

DECRETO 134/1995 DE 16 DE MAYO, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS ENSEÑANZAS CORRESPONDIENTES AL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN OPERACIONES DE CULTIVO ACUÍCOLA EN LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA (BOJA N° 120 DE 9 DE SEPTIEMBRE DE 1995).

La Ley Orgánica 6/1981, de 30 de diciembre, Estatuto de Autonomía para Andalucía, en su artículo 19 establece que, corresponde a la Comunidad Autónoma de Andalucía la regulación y administración de la enseñanza en toda su extensión, niveles y grados, modalidades y especialidades, en el ámbito de sus competencias, sin perjuicio de lo dispuesto en los artículos 27 y 149.1.30 de la Constitución, desarrollados en el Título Segundo y la Disposición Adicional Primera de la Ley Orgánica 8/1985, de 3 de julio, reguladora del Derecho a la Educación.

La formación en general y la formación profesional en particular, constituyen hoy día objetivos prioritarios de cualquier país que se plantee estrategias de crecimiento económico, de desarrollo tecnológico y de mejora de la calidad de vida de sus ciudadanos ante una realidad que manifiesta claros síntomas de cambio acelerado, especialmente en el campo tecnológico. La mejora y adaptación de las cualificaciones profesionales no sólo suponen una adecuada respuesta colectiva a las exigencias de un mercado cada vez más competitivo, sino también un instrumento individual decisivo para que la población activa pueda enfrentarse eficazmente a los nuevos requerimientos de polivalencia profesional, a las nuevas dimensiones de las cualificaciones y a la creciente movilidad en el empleo.

La Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, acomete de forma decidida una profunda reforma del sistema y más aún si cabe, de la formación profesional en su conjunto, mejorando las relaciones entre el sistema educativo y el sistema productivo a través del reconocimiento por parte de éste de las titulaciones de Formación Profesional y posibilitando al mismo tiempo la formación de los alumnos en los centros de trabajo. En este sentido, propone un modelo que tiene como finalidad, entre otras, garantizar la formación profesional inicial de los alumnos, para que puedan conseguir las capacidades y los conocimientos necesarios para el desempeño cualificado de la actividad profesional.

Esta formación de tipo polivalente, deberá permitir a los ciudadanos adaptarse a las modificaciones laborales que puedan producirse a lo largo de su vida. Por ello abarca dos aspectos esenciales: la formación profesional de base, que se incluye en la Educación Secundaria Obligatoria y en el Bachillerato, y la formación profesional específica, más especializada y profesionalizadora que se organiza en Ciclos Formativos de Grado Medio y de Grado Superior. La estructura y organización de las enseñanzas profesionales, sus objetivos y contenidos, así como los criterios de evaluación, son enfocados en la ordenación de la nueva formación profesional desde la perspectiva de la adquisición de la competencia profesional.

Desde este marco, la Ley Orgánica 1/1990, al introducir el nuevo modelo para estas enseñanzas, afronta un cambio cualitativo al pasar de un sistema que tradicionalmente viene acreditando formación, a otro que, además de formación, acredite competencia profesional, entendida ésta como el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes, adquiridos a través de procesos formativos o de la experiencia laboral, que permiten desempeñar y realizar roles y situaciones de trabajo requeridos en el empleo. Cabe destacar, asimismo, la flexibilidad que caracteriza a este nuevo modelo de formación profesional, que deberá responder a las demandas y necesidades del sistema productivo en continua transformación, actualizando y adaptando para ello constantemente las cualificaciones. Así, en su artículo 35, recoge que el Gobierno establecerá los títulos correspondientes a los estudios de Formación Profesional Específica y las enseñanzas mínimas de cada uno de ellos.

Concretamente, con el título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola se debe adquirir la competencia general de: realizar operaciones de producción de cultivo acuícola, el mantenimiento de primer nivel de las instalaciones y la administración y gestión de una pequeña

explotación, consiguiendo la calidad requerida de la cosecha en condición adecuada de seguridad e higiene. A nivel orientativo, esta competencia debe permitir el desempeño, entre otros, de los siguientes puestos de trabajo u ocupaciones: Piscicultor, Acuicultor de engorde de peces, Acuicultor de engorde de crustáceos, Acuicultor de engorde de moluscos, Auxiliar de criadero, Mariscador.

La formación en centros de trabajo incluida en el currículo de los ciclos formativos, de acuerdo con lo dispuesto en la Ley Orgánica 1/1990, y en el Real Decreto 676/1993, es sin duda una de las piezas fundamentales del nuevo modelo, por cuanto viene a cambiar el carácter academicista de la actual Formación Profesional por otro más participativo. La colaboración de los agentes sociales en el nuevo diseño, vendrá a mejorar la cualificación profesional de los alumnos, al posibilitarles participar activamente en el ámbito productivo real, lo que les permitirá observar y desempeñar las actividades y funciones propias de los distintos puestos de trabajo, conocer la organización de los procesos productivos y las relaciones laborales, asesorados por el tutor laboral.

Establecidas las directrices generales de estos títulos y sus correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional mediante el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, y una vez publicado el Real Decreto 726/1994, de 22 de abril, por el que se establece el título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola, corresponde a la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Andalucía, de acuerdo con el artículo 4 de la Ley 1/1990, desarrollar y completar diversos aspectos de ordenación académica así como establecer el currículo de enseñanzas de dicho título en su ámbito territorial, considerando los aspectos básicos definidos en los mencionados Reales Decretos.

Por todo lo expuesto anteriormente, el presente Decreto viene a establecer la ordenación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

En su virtud, a propuesta de la Consejera de Educación y Ciencia, oído el Consejo Andaluz de Formación Profesional y con el informe del Consejo Escolar de Andalucía, y previa deliberación del Consejo de Gobierno en su reunión del día 16 de mayo de 1995.

DISPONGO:

CAPÍTULO I: ORDENACIÓN ACADÉMICA DEL TÍTULO DE FORMACIÓN PROFESIONAL DE TÉCNICO EN OPERACIONES DE CULTIVO ACUÍCOLA.

Artículo 1.-

Las enseñanzas de Formación Profesional conducentes a la obtención del título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola, con validez académica y profesional en todo el territorio nacional, tendrán por finalidad proporcionar a los alumnos la formación necesaria para:

- a) Adquirir la competencia profesional característica del título.
- b) Comprender la organización y características del sector de la Acuicultura en general y en Andalucía en particular, así como los mecanismos de inserción y orientación profesional; conocer la legislación laboral básica y las relaciones que de ella se derivan; y adquirir los conocimientos y habilidades necesarias para trabajar en condiciones de seguridad y prevenir posibles riesgos en las situaciones de trabajo.
- c) Adquirir una identidad y madurez profesional para los futuros aprendizajes y adaptaciones al cambio de las cualificaciones profesionales.
- d) Permitir el desempeño de las funciones sociales con responsabilidad y competencia.
- e) Orientar y preparar para los estudios posteriores de Bachillerato que se establecen en el artículo 22 del presente Decreto, para aquellos alumnos que no posean el título de Graduado en Educación

Secundaria.

Artículo 2.-

La duración del ciclo formativo de Operaciones de Cultivo Acuícola será de 1700 horas y forma parte de la Formación Profesional Específica de Grado Medio.

Artículo 3.-

Los objetivos generales de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola son los siguientes:

- Utilizar la terminología, maquinaria, medios, equipos y métodos necesarios para la organización y realización de las tareas de cultivo de moluscos, crustáceos, peces y especies auxiliares, que requieren una gran destreza manual o que ya están normalizadas.
- Interpretar y comprender la información y, en general, todo el lenguaje simbólico asociado a las operaciones realizadas en acuicultura para el mantenimiento de las instalaciones y el control de los parámetros y condiciones de cultivo.
- Analizar y desarrollar los procesos básicos para la realización del cultivo de moluscos, crustáceos, peces y especies auxiliares, comprendiendo la interrelación y secuenciación de las fases de cultivo y observando la correspondencia entre dichas fases y los materiales, equipos, recursos humanos, medios auxiliares y de seguridad que intervienen en cada uno de ellos.
- Sensibilizarse respecto de los efectos que la actividad acuícola puede producir sobre la salud personal, colectiva y ambiental, con el fin de proteger a las personas y al medio ambiente, utilizando las medidas preventivas y correctivas adecuadas.
- Comprender el marco legal, económico y organizativo que regula y condiciona la actividad industrial, identificando los derechos y las obligaciones que se derivan de las relaciones laborales y adquiriendo la capacidad de seguir los procedimientos establecidos y de actuar con eficacia en las anomalías que pueden presentarse en los mismos.
- Utilizar y buscar cauces de información y formación relacionados con el ejercicio de la profesión, que le permitan el conocimiento y la inserción en el sector de la acuicultura y la evolución y adaptación de sus capacidades profesionales a los cambios tecnológicos y organizativos del sector.
- Conocer el sector de la acuicultura en Andalucía.

Artículo 4.-

Las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola se organizan en módulos profesionales.

Artículo 5.-

Los módulos profesionales que constituyen el currículo de enseñanzas en la Comunidad Autónoma de Andalucía conducentes al título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola, son los siguientes:

1.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

- Instalaciones y equipos de cultivo.
- Técnicas del cultivo de moluscos.
- Técnicas del cultivo de crustáceos.
- Técnicas del cultivo de peces.
- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.
- Técnicas de cultivos auxiliares.
- Parámetros y condiciones de cultivo.

- Relaciones en el entorno de trabajo.
 - b) Módulos profesionales socioeconómicos:
 - El sector de la acuicultura en Andalucía.
 - Formación y orientación laboral.
 - c) Módulo profesional integrado:
 - Proyecto integrado.
- 2.- Formación en el centro de trabajo:
- Módulo profesional de Formación en centros de trabajo.

Artículo 6.-

- 1.- La duración, las capacidades terminales, los criterios de evaluación y los contenidos de los módulos profesionales asociados a la competencia y socioeconómicos, se establecen en el Anexo I del presente Decreto.
- 2.- Sin menoscabo de las duraciones mínimas de los módulos profesionales de Proyecto integrado y de Formación en centros de trabajo establecidas en el Anexo I del presente Decreto, se faculta a la Consejería de Educación y Ciencia para que pueda dictar las disposiciones necesarias a fin de que los Centros educativos puedan elaborar las programaciones de los citados módulos profesionales de acuerdo con lo establecido en el artículo 16 del presente Decreto.

Artículo 7.-

La Consejería de Educación y Ciencia establecerá los horarios correspondientes para la impartición de los módulos profesionales que componen las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola en la Comunidad Autónoma de Andalucía.

Artículo 8.-

Los Centros docentes tendrán en cuenta el entorno económico y social y las posibilidades de desarrollo de éste, al establecer las programaciones de cada uno de los módulos profesionales y del ciclo formativo en su conjunto.

Artículo 9.-

- 1.- Las especialidades del profesorado que deben impartir cada uno de los módulos profesionales que constituyen el currículo de las enseñanzas del título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola se incluyen en el Anexo II del presente Decreto.
- 2.- La Consejería de Educación y Ciencia dispondrá lo necesario para el cumplimiento de lo indicado en el punto anterior, sin menoscabo de las atribuciones que le asigna el Real Decreto 1701/1991, de 29 de noviembre, por el que se establecen especialidades del cuerpo de profesores de Enseñanza Secundaria; el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de formación profesional, y cuantas disposiciones se establezcan en materia de profesorado para el desarrollo de la Formación Profesional.

Artículo 10.-

La autorización a los Centros privados para impartir las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola se realizará de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 1004/1991, de 14 de junio, y disposiciones que lo desarrollan, y el Real Decreto 726/1994, de 22 de abril, por el que se establecen las enseñanzas mínimas del citado título.

CAPÍTULO II: LA ORIENTACIÓN ESCOLAR, LA ORIENTACIÓN PROFESIONAL Y LA FORMACIÓN PARA LA INSERCIÓN LABORAL.

Artículo 11.-

- 1.- La tutoría, la orientación escolar, la orientación profesional y la formación para la inserción laboral, forman parte de la función docente. Corresponde a los Centros educativos la programación de estas actividades, dentro de lo establecido a tales efectos por la Consejería de Educación y Ciencia.
- 2.- Cada grupo de alumnos tendrá un profesor tutor.
- 3.- La tutoría de un grupo de alumnos tiene como funciones básicas, entre otras, las siguientes:
 - a) Conocer las actitudes, habilidades, capacidades e intereses de los alumnos y alumnas con objeto de orientarles más eficazmente en su proceso de aprendizaje.
 - b) Contribuir a establecer relaciones fluidas entre el Centro educativo y la familia, así como entre el alumno y la institución escolar.
 - c) Coordinar la acción educativa de todos los profesores y profesoras que trabajan con un mismo grupo de alumnos y alumnas.
 - d) Coordinar el proceso de evaluación continua de los alumnos y alumnas.
- 4.- Los Centros docentes dispondrán del sistema de organización de la orientación psicopedagógica, profesional y para la inserción laboral que se establezca, con objeto de facilitar y apoyar las labores de tutoría, de orientación escolar, de orientación profesional y para la inserción laboral de los alumnos y alumnas.

Artículo 12.-

La orientación escolar y profesional, así como la formación para la inserción laboral, serán desarrolladas de modo que al final del ciclo formativo los alumnos y alumnas alcancen la madurez académica y profesional para realizar las opciones más acordes con sus habilidades, capacidades e intereses.

CAPÍTULO III: ATENCIÓN A LA DIVERSIDAD.

Artículo 13.-

La Consejería de Educación y Ciencia en virtud de lo establecido en el artículo 16 del Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, por el que se establecen directrices generales sobre los títulos y las correspondientes enseñanzas mínimas de Formación Profesional, regulará para los alumnos y alumnas con necesidades educativas especiales el marco normativo que permita las posibles adaptaciones curriculares para el logro de las finalidades establecidas en el artículo 1 del presente Decreto.

Artículo 14.-

De conformidad con el artículo 53 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, la Consejería de Educación y Ciencia adecuará las enseñanzas establecidas en el presente Decreto a las peculiares características de la educación a distancia y de la educación de las

personas adultas.

CAPÍTULO IV: DESARROLLO CURRICULAR.

Artículo 15.-

- 1.- Dentro de lo establecido en el presente Decreto, los Centros educativos dispondrán de la autonomía pedagógica necesaria para el desarrollo de las enseñanzas y su adaptación a las características concretas del entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- Los Centros docentes concretarán y desarrollarán las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola mediante la elaboración de un Proyecto Curricular del ciclo formativo que responda a las necesidades de los alumnos y alumnas en el marco general del Proyecto de Centro.
- 3.- El Proyecto Curricular al que se refiere el apartado anterior contendrá, al menos, los siguientes elementos:
 - a) Organización de los módulos profesionales impartidos en el Centro educativo.
 - b) Planificación y organización del módulo profesional de Formación en centros de trabajo.
 - c) Criterios sobre la evaluación de los alumnos y alumnas con referencia explícita al modo de realizar la evaluación de los mismos.
 - d) Criterios sobre la evaluación del desarrollo de las enseñanzas del ciclo formativo.
 - e) Organización de la orientación escolar, de la orientación profesional y de la formación para la inserción laboral.
 - f) Las programaciones elaboradas por los Departamentos o Seminarios.
 - g) Necesidades y propuestas de actividades de formación del profesorado.

Artículo 16.-

- 1.- Los Departamentos o Seminarios de los Centros educativos que impartan el ciclo formativo de grado medio de Operaciones de Cultivo Acuícola elaborarán programaciones para los distintos módulos profesionales.
- 2.- Las programaciones a las que se refiere el apartado anterior deberán contener, al menos, la adecuación de las capacidades terminales de los respectivos módulos profesionales al contexto socioeconómico y cultural del Centro educativo y a las características de los alumnos y alumnas, la distribución y el desarrollo de los contenidos, los principios metodológicos de carácter general y los criterios sobre el proceso de evaluación, así como los materiales didácticos para uso de los alumnos y alumnas.
- 3.- Los Departamentos o Seminarios al elaborar las programaciones tendrán en cuenta lo establecido en el artículo 8 del presente Decreto.

CAPÍTULO V: EVALUACIÓN.

Artículo 17.-

- 1.- Los profesores evaluarán los aprendizajes de los alumnos y alumnas, los procesos de enseñanza y su propia práctica docente. Igualmente evaluarán el Proyecto Curricular, las programaciones de los módulos profesionales y el desarrollo real del currículo en relación con su adecuación a las necesidades educativas del Centro, a las características específicas de los alumnos y alumnas y al entorno socioeconómico, cultural y profesional.
- 2.- La evaluación de las enseñanzas del ciclo formativo de grado medio de Operaciones de Cultivo Acuícola, se realizará teniendo en cuenta las capacidades terminales y los criterios de evaluación

establecidos en los módulos profesionales, así como los objetivos generales del ciclo formativo.

- 3.- La evaluación de los aprendizajes de los alumnos y alumnas se realizará por módulos profesionales. Los profesores considerarán el conjunto de los módulos profesionales, así como la madurez académica y profesional de los alumnos y alumnas en relación con los objetivos y capacidades del ciclo formativo y sus posibilidades de inserción en el sector productivo. Igualmente, considerarán las posibilidades de progreso en los estudios de Bachillerato a los que pueden acceder.
- 4.- Los Centros educativos establecerán en sus respectivos Reglamentos de Organización y Funcionamiento el sistema de participación de los alumnos y alumnas en las sesiones de evaluación.

CAPÍTULO VI: ACCESO AL CICLO FORMATIVO.

Artículo 18.-

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Operaciones de Cultivo Acuícola los alumnos y alumnas que estén en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria.

Artículo 19.-

De conformidad con lo establecido en el artículo 32 de la Ley 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo, será posible acceder al ciclo formativo de grado medio de Operaciones de Cultivo Acuícola sin cumplir los requisitos de acceso. Para ello, el aspirante deberá tener cumplidos los diecisiete años de edad y superar una prueba de acceso en la que demuestre tener los conocimientos y habilidades suficientes para cursar con aprovechamiento las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola.

Artículo 20.-

- 1.- Los Centros educativos organizarán y evaluarán la prueba de acceso al ciclo formativo de grado medio de Operaciones de Cultivo Acuícola, de acuerdo con la regulación que la Consejería de Educación y Ciencia establezca.
- 2.- Podrán estar exentos parcialmente de la prueba de acceso aquellos aspirantes que hayan alcanzado los objetivos correspondientes a las enseñanzas de un programa de garantía social u otra acción formativa no reglada. Para ello, la Consejería de Educación y Ciencia establecerá qué programas de garantía social y acciones formativas permiten la exención parcial de la prueba de acceso.

CAPÍTULO VII: TITULACIÓN Y ACCESO AL BACHILLERATO.

Artículo 21.-

- 1.- De conformidad con lo establecido en el artículo 35 de la Ley 1/1990, los alumnos y alumnas que superen las enseñanzas correspondientes al ciclo formativo de grado medio de Operaciones de Cultivo Acuícola, recibirán el título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola.

2.- Para obtener el título citado en el apartado anterior será necesaria la evaluación positiva en todos los módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio de Operaciones de Cultivo Acuícola.

Artículo 22.-

Los alumnos y alumnas que posean el título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola tendrán acceso a las siguientes modalidades de Bachillerato:

- Ciencias de la Naturaleza y de la Salud.
- Tecnología.

Artículo 23.-

Los alumnos y alumnas que tengan evaluación positiva en algún o algunos módulos profesionales, podrán recibir un certificado en el que se haga constar esta circunstancia, así como las calificaciones obtenidas.

CAPÍTULO VIII: CONVALIDACIONES Y CORRESPONDENCIAS.

Artículo 24.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de convalidación con la Formación Profesional Ocupacional son los siguientes:

- Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.
- Instalaciones y equipos de cultivo.
- Técnicas del cultivo de moluscos.
- Técnicas del cultivo de crustáceos.
- Técnicas del cultivo de peces.

Artículo 25.-

Los módulos profesionales que pueden ser objeto de correspondencia con la práctica laboral son los siguientes:

- Instalaciones y equipos de cultivo.
- Técnicas del cultivo de moluscos.
- Técnicas del cultivo de crustáceos.
- Técnicas del cultivo de peces.
- Formación y orientación laboral.
- Formación en centros de trabajo.

Artículo 26.-

Sin perjuicio de lo indicado en los artículos 24 y 25, podrán incluirse otros módulos profesionales susceptibles de convalidación y correspondencia con la Formación Profesional Ocupacional y la práctica laboral.

Artículo 27.-

Los alumnos y alumnas que accedan al ciclo formativo de grado medio de Operaciones de Cultivo Acuícola y hayan alcanzado los objetivos de un programa de garantía social o de una acción formativa no reglada, podrán tener convalidados los módulos profesionales que se indiquen en la normativa de la Consejería de Educación y Ciencia que regule el programa de garantía social o la acción formativa.

CAPÍTULO IX: CALIDAD DE LA ENSEÑANZA.

Artículo 28.-

Con objeto de facilitar la implantación y mejorar la calidad de las enseñanzas que se establecen en el presente Decreto, la Consejería de Educación y Ciencia adoptará un conjunto de medidas que intervengan sobre los recursos de los Centros educativos, la ratio, la formación permanente del profesorado, la elaboración de materiales curriculares, la orientación escolar, la orientación profesional, la formación para la inserción laboral, la investigación y evaluación educativas y cuantos factores incidan sobre las mismas.

Artículo 29.-

- 1.- La formación permanente constituye un derecho y una obligación del profesorado.
- 2.- Periódicamente el profesorado deberá realizar actividades de actualización científica, tecnológica y didáctica en los Centros educativos y en instituciones formativas específicas.
- 3.- La Consejería de Educación y Ciencia pondrá en marcha programas y actuaciones de formación que aseguren una oferta amplia y diversificada al profesorado que imparta enseñanzas de Formación Profesional.

Artículo 30.-

La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la investigación y la innovación educativas mediante la convocatoria de ayudas a proyectos específicos, incentivando la creación de equipos de profesores, y en todo caso, generando un marco de reflexión sobre el funcionamiento real del proceso educativo.

Artículo 31.-

- 1.- La Consejería de Educación y Ciencia favorecerá la elaboración de materiales que desarrollen el currículo y dictará disposiciones que orienten el trabajo del profesorado en este sentido.
- 2.- Entre dichas orientaciones se incluirán aquellas referidas a la evaluación y aprendizaje de los alumnos y alumnas, de los procesos de enseñanza y de la propia práctica docente.

Artículo 32.-

La evaluación de las enseñanzas correspondientes al título de formación profesional de Técnico en Operaciones de Cultivo Acuícola, se orientará hacia la permanente adecuación de las mismas conforme a las demandas del sector productivo, procediéndose a su revisión en un plazo no superior a los cinco años.

DISPOSICIÓN ADICIONAL.

Podrán acceder a los estudios del ciclo formativo de grado medio de Operaciones de Cultivo Acuícola además de aquellos que cumplan el requisito indicado en el artículo 18 del presente Decreto, quienes se encuentren en alguno de los siguientes supuestos:

- a) Haber superado los estudios del primer ciclo de la Experimentación de la Reforma de las Enseñanzas Medias.
- b) Estar en posesión del título de Técnico Auxiliar de Formación Profesional de Primer Grado.
- c) Haber aprobado el segundo curso del Bachillerato Unificado y Polivalente.

d) Haber terminado los tres cursos comunes de los estudios de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos.

DISPOSICIÓN TRANSITORIA.

Hasta tanto no se produzcan las adscripciones del profesorado específico de Formación Profesional, previstas en el Real Decreto 1701/1991, la impartición de las enseñanzas establecidas en el presente Decreto la realizará el profesorado de las especialidades que determine la Consejería de Educación y Ciencia, de conformidad con lo previsto en la Disposición Transitoria Tercera del precitado Real Decreto, oídas las organizaciones sindicales presentes en la Mesa Sectorial.

DISPOSICIÓN FINAL.

Se autoriza a la Consejería de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean necesarias para la aplicación de lo dispuesto en el presente Decreto.

Sevilla, 16 de mayo de 1996

MANUEL CHAVES GONZÁLEZ
Presidente de la Junta de Andalucía

INMACULADA ROMACHO ROMERO
Consejera de Educación y Ciencia

ANEXO I

1.- Formación en el centro educativo:

a) Módulos profesionales asociados a la competencia:

Módulo profesional 1: INSTALACIONES Y EQUIPOS DE CULTIVO.

Duración: 128 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- | | |
|---|---|
| <p>1.1. Analizar los elementos que componen los circuitos hidráulicos, eléctricos, neumáticos y de gases, explicando las operaciones necesarias de limpieza y conservación mediante procedimientos físicos.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Describir los componentes que pueden conformar un circuito hidráulico y neumático, explicando sus necesidades de mantenimiento.• A partir de un supuesto práctico en el taller sobre un circuito de conducción de agua, aire y gases:<ul style="list-style-type: none">. Seleccionar los elementos necesarios para conformar el circuito.. Describir el funcionamiento y utilidad de los elementos que lo integran.. Construir el circuito prefijado en PVC, seleccionando y ensamblando los elementos a la red por los procedimientos más generales.. Realizar operaciones de limpieza por procedimientos físicos y sustituir piezas de los elementos que lo componen.• A partir de un supuesto práctico en el taller sobre un circuito de conducción eléctrica:<ul style="list-style-type: none">. Seleccionar los elementos necesarios para conformar el circuito.. Describir el funcionamiento y utilidad de los elementos que lo integran.. Construir el circuito prefijado por los procedimientos más generales y engancharlo a la red general.. Sustituir elementos que lo componen. |
| <p>1.2. Analizar las necesidades de mantenimiento de las máquinas y equipos de la instalación, explicando las operaciones y reglajes necesarios para que trabajen en las condiciones previstas.</p> | <ul style="list-style-type: none">• Describir las máquinas, equipos e instalaciones propias del cultivo.• Describir las condiciones de mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones, siguiendo las instrucciones técnicas de los manuales.• Explicar las posibles averías que pueden producirse y definir las actuaciones más convenientes para realizar pequeñas reparaciones.• A partir de un supuesto práctico bien caracterizado:<ul style="list-style-type: none">. Realizar operaciones de reglaje de la maquinaria, manipulando los elementos accesibles. |

- . Explicar las operaciones de sustitución de componentes y elementos consumibles de las máquinas y equipos de cultivo.
 - . Explicar las operaciones de reglaje y sustitución de los elementos consumibles del equipo eléctrico.
- 1.3. Analizar los requerimientos y principios que permiten realizar inmersiones a pequeña profundidad en piscina, para el mantenimiento de las instalaciones sumergidas, en equipo a escala.
 - Describir los diferentes elementos del equipo respiratorio utilizado para las inmersiones.
 - Seleccionar el equipo completo de inmersión adecuado a cada situación posible.
 - Explicar los principios físicos de la inmersión y sus implicaciones fisiológicas.
 - Describir el proceso de reconocimiento de una instalación subacuática, aplicando las operaciones precisas.
 - 1.4. Gobernar la embarcación y realizar los servicios a las instalaciones a flote, manejando el barco de prácticas.
 - Analizar y evaluar el estado de la mar, dada la predicción local del tiempo.
 - Arranchar la embarcación a son de mar.
 - Interpretar la reglamentación internacional para la prevención de abordajes en la mar.
 - Relacionar la capacidad evolutiva de la embarcación con las condiciones previstas y la maniobra a realizar.

CONTENIDOS:

1.- MAQUINARIA, INSTALACIONES Y EQUIPOS DE CULTIVO:

- 1.1.- Conceptos básicos de mecánica, electricidad, fontanería e hidráulica. Máquinas, instalaciones y equipos utilizados por las empresas de la zona. Empresas que los construyen, suministran y mantienen.
- 1.2.- Identificación de máquinas, instalaciones y equipos de cultivo para las diversas especies.
- 1.3.- Funcionamiento de los equipos.
- 1.4.- Procedimientos de mantenimiento.
- 1.5.- Operaciones de preparación y manejo de los equipos.

2.- EQUIPOS AUXILIARES PARA EL CULTIVO:

- 2.1.- Identificación de equipos eléctricos de calefacción y de acondicionamiento de aire.
- 2.2.- Funcionamiento de los equipos.
- 2.3.- Procedimientos de mantenimiento.
- 2.4.- Operaciones de preparación y mantenimiento de los equipos.
- 2.5.- Artes de pesca y utensilios de marisqueo utilizados en la zona.
- 2.6.- Colectores y tamices. Construcción.

3.- INSTALACIONES HIDRÁULICAS:

- 3.1.- Circuitos de aspiración e impulsión. Equipos de bombeo. Materiales, tuberías y accesorios. Válvulas y componentes.

- 3.2.- Equipos de acondicionamiento y tratamiento de agua.
- 3.3.- Procedimientos de mantenimiento preventivo.
- 3.4.- Descripción y montaje de circuitos de PVC.

4.- INSTALACIONES ELÉCTRICAS:

- 4.1.- Descripción y montaje de circuitos eléctricos. Materiales.
- 4.2.- Mantenimiento de circuitos eléctricos.

5.- INSTALACIONES DE GASES:

- 5.1.- Materiales, tuberías y accesorios.
- 5.2.- Descripción y montaje.

6.- MANIOBRA Y GOBIERNO:

- 6.1.- Reglamento internacional para prevenir los abordajes en la mar.
- 6.2.- Navegación costera.
- 6.3.- Posicionamiento con radar.
- 6.4.- Cabuyería y motonería.
- 6.5.- Seguridad y supervivencia en la mar.
- 6.6.- Tipos de embarcaciones auxiliares. Embarcaciones de uso común en la zona.
- 6.7.- Modalidades y formas de pesca usadas en cultivo.
- 6.8.- Interpretación de cartas náuticas de la zona y conocimiento del litoral.

7.- INICIACIÓN AL BUCEO:

- 7.1.- Equipo de buceo.
- 7.2.- Técnicas de inmersión.
- 7.3.- Características hidrográficas y subacuáticas limitantes, y de interés para la seguridad.

8.- MATERIALES Y COMPUESTOS DE LIMPIEZA:

- 8.1.- Técnicas y procedimientos de limpieza y desinfección.
- 8.2.- Técnicas y procedimientos de esterilización.
- 8.3.- Equipos y aparatos de limpieza y/o esterilización.

Módulo profesional 2: TÉCNICAS DEL CULTIVO DE MOLUSCOS.

Duración:128 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 2.1. Analizar y/o preparar el proceso de obtención, transporte y estabulación de los reproductores, larvas y semillas para realizar su aprovisionamiento, en función de los criterios de calidad establecidos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Describir los métodos más adecuados para la obtención de reproductores, larvas y semillas.
- Describir los colectores específicos, tanto para la captación de semillas en el medio natural como para la fijación de las larvas en los tanques de cultivo.
- Describir las condiciones en que deben transportarse y realizar la estabulación de los reproductores, larvas y semillas de las distintas especies.
- De varios lotes de reproductores larvas y semillas, y

teniendo en cuenta los criterios de calidad, seleccionar:

- . Los reproductores válidos para la puesta.
 - . Las larvas y semillas aptas para el cultivo.
 - Preparar los recipientes, elementos y sustratos en que se ubicarán los reproductores para su puesta y la semilla para su cultivo.
 - Preparar y suministrar el alimento a reproductores según las dosis y dietas establecidas para las especies.
 - Describir los métodos de inducción a la puesta para las diferentes especies.
 - A partir de un supuesto práctico convenientemente caracterizado y preparado en el laboratorio:
 - . Inducir a la puesta a reproductores de diferentes especies, empleando las técnicas más oportunas.
 - . De la muestra obtenida de la puesta, separar los gametos femeninos de los masculinos.
 - . Mezclar óvulos y esperma, en la proporción adecuada para que se realice la fecundación.
 - . Incubar los huevos en las condiciones fisicoquímicas e higiénicas requeridas por la especie.
 - Enumerar las condiciones fisicoquímicas e higiénicas que deben cumplirse para la incubación de los huevos.
 - Describir los parámetros de incubación de los huevos en las condiciones fisicoquímicas e higiénicas requeridas por la especie.
 - Efectuar, en un caso práctico, las siguientes operaciones del cultivo larvario:
 - . Valorar las distintas fases de desarrollo larvario.
 - . Valorar el cultivo larvario atendiendo a las características observables de visu.
 - . Seleccionar la luz de malla de los tamices a utilizar en los sucesivos filtrados que se realizan durante la operación de cultivo larvario.
 - . Realizar el trasvase de larvas a los tanques de cultivo o fijación, manteniendo las condiciones fisicoquímicas requeridas por la especie.
 - . Preparar y suministrar las dosis y dietas alimentarias para las larvas en sus distintas fases de desarrollo.
 - . Preparar los colectores específicos para la fijación de semilla.
- 2.2. Analizar los procesos de puesta y cultivo de huevos y larvas, y ejecutar, en instalación a escala, las operaciones necesarias para optimizar la calidad del producto.
- 2.3. Analizar el proceso y ejecutar, en instalación a escala, las técnicas de preengorde y engorde para las especies y lugar, en función de las densidades y parámetros fisicoquímicos y biológicos.
- Describir la época y lugar adecuados para la ubicación de colectores de captación natural.
 - Calcular las densidades a que deben sembrarse los moluscos en función de la talla, características del

sustrato y del lugar.

- Identificar y describir los sistemas de control de predadores y competidores de moluscos en los diferentes sistemas de cultivo.
- Enumerar las características observables de visu que permitan evaluar el desarrollo del cultivo.
- De diferentes útiles y/o maquinaria de marisqueo y recolección, indicar para qué especies e instalaciones se utiliza cada uno.
- Realizar muestreos periódicos comprobando si el desarrollo es óptimo.
- Efectuar, en un caso práctico, las siguientes operaciones de cultivo:
 - . Preparar los colectores específicos para la captación natural de semilla.
 - . Realizar el proceso de siembra en la densidad adecuada, en función de la talla y las características del sustrato y de la instalación de cultivo.
 - . Aplicar las medidas higiénico sanitarias requeridas por la especie cultivada.
 - . Medir y controlar los parámetros del medio.
 - . Preparar y suministrar la dosis y dietas alimenticias para los individuos en sus distintos estados de desarrollo.
 - . Aplicar los sistemas de control de macroalgas, predadores y competidores.
 - . Realizar los rareos y desdobles necesarios para tener una densidad óptima de cultivo.
 - . En cultivos de diferentes especies, evaluar de visu el desarrollo de los mismos.
 - . Realizar la cosecha, empleando correctamente los utensilios de marisqueo para obtener el máximo rendimiento con el menor número de bajas.
- En un supuesto práctico de ejemplares enfermos:
 - . Tomar muestras de individuos y prepararlos para su envío a un laboratorio patológico.
- Describir los procedimientos utilizados en la depuración de moluscos conforme a la normativa legal.
- Enumerar las precauciones que deben tenerse en cuenta para no dañar a los moluscos durante su manipulación.
- En un supuesto práctico de envasado y transporte de una especie de molusco:

2.4. Analizar las condiciones de depuración, envasado, manipulación y conservación de moluscos, para su comercialización.

- . Seleccionar/describir el método más adecuado para cada especie, en función del tiempo, tipo de transporte y demanda del mercado.
- Describir los métodos de conservación según la especie y condiciones de transporte.

CONTENIDOS:

1.- MOLUSCOS:

- 1.1.- Principales especies de interés comercial.
- 1.2.- Biología y ecología de las especies cultivables.

2.- CULTIVO DE MOLUSCOS EN CRIADERO:

- 2.1.- Necesidades nutritivas de moluscos. Técnicas de acondicionamiento (filtración).
- 2.2.- Ciclo reproductor. Selección de reproductores. Concepto, finalidad y control del acondicionamiento.
- 2.3.- Técnicas de inducción a la puesta. Recogida de puestas.
- 2.4.- Biología larvaria. Cultivo de larvas: alimentación, crecimiento y técnicas de control. Fijación y metamorfosis: técnicas para favorecer la fijación. Técnicas de despegue. Recogida de semillas.
- 2.5.- Técnicas de estabulación, crecimiento y engorde. Control de crecimiento.
- 2.6.- Patología: patógenos en larvas, semillas y reproductores. Técnicas de control sanitario.
- 2.7.- Predadores y competidores. Técnicas de protección del cultivo.

3.- CULTIVO DE MOLUSCOS, PREENGORDE Y ENGORDE:

- 3.1.- Métodos de obtención de semilla: adquisición en criadero, captura en medio natural, captación en colectores específicos.
- 3.2.- Preengorde y engorde de moluscos. Tareas a realizar: siembras, desdobles, rareos, limpiezas, control de predadores y competidores, cosecha, clasificación, empaquetado y transporte.
- 3.3.- Bioestadística aplicada al cultivo.
- 3.4.- Características del cultivo de las principales especies comerciales (ostras, almejas, mejillón, pectínidos y gasterópodos).
- 3.5.- Depuración y estabulación de moluscos.

4.- INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS AUXILIARES PARA EL CULTIVO DE MOLUSCOS.

Módulo profesional 3: TÉCNICAS DEL CULTIVO DE CRUSTÁCEOS.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 3.1. Analizar y/o preparar el proceso de obtención, transporte y estabulación de los reproductores, postlarvas y juveniles para realizar su aprovisionamiento según criterios de calidad establecidos.
 - Describir los métodos más adecuados para la obtención de reproductores, postlarvas y/o juveniles.
 - Describir las condiciones en que debe realizarse el transporte y la estabulación de reproductores, postlarvas y/o juveniles de las especies cultivables.

- De varios lotes de reproductores de postlarvas y/o juveniles, y teniendo en cuenta los criterios de calidad, seleccionar:
 - . Los reproductores aptos de los no aptos para la puesta.
 - . Las postlarvas y/o juveniles aptas para su cultivo.
 - Preparar los tanques en que se ubicarán los reproductores, postlarvas y/o juveniles para su adaptación al cautiverio.
 - Describir las técnicas de inducción a la puesta para las diferentes especies cultivables.
 - Describir el procedimiento para separar los huevos de las hembras.
 - Describir las condiciones fisicoquímicas e higiénicas requeridas para la incubación de los huevos según la especie.
 - Dadas varias parejas de reproductores realizar las siguientes operaciones:
 - . Preparar y suministrar las diferentes dietas alimenticias para los reproductores.
 - . Aplicar la técnica más oportuna para inducir a la puesta a los reproductores seleccionados.
 - . Obtener y/o separar correctamente los huevos de las hembras.
 - . Realizar la incubación de los huevos en las condiciones fisicoquímicas e higiénicas requeridas por la especie.
 - . Preparar y suministrar las diferentes dietas para el estado larvario correspondiente.
 - . Evaluar el estado del cultivo larvario según las características observables de visu (coloración del medio, larvas muertas).
 - . Medir los parámetros del medio de cultivo, manteniéndolos en los valores óptimos para facilitar la eclosión y el desarrollo larvario.
 - . Realizar muestreos periódicos comprobando si el desarrollo larvario es óptimo.
- 3.2. Analizar los procesos de puesta y ejecutar, en instalación a escala, las operaciones para que se realice la eclosión y el desarrollo larvario en las condiciones adecuadas.
- Describir los procedimientos de cosecha en función de la superficie, talla de los individuos e instalación en que se encuentren.
 - Explicar las medidas higiénico-sanitarias que eviten el deterioro y la mortalidad de los individuos en las distintas fases del proceso productivo y para las distintas especies.
 - En un supuesto práctico de una instalación de preengorde y engorde, para las diferentes especies que se cultivan:
 - . Preparar y suministrar el alimento a los individuos según las necesidades nutricionales de la especie, su período de
- 3.3. Analizar el proceso y ejecutar, en instalación a escala, las técnicas de preengorde y engorde para las especies, en función de las densidades y parámetros fisicoquímicos y biológicos.

- desarrollo y la densidad en que se encuentran.
 - . Definir la densidad óptima de cultivo para cada especie, mediante los muestreos pertinentes, en función de la superficie y del tipo de instalación o artefacto en que se realiza el engorde.
 - . Medir y controlar los parámetros del medio.
 - . Aplicar las medidas higiénico-sanitarias requeridas por las especies cultivadas.
- En un supuesto práctico de ejemplares enfermos:
 - . Tomar muestras de individuos y prepararlas para su envío a un laboratorio especializado en patología.
- 3.4. Analizar las condiciones de envasado, manipulación y conservación de crustáceos para su comercialización.
- Describir los procedimientos utilizados para la estabulación de crustáceos conforme a la normativa legal vigente.
 - Describir las precauciones que deben adoptarse para evitar daños a los crustáceos durante su manipulación.
 - En un supuesto de envasado y transporte de una especie de crustáceo:
 - . Seleccionar y describir el método más adecuado para cada especie, en función del tiempo, tipo de transporte y demanda del mercado.
 - Describir los métodos de conservación según la especie y condiciones de transporte.

CONTENIDOS:

1.- CRUSTÁCEOS:

- 1.1.- Principales especies de interés comercial.
- 1.2.- Biología y ecología de las especies cultivables.

2.- CULTIVO DE CRUSTÁCEOS EN CRIADERO:

- 2.1.- Reproducción, puesta, fecundación e incubación según la especie.
- 2.2.- Técnicas de inducción a la puesta.
- 2.3.- Desarrollo embrionario y fases larvarias.
- 2.4.- Necesidades nutricionales.
- 2.5.- Técnicas de cultivo embrionario y larvario.
- 2.6.- Patología: patógenos en larvas y reproductores. Técnicas de control sanitario.
- 2.7.- Predadores y competidores. Técnicas de protección del cultivo.

3.- CULTIVO DE CRUSTÁCEOS, PREENGORDE Y ENGORDE:

- 3.1.- Transporte de larvas y postlarvas.
- 3.2.- Técnicas de preengorde y engorde.
- 3.3.- Características del cultivo de las principales especies comerciales (langosta, langostino, camarón, bogavante y cangrejos de río).
- 3.4.- Necesidades nutritivas.

3.5.- Estabulación de crustáceos (cetáceas).

3.6.- Patología.

4.- INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS AUXILIARES PARA EL CULTIVO DE CRUSTÁCEOS:

4.1.- Criadero. Instalaciones de preengorde y engorde.

Módulo profesional 4: TÉCNICAS DEL CULTIVO DE PECES.

Duración: 160 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 4.1. Analizar y/o preparar el proceso de obtención, transporte y estabulación de los reproductores, huevos, alevines y/o juveniles para realizar su aprovisionamiento, siguiendo los criterios de calidad establecidos.
- Describir los métodos más adecuados para la obtención de reproductores, alevines y/o juveniles.
 - Describir las condiciones en que debe realizarse el transporte de reproductores, huevos, alevines y/o juveniles, de las especies cultivables.
 - Describir tratamientos profilácticos preventivos previos a la estabulación.
 - De varios lotes de reproductores, huevos alevines y/o juveniles, y teniendo en cuenta los criterios de calidad, seleccionar:
 - . Los reproductores aptos de los no aptos para la puesta.
 - . Los alevines y/o juveniles aptos para su engorde.
 - Preparar los tanques en que se ubicarán los reproductores, alevines y/o juveniles para su adaptación al cautiverio.
- 4.2. Analizar los procesos de puesta y ejecutar, en instalación a escala, las operaciones para que se realice la eclosión y el desarrollo larvario en las condiciones adecuadas.
- Describir las técnicas de inducción a la puesta para las diferentes especies cultivables.
 - Describir las condiciones fisicoquímicas e higiénicas requeridas para la incubación de huevos, según la especie.
 - Dadas varias parejas de reproductores, realizar las siguientes operaciones:
 - . Preparar y suministrar las dietas alimenticias para los reproductores.
 - . Aplicar la técnica más oportuna para inducir a la puesta a los reproductores seleccionados.
 - . De la puesta realizada, recolectar los huevos por el procedimiento más adecuado según la especie.
 - . Realizar la incubación de los huevos en las condiciones fisicoquímicas e higiénicas requeridas para cada especie.
 - . Realizar muestreos periódicos comprobando si el desarrollo es óptimo.
 - . Preparar y suministrar las diferentes dietas para el estudio larvario correspondiente.
 - . Evaluar el estado del cultivo larvario según las características observables de visu (coloración del medio, larvas muertas).
- 4.3. Analizar el proceso y ejecutar, en
- Describir las medidas higiénico-sanitarias que eviten

instalación a escala, las técnicas de preengorde y engorde de las especies, en función de densidades y parámetros fisicoquímicos y biológicos.

el deterioro y la mortalidad de los individuos en las distintas fases del proceso productivo y para las distintas especies.

- Explicar las artes o aparejos para capturar los peces, seleccionando los más adecuados según la especie, la talla de los mismos y el tipo de instalación de cultivo.
 - En un supuesto práctico de una instalación de preengorde y engorde, y para las diferentes especies:
 - . Preparar y suministrar el alimento a los individuos según las necesidades nutricionales de la especie, su período de desarrollo y la densidad en que se encuentran.
 - . Calcular la densidad óptima de cultivo para cada especie, mediante los muestreos pertinentes, en función de la especie y del tipo de instalación o artefacto donde se realiza el engorde.
 - . Medir y controlar los parámetros del medio.
 - . Aplicar las medidas higiénico-sanitarias requeridas para las especies cultivadas.
 - En un supuesto práctico de ejemplares enfermos:
 - . Tomar muestras de individuos y prepararlas para su envío a un laboratorio especializado en patología.
- 4.4. Analizar las condiciones de envasado, manipulación y conservación de peces para su comercialización.
- Describir las precauciones que deben considerarse para controlar la alteración de la calidad durante las operaciones de manipulación.
 - Enumerar los métodos y describir las técnicas de manipulación de los peces, previas a su envasado y comercialización.
 - En un supuesto práctico de envasado y transporte de una especie de pez:
 - . Seleccionar y describir el método más adecuado para cada especie en función del tiempo, tipo de transporte y demanda del mercado.
 - Describir los métodos de conservación según la especie y condiciones de transporte.

CONTENIDOS:

1.- PECES:

- 1.1.- Principales especies de interés comercial.
- 1.2.- Biología y ecología de las especies cultivables.

2.- CULTIVO DE PECES EN CRIADERO:

- 2.1.- Reproducción, puesta, fecundación e incubación según la especie.
- 2.2.- Técnicas de inducción a la puesta.
- 2.3.- Desarrollo embrionario y larvario.
- 2.4.- Necesidades nutricionales.
- 2.5.- Técnicas de cultivo larvario.
- 2.6.- Patología. Patógenos en alevines y reproductores.

3.- CULTIVO DE PECES, PREENGORDE Y ENGORDE:

- 3.1.- Transporte de alevines.
- 3.2.- Preengorde y engorde de peces en instalaciones terrestres y acuáticas. Tareas que hay que realizar: control de la densidad, limpieza, alimentación, control de predadores, cosecha, clasificación, envasado.
- 3.3.- Características del cultivo de las diferentes especies comerciales.
- 3.4.- Patología.

4.- INSTALACIONES, MAQUINARIA Y EQUIPOS AUXILIARES PARA EL CULTIVO DE PECES.

Módulo profesional 5: ADMINISTRACIÓN, GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN EN LA PEQUEÑA EMPRESA.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 5.1. Analizar las diferentes formas jurídicas vigentes de empresa, señalando la más adecuada en función de la actividad económica y los recursos disponibles.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Especificar el grado de responsabilidad legal de los propietarios, según las diferentes formas jurídicas de empresa.
 - Identificar los requisitos legales mínimos exigidos para la constitución de la empresa, según su forma jurídica.
 - Especificar las funciones de los órganos de gobierno establecidas legalmente para los distintos tipos de sociedades mercantiles.
 - Distinguir el tratamiento fiscal establecido para las diferentes formas jurídicas de empresa.
 - Esquematizar, en un cuadro comparativo, las características legales básicas identificadas para cada tipo jurídico de empresa.
 - A partir de unos datos supuestos sobre capital disponible, riesgos que se van a asumir, tamaño de la empresa y número de socios, en su caso, seleccionar la forma jurídica más adecuada, explicando ventajas e inconvenientes.
- 5.2. Evaluar las características que definen los diferentes contratos laborales vigentes más
- Comparar las características básicas de los distintos tipos de contratos laborales, estableciendo sus dife-

habituales en el sector.

5.3. Analizar los documentos necesarios para el desarrollo de la actividad económica de una pequeña empresa, su organización, su tramitación y su constitución.

5.4. Definir las obligaciones mercantiles, fiscales y laborales que una empresa tiene para desarrollar su actividad económica legalmente.

5.5. Aplicar las técnicas de relación con los clientes y proveedores, que permitan resolver situaciones comerciales tipo.

rencias respecto a la duración del contrato, tipo de jornada, subvenciones y exenciones, en su caso.

- A partir de un supuesto simulado de la realidad del sector:
 - . Determinar los contratos laborales más adecuados a las características y situación de la empresa supuesta.
 - . Cumplimentar una modalidad de contrato.
- Explicar la finalidad de los documentos básicos utilizados en la actividad económica normal de la empresa.
- A partir de unos datos supuestos, cumplimentar los siguientes documentos:
 - . Factura.
 - . Albarán.
 - . Nota de pedido.
 - . Letra de cambio.
 - . Cheque.
 - . Recibo.
 - . Explicar los trámites y circuitos que recorren en la empresa cada uno de los documentos.
- Enumerar los trámites exigidos por la legislación vigente para la constitución de una empresa, nombrando el organismo donde se tramita cada documento, el tiempo y la forma requeridos.
- Identificar los impuestos indirectos que afectan al tráfico de la empresa y los directos sobre beneficios.
- Describir el calendario fiscal correspondiente a una empresa individual o colectiva en función de una actividad productiva, comercial o de servicios determinada.
- A partir de unos datos supuestos cumplimentar:
 - . Alta y baja laboral.
 - . Nómina.
 - . Liquidación de la Seguridad Social.
- Enumerar los libros y documentos que debe tener cumplimentados la empresa con carácter obligatorio según la normativa vigente.
- Explicar los principios básicos de técnicas de negociación con clientes y proveedores, y de atención al cliente.
- A partir de diferentes ofertas de productos o servicios existentes en el mercado:

- . Determinar cuál de ellas es la más ventajosa en función de los siguientes parámetros:
 - . Precios del mercado.
 - . Plazos de entrega.
 - . Calidades.
 - . Transportes.
 - . Descuentos.
 - . Volumen de pedido.
 - . Condiciones de pago.
 - . Garantía.
 - . Atención post-venta.
- 5.6. Analizar las formas más usuales en el sector de promoción de ventas de productos o servicios.
- Describir los medios más habituales de promoción de ventas en función del tipo de producto y/o servicio.
 - Explicar los principios básicos del "merchandising".
- 5.7. Elaborar un proyecto de creación de una pequeña empresa o taller, analizando su viabilidad y explicando los pasos necesarios.
- El proyecto deberá incluir:
 - . Los objetivos de la empresa y su estructura organizativa.
 - . Justificación de la localización de la empresa.
 - . Análisis de la normativa legal aplicable.
 - . Plan de inversiones.
 - . Plan de financiación.
 - . Plan de comercialización.
 - . Rentabilidad del proyecto.

CONTENIDOS:

1.- LA EMPRESA Y SU ENTORNO:

- 1.1.- Concepto jurídico-económico de empresa.
- 1.2.- Definición de la actividad.
- 1.3.- Localización de la empresa.

2.- FORMAS JURÍDICAS DE LAS EMPRESAS:

- 2.1.- El empresario individual.
- 2.2.- Análisis comparativo de los distintos tipos de sociedades mercantiles.

3.- GESTIÓN DE CONSTITUCIÓN DE UNA EMPRESA:

- 3.1.- Trámites de constitución.
- 3.2.- Fuentes de financiación.

4.- GESTIÓN DE PERSONAL:

- 4.1.- Convenio del sector.
- 4.2.- Diferentes tipos de contratos laborales.
- 4.3.- Cumplimentación de nóminas y seguros sociales.

5.- GESTIÓN ADMINISTRATIVA:

- 5.1.- Documentación administrativa.
- 5.2.- Técnicas contables.
- 5.3.- Inventario y métodos de valoración de existencias.
- 5.4.- Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

6.- GESTIÓN COMERCIAL:

- 6.1.- Elementos básicos de la comercialización.
- 6.2.- Técnicas de venta y negociación.
- 6.3.- Técnicas de atención al cliente.

7.- OBLIGACIONES FISCALES:

- 7.1.- Calendario fiscal.
- 7.2.- Impuestos que afectan a la actividad de la empresa.
- 7.3.- Cálculo y cumplimentación de documentos para la liquidación de impuestos directos e indirectos.

8.- PROYECTO EMPRESARIAL.

Módulo profesional 6 : TÉCNICAS DE CULTIVOS AUXILIARES.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- | | |
|---|---|
| <p>6.1. Analizar y realizar el proceso de cultivo de microalgas y ejecutar, en instalación a escala, las operaciones para su producción.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Describir las condiciones ambientales e higiénicas requeridas en el cultivo de microalgas. • En un supuesto práctico de cultivo de microalgas: <ul style="list-style-type: none"> . Seleccionar los parámetros y condiciones del cultivo y efectuar las siguientes operaciones: <ul style="list-style-type: none"> . Tomar muestras para el control de crecimiento y la calidad de microalgas. . Evaluar la calidad del cultivo atendiendo a las características observables de visu (coloración, brillo, formación de espumas). . Realizar la siembra en la forma y condiciones correctas a cada fase del cultivo (tubo de ensayo, botellones, bolsas, tanques, piscinas). . Evaluar, de visu, el estado de desarrollo del cultivo, al objeto de decidir el momento para efectuar el desdoble. . Realizar el desdoble de las cepas manteniendo las condiciones ambientales e higiénico-profilácticas exigibles. |
| <p>6.2. Analizar y realizar el proceso de cultivo de zooplancton y ejecutar, en instalación a escala, las operaciones para su producción.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Describir las condiciones ambientales e higiénicas requeridas en el cultivo de zooplancton. • En un supuesto práctico de cultivo de zooplancton: <ul style="list-style-type: none"> . Seleccionar los parámetros y condiciones del |

cultivo y efectuar las siguientes operaciones:

- . Tomar muestras para el conteo de adultos, huevos y control de calidad.
- . Evaluar de visu el estado de desarrollo y calidad del cultivo para su limpieza o desdoble.
- . Realizar la siembra a las diferentes escalas de cultivo.
- . Realizar el desdoble de las cepas, filtrando el cultivo a través de los tamices adecuados.
- . Mantener las condiciones ambientales e higiénicas correctas, aplicando las medidas profilácticas adecuadas.
- . Cosechar el zooplancton y en su caso separar los quistes de artemia y suministrar los enriquecedores.

- 6.3. Analizar las necesidades alimenticias y preparar y suministrar los nutrientes para los cultivos auxiliares.
- Explicar la aplicación de los medios de cultivo y los enriquecedores, en función de la especie que se va a cultivar.
 - Calcular la cantidad de medio de cultivo y enriquecedor que se debe suministrar en cada caso.
 - Explicar el contenido y tipo de dieta adaptada al cultivo y secuenciar la administración de las dosis en función del mismo.

CONTENIDOS:

1.- CULTIVO DE FITOPLANCTON:

- 1.1.- Principales especies cultivables.
- 1.2.- Características generales del fitoplancton: crecimiento y reproducción.
- 1.3.- Medios de cultivo y enriquecedores. Técnicas de preparación y conservación.
- 1.4.- Equipamientos para el cultivo.
- 1.5.- Tipos de cultivo: discontinuo, semicontinuo, continuo.
- 1.6.- Explotación natural del fitoplancton. Principales especies que existen en la zona.

2.- CULTIVO DE ZOOPLANCTON:

- 2.1.- Rotífero: morfología y ciclo biológico. Calidad nutritiva. Artefactos y técnicas de cultivo.
- 2.2.- Artemia: morfología y ciclo biológico. Calidad nutritiva. Artefactos y técnicas de cultivo.
- 2.3.- Copépodos: morfología y ciclo biológico. Calidad nutritiva. Artefactos y técnicas de cultivo intensivo y extensivo. Almacenamiento y conservación.
- 2.4.- Explotación del zooplancton natural.

Módulo profesional 7: PARÁMETROS Y CONDICIONES DE CULTIVO.

Duración: 96 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- 7.1. Analizar el proceso de limpieza de las instalaciones, relacionando sus condicio-
- En un supuesto práctico:

nes higiénicas con los productos, equipos y procedimientos necesarios.

7.2. Analizar el proceso de limpieza y desinfección y realizar las operaciones de esterilización del material de laboratorio.

7.3. Analizar y controlar un proceso de cultivo, interpretando las especificaciones, identificando los parámetros, instrumentos y procedimientos de control y medir sus parámetros.

- . Describir las condiciones de limpieza e higiene de las instalaciones.
- . Identificar y describir los productos, equipos y procedimientos de limpieza de las instalaciones.
- . Enumerar las principales fuentes de contaminación, sus riesgos y consecuencias en todo el proceso.

- Describir los diferentes tipos de sustratos para las especies cultivables.

- Explicar los requerimientos del sustrato para cada una de las especies.

- En un caso práctico debidamente caracterizado:

- . Describir los productos, equipos y procedimientos de limpieza, acondicionamiento, desinfección y esterilización adecuados.
- . Calcular y preparar las proporciones adecuadas de los productos de limpieza, desinfección y esterilización.
- . Realizar la esterilización del material de uso común, en el laboratorio, aplicando los procedimientos correctos.

- Explicar las especificaciones y las indicaciones de los métodos y productos de limpieza y esterilización.

- Explicar el significado de los parámetros de cultivo (salinidad, temperatura, oxígeno disuelto, pH, amonio, nitritos, nitratos, tipo de sustrato) y sus límites de tolerancia para las principales especies cultivadas.

- En un supuesto práctico partiendo de un cultivo determinado:

- . Identificar los parámetros de control necesarios.
- . Ajustar los aparatos de medida para su correcto funcionamiento.
- . Seleccionar los instrumentos y métodos de medida de los parámetros de cultivo.
- . Medir los parámetros de cultivo, siguiendo las especificaciones establecidas.
- . Describir y aplicar las medidas correctoras cuando los valores no son los óptimos.
- . Reseñar adecuadamente el resultado de los procesos de medida en el soporte correcto.

CONTENIDOS:

1.- DISPOSICIONES LEGALES. LIMPIEZA E HIGIENE DE LAS INSTALACIONES DE CULTIVO. ACONDICIONAMIENTO DE SUSTRATOS:

1. 1.- Normativa nacional y comunitaria para las instalaciones acuícolas.

1. 2.- Fuentes y vías de contaminación, consecuencias y prevención.
1. 3.- Procedimientos, productos y equipos de limpieza de las instalaciones.
1. 4.- Procedimiento de acondicionamiento de sustratos para las distintas especies.

2.- LIMPIEZA, DESINFECCIÓN, ESTERILIZACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL MATERIAL DE TRABAJO:

2. 1.- Material de laboratorio: reconocimiento, manejo, lavado y esterilización del material. Determinación de volúmenes y manejo del instrumental volumétrico.
2. 2.- Fuentes y vías de contaminación, consecuencias y prevención.
2. 3.- Material de campo: manejo, mantenimiento y limpieza.

3.- MANTENIMIENTO Y CONTROL DE LOS PARÁMETROS DE CULTIVO:

3. 1.- Disoluciones: concepto, concentración y preparación.
3. 2.- Salinidad: concepto, formas de expresión y determinación de salinidad.
3. 3.- Compuestos nitrogenados: concepto, determinación y preparación.
3. 4.- pH: concepto y determinación.
3. 5.- Oxígeno disuelto en agua: DBO, cálculo de O₂ en aguas de cultivo. Compresores y técnicas de control y medida.
3. 6.- Contenidos en aniones y cationes. Su determinación.
3. 7.- Sustrato de cultivo: características, tipos y procedimientos de valoración.
3. 8.- Equipos de medida: su manejo.
3. 9.- Material de microscopía y técnicas más usuales.
- 3.10.- Material de disección: uso y aplicaciones.

4.- EL MEDIO FÍSICO EN ACUICULTURA:

4. 1.- El medio acuático desde el punto de vista fisicoquímico: composición, características y dinámica.
4. 2.- Ecosistemas acuáticos: estuárico, litoral, oceánico y fluvial.
4. 3.- Características fisicoquímicas y biológicas de los ecosistemas acuáticos del área de influencia.
4. 4.- La acuicultura en las aguas de la zona. Especies más apropiadas.
4. 5.- Parámetros de cultivo óptimos y limitantes según la especie.

5.- EDUCACIÓN AMBIENTAL EN ACUICULTURA:

- 5.1.- Recursos renovables y no renovables.
- 5.2.- Concepto de explotación racional de los recursos renovables y no renovables.
- 5.3.- Contaminación: tipos y consecuencias.
- 5.4.- Interacción acuicultura y medio ambiente.

Módulo profesional 8: RELACIONES EN EL ENTORNO DE TRABAJO.

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 8.1. Utilizar eficazmente las técnicas de comunicación en su medio laboral para recibir y emitir instrucciones e información, intercambiar ideas u opiniones, asignar tareas y coordinar proyectos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar el tipo de comunicación utilizado en un mensaje y las distintas estrategias utilizadas para conseguir una buena comunicación.
- Clasificar y caracterizar las distintas etapas

de un proceso comunicativo.

- Distinguir una buena comunicación que contenga un mensaje nítido de otra con caminos divergentes que desfiguren o enturbien el objetivo principal de la transmisión.
 - Deducir las alteraciones producidas en la comunicación de un mensaje en el que existe disparidad entre lo emitido y lo percibido.
 - Analizar y valorar las interferencias que dificultan la comprensión de un mensaje.
- 8.2. Afrontar los conflictos que se originen en el entorno de su trabajo, mediante la negociación y la consecución de la participación de todos los miembros del grupo en la detección del origen del problema, evitando juicios de valor y resolviendo el conflicto, centrándose en aquellos aspectos que se puedan modificar.
- Definir el concepto y los elementos de la negociación.
 - Identificar los tipos y la eficacia de los comportamientos posibles en una situación de negociación.
 - Identificar estrategias de negociación relacionándolas con las situaciones más habituales de aparición de conflictos en la empresa.
 - Identificar el método para preparar una negociación teniendo en cuenta las fases de recogida de información, evaluación de la relación de fuerzas y previsión de posibles acuerdos.
- 8.3. Tomar decisiones, contemplando las circunstancias que obligan a tomar esa decisión y teniendo en cuenta las opiniones de los demás respecto a las vías de solución posibles.
- Identificar y clasificar los posibles tipos de decisiones que se pueden utilizar ante una situación concreta.
 - Analizar las circunstancias en las que es necesario tomar una decisión y elegir la más adecuada.
 - Aplicar el método de búsqueda de una solución o respuesta.
 - Respetar y tener en cuenta las opiniones de los demás, aunque sean contrarias a las propias.
- 8.4. Ejercer el liderazgo de una manera efectiva en el marco de sus competencias profesionales adoptando el estilo más apropiado en cada situación.
- Identificar los estilos de mando y los comportamientos que caracterizan cada uno de ellos.
 - Relacionar los estilos de liderazgo con diferentes situaciones ante las que puede encontrarse el líder.

- Estimar el papel, competencias y limitaciones del mando intermedio en la organización.
- 8.5. Conducir, moderar y/o participar en reuniones, colaborando activamente o consiguiendo la colaboración de los participantes.
- Enumerar las ventajas de los equipos de trabajo frente al trabajo individual.
 - Describir la función y el método de la planificación de reuniones, definiendo, a través de casos simulados, objetivos, documentación, orden del día, asistentes y convocatoria de una reunión.
 - Definir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
 - Describir los diferentes tipos y funciones de las reuniones.
 - Identificar la tipología de participantes.
 - Describir las etapas del desarrollo de una reunión.
 - Enumerar los objetivos más relevantes que se persiguen en las reuniones de grupo.
 - Identificar las diferentes técnicas de dinamización y funcionamiento de grupos.
 - Descubrir las características de las técnicas más relevantes.
- 8.6. Impulsar el proceso de motivación en su entorno laboral, facilitando la mejora en el ambiente de trabajo y el compromiso de las personas con los objetivos de la empresa.
- Definir la motivación en el entorno laboral.
 - Explicar las grandes teorías de la motivación.
 - Identificar las técnicas de motivación aplicables en el entorno laboral.
 - En casos simulados seleccionar y aplicar técnicas de motivación adecuadas a cada situación.

CONTENIDOS:

1.- LA COMUNICACIÓN EN LA EMPRESA:

- 1.1.- Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.
- 1.2.- Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.
- 1.3.- Tipos de comunicación.

- 1.4.- Etapas de un proceso de comunicación.
- 1.5.- Redes de comunicación, canales y medios.
- 1.6.- Dificultades/barreras en la comunicación.
- 1.7.- Recursos para manipular los datos de la percepción.
- 1.8.- La comunicación generadora de comportamientos.
- 1.9.- El control de la información. La información como función de dirección.

2.- NEGOCIACIÓN:

- 2.1.- Concepto y elementos.
- 2.2.- Estrategias de negociación.
- 2.3.- Estilos de influencia.

3.- SOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y TOMA DE DECISIONES:

- 3.1.- Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.
- 3.2.- Proceso para la resolución de problemas.
- 3.3.- Factores que influyen en una decisión.
- 3.4.- Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo.
- 3.5.- Fases en la toma de decisiones.

4.- ESTILOS DE MANDO:

- 4.1.- Dirección y/o liderazgo.
- 4.2.- Estilos de dirección.
- 4.3.- Teorías, enfoques del liderazgo.

5.- CONDUCCIÓN/DIRECCIÓN DE EQUIPOS DE TRABAJO:

- 5.1.- Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.
- 5.2.- Etapas de una reunión.
- 5.3.- Tipos de reuniones.
- 5.4.- Técnicas de dinámica y dirección de grupos.
- 5.5.- Tipología de los participantes.

6.- LA MOTIVACIÓN EN EL ENTORNO LABORAL:

- 6.1.- Definición de la motivación.
- 6.2.- Principales teorías de motivación.
- 6.3.- Diagnóstico de factores motivacionales.

b) Módulos profesionales socioeconómicos:

Módulo profesional 9: EL SECTOR DE LA ACUICULTURA EN ANDALUCÍA.

Duración: 32 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

- 9.1. Analizar la distribución geográfica de las actividades productivas del sector de la acuicultura en Andalucía.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- Identificar las fuentes de información más relevantes.
- Emplear las distintas fuentes de información y elaborar el mapa de esta actividad económica en Andalu-

- lucía.
- 9.2. Analizar la estructura y organización del sector de la acuicultura en Andalucía.
- Definir los componentes más característicos de las empresas del sector.
 - Describir los distintos tipos de empresas del sector de acuicultura, y las relacionadas con el mismo, definiendo sus estructuras organizativas y funcionales.
 - Describir los distintos tipos de empresas del sector de la acuicultura y las relacionadas con él, identificando sus productos y servicios.
- 9.3. Interpretar los datos socioeconómicos del sector de la acuicultura de Andalucía.
- A partir de informaciones económicas y datos de empleo referidas al sector:
 - . Identificar las principales magnitudes económicas y analizar las relaciones existentes entre ellas.
 - . Identificar los datos de mayor relevancia sobre el empleo relacionándolos entre si y con otras variables.
 - . Describir las relaciones socioeconómicas del sector con otros sectores de la economía andaluza.
- 9.4. Analizar las condiciones medioambientales más favorables al sector de la acuicultura en Andalucía.
- Describir las características geográficas favorables.
 - Describir las características ambientales favorables.
 - Describir las especies más favorables para su cultivo en el sector.
- 9.5. Analizar la oferta laboral del sector de la acuicultura en Andalucía.
- En un supuesto práctico de diversas demandas laborales:
 - . Identificar las ofertas laborales más idóneas referidas a sus capacidades e intereses.

CONTENIDOS:

1.- DESCRIPCIÓN DEL SECTOR DE LA ACUICULTURA EN ANDALUCÍA:

- 1.1.- Empresas que configuran el sector: tipos, estructura y organización. Zonas de ubicación. Productos y servicios.
- 1.2.- Profesionales que intervienen en el sector: funciones y competencias. Responsabilidades. Los agentes sociales.
- 1.3.- Mapa de las actividades productivas del sector. Características.

2.- IMPORTANCIA SOCIOECONÓMICA DEL SECTOR DE LA ACUICULTURA EN ANDALUCÍA:

- 2.1.- Situación y perspectivas de los cultivos acuícolas en Andalucía.
- 2.2.- Análisis de la producción. Incidencia en los factores económicos, particularmente en el P.I.B.

3.- CONFIGURACIÓN LABORAL DEL SECTOR EN ANDALUCÍA:

- 3.1.- Estructura del empleo.
- 3.2.- Análisis de mercado laboral. Tendencias y expectativas.
- 3.3.- Influencia, dependencia y relaciones con otros sectores.

4.- CARACTERÍSTICAS MEDIOAMBIENTALES FAVORABLES PARA EL DESARROLLO SECTORIAL:

- 4.1.- Zonas favorables para el desarrollo de los cultivos acuícolas.
- 4.2.- Especies favorables para su cultivo.

5.- MARCO LEGAL DEL SECTOR EN ANDALUCÍA.

Módulo profesional 10: FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL.

Duración: 64 horas.

CAPACIDADES TERMINALES:

CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

- | | |
|--|--|
| <p>10.1. Detectar las situaciones de riesgo más habituales en el ámbito laboral que puedan afectar a su salud y aplicar las medidas de protección y prevención correspondientes.</p> <p>10.2. Aplicar las medidas sanitarias básicas inmediatas en el lugar del accidente en situaciones simuladas.</p> <p>10.3. Diferenciar las formas y procedimientos de inserción en la realidad laboral como trabajador por cuenta ajena o por cuenta propia.</p> <p>10.4. Orientarse en el mercado de trabajo, identificando sus propias capacidades e</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Identificar, en situaciones de trabajo tipo, los factores de riesgo existentes. • Describir los daños a la salud en función de los factores de riesgo que los generan. • Identificar las medidas de protección y prevención en función de la situación de riesgo. • Identificar la prioridad de intervención en el supuesto de varios lesionados o de múltiples lesionados, conforme al criterio de mayor riesgo vital intrínseco de lesiones. • Identificar la secuencia de medidas que deben ser aplicadas en función de las lesiones existentes. • Realizar la ejecución de las técnicas sanitarias (RCP, inmovilización, traslado), aplicando los protocolos establecidos. • Identificar las distintas modalidades de contratación laboral existentes en su sector productivo que permite la legislación vigente. • Describir el proceso que hay que seguir y elaborar la documentación necesaria para la obtención de un empleo, partiendo de una oferta de trabajo de acuerdo con su perfil profesional. • Identificar y cumplimentar correctamente los documentos necesarios, de acuerdo con la legislación vigente para constituirse en trabajador por cuenta propia. • Identificar y evaluar las capacidades, actitudes y conocimientos propios con valor profesionalizador. |
|--|--|

intereses y el itinerario profesional más idóneo.

10.5. Interpretar el marco legal del trabajo y distinguir los derechos y obligaciones que se derivan de las relaciones laborales.

- Definir los intereses individuales y sus motivaciones, evitando, en su caso, los condicionamientos por razón de sexo o de otra índole.
- Identificar la oferta formativa y la demanda laboral referida a sus intereses.
- Emplear las fuentes básicas de información del derecho laboral (Constitución, Estatuto de los trabajadores, Directivas de la Unión Europea, Convenio Colectivo) distinguiendo los derechos y las obligaciones que le incumben.
- Interpretar los diversos conceptos que intervienen en una "Liquidación de haberes".
- En un supuesto de negociación colectiva tipo:
 - . Describir el proceso de negociación.
 - . Identificar las variables (salariales, seguridad e higiene, productividad, tecnológicas) objeto de negociación.
 - . Describir las posibles consecuencias y medidas, resultado de la negociación.
 - . Identificar las prestaciones y obligaciones relativas a la Seguridad Social.

CONTENIDOS:

1.- SALUD LABORAL:

- 1.1.- Condiciones de trabajo y seguridad.
- 1.2.- Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos y organizativos. Medidas de prevención y protección.
- 1.3.- Primeros auxilios. Aplicación de técnicas.
- 1.4.- Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

2.- LEGISLACIÓN Y RELACIONES LABORALES Y PROFESIONALES:

- 2.1.- Ámbito profesional: dimensiones, elementos y relaciones. Aspectos jurídicos (administrativos, fiscales, mercantiles). Documentación.
- 2.2.- Derecho laboral: nacional y comunitario. Normas fundamentales.
- 2.3.- Seguridad Social y otras prestaciones.
- 2.4.- Representación y negociación colectiva.

3.- ORIENTACIÓN E INSERCIÓN SOCIOLABORAL:

- 3.1.- El mercado de trabajo. Estructura. Perspectivas del entorno.
- 3.2.- El proceso de búsqueda de empleo:
 - . Fuentes de información.
 - . Organismos e instituciones vinculadas al empleo.
 - . Oferta y demanda de empleo.
 - . La selección de personal.

- 3.3.- Iniciativas para el trabajo por cuenta propia:
 - . El autoempleo: procedimientos y recursos.
 - . Características generales para un plan de negocio.
- 3.4.- Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales:
 - . Técnicas de autoconocimiento. Autoconcepto.
 - . Técnicas de mejora.
- 3.5.- Hábitos sociales no discriminatorios. Programas de igualdad.
- 3.6.- Itinerarios formativos/profesionalizadores.
- 3.7.- La toma de decisiones.

c) **Módulo profesional integrado:**

Módulo profesional 11: PROYECTO INTEGRADO.

Duración mínima: 60 horas.

2.- Formación en el centro de trabajo:

Módulo profesional 12: FORMACIÓN EN CENTROS DE TRABAJO.

Duración mínima: 370 horas.

RELACIÓN DE MÓDULOS PROFESIONALES Y DURACIONES.

MÓDULOS PROFESIONALES.	DURACIÓN (horas)
1. Instalaciones y equipos de cultivo.	128
2. Técnicas del cultivo de moluscos.	128
3. Técnicas del cultivo de crustáceos.	96
4. Técnicas del cultivo de peces.	160
5. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	96
6. Técnicas de cultivos auxiliares.	96
7. Parámetros y condiciones de cultivo.	96
8. Relaciones en el entorno de trabajo.	64
9. El sector de la acuicultura en Andalucía.	32
10. Formación y orientación laboral.	64
11. Proyecto integrado.	740
12. Formación en centros de trabajo.	

ANEXO II

PROFESORADO

ESPECIALIDADES Y CUERPOS DEL PROFESORADO QUE DEBE IMPARTIR LOS MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA DE OPERACIONES DE CULTIVO ACUÍCOLA.

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD DEL PROFESORADO	CUERPO
1. Instalaciones y equipos de cultivo.	<ul style="list-style-type: none">• Instalaciones y Equipos de Cría y Cultivo.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor Técnico de Formación Profesional.
2. Técnicas del cultivo de moluscos.	<ul style="list-style-type: none">• Procesos de Cultivo Acuícola.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor de Enseñanza Secundaria.
3. Técnicas del cultivo de crustáceos.	<ul style="list-style-type: none">• Procesos de Cultivo Acuícola.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor de Enseñanza Secundaria.
4. Técnicas del cultivo de peces.	<ul style="list-style-type: none">• Procesos de Cultivo Acuícola.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor de Enseñanza Secundaria.
5. Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	<ul style="list-style-type: none">• Formación y Orientación Laboral.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor de Enseñanza Secundaria.
6. Técnicas de cultivos auxiliares.	<ul style="list-style-type: none">• Instalaciones y Equipos de Cría y Cultivo.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor Técnico de Formación Profesional.
7. Parámetros y condiciones de cultivo.	<ul style="list-style-type: none">• Instalaciones y Equipos de Cría y Cultivo.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor Técnico de Formación Profesional.
8. Relaciones en el entorno de trabajo.	<ul style="list-style-type: none">• Formación y Orientación Laboral.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor de Enseñanza Secundaria.
9. El sector de la acuicultura en Andalucía.	<ul style="list-style-type: none">• Procesos de Cultivo Acuícola.• Formación y Orientación Laboral.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor de Enseñanza Secundaria.• Profesor de Enseñanza Secundaria.
10. Formación y orientación laboral.	<ul style="list-style-type: none">• Formación y Orientación Laboral.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor de Enseñanza Secundaria.
11. Proyecto integrado.	<ul style="list-style-type: none">• Instalaciones y Equipos de Cría y Cultivo.• Procesos de Cultivo Acuícola.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor Técnico de Formación Profesional.• Profesor de Enseñanza Secundaria.
12. Formación en centros de trabajo.(1)	<ul style="list-style-type: none">• Instalaciones y Equipos de Cría y Cultivo.• Procesos de Cultivo Acuícola.	<ul style="list-style-type: none">• Profesor Técnico de Formación Profesional.• Profesor de Enseñanza Secundaria.

(1) Sin perjuicio de la prioridad de los Profesores Técnicos de Formación Profesional de la Especialidad, para la docencia de este módulo, dentro de las disponibilidades horarias.