



UF1384 Planificación del Proceso Productivo de Engorde en Acuicultura

UF1384 Planificación del Proceso Productivo de Engorde en Acuicultura

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licenciados/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadores/as sociales etc...

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

- Por el aula virtual, si su curso es on line
- Por e-mail
- Por teléfono

Medios y materiales docentes

- Temario desarrollado.
- Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.
- Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PLANIFICACIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE ENGORDE EN ACUICULTURA

1. Tipos de acuicultura.
2. Criterios de selección de emplazamientos.
3. Estructuras flotantes y sumergidas de cultivo.
4. Sistemas de engorde en tierra.
5. Sistemas de cultivo en circuito cerrado.
6. Mantenimiento de instalaciones y equipos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CICLOS DE PRODUCCIÓN DE ENGORDE EN ACUICULTURA.

1. Biología de las especies de cultivo.
2. Fases del cultivo.
3. Dimensionamiento de las instalaciones.
4. Estimación de material biológico.
5. Sistemas de aprovisionamiento de semilla, alevines y postlarvas.
6. Alimentación. Nutrición. Requerimientos nutricionales.
7. Gestión de la alimentación.
8. Sistemas de alimentación.
9. Técnicas de muestreo.
10. Control de crecimiento de las poblaciones.
11. Sistemas de clasificación.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CRONOGRAMAS DE PRODUCCIÓN DE ENGORDE EN ACUICULTURA.

1. Planificación de la producción.
2. Tipo de actividades.
3. Programación de actividades del proceso de cultivo.
4. Métodos de organización y control de recursos.
5. Flujogramas.
6. Redes cronogramas: Aplicación PERT y Diagrama de Gantt.

ENGORDE EN ACUICULTURA. OL DE CALIDAD DEL PRODUCTO FINAL EN LA GESTIÓN DE PRODUCCIÓN DE

1. Criterios de calidad de los productos de la acuicultura.
2. Sistemas de acondicionamiento previo a la cosecha.
3. Sistemas de recolección.
4. Sistemas de sacrificio.
5. Envasado y etiquetado del producto final.
6. Conservación de los productos.
7. Trazabilidad del producto final.
8. Desviaciones de los estándares de calidad del producto final.

