

## MAP\_C\_002\_5B - Gestión de la producción de crustáceos, moluscos 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
<i>1015: Técnicas y gestión de la producción de cultivos auxiliares</i>	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>
<i>1017: Técnicas y gestión de la producción de moluscos</i>	250	<i>MAP_A_1017_01: Organización de las operaciones de la reproducción de moluscos</i>	<b>35</b>
		<i>MAP_A_1017_02: Organización y supervisión del cultivo larvario de moluscos</i>	<b>35</b>
		<i>MAP_A_1017_03: Establecimiento de las técnicas y condiciones de cultivo de la semilla de moluscos</i>	<b>35</b>
		<i>MAP_A_1017_04: Organización y supervisión de las operaciones de cultivo asociadas al engorde de moluscos</i>	<b>35</b>
		<i>MAP_A_1017_05: Determinación de los criterios de cosechado y preparación del producto final</i>	<b>35</b>
		<i>MAP_A_1017_06: Elaboración de planes de producción de criadero y engorde de moluscos</i>	<b>40</b>
		<i>MAP_A_1017_07: Cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales en las operaciones acuícolas</i>	<b>35</b>
<i>1018: Técnicas y gestión de la producción de crustáceos</i>	190	<i>MAP_A_1018_01: Establecimiento de las condiciones de estabulación y acondicionamiento de los reproductores</i>	<b>35</b>
		<i>MAP_A_1018_02: Establecimiento de las condiciones de cultivo larvario de crustáceos</i>	<b>35</b>
		<i>MAP_A_1018_03: crustáceos, atendiendo a las características de la Organización de las operaciones asociadas al engorde de especie, tipo de instalación, criterios de rendimiento y crustáceos</i>	<b>40</b>

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<i>MAP_A_1018_04: Determinación de los criterios de pesca y preparación del producto final</i>	35		
<i>MAP_A_1018_05: Elaboración de planes de producción de criadero, preengorde y engorde de crustáceos</i>	45		
<b>1020:</b> Técnicas analíticas y métodos de control sanitario en acuicultura	160	<i>MAP_A_1020_01: Selección de los parámetros físico-químicos a controlar</i>	20
		<i>MAP_A_1020_02: Establecimiento de las condiciones de toma de muestras y de medición de parámetros in situ</i>	20
		<i>MAP_A_1020_03: Elaboración de protocolos de preparación de muestras y análisis</i>	20
		<i>MAP_A_1020_04: Determinación de las medidas correctoras de las condiciones del cultivo</i>	25
		<i>MAP_A_1020_05: Elaboración del plan higiénico sanitario de la instalación</i>	25
		<i>MAP_A_1020_06: Diagnóstico de patologías comunes</i>	25
		<i>MAP_A_1020_07: Determinación de los tratamientos sanitarios</i>	25
<b>1021:</b> Gestión medioambiental de los procesos acuícolas	190	<i>MAP_A_1021_01: Aplicación de sistemas de gestión de calidad</i>	25
		<i>MAP_A_1021_02: Elaboración y control de la documentación del sistema de gestión de la calidad</i>	35
		<i>MAP_A_1021_03: Identificación y evaluación de los riesgos ambientales de la acuicultura</i>	35
		<i>MAP_A_1021_04: Definición de la organización de la implantación del sistema de gestión medioambiental en las instalaciones de acuicultura</i>	35
		<i>MAP_A_1021_05: Definición de la organización de la gestión de emisiones, vertidos y residuos en las instalaciones de acuicultura</i>	35
		<i>MAP_A_1021_06: Programación de la impartición de cursos de perfeccionamiento y adaptación a las modificaciones introducidas en el manual medioambiental</i>	25
<b>1019:</b> Instalaciones, innovación y sistemas de automatización en acuicultura	190		190
<b>1782:</b> Prevención de riesgos laborales	30		30
<b>Duración total certificado</b>	<b>1200</b>	<b>Total horas recomendadas R.D.</b>	<b>1200</b>