

MINISTERIO DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN NACIONAL DE CURRÍCULO

FIP: Cultivo de Peces, Moluscos y Crustáceos

UNIDADES DE COMPETENCIA	MÓDULOS FORMATIVOS	Duración	1er. Año Bach. Períodos	2do. Año Bach. Períodos	3er. Año Bach. Períodos
UC 1- Preparar, manejar y mantener en uso instalaciones y equipos auxiliares.	Instalaciones y equipos de cultivo.	99			99
	UT 1: Preparación y acondicionamiento de los equipos e instalaciones neumáticos e hidráulicos.	10			10
	UT 2: Preparación y acondicionamiento de las unidades de producción y engorde.	10			10
	UT 3: Mantenimiento de los equipos e instalaciones.	20			20
	UT 4: Manejo, conservación y esterilización del material de laboratorio.	10			10
	UT 5: Principales mecanismos de la embarcación auxiliar y técnicas de navegación costera.	15			15
	UT 6: Gobierno y maniobra de la embarcación auxiliar.	12			12
	UT 7: Identificación y preparación de los equipos y materiales de buceo.	12			12
	UT 8: Inmersiones a poca profundidad.	10			10
UC 2- Realizar operaciones de extracción de ejemplares de interés comercial	Técnicas de marisqueo.	132			132
	UT 1: Identificación de la zona litoral marina.	18			18
	UT 2: Identificación biológica de las especies de interés marisquero.	32			32
	UT 3: Técnicas de cultivos extensivos.	32			32

UC 3- Realizar operaciones de cultivo de moluscos.	UT 4: Explotación y extracción de los recursos marisqueros.	32			32
	UT 5: Normativa específica de la actividad marisquera.	18			18
	Técnicas de cultivo de moluscos.	206	70	70	66
	UT 1: Identificación biológica de los moluscos.	16	16		
	UT 2: Aproveccionamiento de reproductores.	24	24		
	UT 3: Inducción a la puesta e incubación.	30	30		
	UT 4: Cultivo larvario.	30		30	
	UT 5: Preengorde y engorde.	40		40	
	UT 6: Prevención y tratamiento de patologías.	36			36
	UT 7: Manipulación y envasado de moluscos.	16			16
UC 4- Realizar operaciones de cultivo de crustáceos.	UT 8: Seguridad e higiene en el cultivo de moluscos.	14			14
	Técnicas de cultivo de crustáceos.	241	105	70	66
	UT 1: Identificación biológica de los crustáceos.	23	23		
	UT 2: Aproveccionamiento de reproductores.	38	38		
	UT 3: Inducción a la puesta e incubación.	44	44		
	UT 4: Cultivo larvario.	30		30	
	UT 5: Preengorde y engorde.	40		40	
	UT 6: Prevención y tratamiento de patologías.	36			36
	UT 7: Manipulación y envasado de crustáceos.	16			16
	UT 8: Seguridad e higiene en el cultivo de crustáceos.	14			14
UC 5- Realizar operaciones de cultivo de peces.	Técnicas de cultivo de peces.	239	70	70	99
	UT 1: Identificación biológica de los peces.	25	25		

	UT 2: Aprovechamiento de reproductores.	15	15		
	UT 3: Inducción a la puesta e incubación.	30	30		
	UT 4: Cultivo larvario.	30		30	
	UT 5: Preengorde y engorde.	40		40	
	UT 6: Prevención y tratamiento de patologías.	35			35
	UT 7: Manipulación y envasado de peces.	32			32
	UT 8: Seguridad e higiene en el cultivo de peces.	32			32
UC 6.- Aplicar las técnicas de cultivo de zooplanctón y Fitoplanctón para la producción acuícola.	MODULOS BÁSICOS O TRANSVERSALES				
	Cultivos auxiliares.	175	105	70	
	UT 1: Ecosistemas marinos.	10	10		
	UT 2: Biología de las principales especies cultivables de zooplancton.	25	25		
	UT 3: Biología de las principales especies de microalgas cultivables.	15		15	
	UT 4: Preparación y desinfección de los equipos e instalaciones de cultivo.	35	25	10	
	UT 5: Cultivo de microalgas.	65	45	20	
	UT 6: Cultivo de zooplancton.	25		25	
	Parámetros y condiciones de cultivo.	202		70	132
	UT 1: La acuicultura y el medio ambiente.	12		12	
	UT 2: Parámetros de cultivo.	20		20	
	UT 3: El material de laboratorio.	25			25
	UT 4: Obtención, preparación y análisis de muestras.	38		18	20
	UT 5: Limpieza, desinfección y esterilización de las instalaciones y equipos.	50		20	30
	UT 6: Corrección de los parámetros de cultivo.	32			32

	UT 7: Agentes contaminantes y eliminación de residuos.	25			25
	Relaciones en el equipo de trabajo	66			66
	U.T.1 La comunicación en la empresa.	14			14
	U.T.2 Tipos de comunicación y etapas del proceso.	8			8
	U.T.3 El equipo de trabajo. Metodología.	15			15
	U.T.4 Reuniones.	7			7
	U.T.5 La negociación en la empresa.	17			17
	U.T.6 Teorías de la motivación.	5			5
	Dibujo Técnico	99			99
	UT 1: Manejo de materiales de dibujo	10			10
	UT 2: Lineas y Formatos	12			12
	UT 3: Distribucion de espacios y areas	20			20
	UT 4: Vistas en Maquinarias y equipos	20			20
	UT 5: Lectura e interpretacion de planos	17			17
	UT 6: Distribucion de espacios y areas (Escalas)	20			20
	Formación y Orientación Laboral - FOL	66			66
	U.T.1. La salud laboral. Condiciones de trabajo y seguridad.	8			8
	U.T.2. Factores de riesgo profesional.	6			6
	U.T.3. Prevención y protección de riesgos físicos.	4			4
	U.T.4. Prioridad y actuación en accidentes y los primeros auxilios.	6			6
	U.T.5. El derecho laboral.	7			7
	U.T.6. La contratación.	4			4

	U.T.7. La seguridad social.	4			4
	U.T.8. Organos de representación.	3			3
	U.T.9. Convenios colectivos y negociación.	3			3
	U.T.10. El mercado laboral.	6			6
	U.T.11. Proyecto profesional.	5			5
	U.T.12. Búsqueda de empleo.	3			3
	U.T.13. Trabajo por cuenta propia.	3			3
	U.T.14. Sector laboral: situación e inserción laboral.	4			4
	TOTAL	1525	350	350	825