

**REAL DECRETO 2580/1996,de 13 de diciembre
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE:**

Mariscador

BOE: Nº 18 (21-1-97)

ÍNDICE

I REFERENTE OCUPACIONAL.....	6
1. Datos de la ocupación:	6
1.1. Denominación:	6
1.2. Familia Profesional de:	6
2. Perfil Profesional de la Ocupación:	6
2.1. Competencia General:.....	6
2.2. Unidades de Competencia:	6
2.3. Realizaciones profesionales y criterios de ejecución.	7
Unidad de competencia 1: Realizar operaciones de acondicionamiento y mantenimiento de bancos, parcelas y areas del medio natural, destinadas a cultivo y/o extraccion	7
Unidad de competencia 2: Realizar operaciones de extraccion y manipulado de ejemplares de talla comercial	8
II REFERENTE FORMATIVO.....	10
1. Itinerario formativo.	10
1.1. Duración:.....	10
1.2. Módulos que lo componen:	10
2. Módulos Formativos.....	11
Módulo 1. Caracterizacion del medio marino y especies de interes marisquero	11
Contenidos teórico-prácticos.	12
Módulo 2. Técnicas de cultivo extensivo en bancos marisqueros	13
Contenidos teórico-prácticos.	13
Módulo 3. Técnicas de extracción de especies marisqueras	15
Contenidos teórico-prácticos.	15
3. Requisitos personales.....	17
3.1. Requisitos del profesorado.....	17
3.2. Requisitos de acceso del alumnado	17
4. Requisitos materiales.....	17
4.1. Instalaciones:	17
4.2. Equipo y maquinaria:.....	18
4.3. Herramientas y utillaje	18
4.4. Material de consumo:	18

REAL DECRETO 2580/1996, de 13 de diciembre

REAL DECRETO 2580 / 1996, de 13 de diciembre, por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de **mariscador**.

El Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo, por el que se establecen directrices sobre los certificados de profesionalidad y los correspondientes contenidos mínimos de formación profesional ocupacional, ha instituido y delimitado el marco al que deben ajustarse los certificados de profesionalidad por referencia a sus características formales y materiales, a la par que ha definido reglamentariamente su naturaleza esencial, su significado, su alcance y validez territorial, y, entre otras previsiones, las vías de acceso para su obtención.

El establecimiento de ciertas reglas uniformadoras encuentra su razón de ser en la necesidad de garantizar, respecto a todas las ocupaciones susceptibles de certificación, los objetivos que se reclaman de los certificados de profesionalidad. En sustancia esos objetivos podrían considerarse referidos a la puesta en práctica de una efectiva política activa de empleo, como ayuda a la colocación y a la satisfacción de la demanda de cualificaciones por las empresas, como apoyo a la planificación y gestión de los recursos humanos en cualquier ámbito productivo, como medio de asegurar un nivel de calidad aceptable y uniforme de la formación profesional ocupacional, coherente además con la situación y requerimientos del mercado laboral, y, para, por último propiciar las mejores coordinación e integración entre las enseñanzas y conocimientos adquiridos a través de la formación profesional reglada, la formación profesional ocupacional y la práctica laboral.

El Real Decreto 797/1995 concibe además a la norma de creación del certificado de profesionalidad como un acto de Gobierno de la Nación y resultante de su potestad reglamentaria, de acuerdo con su alcance y validez nacionales, y, respetando el reparto de competencias, permite la adecuación de los contenidos mínimos formativos a la realidad socio-productiva de cada Comunidad Autónoma competente en formación profesional ocupacional, sin perjuicio, en cualquier caso, de la unidad del sistema por relación a las cualificaciones profesionales y de la competencia estatal en la emanación de los certificados de profesionalidad.

El presente Real Decreto regula el Certificado de Profesionalidad correspondiente a la ocupación de mariscador, perteneciente a la familia profesional de Pesca y Acuicultura, y contiene las menciones configuradoras de la referida ocupación, tales como las unidades de competencia que conforman su perfil profesional, y los contenidos mínimos de formación idóneos para la adquisición de la competencia profesional de la misma ocupación, junto con las especificaciones necesarias para el desarrollo de la acción formativa; todo ello de acuerdo al Real Decreto 797/1995, varias veces citado.

En su virtud, en base al artículo 1, apartado 2 del Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo, previo informe del Consejo General de Formación Profesional, a propuesta del Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 13 de diciembre de 1996.

DISPONGO

Artículo 1.- Establecimiento

Se establece el certificado de profesionalidad a la ocupación de piscicultor en aguas continentales, perteneciente a la familia profesional de Pesca y Acuicultura, que tendrá carácter oficial y validez en todo el territorio nacional.

Artículo 2.- Especificaciones del certificado de profesionalidad

1. Los datos generales de la ocupación y de su perfil profesional figuran en el Anexo I.
2. El itinerario formativo, su duración y la relación de los módulos que lo integran, así como las características fundamentales de cada uno de los módulos figuran en el Anexo II, apartados 1 y 2.
3. Los requisitos del profesorado y los requisitos de acceso del alumnado a los módulos del itinerario formativo figuran en el Anexo II, apartado 3.
4. Los requisitos básicos de instalaciones, equipos y maquinaria, herramientas y utillaje figuran en el Anexo II, apartado 4.

Artículo 3.- Acreditación del contrato de aprendizaje

Las competencias profesionales adquiridas mediante el contrato de aprendizaje, se acreditarán por relación a una, varias o todas las unidades de competencia que conforman el perfil profesional de la ocupación, a las que se refiere el presente Real Decreto, según al ámbito de la prestación laboral pactada que constituya el objeto del contrato, de conformidad con los artículos 3.3 y 4.2 del Real Decreto 797/1995, de 19 de mayo.

Disposición transitoria única. Plazo de adecuación de los centros autorizados a través del Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional

Los centros autorizados para dispensar la Formación Profesional Ocupacional a través del Plan Nacional de Formación e Inserción Profesional, regulado por el Real Decreto 631/1993, de 3 de mayo, deberán adecuar la impartición de las especialidades formativas homologadas a los requisitos de instalaciones, materiales y equipos, recogidos en el Anexo II, apartado 4 de este Real Decreto, en el plazo de un año, comunicándolo inmediatamente a la Administración competente.

Disposición final primera. Habilitación normativa.

Se autoriza al Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales para dictar cuantas disposiciones sean precisas para desarrollar el presente Real Decreto.

Disposición final segunda. Entrada en vigor

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial del estado.

Dado en Madrid a 13 de diciembre de 1996.

JUAN CARLOS REY

EL MINISTRO DE TRABAJO Y ASUNTOS SOCIALES
JAVIER ARENAS BOCANEGRA

ANEXO I

Referente Ocupacional

I REFERENTE OCUPACIONAL

1.DATOS DE LA OCUPACIÓN:

1.1.Denominación:

Mariscador

1.2.Familia Profesional de:

Pesca y Acuicultura

2. PERFIL PROFESIONAL DE LA OCUPACIÓN:

2.1.Competencia General:

El mariscador realiza las actividades de extracción de recursos marinos renovables (fundamentalmente moluscos bivalvos y/o gasterópodos, equinodermos y crustáceos cirrípedos) de los bancos naturales de fondo y de la franja rocosa litoral, utilizando las artes adecuadas, así como las operaciones de semicultivo definidas por planes de explotación, respetando la normativa vigente en la materia y sobre seguridad laboral, higiene, protección del medio ambiente u otras.

2.2.Unidades de Competencia:

1. Realizar operaciones de acondicionamiento y mantenimiento de bancos, parcelas y áreas del medio natural, destinadas a cultivo y/o extracción.
2. Realizar operaciones de extracción y manipulado de ejemplares de talla comercial.

2.3. Realizaciones profesionales y criterios de ejecución.

Unidad de competencia 1: **Realizar operaciones de acondicionamiento y mantenimiento de bancos, parcelas y áreas del medio natural, destinadas a cultivo y/o extracción**

REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
1.1. Acondicionar el área o parcela de siembra, mediante nivelado, limpieza de fondos y acotado.	1.1.1. Comprobando que se efectúa la limpieza de piedras, algas y otros restos, según necesidades. 1.1.2. Verificando la colocación de marcaciones, soportes, mallas y otros elementos auxiliares. 1.1.3. Comprobando que el nivelado de fondos se ha efectuado de forma adecuada, en los casos que lo requieran.
1.2. Realizar la siembra según densidades establecidas.	1.2.1. Asegurando la correcta manipulación de la semilla sin que sufra daños. 1.2.2. Comprobando que la siembra de semilla se realiza según planes establecidos. 1.2.3. Verificando que los rareos y desdobles se efectúan en forma y momento oportunos.
1.3. Vigilar y mantener en condiciones adecuadas el área de explotación.	1.3.1. Asegurando el cumplimiento de normas establecidas en el plan de explotación. 1.3.2. Comprobando la presencia de competidores y depredadores, para en su caso, aplicar medidas correctoras. 1.3.3. Comprobando el estado y evolución de la población mediante muestreos periódicos.

Unidad de competencia 2: **Realizar operaciones de extracción y manipulado de ejemplares de talla comercial**

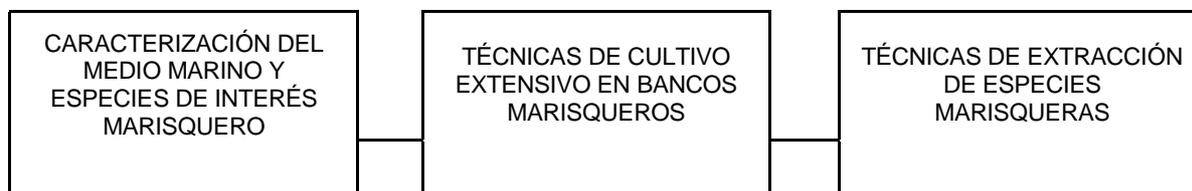
REALIZACIONES PROFESIONALES	CRITERIOS DE EJECUCION
<p>2.1. Preparar y mantener en perfecto uso, equipos y artes de marisqueo autorizados.</p>	<p>2.1.1. Identificando las artes de marisqueo a emplear según especie y zonas de extracción.</p> <p>2.1.2. Comprobando el correcto armado de las distintas artes a utilizar.</p> <p>2.1.3. Asegurando la adecuada limpieza y mantenimiento de las artes y equipos de marisqueo.</p>
<p>2.2. Extraer, con criterios de explotación racional, especies de interés marisquero, utilizando las artes adecuadas.</p>	<p>2.2.1. Comprobando que la extracción de marisco a flote se efectúa con las artes y métodos adecuados a cada especie.</p> <p>2.2.2. Asegurando el cumplimiento de normas de seguridad establecidas en el marisqueo a pie.</p> <p>2.2.3. Controlando el cumplimiento de períodos de veda, jornadas, horarios y demás normas de explotación.</p>
<p>2.3. Seleccionar y clasificar la producción según especie, talla legal, peso y calidades establecidas.</p>	<p>2.3.1. Comprobando la restitución al mar de especies protegidas o no sometidas a planes de explotación y/o autorización, así como ejemplares de talla inferior a la establecida legalmente.</p> <p>2.3.2. Verificando la selección y clasificación de ejemplares según especie y calidades.</p> <p>2.3.3. Comprobando que se transporta la producción en condiciones adecuadas a puestos de control y/o venta autorizados.</p>

ANEXO II

Referente Formativo

II REFERENTE FORMATIVO

1. ITINERARIO FORMATIVO.



1.1. Duración:

Contenidos prácticos:	100 horas
Contenidos teóricos:	85 horas
Evaluaciones:	15 horas
Duración total:	200 horas

1.2. Módulos que lo componen:

1. Caracterización del medio marino y especies de interés marisquero.
2. Técnicas de cultivo extensivo en bancos marisqueros.
3. Técnicas de extracción de especies marisqueras.

2. MÓDULOS FORMATIVOS.

Módulo 1. Caracterización del medio marino y especies de interés marisquero

(Asociado a la UC : Módulo común asociado al Perfil Profesional)

Objetivo General del Módulo: Identificar las principales características de la zona litoral marina y de las especies de interés marisquero, así como las condiciones de desarrollo y relaciones entre las mismas.

Duración: 60 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
<p>1.1. Conocer las principales características oceanográficas de la zona litoral.</p>	<p>1.1.1. Reconocer la topografía y batimetría de un área determinada.</p> <p>1.1.2. Identificar los símbolos y marcaciones de una carta marina costera.</p> <p>1.1.3. Predecir los turnos de mareas mediante tablas mareales.</p> <p>1.1.4. Reconocer los principios básicos de circulación marina en la zona litoral.</p> <p>1.1.5. Diferenciar los principales parámetros físicoquímicos del medio marino, así como de los instrumentos para su medida.</p>
<p>1.2. Conocer las principales comunidades biológicas de la zona litoral.</p>	<p>1.2.1. En un área litoral determinada:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar los grupos y, en su caso especies fundamentales del bentos. ▪ Reconocer los grupos y, en su caso, especies dominantes fito y zoológicas. <p>1.2.2. Identificar "de visu" diferentes especies de moluscos, crustáceos y equinodermos de interés marisquero.</p> <p>1.2.3. Relacionar las condiciones y etapas de desarrollo de los diferentes grupos y especies de interés marisquero.</p> <p>1.2.4. Describir las cadenas alimenticias fundamentales en una zona litoral marina.</p>

Contenidos teórico-prácticos.

- Oceanografía marina:
 - Dinámica marina (Olas, mareas, corrientes).
 - Topografía y batimetría de la zona litoral.
 - Tipos de costa y sus características principales.
 - Afloramientos costeros.
- Características físico-químicas del agua del mar:
 - Temperatura, salinidad, oxígeno, luminosidad, y transparencia.
 - Instrumentos de medida.
- Características biológicas del Ecosistema marino.
 - Comunidades biológicas de la zona litoral.
 - Plancton (fito y zooplancton).
 - Necton y bentos.
 - Grupos principales (algas, moluscos, crustáceos, equinodermos, peces y otros).
 - Ciclos alimenticios.
 - Zonación marina.
- Contaminación marina:
 - Tipos y consecuencias.
 - Contaminación química y biológica.
 - Mareas rojas.
 - Detección y prevención.
 - Normativa aplicada a la protección del medio ambiente litoral marino.
- Interpretar correctamente una carta marina costera.
- Manejar una tabla de mareas.
- Determinar, en un área local dada, el tipo de sustrato.
- Identificar "de visu" y mediante claves sistemáticas, diferentes especies marisqueras.
- Reconocer, mediante disección, los diferentes órganos corporales de un molusco, crustáceo y equinodermo.
- En una zona intermareal, identificar la zonación y distribución de especies.
- Enumerar las principales fuentes de contaminación de la zona litoral.

Módulo 2. Técnicas de cultivo extensivo en bancos marisqueros

(Asociado a la UC : Realizar operaciones de acondicionamiento y mantenimiento de bancos, parcelas y áreas del medio natural, destinadas a cultivo y/o extracción).

Objetivo general del módulo: Efectuar las operaciones necesarias de acondicionamiento de bancos y áreas de explotación, siembra de semilla y mantenimiento de los mismos para su posterior extracción.

Duración: 80 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
2.1. Efectuar las operaciones de preparación del terreno, necesarias en el área de cultivo.	2.1.1. Determinar las necesidades y operaciones específicas de limpieza, nivelado y acotado, a ejecutar en un área de cultivo. 2.1.2. Describir los tipos de soportes, mallas y otras estructuras auxiliares, así como los procedimientos de instalación más adecuados para una especie y área determinados.
2.2. Efectuar las operaciones de siembra de semilla.	2.2.1. Identificar los distintos métodos de colocación y siembra de semilla de una especie dada. 2.2.2. Reconocer las condiciones de manipulación y transporte de semilla.
2.3. Realizar las operaciones de mantenimiento y control de áreas de siembra.	2.3.1. Determinar las necesidades de rareo y desdoble en función de la evolución de la población. 2.3.2. Distinguir los métodos de muestreo más adecuados para una población dada. 2.3.3. Verificar la efectividad de las medidas de protección respecto a la presencia de predadores y competidores.

Contenidos teórico-prácticos.

- Bancos marisqueros.
- Características generales.
- Tipos de sustrato.
- Cultivos extensivos.
- Concepto y características.
- Ordenación de bancos.
- Parcelado y distribución.
- Acondicionamiento de bancos y áreas de siembra.
- Limpieza, nivelado y acotado.
- Soportes de siembra y cultivo.
- Mallas, redes y otras estructuras.
- Técnicas de siembra.

- Manipulado y transporte de semilla.
- Condiciones de instalación de semilla.
- Métodos de muestreo y control de poblaciones.
- Estimación de densidad.
- Desdobles y rareos.
- Control de depredadores y competidores.
- Determinar "in situ" las características de un banco marisquero determinado.
- Relacionar los distintos tipos de cultivos extensivos.
- Limpiar, proteger y mantener un área de explotación.
- Instalar mallas y soportes de cultivo.
- Realizar una siembra de semilla.
- Muestrear una población marisquera en un área determinada.
- Aplicar los distintos sistemas de control de depredadores y competidores.

Módulo 3. Técnicas de extracción de especies marisqueras.

(Asociado a la UC : Realizar operaciones de extracción y manipulado de ejemplares de talla comercial).

Objetivo general del módulo: Efectuar las operaciones necesarias para llevar a cabo la extracción de recursos marisqueros según planes de explotación establecidos, utilizando las técnicas y artes permitidas en cada caso.

Duración: 80 horas.

OBJETIVOS ESPECIFICOS	CRITERIOS DE EVALUACION
3.1. Manejar las distintas artes y equipos de marisqueo y equipos de marisqueo adecuadas para cada especie.	3.1.1. Seleccionar, para una especie dada, las artes de marisqueo adecuadas para su extracción. 3.1.2. Adquirir la destreza necesaria en el manejo de artes de marisqueo. 3.1.3. Aplicar la normativa vigente en el uso de las diversas artes de marisqueo. 3.1.4. Identificar las situaciones de riesgo más comunes en la extracción.
3.2. Realizar la selección y clasificación del producto extraído.	3.2.1. Aplicar los criterios de selección de la cosecha, en función de la especie, talla y peso. 3.2.2. Enumerar las precauciones a tener en cuenta en la manipulación de ejemplares extraídos. 3.2.3. Reconocer el método/modelo de embalado y/o envasado más adecuado para cada especie, en función del tiempo, tipo de transporte y demanda del mercado.
3.3. Conocer la normativa básica de actividades marisqueras, protección general del medio litoral marino y seguridad e higiene.	3.3.1. Reconocer las disposiciones legales de obligado cumplimiento en la actividad marisquera. 3.3.2. Recordar el régimen de infracciones y sanciones aplicables en la explotación de recursos marisqueros. 3.3.3. Definir acciones preventivas y/o de protección de la salud en el trabajo en la zona intermareal.

Contenidos teórico-prácticos.

- Artes de marisqueo.
- Tipos.
- Regulación de la extracción marisquera.
- Rendimiento máximo sostenible.
- Esfuerzo de extracción.
- Planes de explotaciones.

- Vedas.
- Tallas mínimas legales.
- Especies protegidas.
- Criterios de selección y clasificación.
- Normativa aplicada a la actividad marisquera.
- Normativa de comercialización.
- Calidad del producto.
- Seguridad e Higiene en la actividad marisquera.
- Factores de riesgo.
- Medidas de prevención.
- Asociacionismo laboral y/o empresarial.
- Cofradías de pescadores.
- Organización de productores.
- Asociaciones de mariscadores.
- Efectuar extracciones a pie, en playa y costa rocosa.
- Efectuar el armado de artes de marisqueo a pie.
- Utilizar los instrumentos de medida para la determinación de talla y peso de los individuos cosechados.
- Clasificar los ejemplares según especie y calidades.
- Realizar el embalaje y/o envasado de los ejemplares extraídos.
- Manejar la normativa básica en materia de cultivos marinos y explotaciones marisqueras.

3. REQUISITOS PERSONALES.

3.1. Requisitos del profesorado

- Nivel académico:
 - Titulación universitaria (Biología, Ciencias del Mar, y afines del sector) ó capacitación profesional equivalente en la ocupación.
- Experiencia profesional:
 - Tres años de experiencia en la ocupación, o en actividades relacionadas con el sector.
- Nivel pedagógico:
 - Formación metodológica o experiencia docente.

3.2. Requisitos de acceso del alumnado

- Nivel académico:
 - Certificado de escolaridad o conocimientos generales equivalentes.
- Experiencia profesional:
 - No se requiere experiencia laboral.
- Condiciones físicas:
 - Ausencia de limitaciones físicas que impidan el desarrollo de la actividad.

4. REQUISITOS MATERIALES

4.1. Instalaciones:

- Aula de clases teóricas:
 - Superficie: 2 m² por alumno.
 - Mobiliario: Estará equipada con mobiliario docente para 15 plazas, además de los elementos auxiliares.
- Instalaciones para prácticas:
 - Se dispondrá, asimismo de aula de clases prácticas, dotadas de mobiliario y elementos auxiliares para 15 alumnos.
 - Las instalaciones deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad exigidos por la legislación vigente, y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.
- Otras instalaciones
 - Se dispondrá de una parcela en playa, de fácil acceso, acotable, con una superficie mínima de 500 m².

Asimismo, se dispondrá de zona o franja rocosa litoral, de libre y fácil acceso, con una superficie mínima suficiente para la realización de las prácticas.

4.2. Equipo y maquinaria:

- Televisión en color.
- Equipo de vídeo.
- Lupa binocular.

4.3. Herramientas y utillaje

- Artes de marisqueo.
- Rastrillos.
- Azadas.
- Palas.
- Calibres o pie de rey.
- Cinta métrica.
- Termómetros.
- Salinómetros.
- Chalecos salvavidas.
- Aros salvavidas.
- Botiquín.
- Linternas.
- Martillos.
- Sierra.

4.4. Material de consumo:

- Ropas de aguas.
- Botas.
- Guantes.
- Semilla de moluscos.
- Cuerdas.
- Cajas de madera y plástico.
- Sacos de malla.
- Bolsas de plástico.
- Agujas de coser redes.
- Hilo de nylon.
- Corchos.
- Madera.
- Mallas de plástico.
- Redes.
- Material de limpieza.
- Tornillería.