

Confeccionar inventarios, listas de stocks.
Coordinarse con el mantenimiento general y por servicios.

Realizar pedidos de repuestos y materiales de uso con especificaciones claras y completas.

Registrar los pedidos.

Realizar seguimiento de las órdenes de pedido.

Recepcionar los pedidos y comprobar los albaranes de entrega.

Comprobar que los materiales recibidos, se corresponden con las órdenes de pedido.

Etiquetar y comprobar el mismo antes del almacenamiento.

Verificar las condiciones de almacenaje.

Utilizar sistemas manuales e informáticos para controlar mínimos de stocks, renovaciones, bajas, etc., de los materiales de uso.

Dar de baja los materiales, herramientas y repuestos, utilizados o inservibles.

Transmitir la información obtenida.

e) Seguridad de la tripulación y pasajeros:

Realizar la puesta al día del botiquín.

Elaborar informe de la formación de la tripulación y pasajeros en la ejecución de los planes de emergencia reglamentarios.

Verificar el correcto estado de los «dispositivos de salvamento», incluido el «equipo de los botes salvavidas» utilizando listas de los certificados y las instrucciones de mantenimiento o, en su caso, el «programa planificado de mantenimiento» SOLAS III/52.

Preparación, zallado y arriado de las embarcaciones de supervivencia.

Gobierno de embarcaciones de supervivencia y rescate.

Preparar guindolas.

Guarnir escalas de práctico.

Guarnir «escala real» y planchas.

Realizar la carga de los extintores contra incendios portátiles.

Verificar el correcto estado de los medios de seguridad contra incendios, siguiendo listas de comprobación de los certificados e instrucción de mantenimiento.

ANEXO II

Requisitos de espacios e instalaciones del currículo del ciclo formativo de Técnico superior en Supervisión y Control de Máquinas e Instalaciones del Buque

De conformidad con la disposición final segunda del Real Decreto 722/1994, de 22 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Supervisión y Control de Máquinas e Instalaciones del Buque, los requisitos de espacios e instalaciones de dicho ciclo formativo son:

Espacio formativo	Superficie — m ²	Grado de utilización — Porcentaje
Taller de máquinas	240	30
Taller eléctrico-electrónico	120	25
Taller de seguridad y supervivencia.	120	15
Aula polivalente	60	30

El «grado de utilización» expresa en tanto por ciento la ocupación del espacio, por un grupo de alumnos, prevista para la impartición del ciclo formativo.

14882 REAL DECRETO 746/1994, de 22 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico superior en Producción Acuícola.

El Real Decreto 723/1994, de 22 de abril, ha establecido el título de Técnico superior en Producción Acuícola y sus correspondientes enseñanzas mínimas, en consonancia con el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, que a su vez fija las directrices generales sobre los títulos de formación profesional y sus enseñanzas mínimas.

De conformidad con el artículo 4 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General de Sistema Educativo, corresponde a las Administraciones educativas y, en su caso, al Gobierno establecer el currículo del correspondiente ciclo formativo en sus respectivos ámbitos de competencia. Los principios relativos a la ordenación académica, a la organización y al desarrollo didáctico que fundamentan el currículo del ciclo formativo que se establece en el presente Real Decreto son los mismos que han quedado expuestos en el preámbulo del Real Decreto 744/1994, de 22 de abril.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, previo informe del Consejo Escolar del Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 22 de abril de 1994,

DISPONGO:

Artículo 1.

1. El presente Real Decreto determina el currículo para las enseñanzas de formación profesional vinculadas al título de Técnico superior en Producción Acuícola. A estos efectos, la referencia del sistema productivo se establece en el Real Decreto 723/1994, de 22 de abril, por el que se prueban las enseñanzas mínimas del título. Los objetivos expresados en término de capacidades y los criterios de evaluación del currículo del ciclo formativo son los establecidos en el citado Real Decreto.

2. Los contenidos del currículo se establecen en el anexo I del presente Real Decreto.

3. En el anexo II del presente Real Decreto se determinan los requisitos de espacios e instalaciones que deben reunir los centros educativos para la impartición del presente ciclo formativo.

Artículo 2.

El presente Real Decreto será de aplicación en el ámbito territorial de gestión del Ministerio de Educación y Ciencia.

Artículo 3.

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos:

1. Son módulos profesionales del primer curso:

Organización del proceso productivo acuícola.

Cultivo de moluscos.

Cultivo de peces.

2. Son módulos profesionales del segundo curso:

Cultivo de crustáceos.

Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.

Producción de cultivos auxiliares.

Relaciones en el entorno de trabajo.

Formación y orientación laboral.

Formación en centro de trabajo.

Disposición adicional única.

De acuerdo con las exigencias de organización y metodología de la educación de adultos, tanto en la modalidad de educación presencial como en la de educación a distancia, el Ministerio de Educación y Ciencia podrá adaptar el currículo al que se refiere el presente Real Decreto conforme a las características, condiciones y necesidades de la población adulta.

Disposición final primera.

El currículo establecido en el presente Real Decreto será de aplicación supletoria en las Comunidades Autónomas que se encuentren en pleno ejercicio de sus competencias educativas, de conformidad con lo establecido en el artículo 149.3 de la Constitución.

Disposición final segunda.

La distribución horaria semanal de los diferentes módulos profesionales que corresponden a este ciclo formativo será establecida por el Ministerio de Educación y Ciencia.

Disposición final tercera.

El Ministro de Educación y Ciencia dictará las normas pertinentes en materia de evaluación y promoción de los alumnos.

Disposición final cuarta.

Se autoriza al Ministro de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en este Real Decreto.

Disposición final quinta.

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

Dado en Madrid a 22 de abril de 1994.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,
GUSTAVO SUAREZ PERTIERRA

ANEXO I**Módulo profesional 1: organización del proceso productivo acuícola****CONTENIDOS (duración 320 horas)**

a) Normativa nacional y comunitaria relativa a la producción acuícola.

b) Medio ambiente:

Riesgos e impactos ambientales: tipos.

Contaminación de las aguas y el aire.

Técnicas de detección. Medidas de prevención, conservación y corrección.

c) Organización de las operaciones de cultivo:

Clasificación de la acuicultura. Esquemas del proceso de cultivo de las principales especies. Análisis de diagramas de los procesos de producción. Densidades óptimas de cultivo según la especie y las características ambientales.

Ciclos biológicos y de producción.

Estima de la producción y rentabilidad.

Curvas, ecuaciones y tasas de crecimiento y mortalidad de las especies en cultivo.

Tasas de crecimiento y mortalidad.

Disposición en planta de las instalaciones y equipos.
Necesidades de personal.

d) Sistemas y métodos de trabajo en acuicultura:

Optimización de los métodos de trabajo en acuicultura.

Análisis de tareas y descripción de puestos de trabajo en instalaciones de acuicultura.

Elaboración de «hojas de instrucciones» para la producción.

e) Planificación y control del cultivo:

Conceptos generales sobre gestión de la producción. Programación del proceso de cultivo. Métodos. Control del proceso productivo. Aplicaciones informáticas.

Demanda comercial de las especies cultivables.

f) Estructura organizativa y funcional de la acuicultura:

Relación entre las distintas secciones.

Objetivos y subfunciones de la producción por especies.

g) Hidrología y biología de medios acuáticos:

Características fisicoquímicas del agua.

Características de los ecosistemas acuáticos.

Geología y sedimentología. Tipos de costa y sus características.

Ecología del medio acuático: comunidades acuáticas, redes tróficas.

Especies biológicas apropiadas al medio.

Recursos acuáticos.

La atmósfera y la hidrosfera: dinámica y balance hidrológico.

Las zonas litorales.

Recursos hídricos.

h) Instalaciones de cultivo, equipos de cultivo y equipos auxiliares de cultivo:

Identificación y descripción de los equipos e instalaciones.

Funcionamiento general de los equipos e instalaciones. Parámetros de control.

Prestaciones de los equipos e instalaciones.

Sus relaciones y aplicaciones al cultivo.

Módulo profesional 2: cultivo de moluscos**CONTENIDOS (duración 320 horas)**

a) Taxonomía, anatomía y fisiología de moluscos:

Grupos taxonómicos.

Especies de interés comercial.

Morfología y anatomía de moluscos.

Alimentación.

Ecología y distribución (biogeografía) de las principales especies de interés comercial.

Biología y fisiología de los moluscos.

Reproducción, épocas de desove.

Genética aplicada.

b) Instalaciones para el cultivo de moluscos:

Sistemas de cultivo de moluscos.

Características, requerimientos y especies apropiadas.

Instalaciones para la reproducción controlada.

Instalaciones de preengorde y engorde.

Estructuras de cultivo. Maquinaria auxiliar.

c) Producción de semilla de moluscos en criadero:

Captura, selección y acondicionamiento de reproductores.

Técnicas de inducción a puesta.
Fecundación. Procesos del cultivo.
Desarrollo larvario.
Densidades óptimas. Alimentación.
Fijación.
Colectores para captación de semilla en criadero.
Adaptación de la semilla a las condiciones naturales.
Factores ambientales.

d) Preengorde y engorde de moluscos:

Adquisición, captación o captura de semillas.
Criterios de control de calidad de semilla. Selección.
Construcción de colectores para la captación natural.
Técnicas de preengorde y engorde.
Factores abióticos y bióticos.
Densidades óptimas.

Particularidades del cultivo de las principales especies de interés.

Litoral. Clasificación. Medio ambiente.

Depuración. Estabulación.

Competidores y depredadores. Clasificación.

e) Métodos analíticos de control de la producción:

Control de calidad del agua, productos intermedios y de la producción final. Técnicas de muestreo.

Aparatos de toma de muestras.

Técnicas analíticas, fundamentos y aplicaciones.

Técnicas instrumentales.

Determinación y valores limitantes.

f) Patología:

Principales enfermedades infecciosas de los moluscos.

Síntomas de enfermedad.

Métodos de muestreo, preparación y envío de muestras para análisis patológico.

Técnicas de diagnóstico de enfermedades: principios y fundamentos.

Métodos de prevención y control de enfermedades.

Módulo profesional 3: cultivo de crustáceos

CONTENIDOS (duración 225 horas)

a) Taxonomía, anatomía y fisiología de crustáceos:

Grupos taxonómicos.

Especies de interés comercial.

Morfología y anatomía de crustáceos.

Alimentación y nutrición.

Ecología y distribución (biogeografía) de las principales especies de interés comercial.

Biología y fisiología de los crustáceos.

Reproducción. Epocas de desove.

Genética aplicada.

b) Instalaciones de cultivo de crustáceos:

Instalaciones para la reproducción controlada.

Instalaciones de preengorde y engorde.

Estructuras de cultivo (tanque, piscinas y estanques).

Maquinaria auxiliar.

c) Producción de postlarvas de crustáceos en criadero:

Captura, selección y acondicionamiento de reproductores.

Técnicas de inducción a puesta.

Fecundación, incubación.

Procesos del cultivo.

Desarrollo larvario.

Factores ambientales.

Densidades óptimas.

Alimentación tareas de cultivo.

Adaptación de las postlarvas a las condiciones naturales.

d) Preengorde y engorde de crustáceos:

Transporte de larvas y postlarvas.

Criterios de control de calidad de larvas y postlarvas.

Técnicas de preengorde y engorde.

Factores abióticos y bióticos.

Densidades óptimas.

Particularidades del cultivo de las principales especies de interés.

Litoral. Clasificación. Medio ambiente.

Estabulación (cetáceas).

Competidores y depredadores. Clasificación.

e) Métodos analíticos de control de la producción:

Control de calidad del agua, productos intermedios y de la producción final.

Técnicas de muestreo.

Aparatos de toma de muestras.

Técnicas analíticas, fundamentos y aplicaciones.

Técnicas instrumentales.

f) Patología:

Principales enfermedades infecciosas de los crustáceos.

Síntomas de enfermedad.

Métodos de muestreo, preparación y envío de muestras para análisis patológico.

Técnicas de diagnóstico de enfermedades: principios y fundamentos.

Métodos de prevención, tratamiento y control de enfermedades.

Módulo profesional 4: cultivo de peces

CONTENIDOS (duración 320 horas)

a) Taxonomía, anatomía y fisiología de peces:

Grupos taxonómicos.

Especies de interés comercial.

Morfología y anatomía de peces.

Alimentación y nutrición.

Ecología y distribución (biogeografía) de las principales especies de interés comercial.

Biología y fisiología de los peces.

Reproducción. Epoca de desove.

Genética aplicada.

b) Instalaciones de cultivo de peces:

Instalaciones para la reproducción controlada.

Instalaciones de preengorde y engorde.

Estructuras de cultivo (tanques, piscinas y estanques).

Maquinaria auxiliar.

c) Producción de alevines de peces en criadero:

Captura, selección y acondicionamiento de reproductores.

Técnicas de inducción a puesta.

Fecundación.

Incubación.

Procesos del cultivo.

Desarrollo larvario.

Factores ambientales. Areas de influencia.

Densidades óptimas.

Alimentación.

Adaptación de los alevines a las condiciones naturales.

d) Preengorde y engorde de peces:

Transporte de alevines.

Criterios de control de calidad de alevines.

Técnicas de preengorde y engorde.
Factores abióticos y bióticos.
Densidades óptimas.
Particularidades del cultivo de las principales especies de interés.
Litoral. Clasificación. Medio ambiente.
Competidores y depredadores. Clasificación.

f) Métodos analíticos de control de la producción:

Control de calidad del agua, productos intermedios y de la producción final.
Técnicas de muestreo.
Aparatos de toma de muestras.
Técnicas analíticas, fundamentos y aplicaciones.
Técnicas instrumentales.

g) Patología:

Principales enfermedades infecciosas de los peces.
Síntomas de enfermedad.
Métodos de muestreo, preparación y envío de muestras para análisis patológico.
Técnicas de diagnóstico de enfermedades: principios y fundamentos.
Métodos de prevención, tratamiento y control de enfermedades.

Módulo profesional 5: administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa

CONTENIDOS (duración 95 horas)

a) La empresa y su entorno:

Concepto jurídico-económico de empresa.
Definición de la actividad.
Localización, ubicación y dimensión legal de la empresa.

b) Formas jurídicas de las empresas:

El empresario individual.
Sociedades.
Análisis comparativo de los distintos tipos de empresas.

c) Gestión de constitución de una empresa:

Relación con organismos oficiales.
Trámites de constitución.
Ayudas y subvenciones al empresario.
Fuentes de financiación.

d) Gestión de personal:

Convenio del sector.
Diferentes tipos de contratos laborales.
Nómina.
Seguros Sociales.

e) Gestión administrativa:

Documentación administrativa.
Contabilidad y libros contables.
Inventario y valoración de existencias.
Cálculo del coste, beneficio y precio de venta.

f) Gestión comercial:

Elementos básicos de la comercialización.
Técnicas de venta y negociación.
Atención al cliente.

g) Obligaciones fiscales:
Calendario fiscal.
Impuestos más importantes que afectan a la actividad de la empresa:
Liquidación de IVA e IRPF.
h) Proyecto empresarial.

Módulo profesional 6: producción de cultivos auxiliares

CONTENIDOS (duración 210 horas)

a) Instalaciones de cultivos auxiliares:

Instalaciones de cultivo de microalgas: cámara isotérmica, recipientes de cultivo.
Instalaciones de cultivo de zooplancton: tanques y recipientes de cultivo.
Características de los materiales de la instalación.

b) Cultivo de microalgas:

Principales especies de interés en acuicultura.
Características biológicas y nutritivas. Requerimientos.
Clasificación de los cultivos.
Aislamiento de cepas.
Métodos de cultivo, purificación y control. Cosecha.
Técnicas de aislamiento a partir del medio natural.
Microalgas de desarrollo natural.

c) Cultivo de zooplancton:

Principales grupos y especies de interés en acuicultura.
Características biológicas y nutritivas. Requerimientos.
Origen y conservación de cepas.
Métodos de cultivo.
Técnicas de enriquecimiento.
Cosecha.
Técnicas de aislamiento de cepas a partir del medio natural.

Módulo profesional 7: relaciones en el entorno de trabajo

CONTENIDOS (duración 65 horas)

a) La comunicación en la empresa:

Producción de documentos en los cuales se contengan las tareas asignadas a los miembros de un equipo.
Comunicación oral de instrucciones para la consecución de unos objetivos.
Tipos de comunicación: oral/escrita. Formal/informal. Ascendente/descendente/horizontal.
Etapas de un proceso de comunicación: emisores, transmisores. Canales, mensajes. Receptores, decodificadores. «Feedback».
Redes de comunicación, canales y medios.
Dificultades/barreras en la comunicación: el arco de distorsión. Los filtros. Las personas. El código de racionalidad.
Recursos para manipular los datos de la percepción: estereotipos. Efecto halo. Proyección. Expectativas. Percepción selectiva. Defensa perceptiva.
La comunicación generadora de comportamientos.
Comunicación como fuente de crecimiento.
El control de la información. La información como función de dirección.

b) Negociación:

Concepto y elementos.
Estrategias de negociación.
Estilos de influencia.

c) Solución de problemas y toma de decisiones:

Resolución de situaciones conflictivas originadas como consecuencia de las relaciones en el entorno de trabajo.

Proceso para la resolución de problemas: enunciado. Especificación. Diferencias. Cambios. Hipótesis, posibles causas. Causa más probable.

Factores que influyen en una decisión: la dificultad del tema. Las actitudes de las personas que intervienen en la decisión.

Métodos más usuales para la toma de decisiones en grupo: consenso. Mayoría.

Fases en la toma de decisiones: enunciado. Objetivos, clasificación. Búsqueda de alternativas, evaluación. Elección tentativa. Consecuencias adversas, riesgos, Probabilidad, gravedad. Elección final.

d) Estilos de mando:

Dirección y/o liderazgo: definición. Papel del mando. Estilos de dirección: «laissez-faire». Paternalista. Burocrático. Autocrático. Democrático.

Teorías, enfoques de liderazgo: teoría del «gran hombre». Teoría de los rasgos. Enfoque situacional. Enfoque funcional. Enfoque empírico.

La teoría del liderazgo situacional de Paul Hersay.

e) Conducción/dirección de equipos de trabajo:

Aplicación de las técnicas de dinamización y dirección de grupos.

Etapas de una reunión.

Tipos de reuniones.

Técnicas de dinámica y dirección de grupos.

Tipología de los participantes.

Preparación de la reunión.

Desarrollo de la reunión.

Los problemas de las reuniones.

f) La motivación en el entorno laboral:

Definición de la motivación.

Principales teorías de motivación: McGregor. Maslow. Stogdell. Herzberg. McClelland. Teoría de la equidad.

Diagnóstico de factores motivacionales: motivo de logro. «Locus control».

Módulo profesional 8: formación y orientación laboral**CONTENIDOS (duración 65 horas)**

a) Salud laboral:

Condiciones de trabajo y seguridad. Salud laboral y calidad de vida. El medio ambiente y su conservación.

Factores de riesgo: físicos, químicos, biológicos, organizativos. Medidas de prevención y protección.

Técnicas aplicadas de la organización «segura» del trabajo.

Técnicas generales de prevención/protección. Análisis, evaluación y propuesta de actuaciones.

Casos prácticos.

Prioridades y secuencias de actuación en caso de accidentes.

Aplicación de técnicas de primeros auxilios: consciencia/inconsciencia. Reanimación cardiopulmonar. Traumatismos. Salvamento y transporte de accidentados.

b) Legislación y relaciones laborales:

Derecho laboral: normas fundamentales.

La relación laboral. Modalidades de contratación, salarios e incentivos. Suspensión y extinción del contrato.

Seguridad Social y otras prestaciones.

Organos de representación.

Convenio colectivo. Negociación colectiva.

c) Orientación e inserción sociolaboral:

El mercado laboral. Estructura. Perspectivas del entorno.

El proceso de búsqueda de empleo: fuentes de información, mecanismos de oferta-demanda, procedimientos y técnicas.

Iniciativas para el trabajo por cuenta propia. Trámites y recursos de constitución de pequeñas empresas.

Recursos de auto-orientación profesional. Análisis y evaluación del propio potencial profesional y de los intereses personales. La superación de hábitos sociales discriminatorios. Elaboración de itinerarios formativos/professionalizadores. La toma de decisiones.

d) Principios de economía:

Variables macroeconómicas. Indicadores socioeconómicos. Sus interrelaciones.

Economía de mercado: oferta y demanda. Mercados competitivos.

Relaciones socioeconómicas internacionales: CEE.

e) Economía y organización de la empresa:

Actividad económica de la empresa: criterios de clasificación.

La empresa: tipos de modelos organizativos. Areas funcionales. Organigramas.

Funcionamiento económico de la empresa: patrimonio de la empresa. Obtención de recursos: financiación propia, financiación ajena. Interpretación de estados de cuentas anuales. Costes fijos y variables.

Módulo profesional de formación en centro de trabajo**CONTENIDOS (duración 380 horas)**

a) Control de operaciones de planificación y mantenimiento de instalaciones, equipos y maquinarias:

Elaboración de programas de trabajo en función de las labores según el tipo y la fase del cultivo.

Elaboración de informes sobre el estado de los equipos y maquinarias de la empresa.

b) Realización de operaciones derivadas de los cultivos:

Realización de operaciones de control de los parámetros de cultivo.

Realización de operaciones de control del estado de los cultivos según el tipo y la fase de las mismas: conteos. Muestreos. Control sanitario.

c) Integración en el equipo humano de la empresa:

Realización correcta de las órdenes recibidas.

Ejecución correcta del mando sobre su equipo de trabajo.

d) Aplicación de criterios de seguridad e higiene en todas las fases de los procesos.

e) Realización de operaciones de clasificación, envasado, conservación y control de calidad de la cosecha.

ANEXO II**Requisitos de espacios e instalaciones del currículo del ciclo formativo de Técnico superior en Producción Acuícola**

De conformidad con la disposición final segunda del Real Decreto 723/1994, de 22 de abril, por el que se establece el título de Técnico superior en Producción Acuícola, los requisitos de espacios e instalaciones de dicho ciclo formativo son:

Espacio formativo	Superficie — m ²	Grado de utilización — Porcentaje
Instalación/taller de cultivo	300	50
Laboratorio de análisis	120	15
Aula polivalente	60	35

El «grado de utilización» expresa en tanto por ciento la ocupación del espacio, por un grupo de alumnos, prevista para la impartición del ciclo formativo.

14883 REAL DECRETO 747/1994, de 22 de abril, por el que se establece el currículo del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de Técnico en Pesca y Transporte Marítimo.

El Real Decreto 724/1994, de 22 de abril, ha establecido el título de Técnico en Pesca y Transporte Marítimo y sus correspondientes enseñanzas mínimas, en consonancia con el Real Decreto 676/1993, de 7 de mayo, que a su vez fija las directrices generales sobre los títulos de formación profesional y sus enseñanzas mínimas.

De conformidad con el artículo 4 de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General de Sistema Educativo, corresponde a las Administraciones educativas y, en su caso, al Gobierno establecer el currículo del correspondiente ciclo formativo en sus respectivos ámbitos de competencia. Los principios relativos a la ordenación académica, a la organización y al desarrollo didáctico que fundamentan el currículo del ciclo formativo que se establece en el presente Real Decreto son los mismos que han quedado expuestos en el preámbulo del Real Decreto 744/1994, de 22 de abril.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Educación y Ciencia, previo informe del Consejo Escolar del Estado, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 22 de abril de 1994,

DISPONGO:

Artículo 1.

1. El presente Real Decreto determina el currículo para las enseñanzas de formación profesional vinculadas al título de Técnico en Pesca y Transporte Marítimo. A estos efectos, la referencia del sistema productivo se establece en el Real Decreto 724/1994, de 22 de abril, por el que se prueban las enseñanzas mínimas del título. Los objetivos expresados en término de capacidades y los criterios de evaluación del currículo del ciclo formativo son los establecidos en el citado Real Decreto.

2. Los contenidos del currículo se establecen en el anexo I del presente Real Decreto.

3. En el anexo II del presente Real Decreto se determinan:

a) En el apartado 1, la atribución docente de los módulos profesionales incorporados al currículo del ciclo formativo.

b) En el apartado 2, los requisitos de espacios e instalaciones que deben reunir los centros educativos para la impartición del presente ciclo formativo.

Artículo 2.

El presente Real Decreto será de aplicación en el ámbito territorial de gestión del Ministerio de Educación y Ciencia.

Artículo 3.

Los módulos profesionales de este ciclo formativo se organizarán en dos cursos académicos:

1. Son módulos profesionales del primer curso:

Estabilidad y maniobra del buque.
Navegación y comunicaciones del buque.
Pesca extracción y conservación.
Automatización: regulación y control.
Relaciones en el entorno de trabajo.

2. Son módulos profesionales del segundo curso:

Administración del buque.
Seguridad, supervivencia y primeros auxilios en la mar.
Lengua extranjera (inglés).
Formación en centro de trabajo.
Formación y orientación laboral.

Disposición adicional única.

De acuerdo con las exigencias de organización y metodología de la educación de adultos, tanto en la modalidad de educación presencial como en la de educación a distancia, el Ministerio de Educación y Ciencia podrá adaptar el currículo al que se refiere el presente Real Decreto conforme a la características, condiciones y necesidades de la población adulta.

Disposición final primera.

El currículo establecido en el presente Real Decreto será de aplicación supletoria en las Comunidades Autónomas que se encuentren en pleno ejercicio de sus competencias educativas, de conformidad con lo establecido en el artículo 149.3 de la Constitución.

Disposición final segunda.

La distribución horaria semanal de los diferentes módulos profesionales que corresponden a este ciclo formativo será establecida por el Ministerio de Educación y Ciencia.

Disposición final tercera.

El Ministro de Educación y Ciencia dictará las normas pertinentes en materia de evaluación y promoción de los alumnos.

Disposición final cuarta.

Se autoriza al Ministro de Educación y Ciencia para dictar las disposiciones que sean precisas para la aplicación de lo dispuesto en este Real Decreto.

Disposición final quinta.

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

Dado en Madrid a 22 de abril de 1994.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Educación y Ciencia,
GUSTAVO SUAREZ PERTIERRA