

MAP_C_003_4B · Cultivo de moluscos

Real Decreto 212/2025, de 18 de marzo

Pendiente de horas. Las horas FOAP/CONSORCI están pendientes de asignar por las comunidades autónomas. Se muestra el reparto recomendado en el R.D.

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
0705: Técnicas de engorde de moluscos	190	<i>MAP_A_0705_01: Preparación de los recursos materiales asociando sus características y funciones con el sistema y humanos</i>	30
		<i>MAP_A_0705_02: Tareas para la obtención de la semilla</i>	35
		<i>MAP_A_0705_03: Técnicas de preengorde y engorde</i>	35
		<i>MAP_A_0705_04: Control de la evolución del cultivo mediante la medida de los parámetros físico-químicos y biológicos</i>	35
		<i>MAP_A_0705_05: Cosecha de la producción y preparación del producto</i>	30
		<i>MAP_A_0705_06: Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental</i>	25
0708: Técnicas de criadero de moluscos	250	<i>MAP_A_0708_01: Equipos y maquinaria para desarrollar las actividades de cría de moluscos</i>	30
		<i>MAP_A_0708_02: Estabulación de los reproductores</i>	35
		<i>MAP_A_0708_03: Manipulación de las puestas</i>	35
		<i>MAP_A_0708_04: Tareas de cultivo larvario</i>	35
		<i>MAP_A_0708_05: Técnicas de fijación y de cultivo de postlarvas</i>	30
		<i>MAP_A_0708_06: Manipulación de la semilla para su traslado a las instalaciones de engorde</i>	30
		<i>MAP_A_0708_07: Medidas correctoras frente a alteraciones del medio y del comportamiento de los organismos</i>	30
		<i>MAP_A_0708_08: Normas de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental</i>	25
0706: Instalaciones y equipos de cultivo	175	<i>MAP_A_0706_01: Preparación de equipos e instalaciones especie de cultivo interpretando su documentación según la fase y especie de cultivo</i>	35
		<i>MAP_A_0706_02: Sistemas de tratamiento de agua y aire asociados a las instalaciones y fases de cultivo, asociados a las instalaciones y fases de cultivo</i>	35

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<i>MAP_A_0706_03: Mantenimiento preventivo de equipos y y elementos consumibles, asociándolos a sus elementos consumibles</i>	35		
<i>MAP_A_0706_04: Detección de deterioros y averías básicas</i>	35		
<i>MAP_A_0706_06: Normas de prevención de riesgos laborales y prevención ambiental</i>	35		
<i>0703: Técnicas de cultivos auxiliares</i>	190	<i>MAP_A_0703_01: Preparación de equipos y materiales necesarios en función del plan de producción</i>	30
		<i>MAP_A_0703_02: Técnicas de cultivo de fitoplancton</i>	35
		<i>MAP_A_0703_03: Técnicas de producción de rotíferos</i>	35
		<i>MAP_A_0703_04: Técnicas de obtención de nauplios de artemia</i>	30
		<i>MAP_A_0703_05: Determinación de la cantidad y calidad auxiliares, efectuando cálculos y observaciones e de los cultivos auxiliares</i>	30
		<i>MAP_A_0703_06: Limpieza, desinfección, esterilización y esterilización y tratamientos sanitarios identificando los tratamientos sanitarios</i>	30
<i>1782: Prevención de riesgos laborales</i>	30		30
Duración total certificado	835	Total horas recomendadas R.D.	835