooplancton.
 - CE1.2 Realizar un esquema de una distribución en planta, en donde figuren las áreas de cultivo, maquinaria e instalaciones.
 - CE1.3 Enumerar las medidas de seguridad y mantenimiento de uso de las instalaciones y equipos del área de producción de zooplancton
 - CE1.4 Asociar los equipos y materiales con la especie y la fase de cultivo del zooplancton
 - CE1.5 Identificar los aspectos medioambientales generados durante el cultivo de zooplancton
 - CE1.6 En un supuesto práctico:
 - Seleccionar los equipos y materiales para el cultivo de la especie de zooplancton
 - Distribuir ordenadamente los equipos
 - Comprobar la operatividad
- C2: Organizar el programa de trabajo teniendo en cuenta los materiales, equipos y personal necesario
- CE2.1 Describir distintas etapas del proceso productivo de cada especie de zooplancton.
 - CE2.2 Elaborar una programación de actividades que deben ser realizadas para conseguir una producción de una especie de zooplancton
 - CE2.3 Asociar los recursos humanos con las tareas de cada fase de cultivo
 - CE2.4 Interpretar un cronograma del proceso productivo
 - CE2.5 Elaborar estadillos para registrar los parámetros del cultivo.
 - CE2.6 Identificar los puntos críticos de control en el área de cultivo de zooplancton.

Contenidos

1. Instalaciones de cultivo de zooplancton

- Sistemas de tratamiento del agua y aire (filtración, desinfección/esterilización, calentamiento, enfriamiento).
- Operatividad de los equipos y maquinaria, y vida útil de los consumibles.
- Sistemas de aireación y oxigenación.
- Equipos de medición de parámetros del cultivo de zooplancton
 - Funcionamiento.
 - Calibración y verificación de la operatividad.
- Protocolos del mantenimiento de uso de maquinaria, equipos y materiales de una instalación para el cultivo de zooplancton. Cronograma de actividades de mantenimiento.
- Control de almacenes del material empleado en tareas de producción de zooplancton.
- Instalaciones y equipamiento de una unidad de cultivo de artemia.
- Instalaciones y equipamiento de una unidad de cultivo de rotífero.
- Automatismos de control de unidades de cultivo:
 - Caudales.
 - Control de parámetros fisicoquímicos.

- Equipos de tratamiento de fluidos.
- Formularios y estadillos de producción
- Aspectos medioambientales generados por el cultivo de zooplancton. Plan de recogida de residuos. Control de residuos y vertidos

2. Organización de recursos en la sección de producción de zooplancton

- Actividades en una unidad de cultivo de artemia.
- Actividades en una unidad de cultivo de rotífero.
- Dinámica de grupos en la sección de cultivo de zooplancton.
- Cronograma de producción del zooplancton. Interacción entre producción de zooplancton y mantenimiento de uso.
- Interacción con otras secciones/áreas de producción (cultivo de microalgas/cultivo larvario).
- Manual de puntos críticos en una instalación de zooplancton.

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.