

## MAP\_C\_001\_5B - Gestión de la producción de peces y cultivos auxiliares

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
<b>1015:</b> Técnicas y gestión de la producción de cultivos auxiliares	190	<i>MAP_A_1015_01: Organización y supervisión de cultivos de fitoplancton</i>	<b>40</b>
		<i>MAP_A_1015_02: Organización y supervisión de la producción de rotíferos</i>	<b>40</b>
		<i>MAP_A_1015_03: Organización y supervisión de la producción de artemia</i>	<b>40</b>
		<i>MAP_A_1015_04: Planificación de cultivos auxiliares</i>	<b>40</b>
		<i>MAP_A_1015_05: Cumplimiento de normativa de prevención de riesgos laborales</i>	<b>30</b>
<b>1016:</b> Técnicas y gestión de la producción de peces	260	<i>MAP_A_1016_01: Organización y supervisión de la reproducción de peces</i>	<b>35</b>
		<i>MAP_A_1016_02: Establecimiento de las técnicas y condiciones de incubación y tratamiento de la fase prelarvaria aplicables a cada especie</i>	<b>30</b>
		<i>MAP_A_1016_03: Organización y supervisión del cultivo larvario de especies piscícolas</i>	<b>30</b>
		<i>MAP_A_1016_04: Organización y supervisión del cultivo en las nurseries de peces</i>	<b>30</b>
		<i>MAP_A_1016_05: Organización y supervisión del engorde de especies piscícolas</i>	<b>30</b>
		<i>MAP_A_1016_06: Determinación de los criterios de pesca y preparación del producto final</i>	<b>35</b>
		<i>MAP_A_1016_07: Elaboración de planes de producción de peces</i>	<b>40</b>
		<i>MAP_A_1016_08: Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales en operaciones acuícolas</i>	<b>30</b>
<b>1019:</b> Instalaciones, innovación y sistemas de automatización en acuicultura	190		<b>190</b>
<b>1021:</b> Gestión medioambiental de los procesos acuícolas	190	<i>MAP_A_1021_01: Aplicación de sistemas de gestión de calidad</i>	<b>25</b>
		<i>MAP_A_1021_02: Elaboración y control de la documentación del sistema de gestión de la calidad</i>	<b>35</b>

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<i>MAP_A_1021_03: Identificación y evaluación de los riesgos ambientales de la acuicultura</i>	<b>35</b>		
<i>MAP_A_1021_04: Definición de la organización de la implantación del sistema de gestión medioambiental en las instalaciones de acuicultura</i>	<b>35</b>		
<i>MAP_A_1021_05: Definición de la organización de la gestión de emisiones, vertidos y residuos en las instalaciones de acuicultura</i>	<b>35</b>		
<i>MAP_A_1021_06: Programación de la impartición de cursos de perfeccionamiento y adaptación a las modificaciones introducidas en el manual medioambiental</i>	<b>25</b>		
<b>1020: Técnicas analíticas y métodos de control sanitario en acuicultura</b>	160	<i>MAP_A_1020_01: Selección de los parámetros físico-químicos a controlar</i>	<b>20</b>
		<i>MAP_A_1020_02: Establecimiento de las condiciones de toma de muestras y de medición de parámetros in situ</i>	<b>20</b>
		<i>MAP_A_1020_03: Elaboración de protocolos de preparación de muestras y análisis</i>	<b>20</b>
		<i>MAP_A_1020_04: Determinación de las medidas correctoras de las condiciones del cultivo</i>	<b>25</b>
		<i>MAP_A_1020_05: Elaboración del plan higiénico sanitario de la instalación</i>	<b>25</b>
		<i>MAP_A_1020_06: Diagnóstico de patologías comunes</i>	<b>25</b>
		<i>MAP_A_1020_07: Determinación de los tratamientos sanitarios</i>	<b>25</b>
<b>1782: Prevención de riesgos laborales</b>	<b>30</b>		<b>30</b>
<b>Duración total certificado</b>	<b>1020</b>	<b>Total horas recomendadas R.D.</b>	<b>1020</b>