



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPU0109 Engorde de Moluscos Bivalvos (Certificado de Profesionalidad Completo)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

En el ámbito de la familia profesional Marítimo-pesquera es necesario conocer los aspectos fundamentales en Engorde de Moluscos Bivalvos. Así, con el presente curso del área profesional Acuicultura se pretende aportar los conocimientos necesarios para conocer los principales aspectos en Engorde de Moluscos Bivalvos.

Objetivos

- Engordar moluscos bivalvos en sistemas suspendidos.
- Cultivar moluscos bivalvos en parque.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales de la familia profesional Marítimo-pesquera y más concretamente en el área profesional Acuicultura, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados en Engorde de Moluscos Bivalvos.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad MAPU0109 Engorde de Moluscos Bivalvos certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

Salidas laborales

Marítimo-pesquera / Acuicultura

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TEMARIO

MÓDULO 1. ENGORDE DE MOLUSCOS BIVALVOS EN ESTRUCTURAS FLOTANTES O SUMERGIDAS

UNIDAD FORMATIVA 1. PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CULTIVO DE MOLUSCOS BIVALVOS EN SISTEMAS SUSPENDIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACUICULTURA DE MOLUSCOS EN SISTEMAS SUSPENDIDOS.

1. Definición.
2. Acuicultura para repoblación y para producción. Especies implicadas.
3. Diferentes sistemas suspendidos para el engorde de moluscos bivalvos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. INSTALACIONES DE CULTIVO DE MOLUSCOS EN SISTEMAS SUSPENDIDOS.

1. Instalaciones fijas y flotantes para el engorde.
 1. - Tipos de bateas, emparrillados, empalizadas y long-lines.
 2. - Emplazamientos. Polígonos de bateas y normativa aplicable a los mismos.
 3. - Elementos estructurales que componen un sistema suspendido. Funciones
 4. - Dimensiones de las instalaciones de cultivo:
 5. - Flotabilidad de las instalaciones de cultivo:
 6. - FONDEO y señalización de las instalaciones
 7. - Ventajas y desventajas de cada tipo de instalación. Rendimiento de producción según el tipo de instalación de cultivo.
2. Mantenimiento de instalaciones.
 1. - Diferencias entre el mantenimiento de uso y el especializado. Tareas básicas de mantenimiento de uso en las instalaciones de cultivo.
 2. - Cronogramas de mantenimiento de uso. Secuenciación en el diagrama de Gantt.
 3. - Reciclaje de materiales.
 4. - Desinfección y limpieza de instalaciones.
 5. - Productos y aplicación.
 6. - Medidas de seguridad. EPIs (Equipos de Protección Individual).
3. Legislación aplicable. Ordenamiento de las instalaciones de cultivo de moluscos en sistemas suspendidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. RECURSOS MATERIALES DE UNA INSTALACIÓN DE CULTIVO DE MOLUSCOS EN SISTEMAS SUSPENDIDOS.

1. Elementos de cultivo: jaulas, cuerdas, cestas de cultivo, bolsas de red.
2. Embarcaciones auxiliares para el cultivo de moluscos.
3. Maquinaria específica: Grúa, encordadora, desgranadora, clasificadora, tornillo "sinfin", hidrolimpiadoras entre otras.
4. Descripción, uso y secuencia de los recursos materiales en las operaciones de cultivo.
5. Equipos de campo: equipos de medición de individuos y de parámetros físico-químicos:
 1. - Descripción y uso de los equipos.
 2. - Puestas a punto. Accesorios. Calibración.
 3. - Herramientas de campo para limpieza y selección de individuos.

4. - Gestión de existencias, almacén e inventarios:
 1. * Técnicas de almacenamiento.
 2. * Tablas de control de inventarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y HUMANOS EN EL CULTIVO DE MOLUSCOS EN INSTALACIONES FLOTANTES O SUMERGIDAS.

1. Criterios básicos para la elaboración de un plan de producción.
2. Diagrama de flujo del proceso productivo en sistemas de cultivo suspendidos.
3. Organigrama. Puestos de trabajo, funciones y reparto de tareas.
4. Secuenciación de tareas en función de la especie de cultivo.
5. Cronogramas de producción.
6. Diagrama de Gantt. Métodos de elaboración e interpretación.
7. Elaboración de estadillos de control del proceso productivo.
8. Tratamiento de los datos de producción aplicables a sistemas suspendidos.

UNIDAD FORMATIVA 2. TÉCNICAS DE CULTIVO DE MOLUSCOS BIVALVOS EN SISTEMAS SUSPENDIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES CULTIVABLES EN ESTRUCTURAS FLOTANTES O SUMERGIDAS.

1. Principales moluscos cultivados:
 1. - Taxonomía.
 2. - Anatomía.
 3. - Fisiología.
 4. - Ecología.
 5. - Nutrición.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CULTIVO DE MOLUSCOS EN ESTRUCTURAS FLOTANTES O SUMERGIDAS

1. Fases del cultivo.
2. Aprovisionamiento, selección y estabulación de semilla:
 1. - Criterios de calidad de la semilla.
 2. - Cálculo de aprovisionamiento.
 3. - Extracción de semilla en el medio natural.
 4. - Colectores y cuerdas de fijación.
 5. - Tasa de fijación para distintas especies cultivables. Sustratos óptimos para la fijación.
 6. - Época y lugar de fondeo.
 7. - Cálculo y disposición de los colectores en la instalación.
 8. - Condiciones medioambientales que influyen en la captación de semilla.
 9. - Recolección de semilla de los colectores.
3. Preengorde y engorde de las diferentes especies cultivables:
 1. - Fases del proceso de preengorde y engorde.
 2. - Sistemas de cultivo:
4. - Cuerdas, cestas, bolsas de malla y otras estructuras dispuestas en instalaciones flotantes o sumergidas.
 1. - Selección de los elementos de cultivo.

2. - Talla mínima de inicio.
5. Control de la evolución del cultivo de moluscos:
 1. - Sistemas de muestreo e interpretación de los datos.
 2. - Parámetros y condiciones de cultivo.
 3. - Clasificaciones:
 1. * Densidad y biomasa en distintas fases de cultivo.
 2. * Técnicas de recuento.
 3. * Sistemas de clasificación.
6. Fauna y flora asociada a las estructuras flotantes:
 1. - Epibiontes.
 2. - Competidores y predadores.
7. Limpieza de individuos y materiales.
8. Aspectos medioambientales de la actividad y actuaciones para minimizar su efecto.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ASPECTOS SANITARIOS EN EL CULTIVO DE MOLUSCOS BIVALVOS CULTIVADOS EN ESTRUCTURAS FLOTANTES O SUMERGIDAS.

1. Influencia del estrés en el cultivo de moluscos.
2. Enfermedades:
 1. - Modos de transmisión de enfermedades
 2. - Enfermedades infecciosas.
 3. - Enfermedades no infecciosas.
 4. - Profilaxis.
 5. - Estrategias para la prevención y limitación de patologías.
3. Influencia de la calidad de las aguas en el cultivo en instalaciones flotantes o sumergidas:
 1. - Biotoxinas:
 1. * Especies tóxicas.
 2. * Influencia en los cultivos.
 3. * Recogida de muestras para detección de biotoxinas.
 4. * Interpretación de resultados de los laboratorios de referencia.
 2. - Organismos indicadores de la calidad de las aguas: Coniformes.
 3. - Otros tipos de contaminantes.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LEGISLACIÓN APLICABLE AL CULTIVO DE MOLUSCOS EN SISTEMAS SUSPENDIDO.

1. Emplazamiento y sistemas de cultivos de moluscos.
2. Control sanitario de moluscos.
3. Responsabilidades e infracciones en materia de acuicultura, marisqueo y de conservación del medio marino.

UNIDAD FORMATIVA 3. RECOLECCIÓN Y PREPARACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE MOLUSCOS CULTIVADOS EN ESTRUCTURAS FLOTANTES O SUMERGIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COSECHA DEL PRODUCTO FINAL.

1. Sistemas de recolección de la cosecha.
2. Sistemas para la clasificación del producto final. Medios mecánicos o manuales.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DEL PRODUCTO PROCEDENTE DE LA COSECHA.

1. Estabulado de individuos recolectados en función del destino del producto.
2. Traslado del producto desde las instalaciones hasta el muelle.
3. Criterios de calidad del producto final:
 1. - Contenido en carne.
 2. - Índices de condición.
 3. - Características organolépticas.
4. Comercialización del producto final:
 1. - Zonas de producción.
 2. - Centro de expedición.
 3. - Centro de depuración.
 4. - Centro de transformación.
5. Condiciones higiénico-sanitarias en el acondicionamiento de moluscos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LEGISLACIÓN APLICABLE A LA RECOLECCIÓN DEL PRODUCTO DE INSTALACIONES FLOTANTES O SUMERGIDAS.

1. Control sanitario de moluscos.
2. Responsabilidades e infracciones en materia de comercialización de los productos marisqueros.

MÓDULO 2. ENGORDE DE MOLUSCOS EN PARQUE

UNIDAD FORMATIVA 1. PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE MOLUSCOS BIVALVOS EN PARQUES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ACUICULTURA E INSTALACIONES DE CULTIVO DE MOLUSCOS EN PARQUES.

1. Parques de producción y bancos marisqueros.
2. Acuicultura para repoblación y para producción.
3. Tipos de instalaciones para cultivo:
 1. - Sobreelevado: cajas/bolsas/estructuras sobre caballetes, entre otros
 2. - En fondo: parcelas de suelo cubiertas con red o descubiertas, con o sin cerca de protección.
 3. - Materiales: mesas/caballetes, red, cajas, bolsas, entre otros. Tipos. Funciones.
 4. - Especies cultivables en cada sistema.
4. Criterios de selección de parques para cultivo sobre fondo y en sobreelevado:
 1. - Características ecológicas
 2. - Ubicación
 3. - Dimensiones.
 4. - El nivel de marea.
 5. - La pendiente.
 6. - Granulometría del sedimento. Tipo de fondos.
 7. - Historial de parámetros abióticos.
5. Legislación aplicable a instalaciones de cultivo de moluscos en parques.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MAQUINARIA, EQUIPOS Y MATERIAL DE UN PARQUE DE CULTIVO. MANTENIMIENTO DE USO.

1. Equipamiento de un parque de cultivo:
 1. - Tipos: redes, cercas plásticas, mesas/caballetes, mesas, bolsas de cultivo, cajas/bolsas plásticas, accesorios de montaje y otros.
2. Maquinaria específica en un parque de cultivo:
 1. - Tipos: tractores, cosechadoras, arados, motobombas, hidrolimpiadoras entre otras.
3. Equipos de laboratorio y de control de parámetros físico-químicos:
 1. - Tipos: Balanza, calibres, estufa de secado, columnas granulométricas, pHmetro, salinómetro, entre otros.
4. Herramientas de campo en un parque de cultivo de moluscos:
 1. - Tipos: artes de marisqueo, tamices, calicatas, entre otros.
5. Señalización del parque de cultivo: cartas marinas y GPS.
6. Mantenimiento de uso de maquinaria, equipos y materiales.
7. Control de existencias, almacén e inventarios.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. ORGANIZACIÓN DE RECURSOS MATERIALES Y HUMANOS DE UN PARQUE DE CULTIVO.

1. Diagrama de flujo del proceso productivo en sistemas de cultivo en producción y repoblación.
2. Organigrama. Puestos de trabajo. Relaciones funcionales.
3. Organización y reparto de tareas.
4. Cronogramas de producción:
 1. - Diagrama de Gantt. Cuadro de prelación y duración de fases-actividades-tareas.
5. Tratamiento de datos de la producción.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. PLANES DE EXPLOTACIÓN DE RECURSOS NATURALES.

1. Características de los bancos naturales.
2. Planes de explotación:
 1. - Rendimiento máximo sostenible. Sobrepesca y subpesca.
 2. - Mejora y acondicionamiento de bancos naturales.
 3. - Métodos de esfuerzo y selectividad.
 4. - Evaluación de la producción de un banco.
3. Incidencia de mareas, afloramientos, corrientes en la evolución del cultivo.
4. Especies protegidas.
5. Dinámica de poblaciones:
 1. - Repoblación/reclutamiento.
 2. - Mortalidad natural y mortalidad por pesca.

UNIDAD FORMATIVA 2. TÉCNICAS DE OBTENCIÓN, SIEMBRA Y CONTROL DE LA EVOLUCIÓN DEL CULTIVO DE MOLUSCOS EN PARQUES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LAS ESPECIES DE MOLUSCOS COMERCIALES CULTIVABLES.

1. Taxonomía.
2. Anatomía.
3. Fisiología.
4. Ciclo reproductor.
5. Etología.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TÉCNICAS DE CULTIVO DE MOLUSCOS EN PARQUES.

1. Métodos para la obtención de semilla:
 1. - Cálculo de aprovisionamiento de semilla.
 2. - Reclutamientos en el parque de producción/repoblación.
 3. - Técnicas de recolección de semilla
 4. - Captación de postlarvas con colectores.
 5. - Criterios de calidad de la semilla.
 6. - Sistemas de clasificación de la semilla.
 7. - Condiciones de transporte de la semilla.
2. Preparación del parque de cultivo:
 1. - Acondicionamiento del sustrato y de las estructuras de cultivo.
 2. - Comunidades bentónicas asociadas a los cultivos en parque.
 3. - Protección de la flora y fauna autóctona del parque de cultivo.
 4. - Sistemas de control de depredadores y competidores.
3. Fases del cultivo:
 1. - Preengorde
 2. - Engorde.
4. Cultivo sobreelevado.
5. Cultivo sobre el fondo.
6. Operaciones de seguimiento y control del cultivo:
 1. - Parámetros y condiciones de cultivo.
 2. - Procedimientos de muestreo en sobreelevados y sobre el fondo.
 3. - Desdobles, clasificaciones y raleos.
 4. - Metodologías de limpieza en sobreelevado y en el parque.
 5. - Equipos y maquinaria para este tipo de operaciones.
7. Legislación aplicable al cultivo en parques.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PREVENCIÓN Y CONTROL DE PATOLOGÍAS EN PARQUES DE CULTIVO.

1. Aspectos generales de la patología infecciosa.
2. Estrés en el cultivo y factores causantes del estrés: ecológicos y manipulación.
3. Modos de transmisión de enfermedad.
4. Enfermedades infecciosas y no infecciosas.
5. Principales infestaciones parasitarias, víricas, bacterianas y fúngicas.
6. Técnicas básicas de diagnóstico de enfermedades.
7. Estrategias para la prevención y limitación de patologías.
8. Impacto de la contaminación en los cultivos en parques:
 1. - Tipos de contaminantes.
 2. - Influencia de las biotoxinas en los cultivos.
 3. - Calidad bacteriológica de las aguas.
9. Recogida de muestras significativas de moluscos para detección de biotoxinas y problemas relacionados con la patología.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. IMPACTOS AMBIENTALES DEL CULTIVO EN PARQUES Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

1. Interacción entre el cultivo en el parque y el medio ambiente marino.
2. Protección del medio ambiente. Medidas correctoras.

3. Plan de prevención de impactos ambientales.
4. Plan de prevención de riesgos laborales: Equipos de protección individual.

UNIDAD FORMATIVA 3. PREPARACIÓN DEL PRODUCTO FINAL EN UN PARQUE DE CULTIVO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COSECHA DEL PRODUCTO FINAL DE CULTIVOS EN PARQUE.

1. Selección de la maquinaria (cosechadoras mecánicas) o de las artes de marisqueo.
2. Metodología de recolección.
3. Técnicas de clasificación y estabulación del producto final.
4. Criterios de calidad del producto final de los cultivos en parques.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. COMERCIALIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN FINAL DE LOS CULTIVOS EN PARQUES.

1. Canales de comercialización del producto final.
2. Información sanitaria aplicable a la comercialización.
3. Condiciones higiénico-sanitarias en el acondicionamiento de moluscos.
4. Legislación aplicable a la comercialización del producto final.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. TRANSPORTE DE INDIVIDUOS DESDE EL PARQUE.

1. Tipo de transporte.
2. Condiciones de estabulación.
3. Parámetros físico-químicos durante el transporte.

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 900 831 200

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group