MINISTERIO DE TRABAJO E INMIGRACIÓN

SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

PROGRAMA FORMATIVO

Mariscador

DATOS GENERALES DEL CURSO

1. Familia Profesional: MARÍTIMO PESQUERA

Area Profesional: CULTIVO DE MOLUSCOS

2. Denominación Del Curso: MARISCADOR

3. Código: **MAPM40 (antiguo** PACM40)

4. Tipo: OCUPACION

5. Objetivo General

Realizar actividades de extracción de especies marisqueras de los bancos naturales de fondo y de la franja rocosa litoral, utilizando las artes adecuadas, así como las operaciones de semicultivo definidas por planes de explotación, respetando la normativa vigente en la materia y sobre seguridad laboral, higiene, protección del medio ambiente y otras.

6. Requisitos Del Profesorado

6.1. Nivel Académico

Titulación universitaria (Biología, Ciencias del mar y afines al sector) o, en su defecto, capacitación profesional equivalente en la ocupación relacionada con el curso.

6.2. Experiencia Profesional

3 años de experiencia en la ocupación, o en actividades relacionadas con el sector.

6.3. Nivel Pedagógico

Formación metodológica o experiencia docente.

7. Requisitos De Acceso Del Alumno

7.1. Nivel Académico o de Conocimientos Generales

Certificado de escolaridad o conocimientos generales equivalentes.

7.2. Nivel Profesional o Técnico

No se requiere experiencia profesional previa.

7.3. Condiciones Físicas

Ninguna en especial, salvo aquellas que impidan el normal desarrollo del Curso.

8. Numero De Alumnos

15 alumnos

9. Relación Secuencial De Módulos Formativos

- Caracterización del medio marino y especies de interés marisquero.
- Técnicas de cultivo extensivo en bancos marisqueros.
- Técnicas de extracción de especies marisqueras.

10. Duración

Prácticas ..... 100 horas
Contenidos teóricos ..... 85 horas
Evaluaciones..... 15 horas

Duración total.....200 horas

11. Instalaciones

11.1 Aula de Clases Teóricas

- Superficie: el aula tendrá un mínimo de 30 m^2 para grupos de 15 alumnos (2 m^2 por alumno).
- Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas, además de los elementos auxiliares.

11.2 Instalaciones para prácticas

- Aula de clases prácticas, de las siguientes características :
- Superficie : 30 m^2.
- Iluminación : natural y artificial.
- Ventilación : 4 renovaciones por hora.
- Acometida eléctrica : Toma de corriente de 220 V a 12 Kw.
- Condiciones ambientales : temperatura de 18ı a 21ıC.

El acondicionamiento eléctrico deberá cumplir las normas de baja tensión y estará preparado de forma que permita la realización de las prácticas.

11.3. Otras Instalaciones

- Parcela en playa, de fácil acceso, acotable,de una superficie mínima de 500 m^2.
- Se dispondrá, asimismo, de zona o franja rocosa litoral, de libre y fácil acceso, de superficie mínima suficiente para la realización de las prácticas.
- Un espacio mínimo de 50 m^2 para despachos de dirección, sala de profesores y actividades de coordinación.
- Secretaría.
- Aseos y servicios higiénico-sanitarios en número adecuado a la capacidad del centro.

Los centros deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad, exigidas por la legislación vigente, y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

12. Equipo Y Material

12.1 Equipo

- 1 Televisión color.
- 1 Equipo de vídeo.
- 6 lupas binoculares.
- 15 equipos de disección.

12.2. Herramientas y utillaje

- Artes de marisqueo.
- Rastrillos.
- Azadas.
- Palas.
- Calibres o pie de rey.
- Cintas métricas.
- Termómetros.
- Salinómetros.
- Linternas.
- Martillos.
- Sierras.
- Botiquín.

12.3. Material de Consumo

- Ropas de aguas.
- Botas.
- Guantes.
- Semilla de moluscos.
- Cuerdas.
- Cajas de madera y plástico.
- Sacos de malla.
- Bolsas.
- Cubos.
- Agujas de coser redes.
- Madera.
- Hilo de nylon.
- Corchos.

12.4. Material Didáctico

A los alumnos se les proporcionará los medios didácticos y el material escolar, imprescindibles, para el desarrollo del curso.

12.5. Elementos de Protección

- Chalecos salvavidas.
- Aros salvavidas.

En el desarrollo de las prácticas se utilizarán los medios necesarios de seguridad e higiene en el trabajo y se observarán las normas legales al respecto.

13. Inclusión De Nuevas Tecnologías

Las nuevas tecnologías deberán estar presentes en el desarrollo de los módulos; no obstante, se incidirá especialmente en los temas :

- Tipos de soportes y preparación de sustratos para siembra
- Técnicas y métodos de obtención, transporte y manipulación de semilla
- Sistemas de clasificado y preparado del producto

Para fijar y perfeccionar los conocimientos adquiridos se efectuarán visitas a centros de producción de semilla de moluscos, centros de investigación aplicada, lonjas y bancos marisqueros.

Al final del curso se habrán totalizado 20 h. aproximadamente de formación e información en nuevas tecnologías.

DATOS ESPECIFICOS DEL CURSO

14. Denominación Del Modulo:

CARACTERIZACION DEL MEDIO MARINO Y ESPECIES DE INTERES MARISQUERO.

15. Objetivo Del Modulo:

Identificar las principales características de la zona litoral marina y de las especies de interés marisquero, así como las condiciones de desarrollo y relaciones entre las mismas.

16. Duración Del Modulo:

60 Horas

17. Contenido Formativo Del Modulo.

A) Prácticas

- Interpretar correctamente una carta marina costera.
- Manejar una tabla de mareas.
- Determinar, en un área local dada, el tipo de sustrato.
- Identificar, " de visu ", y mediante claves sitemáticas, diferentes especies marisqueras.
- Reconocer, mediante disección, los diferentes órganos corporales de un molusco, crustáceo y equinodermo.
- En una zona intermareal, identificar la zonación y distribución de especies.
- Enumerar las principales fuentes de contaminación de la zona litoral.

B) Contenidos Teóricos

- Oceanografía marina: Dinámica marina (Olas, mareas, corrientes). Topografía y batimetría de la zona litoral.Tipos de costa y sus características principales. Afloramientos costeros.
- Características físico-químicas del agua de mar: Temperatura, salinidad, oxígeno, luminosidad, transparencia. Instrumentos de medida.
- Características biológicas del ecosistema marino. Comunidades biológicas de la zona litoral. Plancton (fito y zooplancton). Necton y bentos. Grupos principales (algas, moluscos, crustáceos y otros). Ciclos alimenticios. Zonación marina.
- Contaminación marina: Tipos y consecuencias. Contaminación química y biológica. Mareas rojas. Normativa aplicada a la protección del medio ambiente litoral marino.

C) Contenidos Relacionados con la Profesionalidad

- Ser capaz de trabajar en equipo.
- Ser capaz de adaptarse a diferentes condiciones laborales
- Tener capacidad de observación y discriminación
- Tener método y orden en la toma de muestras y su manipulación

14. Denominación Del Modulo:

TECNICAS DE CULTIVO EXTENSIVO EN BANCOS MARISQUEROS

15. Objetivo Del Modulo:

Efectuar las operaciones necesarias de acondicionamiento de bancos y áreas de explotación, siembra de semilla y mantenimiento de los mismos para su posterior extracción.

16. Duración Del Modulo:

80 Horas

17. Contenido Formativo Del Modulo.

A) Prácticas

- Determinar " in situ " las características de un banco marisquero determinado.
- Relacionar los distintos tipos de cultivos extensivos.
- Limpiar, proteger y mantener un área de explotación.
- Instalar mallas y soportes de cultivo.
- Realizar una siembra de semilla.
- Muestrear una población marisquera en un área determinada.
- Aplicar los distintos sistemas de control de predadores y competidores.

B) Contenidos Teóricos

- Bancos marisqueros. Características generales. Tipos de sustrato.
- Cultivos extensivos. Concepto y características.
- Ordenación de bancos. Parcelado y distribución.
- Acondicionamiento de bancos y áreas de siembra. Limpieza, nivelado y acotado.
- Soportes de siembra y cultivo. Mallas, redes y otras estructuras.
- Técnicas de siembra. Manipulado y transporte de semilla. Condiciones de instalación de semilla.
- Métodos de muestreo y control de poblaciones. Estimación de densidades.
- Desdobles y rareos.
- Control de predadores y competidores.

C) Contenidos Relacionados con la Profesionalidad

- Ser capaz de trabajar en equipo.
- Ser capaz de adaptarse a diferentes condiciones laborales.
- Ser capaz de realizar actividades repetitivas.
- Tener destreza manual y discriminación táctil en la manipulación de moluscos vivos
- Tener método y orden en la manipulación del producto

14. Denominación Del Modulo:

TECNICAS DE EXTRACCION DE ESPECIES MARISQUERAS.

15. Objetivo Del Modulo:

Efectuar las operaciones necesarias para llevar a cabo la extracción de recursos marisqueros según planes de explotación establecidos, utilizando las técnicas y artes permitidas en cada caso.

16. Duración Del Modulo:

80 Horas

17. Contenido Formativo Del Modulo.

A) Prácticas

- Efectuar el armado de diferentes artes de marisqueo.
- Efectuar extracciones a pie, en playa y costa rocosa.
- Utilizar los instrumentos de medida para la determinación de la talla y peso de los individuos cosechados.
- Clasificar los ejemplares según especie y calidades.
- Realizar el embalaje y/o envasado de los ejemplares extraídos.
- Manejar la normativa básica en materia de cultivos marinos y explotaciones marisqueras.

B) Contenidos Teóricos

- Artes de marisqueo.Tipos.Utilización.
- Regulación de la extracción marisquera. Rendimiento máximo sostenible.Esfuerzo de extracción. Planes de explotación. Vedas. Tallas mínimas legales. Especies protegidas.
- Criterios de selección y clasificación.
- Normativa aplicada a la actividad marisquera. Factores de riesgo. Medidas de prevención.
- Asociacionismo laboral y/o empresarial. Cofradías de pescadores. Organizaciones de productores. Asociaciones de mariscadores.

C) Contenidos Relacionados con la Profesionalidad

- Ser capaz de trabajar en equipo.
- Ser capaz de adaptarse a diferentes condiciones laborales.
- Ser capaz de realizar actividades repetitivas.
- Tener destreza manual y discriminación táctil en la manipulación de moluscos vivos
- Ser capaz de aplicar las normas higiénicas establecidas para productos comercializables y dirigidos al consumo humano
- Ser capaz de aplicar las normas básicas de seguridad establecidas en el marisqueo a pie