



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MAPU0409 Producción de Alimento Vivo (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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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**.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

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

MAPU0409 Producción de Alimento Vivo (Certificado de Profesionalidad Completo)



DURACIÓN
360 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Certificado de Profesionalidad MAPU0409 Producción de Alimento Vivo, regulada en el Real Decreto correspondiente, y tomando como referencia la Cualificación Profesional. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A
con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso
con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXXXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A
Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER
La Dirección Académica

ISO 9001 ISO 14001 IQNET LTD

Con el aval de la Comisión, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la URBEDU (Plan Propiedad IQNET)



Descripción

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

Objetivos

Entre los principales objetivos que se persiguen en este Curso de Producción de Alimento Vivo son los siguientes: - Conocer y dominar las técnicas de cultivo y biología del fitoplancton. - Controlar inventario en instalaciones de fitoplancton. - Conocer y dominar las técnicas de cultivo del zooplancton. - Controlar inventario en instalaciones de producción de zooplancton.

A quién va dirigido

Este Curso de Producción de Alimento Vivo 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 Producción de Alimento Vivo.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Certificado de Profesionalidad MAPU0409 Producción de Alimento Vivo 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

Una vez finalizada la formación en el presente curso, estarás capacitado para desarrollar tu actividad en el área de producción de alimento vivo como trabajador por cuenta ajena, en pequeñas, medianas y grandes empresas, centros de investigación y cofradías de mariscadores.

TEMARIO

MÓDULO 1. PRODUCCIÓN DE FITOPLANCTON

UNIDAD FORMATIVA 1. PROGRAMACIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE FITOPLANCTON

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO DE UNA UNIDAD DE CULTIVO DE MICROALGAS.

1. Áreas de producción de microalgas en un criadero.
2. Sistemas de tratamiento del agua utilizada en cultivos de microalgas (filtración mecánica, microfiltración, desinfección, esterilización, pasteurización, calentamiento, enfriamiento).
3. Equipamiento de las instalaciones: bombas, filtros, automatismos, material de laboratorio, entre otros.
4. Sistemas de aireación y de gases. Tipos de gases. Concentraciones de cultivo.
5. Sistemas de dosificación de nutrientes.
6. Productos químicos empleados durante el cultivo.
 1. - Fichas de seguridad.
 2. - Repercusión en el medio ambiente.
7. Cronograma del mantenimiento de uso de maquinaria, circuitos, equipos y materiales.
8. Registro de parámetros:
 1. - Instrumentos.
 2. - Sistemas de medición.
 3. - Calibración y verificación de la operatividad de equipos de medición.
9. Control de existencias e inventariado de material.
10. Elaboración de formularios y estadillos de producción de microalgas.
11. Aspectos medioambientales generados por el cultivo de microalgas.
12. Plan de recogida de residuos, y tratamiento de los vertidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS EN LA SECCIÓN DE PRODUCCIÓN DE MICROALGAS.

1. Secuenciación de un cultivo: Inicio-seguimiento-cosecha.
2. Interacción con otras secciones/áreas de producción.
3. Cronograma de producción en una unidad de cultivo de microalgas.
4. Secuenciación de tareas.
5. Dinámica de grupos en una unidad de cultivo de microalgas.
6. Manual de puntos críticos de control en una instalación de cultivo de microalgas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. CONTROL DE INVENTARIOS EN LAS INSTALACIONES DE FITOPLANCTON.

1. Sistemas de almacenamiento de los diferentes equipos y materiales.
2. Estadillos de control: existencias, altas y bajas.
3. Sistemas de reposición de equipos, materiales y nutrientes.

UNIDAD FORMATIVA 2. TÉCNICAS DE CULTIVO DE FITOPLANCTON

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DEL FITOPLANCTON.

1. Ultraestructura celular.
2. Taxonomía.
3. Reproducción y crecimiento.
4. Fotosíntesis.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CULTIVO DEL FITOPLANCTON.

1. Especies cultivadas y valor nutritivo.
2. Principales especies componentes del bloom microalgal.
3. Requerimientos del fitoplancton:
 1. - Nutrientes
 2. - Parámetros fisicoquímicos
 3. - Medios de cultivo de microalgas asociados a los sistemas de cultivo. Preparación, tratamientos y dosificación de los medios de cultivo.
4. Abonos comerciales para microalgas. Dosificación.
5. Aislamiento y purificación de microalgas. Cultivos axénicos de cepas madre.
6. Sistemas de Cultivo de fitoplancton en pequeños volúmenes.
7. Sistemas de Cultivo de fitoplancton en grandes volúmenes. Sistemas continuo, discontinuo, blooms.
8. Dinámica de los cultivos. Siembra-seguimiento-cosecha.
9. Seguimiento del cultivo:
 1. - Recogida de muestras.
 2. - Interpretación de muestras.
10. Técnicas de recuento.
11. Criterios de calidad del cultivo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROFILAXIS EN EL CULTIVO DE MICROALGAS.

1. Limpieza en las áreas de trabajo y de paso.
2. Esterilización/desinfección del material empleado en el cultivo de microalgas.
3. Contaminaciones cruzadas.
4. Indicadores de incidencias en los cultivos de microalgas.
5. Fuentes de contaminación. Microbiología asociada a los cultivos microalgas.
6. Descarte de cultivos microalgas.

MÓDULO 2. PRODUCCIÓN DE ZOOPLANCTON

UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN DE LOS RECURSOS EN UNA INSTALACIÓN DE CULTIVO DE ZOOPLACTON

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIONES DE CULTIVO DE ZOOPLANCTON.

1. Sistemas de tratamiento del agua y aire (filtración, desinfección/esterilización, calentamiento, enfriamiento).
2. Operatividad de los equipos y maquinaria, y vida útil de los consumibles.
3. Sistemas de aireación y oxigenación.
4. Equipos de medición de parámetros del cultivo de zooplancton:

1. - Funcionamiento.
2. - Calibración y verificación de la operatividad.
5. Protocolos del mantenimiento de uso de maquinaria, equipos y materiales de una instalación para el cultivo de zooplancton. Cronograma de actividades de mantenimiento.
6. Control de almacenes del material empleado en tareas de producción de zooplancton.
7. Instalaciones y equipamiento de una unidad de cultivo de artemia.
8. Instalaciones y equipamiento de una unidad de cultivo de rotífero.
9. Automatismos de control de unidades de cultivo:
 1. - Caudales.
 2. - Control de parámetros fisicoquímicos.
 3. - Equipos de tratamiento de fluidos.
10. Formularios y estadillos de producción.
11. Aspectos medioambientales generados por el cultivo de zooplancton. Plan de recogida de residuos. Control de residuos y vertidos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ORGANIZACIÓN DE RECURSOS EN LA SECCIÓN DE PRODUCCIÓN DE ZOOPLANCTON.

1. Actividades en una unidad de cultivo de artemia.
2. Actividades en una unidad de cultivo de rotífero.
3. Dinámica de grupos en la sección de cultivo de zooplancton.
4. Cronograma de producción del zooplancton.
5. Interacción entre producción de zooplancton y mantenimiento de uso.
6. Interacción con otras secciones/áreas de producción (cultivo de microalgas/cultivo larvario).
7. Manual de puntos críticos en una instalación de zooplancton.

UNIDAD FORMATIVA 2. TÉCNICAS CULTIVO DE ZOOPLANCTON

UNIDAD DIDÁCTICA 1. BIOLOGÍA DE LA ARTEMIA.

1. Morfología y anatomía externa.
2. Anatomía interna.
3. Reproducción y crecimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CULTIVO DE LA ARTEMIA.

1. Importancia del valor nutricional de la artemia.
2. Origen de los cistes.
3. Descapsulación.
4. Incubación.
5. Parámetros del cultivo.
6. Eficiencia de eclosión.
7. Cosecha de los diferentes estadios.
8. Recuento de nauplios y metanauplios.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BIOLOGÍA DE LOS ROTÍFEROS.

1. Ecología.
2. Sistemática de rotíferos.

3. Morfología y anatomía externa.
4. Anatomía interna.
5. Reproducción y crecimiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CULTIVO DE LOS ROTÍFEROS.

1. Cepas madre.
2. Sistemas de cultivo: continuo y discontinuo.
3. Parámetros del cultivo.
4. Fases del cultivo: siembra, mantenimiento y cosecha.
5. Tipos de dietas.
6. Preparación y suministro de dietas.
7. Control de la evolución del cultivo.
8. Técnicas de recuento.
9. Criterios de calidad del medio de cultivo del rotífero.
10. Cambio del medio de cultivo.
11. Calidad nutritiva del rotífero.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. SISTEMAS DE ENRIQUECIMIENTO DE ZOOPLANCTON.

1. Dietas de enriquecimiento: microalgas y productos comerciales.
2. Preparación y suministro de las dietas de enriquecimiento.
3. Parámetros de cultivo que influyen en el proceso de enriquecimiento.
4. Cosecha del zooplancton enriquecido.
5. Calidad del zooplancton enriquecido.
6. Valorar la importancia del enriquecimiento en la viabilidad larvaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROFILAXIS Y PREVENCIÓN DEL CULTIVO.

1. Importancia de la higiene y desinfección en las áreas de producción y de paso.
2. Contaminaciones cruzadas.
3. Desinfección de las instalaciones, equipos, materiales y utensilios.
4. Desinfección del medio de cultivo.
5. Tratamientos profilácticos.
6. Fuentes de contaminación del cultivo. Indicadores.
7. Eliminación de cultivos descartados.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Telefonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

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

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

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

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     

Latino America  

Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group