



MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE  
EDUCACIÓN Y FORMACIÓN  
PROFESIONAL

DIRECCIÓN GENERAL  
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL  
DE LAS CUALIFICACIONES

# PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANIPULACIÓN Y  
CONSERVACIÓN EN PESCA Y ACUICULTURA**

**Código: MAP006\_2**

**NIVEL: 2**

**GUÍAS DE EVIDENCIA DE LA COMPETENCIA  
PROFESIONAL**

**(DOCUMENTO RESERVADO PARA USO EXCLUSIVO DE  
PERSONAL ASESOR Y EVALUADOR)**



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro



## ÍNDICE GENERAL ABREVIADO

1. Presentación de la Guía	4
2. Criterios generales para la utilización de las Guías de Evidencia	5
3. Guía de Evidencia de la UC0010_1: Contribuir a las operaciones de cubierta en una embarcación pesquera	7
4. Guía de Evidencia de la UC0733_1: Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo	27
5. Guía de Evidencia de la UC0015_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura	45
6. Guía de Evidencia de la UC0016_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura	67
7. Glosario de términos utilizados en Manipulación y conservación en pesca y acuicultura	85



## 1. PRESENTACIÓN DE LA GUÍA

Las Guías de Evidencia de las Unidades de Competencia, en su calidad de instrumentos de apoyo a la evaluación, se han elaborado con una estructura sencilla y un contenido adecuado a las finalidades a que deben contribuir, como son las de optimizar el procedimiento de evaluación, y coadyuvar al logro de los niveles requeridos en cuanto a validez, fiabilidad y homogeneidad, tanto en el desarrollo de los procesos como en los resultados mismos de la evaluación.

Para ello, la elaboración de las Guías parte del referente de evaluación constituido por la Unidad de Competencia considerada (en adelante UC), si bien explicitando de otra manera sus elementos estructurales, en el convencimiento de que así se facilita la labor específica del personal asesor y evaluador. Hay que advertir que, en todo caso, se parte de un análisis previo y contextualización de la UC para llegar, mediante la aplicación de la correspondiente metodología, a la concreción de los citados elementos estructurales.

En la línea señalada, se han desglosado las competencias profesionales de la UC en competencias técnicas y sociales.

Las competencias técnicas aparecen desglosadas en el **saber hacer** y en el **saber**; y las sociales en el **saber estar**. Este conjunto de “saberes” constituyen las tres dimensiones más simples y clásicas de la competencia profesional.

La dimensión relacionada con el **saber hacer** aparece explicitada en forma de actividades profesionales que subyacen en las realizaciones profesionales (RPs) y criterios de realización (CRs).

Conviene destacar que la expresión formal de las actividades profesionales se ha realizado mediante un lenguaje similar al empleado por las y los trabajadores y el empresariado, de aquí su ventaja a la hora de desarrollar autoevaluaciones, o solicitar información complementaria a las empresas.

La dimensión de la competencia relacionada con el saber, comprende el conjunto de conocimientos de carácter técnico sobre conceptos y procedimientos, se ha extraído del módulo formativo correspondiente a cada UC, si bien se ha reorganizado para su mejor utilidad, asociando a cada una de las actividades profesionales principales aquellos saberes que las soportan y, en su caso, creando un bloque transversal a todas ellas.

En cuanto a la dimensión de la competencia relacionada con el saber estar, se han extraído, caso de existir, de las correspondientes RPs y CRs de la UC, en forma de capacidades de tipo actitudinal.



Por último indicar que, del análisis previo de la UC y de su contexto profesional, se ha determinado el **contexto crítico** para la evaluación, cuya propiedad fundamental radica en que, vertido en las situaciones profesionales de evaluación, permite obtener resultados en la evaluación razonablemente transferibles a todas las situaciones profesionales que se pueden dar en el contexto profesional de la UC. Precisamente por esta importante propiedad, el contexto que subyace en las situaciones profesionales de evaluación se ha considerado también en la fase de asesoramiento, lográndose así una economía de recursos humanos, materiales y económicos en la evaluación de cada candidatura.

## 2. CRITERIOS GENERALES PARA LA UTILIZACIÓN DE LAS GUÍAS DE EVIDENCIA

La estructura y contenido de esta “Guía de Evidencia de Competencia Profesional” (en adelante GEC) se basa en los siguientes criterios generales que deben tener en cuenta las Comisiones de Evaluación, el personal evaluador y el asesor.

**Primero.-** Si las Comisiones de Evaluación deciden la aplicación de un método de evaluación mediante observación en el puesto de trabajo, el referente de evaluación que se utilice para valorar las evidencias de competencia generadas por las candidatas y candidatos, serán las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC de que se trate, en el contexto profesional que establece el apartado 1.2. de la correspondiente GEC.

**Segundo.-** Si la Comisión de Evaluación apreciara la imposibilidad de aplicar la observación en el puesto de trabajo, esta GEC establece un marco flexible de evaluación –**las situaciones profesionales de evaluación**– para que ésta pueda realizarse en una situación de trabajo simulada, si así se decide por la citada Comisión. En este caso, para valorar las evidencias de competencia profesional generadas por las candidatas y candidatos, se utilizarán los **criterios de evaluación** del apartado 1.2. de la correspondiente GEC, formados por “criterios de mérito”; “indicadores”; “escalas de desempeño competente” y ponderaciones que subyacen en las mismas. Conviene señalar que los citados criterios de evaluación se extraen del análisis de las RPs y CRs de la UC de que se trate. Hay que destacar que la utilización de situaciones profesionales de evaluación (de las que las Comisiones de Evaluación podrán derivar **pruebas profesionales**), con sus criterios de evaluación asociados, incrementan la validez y fiabilidad en la inferencia de competencia profesional.

**Tercero.-** Sin perjuicio de lo anterior, la GEC contiene también otros referentes –**las especificaciones de evaluación relacionadas con las**



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro

**dimensiones de la competencia-** que permiten valorar las evidencias indirectas que aporten las candidatas y candidatos mediante su historial profesional y formativo, entre otros, así como para orientar la aplicación de otros métodos de obtención de nuevas evidencias, mediante entrevista profesional estructurada, pruebas de conocimientos, entre otras.

A modo de conclusión, puede decirse que la aplicación de los tres criterios generales anteriormente descritos, persigue la finalidad de contribuir al rigor técnico, validez, fiabilidad y homogeneidad en los resultados de la evaluación y, en definitiva, a su calidad, lo cual redundará en la mejor consideración social de las acreditaciones oficiales que se otorguen y, por tanto, en beneficio de las trabajadoras y trabajadores cuyas competencias profesionales se vean acreditadas.



## GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

### “UC0010\_1: Contribuir a las operaciones de cubierta en una embarcación pesquera”

#### *Transversal en las siguientes cualificaciones:*

- MAP004\_1 Actividades en pesca de palangre, arrastre y cerco, y en transporte marítimo.
- MAP005\_2 Confección y mantenimiento de artes y aparejos.
- MAP006\_2 Manipulación y conservación en pesca y acuicultura.
- MAP230\_1 Actividades en pesca con artes de enmalle y marisqueo, y en transporte marítimo.
- MAP404\_1 Amarre de puerto y monoboyas.
- MAP572\_1 Actividades de extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas
- MAP573\_2 Mantenimiento de los equipos de un parque de pesca y de la instalación frigorífica.
- MAP575\_2 Operaciones de coordinación en cubierta y parque de pesca.
- MAP576\_3 Documentación pesquera.
- MAP577\_3 Observación de la actividad y control de las capturas de un buque pesquero.

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN EN PESCA Y ACUICULTURA

**Código: MAP006\_2**

**NIVEL: 2**



## 1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0010\_1: Contribuir a las operaciones de cubierta en una embarcación pesquera.

### 1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

#### a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en la contribución a las operaciones de cubierta en una embarcación pesquera, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

- 1. Participar en las operaciones básicas de arranchado, labores de carga y descarga del buque de pesca y auxiliar de acuicultura, siguiendo las órdenes del superior y en condiciones de seguridad, para mantener el buque a “son de mar”.***





- 1.1 Recepcionar las provisiones y pertrechos.
  - 1.2 Almacenar las provisiones y pertrechos con el fin de cumplir con los criterios de volumen, peso y localización.
  - 1.3 Estibar las provisiones y pertrechos con el fin de cumplir con los criterios de volumen, peso y localización.
  - 1.4 Cargar pesos mediante los dispositivos de movilización de cubierta con seguridad para evitar accidentes que puedan repercutir tanto en el buque como en la carga o la tripulación.
  - 1.5 Descargar pesos mediante los dispositivos de movilización de cubierta con seguridad para evitar accidentes que puedan repercutir tanto en el buque como en la carga o la tripulación.
  - 1.6 Trasladar pesos mediante los dispositivos de movilización de cubierta con seguridad para evitar accidentes que puedan repercutir tanto en el buque como en la carga o la tripulación.
  - 1.7 Embarcar el pescado teniendo en cuenta la naturaleza y embalaje del producto para garantizar su conservación.
  - 1.8 Desembarcar el pescado teniendo en cuenta la naturaleza y embalaje del producto para garantizar su conservación.
  - 1.9 Estibar el pescado en bodega o nevera teniendo en cuenta la naturaleza y embalaje del producto para garantizar su conservación.
- Desarrollar las actividades cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

**2. Ejecutar las maniobras del buque de pesca o auxiliar de acuicultura en puerto, su gobierno y guardia, su vigía y mantenimiento, siguiendo las instrucciones de su superior y en condiciones de seguridad, con objeto de garantizar la navegación.**

- 2.1 Preparar los cabos, anclas, defensas y demás equipamiento de maniobra a fin de evitar faltas y roturas.
  - 2.2 Utilizar los cabos, cables, cadenas y demás elementos de maniobra a fin de evitar faltas y roturas.
  - 2.3 Cumplir las guardias de vigía y de timón, observando el horizonte con el fin de detectar posibles objetos, blancos y luces, y vigilando los compases para garantizar la navegación.
  - 2.4 Efectuar trabajos de limpieza para la conservación del buque.
  - 2.5 Efectuar trabajos de engrase para la conservación del buque.
  - 2.6 Efectuar trabajos de lubricación para la conservación del buque.
  - 2.7 Efectuar trabajos de rascado para la conservación del buque.
  - 2.8 Efectuar trabajos de pintado para la conservación del buque.
  - 2.9 Manejar con fines comerciales embarcaciones de menos de diez metros, dedicadas a la pesca o auxiliar de acuicultura y que no transporten pasajeros.
- Desarrollar las actividades cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales y medioambientales aplicables.
- Desarrollar las actividades siguiendo las instrucciones de su superior.

**3. Ejecutar las faenas de pesca y la manipulación y conservación de los productos pesqueros y acuícolas, observando las normas de seguridad, higiene y protección de los recursos, siguiendo las instrucciones de su superior, a fin de garantizar la actividad pesquera y la optimización de los recursos.**



- 3.1 Ejecutar las faenas de pesca atendiendo al tipo de buque y el equipo de pesca a utilizar, con el fin de evitar daños y averías que retrasen la actividad pesquera.
  - 3.2 Manipular las capturas en el parque de pesca a fin de obtener una explotación óptima de la actividad.
  - 3.3 Conservar las capturas en el parque de pesca a fin de obtener una explotación óptima de la actividad.
- Desarrollar las actividades aplicando la normativa aplicable sobre protección del medio marino y sus recursos a fin de evitar daños medioambientales y normativa de higiene aplicable.
  - Desarrollar las actividades siguiendo las órdenes de su superior.

## **b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.**

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC0010\_1: Contribuir a las operaciones de cubierta en una embarcación pesquera. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Participación en las operaciones básicas de arranchado, labores de carga y descarga del buque de pesca y auxiliar de acuicultura.**

- Identificación y manejo de los útiles de trabajo:
  - Palets.
  - Paños.
  - Cabos.
  - Cables.
  - Grilletes.
  - Tensores.
  - Cadenas.
  - Maderas.
  - Ganchos.
  - Sarrias.
- Identificación y manejo de la maquinaria de movilización de carga:
  - Puntales.
  - Grúas.
  - Lanteones.
  - Aparejos de carga.
  - Maquinillas.
  - Chigres.
- Estiba y conservación del pescado:
  - Sustratos de conservación: hielo, salmuera.
  - Manipulación de la maquinaria: neveras, congeladores.
  - Manipulación de otros elementos: bandejas, contenedores, cajas de pescado.
  - Normas higiénico-sanitarias sobre manipulación de productos pesqueros.

### **2. Ejecución de maniobras del buque de pesca o auxiliar de acuicultura en puerto, su gobierno y guardia, su vigía y mantenimiento.**



- Manejo de los útiles de trabajo:
  - Bozas.
  - Tiradores.
- Manejo de la maquinaria de cubierta:
  - Molinetes.
  - Cabrestantes.
  - Guinche.
  - Chigre.
- Manejo de los instrumentos de gobierno y vigilancia:
  - Prismáticos.
  - Timón.
- Observación de instrumentos de gobierno:
  - Compás magnético.
  - Giroscópica.
  - Radar.
  - Sonda.
  - Piloto automático.
  - Equipos de comunicación.
- Ejecución de las operaciones de mantenimiento:
  - Piquetas eléctricas.
  - Cepillos metálicos eléctricos y manuales.
  - Rasquetas.
  - Rodillos.
  - Brochas.
  - Productos de conservación: pinturas, disolventes, grasas, aceites.

### **3. Ejecución de las faenas de pesca y manipulación y conservación de los productos pesqueros y acuícolas**

- Operaciones de pesca:
  - Con el arte de arrastre: largado, virado, manejo de la maquinilla, vaciado del copo.
  - Con el arte de cerco: cebado de anzuelos, empatado de anzuelo, confección de brazoladas, largado, virado, manejo de la maquinilla, salabardeo de las capturas.
  - Con el aparejo de palangre: largado, virado, manejo del halador, embarcado y despesca de las capturas.
  - Con artes de enmalle: largado, virado, desenmallado de las capturas.
- Mantenimiento del equipo de pesca:
  - Limpieza y mantenimiento de las artes y aparejos.
  - Revisión de equipos de cubierta y maquinaria auxiliar.
  - Ejecución de nudos y costuras.
  - Reparación de roturas en la red.

### **Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia**

- Ejecución de nudos y costuras: Tipos de nudos y costuras.
- Manejo de los útiles de trabajo:
  - Cabos.
  - Cadenas.
  - Cables.
- Aplicación de las normas de prevención de riesgos laborales:



- EPI (equipo de protección individual): casco, rodilleras, guantes, chaleco salvavidas, traje de neopreno, escaupines, calzado antideslizante, chaleco salvavidas.
- Elementos de seguridad colectivos: aros salvavidas, extintores, mangueras contra-incendios, balsas salvavidas.
- Normas básicas de prevención de riesgos laborales relativas al uso del equipo de protección individual y colectivo.
- Riesgos derivados de la actividad extractiva.

### **c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”**

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

#### 1. En relación con la empresa:

- 1.1 Respetar y cumplir los procedimientos y normas internas de la empresa.
- 1.2 Responsabilizarse del trabajo encomendado.

#### 2. En relación con sus superiores:

- 2.1 Escuchar y cumplir las instrucciones emitidas por su superior.
- 2.2 Colaborar activamente con su superior, avisando puntualmente de las incidencias.
- 2.3 Cumplir el plan de trabajo encomendado por su superior.

#### 3. En relación con los compañeros:

- 3.1 Participar y colaborar activamente en el trabajo en equipo.
- 3.2 Comunicarse eficazmente con los compañeros en cada momento, de forma respetuosa y participativa.
- 3.3 Comportarse con corrección y responsabilidad en todo momento.
- 3.4 Valorar la constancia y el esfuerzo propio y ajeno en la realización del trabajo.

#### 4. En relación con la seguridad y el medioambiente:

- 4.1 Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales y utilizar los equipos de protección individual necesarios para la actividad.
- 4.2 Respetar y cumplir las normas de protección medioambiental.
- 4.3 Preocupación por la clasificación selectiva de los residuos.
- 4.4 Mantener una actitud preventiva de vigilancia periódica de su estado de salud ante los riesgos laborales.

#### 5. En relación con la higiene:

- 5.1 Cumplir los protocolos higiénico-sanitarios en la manipulación de las capturas.
- 5.2 Mantener el área de trabajo con el grado apropiado de orden y limpieza.

#### 6. En relación con otros aspectos:

- 6.1 Cuidar el aseo personal.
- 6.2 Adaptarse al ritmo de trabajo y a la vida a bordo.



- 6.3 Actuar en el trabajo de forma eficiente bajo situaciones de presión o estrés.
- 6.4 Mostrar interés por aprender y mejorar en su trabajo.

## **1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación**

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC0010\_1: Contribuir a las operaciones de cubierta en una embarcación pesquera”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

### **1.2.1. Situación profesional de evaluación.**

#### **a) Descripción de la situación profesional de evaluación.**

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para llevar a cabo las operaciones de arranchado, carga, descarga y estiba, maniobra, gobierno y vigía de un buque pesquero o auxiliar de acuicultura, así como las faenas de pesca y la manipulación y conservación de los productos pesqueros, cumpliendo las normas de seguridad, higiene y protección de los recursos y siguiendo las instrucciones de su superior. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Arranchar el buque y preparar los dispositivos de movilización de cubierta y útiles de trabajo para las operaciones de carga y descarga.
2. Preparar los útiles de trabajo y manejar la maquinaria de cubierta en las operaciones de fondeo, atraque y desatraque.
3. Distinguir los distintos instrumentos de gobierno y vigilancia para la guardia de navegación.



4. Manejar máquinas y herramientas de mantenimiento y los productos de conservación del buque.
5. Manejar la maquinaria, los materiales y los útiles de trabajo para la pesca.
6. Manipular y conservar las capturas.

**Condiciones adicionales:**

- Se contemplarán en la evaluación los materiales utilizados en las distintas modalidades de pesca.
- Se contemplarán en la evaluación los distintos sistemas de conservación a bordo.
- Se dispondrá de los equipos, útiles de trabajo y maquinaria auxiliar requeridos por la situación profesional de evaluación, que además deberán ser de uso generalizado en el sector.
- Se asignará un tiempo limitado para aquellas actividades cuya ejecución lo requiera en la situación profesional real.
- Se comprobará la capacidad del candidato en respuesta a contingencias, poniéndole en alguna situación similar a las que se describen a continuación: durante la guarda de vigía y de timón se produce una situación anómala (fallo en los instrumentos de navegación y gobierno, avistamiento de objeto peligroso, entre otros). El candidato deberá demostrar su competencia para garantizar la navegación.

**b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación**

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Arranchado del buque</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Recepción de provisiones y pertrechos.</li><li>- Estiva y trincado de artes, aparejos, y pertrechos respetando los criterios de volumen y localización.</li><li>- Medición marcaje y estiba del cable en la maquinaria de</li></ul>



	<p>pesca.</p> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Preparación de los dispositivos de movilización de cubierta y útiles de trabajo para las operaciones de carga y descarga</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación y uso de los útiles de trabajo para cada tipo de carga.</li><li>- Manejo de los dispositivos de carga y descarga.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Preparación de los útiles de trabajo y manejar la maquinaria de cubierta en las operaciones de fondeo, atraque y desatraque</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación y uso de los útiles de trabajo que intervienen en las operaciones de fondeo, atraque y desatraque</li><li>- Manejo de la maquinaria de fondeo, atraque y desatraque.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Identificación e interpretación de los distintos instrumentos de gobierno y vigilancia para la guardia de navegación.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lectura de la aguja náutica y giroscópica.</li><li>- Manejo de los prismáticos de visión diurna y nocturna.</li><li>- Localización de blancos en el horizonte.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<p><i>Manejo de las máquinas y herramientas de mantenimiento y de los productos de conservación del buque</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación y manejo de las herramientas y la maquinaria de mantenimiento.</li><li>- Aplicación de los productos de conservación necesarios para el mantenimiento del buque.</li><li>- Siguiendo órdenes de superior responsable</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>
<p><i>Ejecución de las operaciones de pesca respetando la normativa de protección de los recursos (siguiendo las órdenes de su superior)</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación y manejo de los útiles de trabajo para las maniobras de pesca.</li><li>- Manejo de la maquinaria de pesca en las operaciones de largado y virado de las artes y aparejos de pesca.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala F.</i></p>
<p><i>Manipulación y conservación de las capturas</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación de las especies capturadas.</li><li>- Eviscerado, cortado, lavado y empacado el pescado.</li><li>- Aplicación de los distintos métodos de conservación de las capturas.</li><li>- Respeto de las normas higiénico-sanitarias</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala G.</i></p>

*Cumplimiento de la norma de prevención de riesgos laborales en el desarrollo de las operaciones en cubierta.*

- Consideración de los elementos, situaciones y acciones de riesgo para el trabajador.
- Consideración de elementos, situaciones y acciones de riesgo para otras personas.

*El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala H.*

## Escala A

5	<i>La recepción, la estiba y el trincado de artes, aparejos, provisiones y pertrechos se llevan a cabo aplicando los criterios de volumen y localización que corresponden a la naturaleza de la carga, consiguiendo un aprovechamiento máximo del espacio, y la medición, marcaje y estiba del cable en la maquinaria de pesca se ejecutan según el procedimiento y con rapidez, siguiendo las órdenes de su superior.</i>
4	<i>La recepción, la estiba y el trincado de artes, aparejos, provisiones y pertrechos se llevan a cabo aplicando los criterios de volumen y localización que corresponden a la naturaleza de la carga, y la medición, marcaje y estiba del cable en la maquinaria de pesca se ejecutan según el procedimiento, siguiendo las órdenes de su superior.</i>
3	<i>La recepción, la estiba y el trincado de artes, aparejos, provisiones y pertrechos se llevan a cabo aplicando los criterios de volumen y localización que corresponden a la naturaleza de la carga, y ejecuta la estiba del cable en la maquinaria de pesca según el procedimiento pero con errores en la medición y marcaje, siguiendo las órdenes de su superior.</i>
2	<i>La recepción y la estiba de artes, aparejos, provisiones y pertrechos se llevan a cabo aplicando los criterios de volumen y localización que se corresponden con la naturaleza de la carga, pero realiza el trincado de manera que se pueden producir desplazamientos en la carga, y ejecuta la medición, marcaje y estiba del cable en la maquinaria de pesca sin seguir el procedimiento e ignorando las órdenes de su superior.</i>
1	<i>La recepción, la estiba y el trincado de artes, aparejos, provisiones y pertrechos se llevan a cabo sin aplicar los criterios de volumen y localización, no realiza la medición, marcaje y estiba del cable de la maquinaria de pesca según el procedimiento y no sigue las órdenes de su superior.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.





## Escala B

5	<i>Maneja los útiles de trabajo y dispositivos de carga y descarga correspondientes a cada tipo de carga, ejecutándolas en una maniobra, siguiendo las órdenes de su superior.</i>
4	<i>Maneja los útiles de trabajo y dispositivos de carga y descarga correspondientes a cada tipo de carga, ejecutándolas en no más de dos maniobras, siguiendo las órdenes de su superior.</i>
3	<i>Identifica y utiliza los útiles de trabajo para cada tipo de carga, maneja los dispositivos de carga y descarga y los aplica al tipo de carga que les corresponde, necesitando varias maniobras, siguiendo las órdenes de su superior.</i>
2	<i>Identifica los útiles de trabajo y maneja los dispositivos de carga y descarga pero no los aplica al tipo de carga que les corresponde, e interpreta con fallos las órdenes de su superior.</i>
1	<i>No identifica ni maneja los útiles de trabajo ni los dispositivos de carga y descarga, y no entiende las órdenes de su superior.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

## Escala C

5	<i>Maneja los útiles de trabajo y la maquinaria que intervienen en las operaciones de fondeo, atraque y desatraque, ejecutando dichas operaciones a la primera maniobra y con rapidez, siguiendo las órdenes de su superior.</i>
4	<i>Maneja los útiles de trabajo y la maquinaria que intervienen en las operaciones de fondeo, atraque y desatraque, ejecutando dichas operaciones con precisión, necesitando no mas de dos maniobras, siguiendo las órdenes de su superior.</i>
3	<i>Identifica y maneja los útiles de trabajo y la maquinaria que intervienen en las operaciones de fondeo, atraque y desatraque, ejecutando dichas operaciones necesitando varias maniobras, siguiendo las órdenes de su superior.</i>
2	<i>Identifica pero no maneja los útiles de trabajo y la maquinaria que intervienen en las operaciones de fondeo, atraque y desatraque, y no entiende las instrucciones de su superior.</i>
1	<i>Desconoce la funcionalidad y el manejo de los útiles de trabajo que intervienen en las operaciones de fondeo, atraque y desatraque, no maneja la maquinaria destinada a dichas operaciones y no sigue las instrucciones de su superior.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.



## Escala D

5	<i>Lee e interpreta con exactitud los instrumentos de gobierno, maneja los prismáticos diurnos y nocturnos, y realiza una vigilancia exhaustiva del horizonte y del radar en lo que respecta a la localización de blancos.</i>
4	<i>Lee e interpreta los instrumentos de gobierno, maneja los prismáticos diurnos y nocturnos, y efectúa la vigilancia regular del radar y del horizonte en lo que respecta a la localización de blancos.</i>
3	<i>Lee los instrumentos de gobierno con errores leves de interpretación, maneja los prismáticos diurnos y nocturnos, y efectúa la vigilancia del radar con atención irregular del horizonte en lo que respecta a la localización de blancos.</i>
2	<i>Lee los instrumentos de gobierno cometiendo errores graves de interpretación, maneja los prismáticos diurnos y nocturnos, pero no localiza los blancos en la vigilancia del radar y del horizonte.</i>
1	<i>No lee ni interpreta los instrumentos de gobierno, desconoce el manejo de los prismáticos diurnos y nocturnos, y no localiza los blancos en la vigilancia del radar y del horizonte.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.



## Escala E

5	<i>Identifica y maneja las herramientas y la maquinaria de mantenimiento, ejecuta con rapidez las operaciones rutinarias de mantenimiento y la localización de las zonas del buque donde actuar con urgencia y aplica productos de conservación que corresponden a las necesidades de mantenimiento de cada zona, según las órdenes de su superior.</i>
4	<i>Identifica y maneja las herramientas y la maquinaria de mantenimiento, ejecutando las operaciones rutinarias de mantenimiento y la localización de las zonas del buque donde actuar con urgencia y aplica productos de conservación que corresponden a las necesidades de mantenimiento de cada zona, atendiendo las órdenes de su superior.</i>
3	<i>Identifica y maneja las herramientas y la maquinaria de mantenimiento, ejecutando las operaciones rutinarias de mantenimiento y la localización de las zonas del buque donde actuar con urgencia, pero aplica productos de conservación que no se corresponden con las necesidades de mantenimiento de cada zona, siguiendo las órdenes de su superior.</i>
2	<i>Identifica las herramientas y la maquinaria de mantenimiento pero desconoce su manejo, ejecuta las operaciones de mantenimiento rutinario siguiendo las órdenes de su superior, pero no identifica las zonas del buque que requieren actuación inmediata, y no aplica los productos de conservación correspondiente a las características de cada zona.</i>
1	<i>No identifica ni maneja las herramientas ni la maquinaria de mantenimiento, no realiza las operaciones de mantenimiento rutinario ni localiza las zonas del buque que requieren actuación inmediata no siguiendo las órdenes de su superior, y no aplica los productos de conservación que corresponden a las necesidades de mantenimiento de cada zona.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.



## Escala F

5	<i>Maneja los útiles de trabajo y la maquinaria en las operaciones de largado y virado de las artes y aparejos de pesca siguiendo el procedimiento de maniobra del buque, atendiendo a las órdenes de su superior, agilizándolo el trabajo en equipo y cumpliendo las normas de protección de los recursos.</i>
4	<i>Maneja los útiles de trabajo y la maquinaria en las operaciones de largado y virado de las artes y aparejos de pesca atendiendo al procedimiento de maniobra del buque, siguiendo las órdenes de su superior y cumpliendo las normas de protección de los recursos.</i>
3	<i>Maneja los útiles de trabajo y la maquinaria en las operaciones de largado y virado de las artes y aparejos de pesca siguiendo las órdenes de su superior y aplica las normas de protección de los recursos con algún incumplimiento que implica sanciones de carácter leve.</i>
2	<i>Maneja con dificultad los útiles de trabajo y la maquinaria en las operaciones de largado y virado de las artes y aparejos de pesca, atiende con errores de ejecución las órdenes de su superior e incumple algunas normas de protección de los recursos que implican sanciones graves.</i>
1	<i>Desconoce el manejo de los útiles de trabajo y la función de la maquinaria en las operaciones de largado y virado de las artes y aparejos de pesca, no entiende las órdenes de su superior e incumple las normas de protección de los recursos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.



## Escala G

5	<i>Identifica las especies capturadas, efectúa el eviscerado cortado, lavado y empackado sin causar deterioros y agilizando el ritmo de trabajo en cadena, aplicando las normas higiénico-sanitarias exigibles y empleando un sistema de conservación que corresponde a las características de las capturas y a su destino.</i>
4	<i>Identifica las especies capturadas, efectúa el eviscerado cortado, lavado y empackado sin causar deterioros y ajustado al ritmo de trabajo en cadena, aplicando las normas higiénico-sanitarias exigibles y empleando un sistema de conservación que corresponde a las características de las capturas y a su destino.</i>
3	<i>Identifica las especies capturadas, el eviscerado, cortado, lavado y empackado se ejecuta causando algún deterioro de carácter leve y con pequeños retrasos respecto al ritmo de trabajo en cadena, cumple las normas higiénico-sanitarias exigibles y emplea un sistema de conservación ajustado a las características de las capturas y a su destino.</i>
2	<i>Identifica las especies capturadas, el eviscerado, cortado, lavado y empackado se ejecuta causando deterioros graves, cumple las normas higiénico-sanitarias pero de forma incompleta y no emplea el sistema de conservación que corresponde a las características de las capturas y a su destino.</i>
1	<i>No identifica las especies capturadas, el eviscerado, cortado, lavado y empackado se ejecuta causando deterioros graves, ignora las normas higiénico-sanitarias que tiene que aplicar y emplea un sistema de conservación que no se ajusta a las características de las capturas ni a su destino.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

## Escala H

3	<i>Las operaciones en cubierta se llevan a cabo cumpliendo siempre la norma de prevención de riesgos laborales.</i>
2	<i>Las operaciones en cubierta se llevan a cabo cumpliendo la norma de prevención de riesgos laborales con algún error de carácter leve.</i>
1	<i>Las operaciones en cubierta se llevan a cabo cumpliendo la norma de prevención de riesgos laborales con algún error de carácter grave.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 2 de la escala.



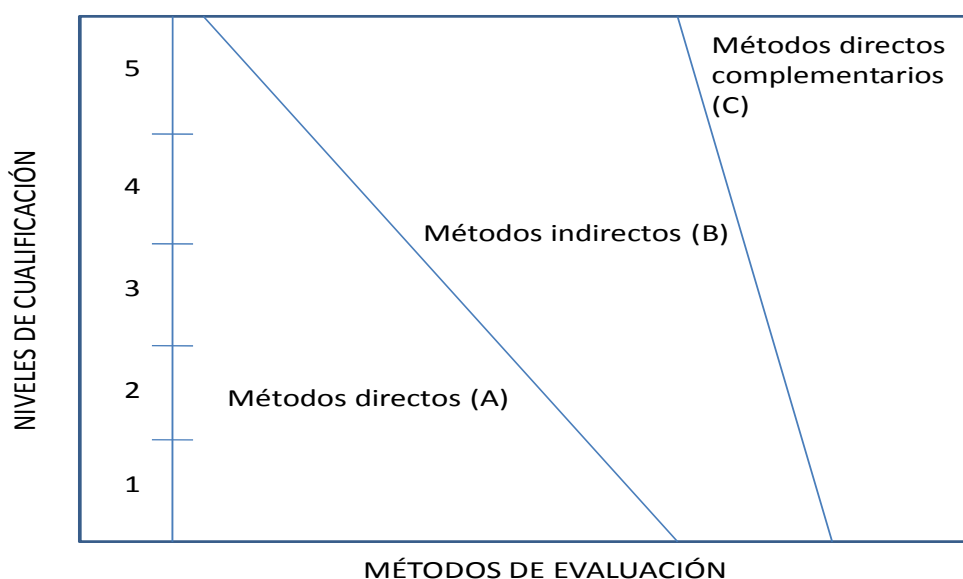
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES.

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

### 2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
  - Observación en el puesto de trabajo (A)
  - Observación de una situación de trabajo simulada (A)
  - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
  - Pruebas de habilidades (C).
  - Ejecución de un proyecto (C).
  - Entrevista profesional estructurada (C).
  - Preguntas orales (C).
  - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado ("holístico"), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

## 2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- Quando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la realización de las operaciones de cubierta en una embarcación pesquera se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la



dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.

- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 1. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Ésta, se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo





de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) Se recomienda medir la dimensión de la competencia sobre respuesta a contingencias, poniéndole en situaciones similares a las que se describen a continuación: Durante la guarda de vigía y de timón se produce una situación anómala (fallo en los instrumentos de navegación y gobierno, avistamiento de objeto peligroso,...). El candidato deberá demostrar su competencia para garantizar la navegación.
- i) Se contemplarán en la evaluación los materiales utilizados en las distintas modalidades de pesca.
- j) Se contemplarán en la evaluación los distintos sistemas de conservación a bordo.
- k) Se dispondrá de los equipos, útiles de trabajo y maquinaria auxiliar requeridos por la situación profesional de evaluación, que además deberán ser de uso generalizado en el sector.
- l) Se asignará un tiempo limitado para aquellas actividades cuya ejecución lo requiera en la situación profesional real.



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro



## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0015\_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura”**

## **CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN EN PESCA Y ACUICULTURA**

**Código: MAP006\_2**

**NIVEL: 2**



## 1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0015\_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura.

### 1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

#### a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en la manipulación y el procesado de los productos de la pesca y de la acuicultura, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

- 1. Recepcionar el producto, a bordo o en otras instalaciones, evitando daños y deterioros de acuerdo a las buenas prácticas y/o procedimientos establecidos y la normativa higiénico-sanitaria de***



***manipulación de alimentos, utilizando la indumentaria y útiles establecidos, para proceder a su tratamiento.***

- 1.1 Ejecutar las diferentes maniobras evitando en el producto golpes y aplastamientos.
  - 1.2 Ejecutar el desmalle o despesque del producto evitando daños y siguiendo el plan establecido.
  - 1.3 Verificar la idoneidad de las condiciones de temperatura e higiene de las instalaciones donde se recepciona el producto ajustándose al plan establecido y normativa higiénico-sanitaria.
- Desarrollar las actividades evitando daños y deterioros, de acuerdo a las buenas prácticas y/o procedimientos establecidos, utilizando la indumentaria y útiles establecidos y cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos aplicable.

***2. Lavar y clasificar el producto según el plan establecido en cada especie comercial manteniéndolo conforme a la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y la prevención de riesgos laborales.***

- 2.1 Realizar las operaciones de lavado del producto conforme a cada especie y/o forma de extracción, siguiendo un plan establecido, evitando la acumulación de algas, lama, arena y otros organismos sobre cubierta con agua limpia.
  - 2.2 Desechar las especies que no constituyen objeto de la pesca gestionándolas o eliminándolas.
  - 2.3 Identificar especies de valor comercial clasificándolas, conforme a la normativa vigente y/o según el plan previamente establecido, de forma que se cause el menor daño posible al producto y se mantenga en condiciones higiénico-sanitarias.
  - 2.4 Asignar categorías de frescura al producto clasificado de acuerdo a la normativa vigente y/o plan establecido.
  - 2.5 Verificar que las condiciones de temperatura y humedad durante el lavado y clasificación del producto sean las establecidas evitando la alteración del mismo.
  - 2.6 Utilizar los equipos automáticos de lavado y clasificación verificando su estado de uso.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y de prevención de riesgos laborales, aplicables.

***3. Procesar el producto según la normativa de producción en condiciones higiénico-sanitarias de manipulación de alimentos, gestionando los residuos y manteniendo en estado de funcionamiento los equipos y utensilios de procesado.***

- 3.1 Procesar las capturas según la normativa de producción y condiciones de higiene, temperatura y humedad establecidas.
- 3.2 Gestionar los residuos, manteniéndolos separados del productos para evitar su contaminación.
- 3.3 Verificar el estado de funcionamiento de equipos y utensilios de procesado, manteniéndolos en las condiciones higiénicas establecidas.
- 3.4 Mantener los productos y materiales de limpieza aislados del lugar de manipulación y procesado evitando la contaminación de los mismos.



- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos aplicable, gestionando los residuos y manteniendo en estado de funcionamiento los equipos y utensilios de procesado.

## **b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.**

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC0015\_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

### ***1. Recepción del producto, a bordo o en otras instalaciones.***

- Manejo y funcionamiento de útiles y equipos empleados en la captura y a bordo. Detección de averías.

### ***2. Lavado y clasificación del producto según el plan establecido en cada especie comercial.***

- Manejo y funcionamiento de útiles y equipos. Detección de averías.
- Identificación y clasificación por especies, tamaño y grado de frescura.

### ***3. Procesado del producto según las normas de producción.***

- Manejo y funcionamiento de útiles y equipos de procesado (descabezadora, evisceradora, entre otros). Detección de averías.
- Aplicación de métodos de procesado: descabezado, eviscerado, fileteado, entre otros.

### ***Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia***

- Manipulación y procesado de pescados y mariscos: manipulación en la prevención del deterioro de los productos y sus efectos.
- Aplicación de normativa básica sobre seguridad e higiene en el trabajo: higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca y de la acuicultura.
- Aplicación de Principios Básicos de Buenas Prácticas de Manipulación (Sistemas de autocontrol basados en APPCC) y medidas preventivas.
  - Principales enfermedades asociadas a los alimentos, peligros y riesgos asociados.
  - Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
  - Principios básicos y factores contribuyentes al deterioro de los productos de la pesca.
  - Prácticas de higiene y manipulación de alimentos. Aplicación de normativa alimentaria
  - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
- Aplicación de técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos de conservación que estén en contacto con las materias primas.



- Utilización de productos de limpieza de acuerdo a sus características, propiedades, riesgos, modo de uso y tiempo de actuación.

### **c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”**

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

1. En relación con la ejecución de las tareas deberá:
  - 1.1 Demostrar interés y compromiso así como por el conocimiento amplio de la organización y sus procesos.
  - 1.2 Comprender el sistema organizacional del trabajo y su proceso productivo.
  - 1.3 Compartir los objetivos de producción y la responsabilidad de trabajo, así como asumir responsabilidades y decisiones.
  - 1.4 Respetar los procedimientos y normas internas.
  - 1.5 Cumplir el plan de trabajo y las orientaciones específicas recibidas, cuando sea el caso.
  - 1.6 Participar y colaborar activamente, avisando con rapidez de cualquier incidencia.
  - 1.7 Ser diligente en la interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
  - 1.8 Transmitir diligentemente la información generada (estadillo o registros cubiertos, incidencias).
  - 1.9 Comunicarse eficaz y fluidamente.
2. En relación con la seguridad y el medioambiente deberá:
  - 2.1 Cumplir el plan de prevención y las normas de seguridad e higiene laboral y utilizar los equipos de protección individual necesarios para cada actividad.
3. En relación con otros aspectos deberá:
  - 3.1 Cuidar el aseo personal como profesional.
  - 3.2 Cumplir las normas de comportamiento profesional: ser puntual, entre otras.
  - 3.3 Distinguir entre ámbito profesional y personal.
  - 3.4 Habitarse a los cambios de ritmo de trabajo. Flexibilidad para adaptarse a nuevas situaciones.

## **1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación**

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.



Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la “UC0015\_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura”, se tienen dos situaciones profesionales de evaluación y se concretan en los siguientes términos:

### **1.2.1. Situación profesional de evaluación número 1.**

#### **a) Descripción de la situación profesional de evaluación.**

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para acondicionar la materia prima de manera que se facilite su posterior procesado y se evite su deterioro, operar con los útiles y equipos de preparación del producto para obtener su presentación final según las especificaciones recibidas. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Recepcionar el producto según la forma de extracción y/o especie.
2. Identificar y seleccionar las distintas especies comerciales, desechando las que no cumplan los requisitos exigidos.
3. Clasificar un lote de individuos por: especie, peso y/o tamaño, grado de frescura.
4. Elegir y ejecutar la técnica (manual o manejando el equipo) de actuación para cada caso: operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado. y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado.
5. Separar y almacenar o eliminar los residuos generados.
6. Clasificar los productos para ser envasados y/o conservados, almacenando o eliminando los que no reúnan los requisitos exigidos.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se contemplarán diferentes artes de pesca (cerco, arrastre, palangres, entre otros) y especies representativas asociadas a cada una de ellas.
- Se procederá a la situación de diferentes situaciones para la clasificación un lote de individuos por: especie, peso y/o tamaño, grado de frescura. La simulación contemplará presencia de piezas deterioradas o “no aptas”.





- Se contemplarán diferentes especies representativas asociadas a cada una de las técnicas de procesado y conservación que deberían emplearse.
- Se procederá a la situación de diferentes situaciones para la realización de operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado, así como el envasado y conservación del producto final. Se simularán desviaciones durante el procesado (inadecuado estado de limpieza de equipos, paradas o retrasos por mal funcionamiento de un equipo, entre otros).
- Se asignará un periodo de tiempo para cada actividad. Este periodo vendrá determinado por el volumen a manipular y técnica empleada y tomando como referencia el mínimo necesario para evitar deterioros del producto.
- Se dispondrá de instalaciones, equipos, herramientas, útiles y materiales requeridos para realizar la actividad.

## **b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación número 1**

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación número 1, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Recepción de los diferentes productos de la pesca y de la acuicultura.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicación de las diferentes artes de pesca e identificación de posibles daños sobre el producto asociados a la operación de recepción.</li><li>- Recepción del producto</li><li>- Preparación de la zona destinada a la descarga (baldeo, refrigeración, etc. cuando proceda).</li><li>- Selección y uso de útiles y materiales.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>



<i>Identificación y selección de especies y piezas.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación de las principales especies comerciales.</li><li>- Selección y desecho de aquellas que se encuentren deterioradas.</li><li>- Selección y uso de útiles y materiales.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Clasificación de lotes de especies.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación de las diferentes categorías de frescura.</li><li>- Ejecución de la actividad: separación de piezas por frescura, peso o especie.</li><li>- Selección y uso de útiles y materiales.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Selección y ejecución de la técnica de procesado.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de las técnicas de procesado a emplear (de acuerdo al tipo de productos, presentación, entre otros)</li><li>- Identificación y manejo de los diferentes equipos de procesado.</li><li>- Ejecución, manual o manejando el equipo, de las técnicas de procesado.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<i>Gestión de los residuos generados</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Manipulación y separación de los residuos generados en cada etapa del proceso.</li><li>- Almacenamiento, separación del producto y prevención de su contaminación.</li><li>- Uso del material destinado a estas actividades.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Clasificación de los productos para su envasado y/o conservación.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación de piezas que no cumplen criterios de calidad para su deshecho.</li><li>- Ejecución de la actividad: clasificación de los productos de acuerdo a su destino (conservación, envasado).</li><li>- Selección y uso de útiles y materiales.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>



## Escala A

5	<p><i>La preparación de la zona de descarga se realiza ordenadamente y atendiendo a los procedimientos e instrucciones correspondientes a esta actividad (técnicas en la recepción según el arte de pesca y producto, según corresponda: descarga de copos, piezas una a una tipo palangre, entre otros) así como atendiendo a los posibles riesgos para el producto, la descarga-recepción se realiza en el menor tiempo posible atendiendo al volumen a procesar (no más de 15 minutos por descarga de captura), de manera ordenada y de forma completa (toda la mercancía procesada, los materiales y útiles almacenados), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial).</i></p>
4	<p><i>La preparación de la zona de descarga se realiza ordenadamente y atendiendo a los procedimientos correspondientes (técnicas en la recepción según el arte de pesca y producto, según corresponda: descarga de copos, piezas una a una tipo palangre, entre otros), la operación de descarga-recepción se realiza en el tiempo mínimo necesario para evitar alteraciones en el producto (aproximadamente 20-30 minutos según propiedades del pescado: tamaño, forma, especie, entre otros) y de forma completa (toda la mercancía procesada, los materiales y útiles almacenados), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial).</i></p>
3	<p><i>La preparación de la zona de descarga y la operación de descarga-recepción se realizan en tiempos ligeramente mayores a los mínimos posibles (más de 30 minutos por descarga) lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento en determinadas condiciones (por ejemplo condiciones desfavorables: mayor volumen, temperatura ambiental alta, mayor de 25°C, entre otros).</i></p>
2	<p><i>La preparación de la zona de descarga no se realiza de acuerdo al procedimiento establecido (técnicas en la recepción según el arte de pesca y producto, según corresponda: descarga de copos, piezas una a una tipo palangre, entre otros), la operación de descarga-recepción se realiza en un tiempo de procesado excesivo (50 minutos por descarga) y la aplicación del procedimiento no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, entre otros), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento.</i></p>
1	<p><i>La preparación de la zona de descarga no se realiza, la operación de descarga-recepción se realizan en un tiempo excesivo (50 minutos por descarga) y la aplicación de los procedimientos no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, entre otros), lo que supone un riesgo importante de contaminación y deterioro y pérdida importante de la frescura del producto.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



## Escala B

5	<p><i>Las operaciones de identificación y ejecución de la operación de separación se realizan en el menor tiempo posible de acuerdo al volumen a procesar (no más de 15 minutos por descarga de captura y según las propiedades del pescado (tamaño, forma, especie, entre otros), de manera ordenada y de forma completa (toda la mercancía procesada, los materiales y útiles almacenados), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial) y separando completamente las piezas no válidas (con daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto).</i></p>
4	<p><i>Las operaciones de identificación y ejecución de la operación de separación se realizan en el intervalo de tiempo mínimo necesario para evitar alteraciones en el producto (aproximadamente 20-30 min por descarga y según las propiedades del pescado: tamaño, forma, especie, entre otros) y de forma completa (toda la mercancía procesada, los materiales y útiles almacenados), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial) y realizándose la completa separación de las piezas no válidas (con daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto).</i></p>
3	<p><i>La identificación y separación se realizan en tiempos ligeramente mayores a los mínimos posibles (más de 30 minutos por descarga) lo que no asegura en todos los casos su completa ejecución (por ejemplo, el manejo de volúmenes grandes o condiciones ambientales desfavorables, entre otros), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento.</i></p>
2	<p><i>Los tiempos de procesado y separación son altos (aproximadamente de 50 minutos) y la aplicación de los procedimientos no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, entre otros) y no se realiza la completa separación de las piezas no válidas (con daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento.</i></p>
1	<p><i>Las operaciones se realizan en un tiempo de procesado excesivo, la aplicación de los procedimientos no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, identificación de especies, entre otros) y no se realiza una completa separación e identificación de cada especie o no se realiza la completa separación de las piezas no válidas (con daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto), lo que supone un riesgo importante de contaminación del alimento (el producto presenta deterioros y pérdida importante de la frescura).</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

## Escala C

5	<p><i>La ejecución de la operación de clasificación se realiza en el menor tiempo posible de acuerdo al volumen a procesar (no más de 15 minutos tomando como referencia el volumen de descarga de captura), de manera ordenada y aplicando los procedimientos asociados a esta actividad (técnicas de clasificación, riesgos sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial) y realizándose una completa clasificación de las piezas por especie, peso, frescura, entre otros.</i></p>
4	<p><i>La ejecución de la operación de clasificación se realiza en el intervalo de tiempo mínimo necesario para evitar alteraciones en el producto (20-30 minutos aproximadamente) y aplicándose los procedimientos asociados a esta actividad (técnicas de clasificación, riesgos y daños sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto (el producto mantiene su frescura inicial) y clasificando completamente las piezas por especie, peso, frescura, entre otros.</i></p>
3	<p><i>La clasificación se realiza en tiempos ligeramente mayores a los mínimos posibles (más de 30 minutos teniendo como referencia el volumen de descarga) lo que no asegura en todos los casos (por ejemplo condiciones desfavorables: mayor volumen, desfavorables condiciones ambientales como temperaturas superiores a 25°C, entre otros) su completa ejecución, lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento.</i></p>
2	<p><i>La operación de clasificación se realiza en tiempo de procesado altos (ligeramente mayores a los mínimos posibles, más de 30 minutos, y la aplicación de los procedimientos no es correcta por causas de manipulación o útiles utilizados, entre otros), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento en determinadas condiciones.</i></p>
1	<p><i>La ejecución de la operación de clasificación pone en riesgo al alimento: la operación se realiza en un tiempo excesivo (50 minutos teniendo como referencia el volumen de descarga) y la aplicación del procedimiento no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, identificación de especies-frescura, entre otros), no realizándose una completa clasificación por especie, peso, frescura, entre otros (existen piezas mal clasificadas y/o procesadas), los materiales y útiles no son ubicados en sus lugares correspondientes, lo que supone un riesgo importante de contaminación del alimento (el producto presenta deterioros y pérdida importante de la frescura).</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

## Escala D

5	<p><i>La selección y ejecución de la técnica (manual o manejando el equipo) de actuación para cada caso: operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado se realiza en el menor tiempo posible (no más de 15 minutos tomando como referencia el volumen de descarga de captura), de manera ordenada y aplicando los procedimientos asociados a esta actividad (técnicas operacionales manuales o mediante manejo de equipos, riesgos sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto y permitiendo el completo procesado del producto (los materiales y útiles almacenados, toda la mercancía procesada y los productos cuentan con calidad en su presentación).</i></p>
4	<p><i>La selección y ejecución de la técnica (manual o manejando el equipo) de actuación para cada caso: operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado se realiza evitando alteraciones en el producto (aproximadamente en un tiempo de 20-30 minutos) y aplicando los procedimientos asociados a esta actividad (técnicas operacionales manuales o mediante manejo de equipos, riesgos sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto y presentando los productos calidad en su presentación.</i></p>
3	<p><i>Las operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado se realizan ligeramente por encima de los mínimos necesarios (más de 30 minutos teniendo como referencia el volumen de descarga) lo que no asegura en todos los casos (por ejemplo condiciones desfavorables: mayor volumen, desfavorables condiciones ambientales como temperaturas superiores a 25° C, entre otros) que se pueda dar lugar una contaminación del alimento.</i></p>
2	<p><i>En las operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado los tiempo de procesado son altos (aproximadamente de 50 minutos) y la aplicación de los procedimientos no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, técnicas y manejo de equipos, entre otros), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento, además de que el producto presenta defectos de calidad en su presentación.</i></p>
1	<p><i>La ejecución de la técnica (manual o manejando el equipo) de actuación para cada caso: operaciones de lavado, desangrado, desollado, descabezado, eviscerado y eliminación de la espina del pescado y operaciones de seccionado: troceado, corte en rodajas o anillas, fileteado se realizan en un tiempo de procesado excesivo (50 minutos teniendo como referencia el volumen de descarga) y la aplicación del procedimiento no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, falta de conocimientos y destreza suficientes sobre las técnicas y manejo de equipos, entre otros), lo que supone un riesgo importante de contaminación del alimento, además de presentar el producto defectos de calidad en su presentación.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

## Escala E

5	<p><i>La ejecución de la operación de clasificación de los productos para su envasado y/o conservación se realiza en el menor tiempo posible de acuerdo al volumen a procesar (no más de 15 minutos tomando como referencia el volumen de descarga de captura), de manera ordenada y aplicando los procedimientos e instrucciones asociados a esta actividad (pasos, colocación de las piezas, materiales, riesgos y daños sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto y realizándose la completa separación de las piezas que no cumplen criterios de calidad (según el caso: tamaño rodajas, sin restos de piel, entre otros).</i></p>
4	<p><i>La ejecución de la operación de clasificación de los productos para su envasado y/o conservación se realiza en el intervalo de tiempo mínimo necesario para evitar alteraciones en el producto (20-30 minutos), de manera ordenada y aplicando los procedimientos e instrucciones asociados a esta actividad (pasos, colocación de las piezas, materiales, riesgos sobre el producto, entre otros), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto y realizándose la completa separación de las piezas que no cumplen criterios de calidad (según el caso: tamaño rodajas, sin restos de piel, entre otros).</i></p>
3	<p><i>La clasificación se realizan en tiempos ligeramente mayores a los mínimos posibles (20-30 minutos) que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento en algún caso (por ejemplo, condiciones desfavorables: mayor volumen, desfavorables condiciones ambientales, entre otros), además de no realizarse el completo procesado de las piezas que no cumplen criterios de calidad (según el caso: tamaño rodajas, sin restos de piel, entre otros).</i></p>
2	<p><i>Los tiempos de procesado de la operación de clasificación de los productos para su envasado y/o conservación son altos y la aplicación de los procedimientos no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, cumplimiento de requisitos de calidad, entre otros), lo que puede dar lugar a un riesgo de contaminación del alimento, además de no lograr una completa selección de piezas válidas (sin daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto) y/o que no cumplen los requisitos de calidad.</i></p>
1	<p><i>La operación de clasificación de los productos para su envasado y/o conservación se realiza en un tiempo de procesado excesivo (50 minutos teniendo como referencia el volumen de descarga) y la aplicación del procedimiento no es correcta (por causas de manipulación o útiles utilizados, falta de cumplimiento sobre requisitos de calidad, entre otros), lo que supone un riesgo importante de contaminación del alimento, además de no realizarse una completa selección de piezas no válidas (con daños, aplastamientos o roturas que puedan dar lugar al deterioro del producto) y/o que no cumplen los requisitos de calidad (según el caso: tamaño rodajas, restos de piel, entre otros).</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



## 1.2.2. Situación profesional de evaluación número 2.

### a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para aplicar el método de higienización de instalaciones, equipos, materiales y personal, determinando los útiles necesarios. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Establecer las etapas y condiciones (atendiendo a los riesgos sanitarios asociados a una inadecuada actuación) necesarias para la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos y la forma y lugar asignado donde deben almacenarse los productos de limpieza.
2. Ejecutar la limpieza de instalaciones y/o equipos: Identificar los útiles y productos necesarios, llevar a cabo la limpieza de un equipo y/o zona de trabajo, almacenar los utensilios utilizados.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de instalaciones, equipos, herramientas, útiles y materiales requeridos para realizar la actividad.
- Se procederá a la situación de diferentes situaciones para la realización de operaciones limpieza: realización de operaciones mientras se procesa, sustitución de productos de limpieza, entre otros.

### b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación número 2.

En la situación profesional de evaluación número 2, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Establecimiento de etapas y condiciones de limpieza y desinfección.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Identificación de la zona/equipo y el tipo de material de la superficie de contacto a limpiar y sus necesidades.</li><li>- Identificación de los diferentes tipos de productos de limpieza (desengrasantes, desinfectantes, entre otros), su uso y su utilidad.</li><li>- Selección de productos y dosis, pautas operacionales y equipos o materiales necesarios.</li><li>- Establecimiento de una zona para el almacenamiento de los productos, equipos y materiales de limpieza.</li></ul>





	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala F.</i></p>
<p><i>Ejecución de las tareas de limpieza y desinfección.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicación del procedimiento establecido para cada caso.</li><li>- Selección de productos, equipos y útiles de limpieza.</li><li>- Preparación de la dosificación establecida.</li><li>- Ejecución de las pautas de limpieza y desinfección establecidas</li><li>- Manipulación y almacenamiento de los productos, equipos y materiales de limpieza.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala G.</i></p>

## Escala F

5	<p><i>Para el establecimiento de las condiciones de limpieza y desinfección se considera la zona y tipo de suciedad a tratar, los productos y materiales necesarios y las pautas establecidas (eliminación de restos, aplicación de desengrasante, aclarado, aplicación de desinfectante, entre otros) son las que corresponden para lograr una limpieza y desinfección de la superficie, se tienen en consideración todos los factores asociados a esta actividad y riesgos sobre el producto y el lugar asignado para el almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza evita cualquier tipo de contaminación del alimento.</i></p>
4	<p><i>Para el establecimiento de las condiciones de limpieza y desinfección se considera la zona y tipo de suciedad a tratar, los productos y materiales que se ajustan a las necesidades y las pautas establecidas (eliminación de restos, aplicación de desengrasante, aclarado, aplicación de desinfectante, entre otros) logran una limpieza y desinfección de la superficie y el lugar asignado para el almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza evita cualquier tipo de contaminación del alimento.</i></p>
3	<p><i>Existen desviaciones en el establecimiento de las condiciones de limpieza y desinfección que pueden poner en riesgo al alimento: las pautas no aseguran en todos los casos (por ejemplo, cambio de producto, entre otros) la limpieza y desinfección y no se consideran todos los factores asociados a esta actividad (dosis, diferencias entre los distintos productos, equipos y útiles de apoyo, entre otros).</i></p>
2	<p><i>Existen desviaciones en el establecimiento de las condiciones de limpieza y desinfección que pueden poner en riesgo al alimento: las pautas (eliminación de restos, aplicación de desengrasante, aclarado, aplicación de desinfectante, entre otros) no aseguran en todos los casos la limpieza y desinfección, no se consideran todos los factores asociados a esta actividad (uso de los productos de limpieza y desinfección, dosis, diferencias entre los distintos productos, equipos y útiles de apoyo, entre otros) y el lugar asignado para el almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza puede suponer un riesgo de contaminación del alimento.</i></p>
1	<p><i>El establecimiento de las condiciones de limpieza y desinfección pone en riesgo al alimento: las pautas no aseguran la limpieza y desinfección de la superficie (debido a la dosis del producto, selección del producto de limpieza, procedimiento de limpieza y desinfección, entre otros), no se consideran todos los factores asociados a esta actividad (uso de los productos de limpieza y desinfección, dosis, diferencias entre los distintos productos, equipos y útiles de apoyo, entre otros) y no se considera o el lugar asignado para el almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza supone un riesgo de contaminación del alimento.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



## Escala G

5	<p><i>La selección de productos, equipos y útiles y, la preparación de las dosis del producto de limpieza se realizan de manera ordenada, acorde con condiciones establecidas (tiempos de aplicación, uso de equipos de protección individual, equipos y materiales de limpieza asignados) y con materiales y/o equipos de medición, la ejecución de las tareas se realiza de manera ordenada (en cuanto a la manipulación y almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza), en el menor tiempo posible (sobre 30 minutos por estancia/zona), evitándose cualquier tipo de daño sobre el producto y respetando los procedimientos operacionales (tiempos aplicación, equipos, entre otros).</i></p>
4	<p><i>La selección de productos, equipos y útiles y la preparación de las dosis del limpieza producto de se realizan acorde con las condiciones establecidas (tiempos de aplicación, uso de equipos de protección individual, equipos y materiales de limpieza asignados) y con materiales y/o equipos de medición, la ejecución de las tareas se realiza de forma ordenada (en cuanto a la manipulación y almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza), siendo el tiempo aproximadamente de 50-60 minutos y respetando los procedimientos operacionales (tiempos aplicación, equipos, entre otros).</i></p>
3	<p><i>Existen desviaciones en la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección que pueden poner en algún caso en riesgo al alimento: se siguen las condiciones establecidas (tiempos de aplicación, uso de equipos de protección individual, equipos y materiales de limpieza asignados), pero la ejecución es poco ordenada (materiales sucios en el suelo, sin control de entrada y salida de la zona a limpiar, entre otros) y el tiempo es excesivo (más de 90 minutos), lo que no asegura en todos los casos (por ejemplo, cambio de producto, entre otros) la limpieza y desinfección.</i></p>
2	<p><i>Existen desviaciones en la ejecución de las tareas de limpieza y desinfección que pueden poner en riesgo al alimento: la ejecución de las tareas no es tal que asegure en todos los casos la limpieza y desinfección debido a que no se considera o respeta las condiciones establecidas (tiempos de aplicación, uso de equipos de protección individual, equipos y materiales de limpieza asignados), la selección de productos, equipos y útiles, la preparación de las dosis del producto de limpieza (con equipos/útiles no de precisión) supone un riesgo de sobredosificación o infradosificación. La manipulación y almacenamiento de los distintos productos y útiles de limpieza podrían suponer un riesgo de contaminación del alimento en determinadas condiciones.</i></p>
1	<p><i>La ejecución de las tareas de limpieza y desinfección pone en riesgo al alimento: a la hora de ejecutar las tareas no se aplican las condiciones establecidas (tiempos de aplicación, uso de equipos de protección individual, equipos y materiales de limpieza asignados), la selección de producto, equipos y útiles no aseguran la limpieza y desinfección, en la preparación de las dosis del producto de limpieza existe riesgo de sobredosificación o infradosificación y la ejecución de las tareas se realiza de forma poco ordenada (en cuanto a uso y almacenamiento de productos y útiles) y no respetando los procedimientos operacionales (tiempos aplicación, equipos, entre otros).</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.



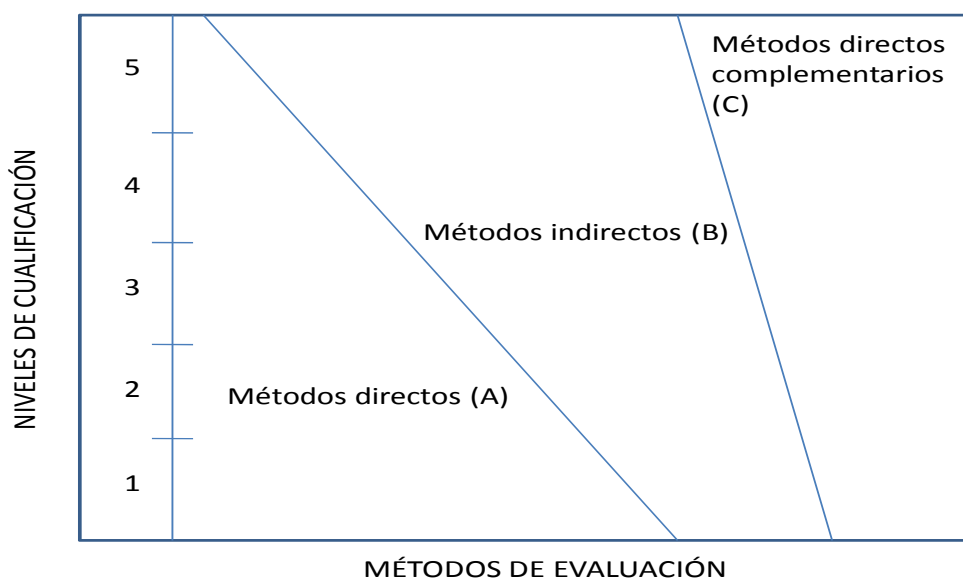
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

### 2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
  - Observación en el puesto de trabajo (A)
  - Observación de una situación de trabajo simulada (A)
  - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
  - Pruebas de habilidades (C).
  - Ejecución de un proyecto (C).
  - Entrevista profesional estructurada (C).
  - Preguntas orales (C).
  - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

## 2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la manipulación y, cuando corresponda, procesamiento de los productos de la pesca, desde su captura incluyendo el almacenamiento y conservación hasta su desembarque, se le someterá, al



menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.

- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el siguiente rango máximo y mínimo: el que emplearía un/a profesional competente (evaluación bajo estrés) hasta el mínimo para evitar repercusiones negativas sobre el producto.
- e) En la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en la dimensión del “saber estar”, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas relativas a la ejecución de las tareas, seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo



largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) Debido a los diferentes procesos de manipulación y presentación de productos, habrá que tener en cuenta a la hora de evaluar a la persona candidata los dos aspectos principales asociados a los procesos:
- Métodos de extracción: Artes de Arrastre, de Cerco y de Artes menores.
  - Especies representativas de cada proceso y arte de pesca empleado.
  - La evaluación debe realizarse de manera que se asegure el conocimiento y saber hacer en cualquier situación que pudiera plantearse en una situación real.
- i) En la información dada a la persona candidata puede haber “ausencias o errores” en los materiales y utensilios que se le facilitan para hacer la prueba. La persona candidata deberá detectar dichas ausencias o errores, o adoptar una solución debidamente justificada.
- j) Las condiciones adicionales que permiten contextualizar las situaciones de la vida cotidiana de un/a profesional dedicado a la manipulación y/o procesado de los productos de la pesca, desde su captura hasta su desembarque, son entre otras:
- Entorno: lugar de trabajo en embarcaciones/instalaciones. Trabajos en el exterior (por ejemplo: recepción materia prima) e interior (por ejemplo: procesado productos).
  - Condiciones climatológicas.
  - Grado de dificultad de la actividad a realizar.



- Número de profesionales que intervienen en el proceso y el tiempo necesario del que disponen los mismos/as en función de la especie y su volumen (productividad).
  - Existencia de suficientes equipamientos, materiales y utensilios para la realización del trabajo.
  - Calidad del trabajo realizado: rendimiento y aspectos relativos a seguridad alimentaria (prácticas de procesado establecidas, ausencia de restos (por ejemplo: vísceras) que pudieran contaminar el alimento, gestión del material de limpieza establecidos y desechos).
- k) En la situación profesional de evaluación número 1 se aconseja considerar además:
- Asignar materias primas (diferentes especies, tamaños), materiales, útiles y herramientas requeridos para el acondicionamiento tras su captura para su posterior manipulación.
  - Destreza y rapidez a la hora de la actividad de clasificación, deshecho y lavado de los diferentes productos.
  - Gestión de los desechos.
  - Asignar materias primas (diferentes especies, tamaños), materiales, útiles y herramientas requeridos para el procesado.
  - Destreza y rapidez a la hora de la actividad limpieza, eviscerado, descamado, desollado, descabezado y eliminación de espina de los diferentes productos. Eliminación de partes no comestibles (p.e. vísceras) y gestión de los residuos generados.
  - Destreza y rapidez a la hora de la actividad de preparación para la presentación de los diferentes productos. Conservación, presentación y calidad de producto final.
- l) En la situación profesional de evaluación número 2 se aconseja considerar además:
- Destreza y rapidez a la hora de la actividad.
  - Ejecución de la actividad, estado de limpieza de superficies y gestión de los materiales y productos de limpieza (evitar posibles contaminaciones).





## **GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA**

**“UC0016\_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANIPULACIÓN Y  
CONSERVACIÓN EN PESCA Y ACUICULTURA**

**Código: MAP006\_2**

**NIVEL: 2**



## 1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0016\_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura.

### 1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

#### a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en el envasado y la conservación de los productos de la pesca y de la acuicultura, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

- 1. Envasar el producto para su conservación y presentación bajo condiciones de embalaje, etiquetado y peso estipulado, de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales siguiendo los estándares de calidad.***



- 1.1 Despaletizar envases y embalajes controlando las existencias.
- 1.2 Preparar envases y embalajes para su posterior llenado.
- 1.3 Rellenar envases según criterio de tamaños y conservación del producto (hielo, sal, film, entre otros).
- 1.4 Pesar producto observando que el peso sea el estipulado.
- 1.5 Envasar producto observando que las condiciones de presentación sean las establecidas.
- 1.6 Etiquetar producto observando que las condiciones de presentación sean las establecidas.
- 1.7 Retirar residuos generados evitando contaminaciones del producto.
- 1.8 Tratar residuos generados según instrucciones recibidas.

- Desarrollar las actividades siguiendo el plan de producción establecido por el responsable de producción, asegurando que los alimentos cumplen los estándares de calidad aplicables establecidos, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y de prevención de riesgos laborales aplicable.

**2. Aplicar al producto los procesos de conservación establecidos, de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales siguiendo los estándares de calidad.**

- 2.1 Congelar los productos de la pesca, por aire, placas, túnel, hidrógeno, o inmersión en salmuera, para conseguir la temperatura y conservación establecidas.
- 2.2 Glasear los productos de la pesca para conseguir la temperatura y conservación establecidas.
- 2.3 Salazonar los productos de la pesca, consiguiendo el grado de salmuera establecido y su conservación.
- 2.4 Verificar la continua renovación de agua y oxígeno en los viveros.

- Desarrollar las actividades siguiendo el plan de producción establecido por el responsable de producción, asegurando que los alimentos cumplen los estándares de calidad aplicables establecidos, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y de prevención de riesgos laborales aplicable.

**3. Estibar el producto manteniendo las condiciones de conservación establecidas, vigilando el funcionamiento de las instalaciones de conservación, de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales siguiendo los estándares de calidad.**

- 3.1 Manipular los productos envasados en sus diferentes formatos y/o recipientes (cajas, sacos, bidones, barquetas, bolsas, entre otros), en bodegas o cámaras de frío, garantizando su conservación y el mantenimiento de la temperatura.
- 3.2 Ordenar los productos envasados en sus diferentes formatos y/o recipientes (cajas, sacos, bidones, barquetas, bolsas, entre otros), en bodegas o cámaras de frío, garantizando la seguridad de la estiba.
- 3.3 Aplicar los medios para mantener la conservación de los productos de forma que se garantice la calidad de los mismos.
- 3.4 Vigilar los equipos e instalaciones de las bodegas de los buques y cámaras de conservación de los productos pesqueros de forma permanente, física o electrónica, garantizando su funcionamiento.



- Desarrollar las actividades siguiendo el plan de producción establecido por el responsable de producción, asegurando que los alimentos cumplen los estándares de calidad aplicables establecidos, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y de prevención de riesgos laborales aplicable.

**4. Descargar el producto para su transporte al mercado de acuerdo a la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales siguiendo los estándares de calidad.**

- 4.1 Descargar el producto evitando deterioros por contaminaciones, golpes, aplastamientos o variaciones de temperatura.
  - 4.2 Transportar el producto evitando deterioros por contaminaciones, golpes, aplastamientos o variaciones de temperatura.
  - 4.3 Vigilar el producto visualmente en todo momento comprobando que mantiene las condiciones de conservación y presentación establecidas.
- Desarrollar las actividades asegurando que los alimentos cumplen los estándares de calidad aplicables establecidos, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria de manipulación de alimentos y de prevención de riesgos laborales aplicable.

**b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.**

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC0016\_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

**1. Envasado del producto para su conservación y presentación bajo condiciones de embalaje, etiquetado y peso estipulado.**

- Utilización de envases y embalajes:
  - Conocimiento de las características y cualidades de los envases y embalajes que contienen alimentos.
  - Limpieza y conservación de los diferentes tipos de envases.
  - Manipulación adecuada de los residuos de envases y embalajes.
- Técnicas de envasado:
  - Manejo, funcionamiento y detección de averías en balanzas y equipos de envasado.

**2. Aplicación al producto los procesos de conservación establecidos.**

- Técnicas de conservación de pescados y mariscos:
  - Análisis de los efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.
  - Análisis de la tecnología básica de los procesos de conservación, incluyendo el frío industrial.
  - Manejo y funcionamiento de equipos de conservación (armarios congeladores, túneles, cámaras). Detección de averías.



- Aplicación de métodos de conservación: hielo (acondicionamiento en hielo, utilización higiénica), agua de mar refrigerada y enfriada, hielo líquido, atmósferas controladas y modificadas, congelación, salazón (utilización higiénica de la sal).
- Aplicación de otros agentes conservantes tales como ácidos y aditivos químicos. Legislación que les afecta, su dosificación y forma de aplicación.

### **3. Estibado del producto manteniendo las condiciones de conservación establecidas, vigilando el funcionamiento de las instalaciones de conservación.**

- Técnicas de almacenaje:
  - Estiba a granel, en contenedores, casilleros, estantes, cajas, cajones, redes, bolsas.
  - Estiba de crustáceos. Mantenimiento en viveros.

### **4. Descargue del producto para su transporte al mercado.**

- Manejo de equipos de transporte:
  - Transpaletas.
  - Carretillas elevadoras.
  - Grúas.

### **Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia**

- Aplicación de normativa y buenas prácticas de seguridad e higiene:
  - Análisis de la normativa básica sobre seguridad e higiene en el trabajo.
  - Manipulación de productos de la pesca y de la acuicultura aplicando los principios de la higiene alimentaria.
    - Sistemas de autocontrol basados en APPCC. Peligros en los alimentos, riesgos asociados y medidas preventivas.
    - Principales enfermedades vehiculadas por los alimentos. Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
    - Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos. Legislación alimentaria aplicable.
    - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
  - Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y envases que estén en contacto con las materias primas.
  - Utilización de productos de limpieza de acuerdo a sus características, propiedades, riesgos, modo de uso y tiempo de actuación.

### **c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”**

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

1. En relación con la empresa deberá:
  - 1.1 Respetar los procedimientos y normas internas del buque o empresa.
  - 1.2 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.



1.3 Mantener el área de trabajo en orden y limpieza y colaborar con el grupo con esta finalidad.

2. En relación con las personas deberá:

- 2.1 Cumplir el plan de trabajo y las orientaciones recibidas desde el superior responsable.
- 2.2 Participar y colaborar activamente con su superior o superiores avisando puntualmente de las incidencias.
- 2.3 Ser diligente en la interpretación y ejecución de las instrucciones recibidas.
- 2.4 Transmitir diligentemente la información generada (estadillo o registros cubiertos, incidencias) a la persona responsable.
- 2.5 Comunicarse eficaz y fluidamente con sus superiores.
- 2.6 Comunicarse con el resto de trabajadores de manera empática con un lenguaje directo y respetuoso.

3. En relación con otros aspectos deberá:

- 3.1 Cuidar el aseo personal como profesional.
- 3.2 Cumplir las normas de comportamiento profesional: ser puntual, entre otras.
- 3.3 Distinguir entre ámbito profesional y personal.
- 3.4 Cumplir el plan de prevención y las normas medioambientales y de seguridad e higiene laboral y utilizar los equipos de protección individual necesarios para cada actividad.
- 3.5 Interpretar y ejecutar las instrucciones de trabajo.

## 1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la "UC0016\_2: Envasar y conservar los productos de la pesca y de la acuicultura", se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:



### 1.2.1. Situación profesional de evaluación.

#### a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para envasar en cajas de poliestirano y etiquetar un lote de productos de la pesca, aplicarles el tratamiento de conservación por refrigeración, y estibarlos manteniendo dichas condiciones de conservación, cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales y siguiendo los estándares de calidad. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Realizar las operaciones personales previas necesarias para garantizar el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los productos (seleccionar la vestimenta de trabajo adecuada, empleo de cubrecabello, lavado de manos siguiendo las etapas establecidas en las buenas prácticas de manipulación de alimentos)
2. Seleccionar y preparar los equipos y materiales de trabajo a utilizar según las instrucciones recibidas (envases de poliestirano, balanza, máquina de hielo, flejadora, etiquetadora, etiquetas, transpaleta, cámara de refrigeración)
3. Envasar el producto, pesarlo dentro del margen de pesos establecido en el parte de producción, aplicar hielo siguiendo las buenas prácticas de manipulación de alimentos, cerrar las cajas con fleje, etiquetarlas.
4. Transportar el producto envasado mediante transpaleta a la cámara de refrigeración y estibarlos siguiendo las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos.
5. Clasificar y retirar los residuos generados según las instrucciones recibidas.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se dispondrá de los equipos, materiales y materias primas específicas requeridas por la situación profesional de evaluación, y que deben ser de uso generalizado en el sector (especie de pescado habitual en el mercado, máquina de hielo en escamas)
- Se asignará una tolerancia a cumplir en el peso de pescado que debe contener cada caja individualmente, y en la proporción en peso pescado/hielo de acuerdo a las buenas prácticas de manufactura.



- Se asignará un periodo de tiempo en función de la especie (tamaño y forma) y del volumen de pescado a procesar; este último se limitará respetando unos mínimos que permitan aproximarse a situaciones profesionales reales.

## b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación, los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Realización de las operaciones personales previas necesarias para garantizar el mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de los productos.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de la vestimenta y calzado de trabajo adecuado.</li><li>- Aplicación de medidas higiénicas personales: retirada de objetos personales susceptibles de causar contaminación, mantenimiento de la higiene personal, eliminación de hábitos durante la manipulación susceptibles de causar contaminación.</li><li>- Lavado de manos siguiendo las etapas establecidas en las buenas prácticas de manipulación de alimentos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Selección y preparación de los equipos y materiales de trabajo a utilizar</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Selección de los equipos y materiales</li><li>- Organización y preparación de los equipos y materiales seleccionados para la ejecución de las actividades de envasado y tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Envasado y etiquetado del producto.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Envasado del producto</li><li>- Colocación de peso de producto dentro de los márgenes establecidos en el parte de producción</li><li>- Distribución adecuada-y suficiente de hielo rodeando el producto, siguiendo las buenas prácticas de manipulación de alimentos</li><li>- Colocación adecuada del fleje.</li><li>- Colocación adecuada de la etiqueta.</li></ul>





	<p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Transporte del producto a la cámara de refrigeración, y estiba</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Transporte del producto envasado con transpaleta.</li><li>- Estiba del producto envasado en cámara de refrigeración</li><li>- Cumplimiento de las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Clasificación y retirada de los residuos generados</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Clasificación de los residuos generados de acuerdo a su naturaleza,</li><li>- Retirada de los residuos</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Cumplimiento de la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales y de los estándares de calidad en el desarrollo de las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicación de los elementos y prácticas de manipulación de productos de la pesca que aseguran la inocuidad de los mismos.</li><li>- Aplicación de los elementos, situaciones y acciones que evitan riesgos para el trabajador.</li><li>- Aplicación de elementos, situaciones y acciones que evitan riesgos para otras personas.</li><li>- Aplicación de los estándares de calidad establecidos en las órdenes de producción.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>



## Escala A

5	<i>La selección y preparación de los equipos y materiales requeridos para el envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca, se hace de manera completa (envases de poliestirén, balanza, máquina de hielo, flejadora, etiquetadora, etiquetas, transpaleta, cámara de refrigeración) según las instrucciones recibidas, distribuyendo los materiales de forma ordenada en el tiempo mínimo necesario (no más de 15 minutos).</i>
4	<i>La selección y preparación de los equipos y materiales requeridos para el envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca, se hace de manera completa (envases de poliestirén, balanza, máquina de hielo, flejadora, etiquetadora, etiquetas, transpaleta, cámara de refrigeración) según las instrucciones recibidas, pero tardando hasta el doble del tiempo mínimo necesario.</i>
3	<i>La selección y preparación de los equipos y materiales requeridos en el envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca, se hace con algún error que no afecta a la inocuidad de los productos (selección de envases de tamaño o formato diferente al indicado en las instrucciones, selección de balanza con rango de pesos diferente al indicado).</i>
2	<i>La selección y preparación de los equipos y materiales requeridos en el envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca, se hace con errores de importancia aunque no afectan a la inocuidad de los productos (no selección o preparación de la balanza, flejadora, etiquetadora, etiquetas, transpaleta).</i>
1	<i>La selección y preparación de los equipos y materiales requeridos en el envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca, se hace con errores graves (selección de envases no aptos para uso alimentario, no selección o preparación de la máquina de hielo y/o de la cámara de refrigeración) o con tal retraso (más de 1 hora) que pone en riesgo la inocuidad de los productos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.



## Escala B

5	<i>El transporte y estiba en cámara frigorífica del producto envasado se lleva a cabo en el tiempo mínimo necesario en función del volumen de pescado a procesar (ejemplo: 5 minutos por cada 100 kg de producto) utilizando el mínimo espacio necesario y cumpliendo con las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos.</i>
4	<i>El transporte y estiba en cámara frigorífica del producto envasado se lleva a cabo cumpliendo con las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos pero tardando un tiempo superior al tiempo mínimo necesario en función del volumen de pescado a procesar (ejemplo: 10 minutos por cada 100 kg de producto), lo que no afecta a la inocuidad de los productos.</i>
3	<i>El transporte y estiba en cámara frigorífica del producto envasado se lleva a cabo tardando hasta el doble del tiempo mínimo necesario en función del volumen de pescado a procesar (ejemplo: 10 minutos por cada 100 kg de producto), y cumpliendo las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos aunque utilizando un espacio mayor del mínimo necesario para la estiba.</i>
2	<i>El transporte y estiba en cámara frigorífica del producto envasado se lleva a cabo tardando hasta el doble del tiempo mínimo necesario en función del volumen de pescado a procesar, pero con algún riesgo para la seguridad del trabajador por no cumplir las normas de seguridad para carga, transporte y estiba de productos.</i>
1	<i>El transporte y estiba en cámara frigorífica del producto envasado se lleva a cabo con excesiva lentitud, lo que pone en riesgo la inocuidad de los productos (tardando más de 3 veces el tiempo mínimo necesario en función del volumen de pescado a procesar).</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.



## Escala C

5	<i>La clasificación y retirada de los residuos generados se realiza de forma completa (separación de residuos orgánicos, plásticos, metálicos, y tóxicos y/o peligrosos), de acuerdo a la naturaleza de los distintos tipos de residuos, atendiendo las instrucciones recibidas.</i>
4	<i>La clasificación y retirada de los residuos generados se realiza de acuerdo a la naturaleza de los distintos tipos de residuos, con algún error por introducir residuos orgánicos en alguno de los contenedores de los otros tipos de residuos.</i>
3	<i>La clasificación y retirada de los residuos generados se realiza de acuerdo a la naturaleza de los distintos tipos de residuos, pero introduciendo algún residuo plástico o metálico en el contenedor de residuos orgánicos.</i>
2	<i>La clasificación y retirada de los residuos generados se realiza de acuerdo a la naturaleza de los distintos tipos de residuos, pero mezclando el contenido de los contenedores de residuos orgánicos, plásticos y metálicos.</i>
1	<i>En la clasificación y retirada de los residuos generados se mezclan los de tipo tóxico y/o peligroso con otro tipo de residuos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

## Escala D

5	<i>Las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca se llevan a cabo cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales, y los estándares de calidad establecidos en las órdenes de producción.</i>
4	<i>Las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca se llevan a cabo cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales, con algún incumplimiento en los estándares de calidad establecidos en las órdenes de producción que sólo afecte a la homogeneidad de tamaños.</i>
3	<i>Las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca se llevan a cabo cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria y de prevención de riesgos laborales, con incumplimientos significativos en los estándares de calidad establecidos en las órdenes de producción tales como la presencia de materias extrañas que no constituyan un peligro para la salud humana y se reconozcan fácilmente, o de daños físicos en el producto.</i>
2	<i>Las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca se llevan a cabo cumpliendo la normativa higiénico-sanitaria pero incumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.</i>
1	<i>Las actividades de envasado, aplicación del tratamiento de conservación y estiba de un lote de productos de la pesca se llevan a cabo sin cumplir la normativa higiénico-sanitaria, lo que pone en riesgo la inocuidad de los productos.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 4 de la escala.

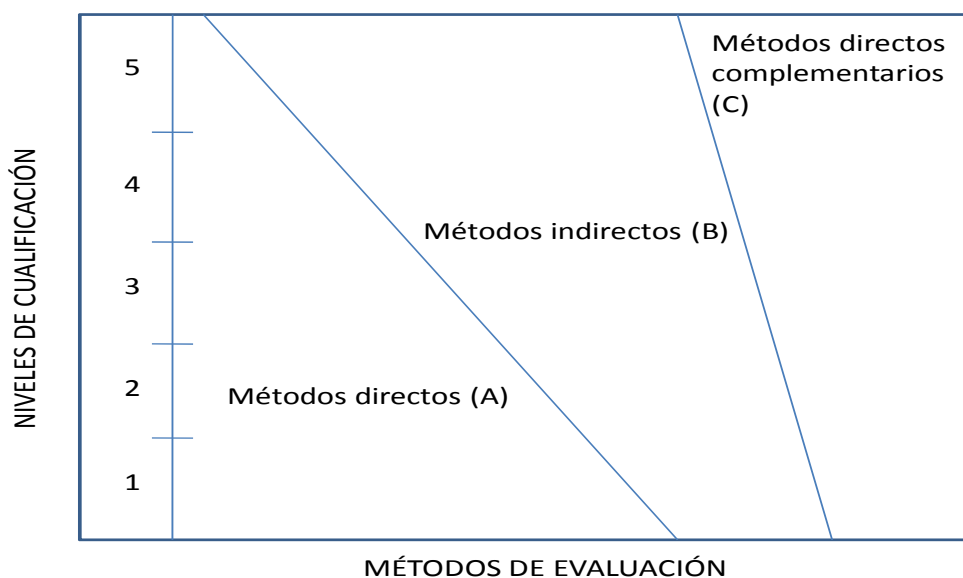
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

### 2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
- Observación en el puesto de trabajo (A)
  - Observación de una situación de trabajo simulada (A)
  - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
  - Pruebas de habilidades (C).
  - Ejecución de un proyecto (C).
  - Entrevista profesional estructurada (C).
  - Preguntas orales (C).
  - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado ("holístico"), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de



observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

## **2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.**

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en el envasado y conservación de productos de la pesca y de la acuicultura, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” en el mantenimiento de la inocuidad de los alimentos, recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en



la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.

- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata, se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) Cuando la persona candidata tenga acreditada la unidad de competencia UC0015\_2: Manipular y procesar los productos de la pesca y de la acuicultura, se le reconocerán en la evaluación de esta UC las dimensiones de la competencia asociadas a la “aplicación de normativa y buenas prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de productos de la pesca y de la acuicultura”, definida dentro de los saberes comunes de esta UC.





- i) Debido a los diferentes sistemas de conservación de productos de la pesca y la acuicultura existentes, habrá que tener en cuenta a la hora de evaluar a la persona candidata los dos métodos principales: refrigeración y congelación.
- j) Se recomienda medir la dimensión de la competencia sobre respuesta a contingencias. Se puede presentar una posible variación según lo exigido en un momento concreto en la orden de producción emitida por el responsable de producción (variaciones en el tipo de envase a utilizar, o en el producto a envasar, o en el sistema de conservación a aplicar).
- k) En la información dada a la persona candidata puede haber “ausencias o errores” en los materiales y utensilios que se le facilitan para hacer la prueba. La persona candidata deberá detectar dichas ausencias o errores, o adoptar una solución debidamente justificada (por ej. el suministro de envases no aptos para contacto con alimentos, o la aportación de hielo en la aplicación de tratamientos de congelación).
- l) Entre las condiciones adicionales que permiten contextualizar las situaciones de la vida cotidiana de un/a profesional del envasado y conservación de productos de la pesca y de la acuicultura, destaca por encima de todo el entorno de trabajo, ya sea en un buque o en una instalación en tierra.



FONDO SOCIAL EUROPEO  
El FSE invierte en tu futuro



## GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN MANIPULACIÓN y CONSERVACIÓN EN PESCA Y ACUICULTURA

**Abandono de buque:** situación de emergencia en la que por orden del capitán se procede a la evacuación del buque y posterior embarque en las embarcaciones de supervivencia.

**Agua de mar enfriada (AME, o CSW en inglés):** Agua de mar a la que se adiciona hielo para enfriarla.

**Agua de mar limpia:** agua de mar natural, artificial o purificada o el agua de mar salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas, plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos.

**Agua de mar refrigerada (AMR, o RSW en inglés):** Agua de mar a la que se aplica un sistema de refrigeración mecánica para enfriarla.

**Agua limpia:** el agua de mar limpia o el agua dulce de calidad higiénica similar.

**Alimento:** es toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, que ingeridas por el hombre aportan a su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos. La definición oficial de «alimento» (o «producto alimenticio») es la de cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.

**Ancla:** Elemento pesado, generalmente metálico que, unido por cadenas o cabos al barco, sirve para sujetar éste al fondo

**Anzuelo:** Arponcillo de acero engarzado a un sedal que cebado sirve para pescar. Loa anzuelos son de distintas formas y tamaños según la pesca en que se usen.

**APPCC (o HACCP en inglés):** Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos. Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

**Armario de placas:** Equipo de congelación utilizado para obtener pescado congelado en bloques.

**Arranchar:** Poner todo en orden a bordo.

**Arte de arrastre:** Red remolcada que comprende un cuerpo en forma de cono, cerrado por un copo o saco, que se ensancha en la boca mediante alas. Puede ser



remolcada por una o dos embarcaciones y, según el tipo, se utiliza en el fondo o a profundidad media.

**Arte de cerco:** Red que captura los peces rodeándolos por los lados y por debajo, evitando de esa manera que, en aguas profundas, bajen a mayor profundidad y escapen.

**Arte de enmalle:** Red compuesta de elementos rectangulares llamados piezas o unidades de captura que se largan a la mar con la finalidad de efectuar capturas por el método de enmalle. La relinga superior va provista de flotadores y la inferior de lastres.

**Atmósferas controladas o modificadas:** Técnica de conservación en la que se interviene modificando la composición gaseosa de la atmósfera en contacto con el alimento.

**Blanco:** Eco que se detecta en la pantalla del radar y que corresponde a un objeto en el horizonte del radar.

**Botiquín de primeros auxilios:** mueble, caja o maleta equipado con las medicinas y el material sanitario necesarios para prestar las primeras medidas de asistencia a los accidentados a bordo.

**Boza:** Cabo fijo en la proa de una nave usado para amarrarla a otra nave o a los bolardos de puerto.

**Brazolada:** Cada una de las líneas provistas de anzuelos unidas a la línea madre y destinadas a pescar.

**Buenas prácticas de manipulación/manufactura (BPM, o GMP en inglés):** Medidas, actividades y acciones entendidas (y aceptadas) como las más adecuadas para la aplicación en los diferentes aspectos de la fabricación. En la industria alimenticia se refiere a la higiene recomendada para que la manipulación de alimentos garantice la obtención de productos inocuos.

**Buque:** es toda embarcación que reúna las características de flotabilidad, navegabilidad, aptitud para el transporte por agua y destinada a cualquier actividad marítima que incluya la navegación.

**Cable:** Cabo de alguna mena recibiendo, por lo general, tal nombre los metálicos.

**Cabo:** Cualquiera de las cuerdas que se emplean a bordo. Conjunto de cordones colchados, ó trenzados.

**Cabrestante:** Maquina de eje de giro vertical, movida por un motor eléctrico.



**Calzado de seguridad:** Calzado de uso profesional que cumple la normativa vigente en el ámbito de la seguridad y la protección laboral.

**Captura:** Conjunto de organismos apresados en la faena de pesca.

**Chigre:** Maquinillas con eje de giro horizontal movidas generalmente por electricidad, empleadas en carga y descarga.

**Compás magnético:** Es el nombre genérico que recibe el instrumento empleado para determinar rumbos a bordo. Señala el norte magnético.

**Compuesto tóxico:** cualquier sustancia empleada (productos químicos de limpieza y desinfección, desincrustantes, productos tratamiento de aguas, lubricantes, sustancias adhesivas) que en determinadas concentraciones pueda provocar daño a la salud.

**Contaminación cruzada:** transferencia de contaminantes biológicos, físicos o químicos a los productos alimenticios, provenientes de los alimentos crudos, los manipuladores de alimentos o el ambiente de la manipulación de los alimentos.

**Contaminación directa:** cuando la contaminación tiene lugar desde una persona hasta el alimento, a través de manos, cabellos,...

**Contaminación indirecta:** cuando se realiza una contaminación a través de utensilios, animales, aire, polvo, agua,...que son los encargados de transportar los agentes contaminantes desde el portador al alimento.

**Contaminación:** la introducción o presencia de un peligro.

**Convenio solas/sevimar:** el convenio internacional para la seguridad de la vida humana en el mar. (en inglés, *safety of life at sea*)

**Copo:** Bolsa de red de ciertas artes de pesca (arrastre y cerco).

**Cuadro orgánico:** documento donde se recogen las obligaciones de todos los tripulantes para las situaciones de emergencia en caso de incendio, peligro y abandono de buque.

**Defensas:** Trozos de cabo, madera, caucho u otra materia que se cuelgan de la borda par proteger el costado del buque. Depende del material, diseño, construcción e instalación de la superficie.

**Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.



**Desinfección:** La reducción del número de microorganismos presentes en el medio ambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

**Despescar:** Quitarle el anzuelo a un pez.

**Dispositivos puesta a flote:** mecanismos y accesorios que mediante su uso permiten la puesta a flote de las embarcaciones de supervivencia.

**Dispositivos salvavidas:** equipos de uso individual o colectivo que sirven para el salvamento de personas en el agua o para mantenerlas a flote.

**Embarcaciones de supervivencia:** embarcaciones destinadas a salvaguardar la vida de los tripulantes en una situación de abandono de buque.

**Empata un anzuelo:** Atar o anudar el anzuelo al sedal con un nudo resistente llamado empate.

**Equipo de protección colectiva:** cualquier equipo destinado proteger a varios trabajadores simultáneamente de los riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.

**Equipo de protección individual:** cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador o trabajadora para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.

**Equipos y dispositivos de lucha contra incendios:** medios empleados para la prevención, detección, contención y extinción de los incendios producidos a bordo.

**Equipos y medios de supervivencia:** dispositivos y materiales empleados para sobrevivir en caso de hombre al agua o abandono de buque.

**Estándares de calidad:** Conjunto de criterios o parámetros, o normas y protocolos internacionales, que deben cumplir productos de cualquier índole para determinar que son de calidad o seguros para su distribución y consumo por el cliente final.

**Estiba:** Es la colocación conveniente y ordenada de pesos en el buque, para que éste tenga la más conveniente estabilidad, el asiento más idóneo para la clase de navegación que se va a efectuar y que las mercancías incompatibles entre si vayan separadas. Conjunto de pesos colocados a bordo para dar estabilidad al buque. Arte de colocar a bordo la carga.

**Estibar:** Colocar o distribuir ordenada y convenientemente la carga en una embarcación o en un espacio determinado.



**Fácilmente limpiable:** se dice de aquellas superficies que cumplen las siguientes características:

**Flejadora:** Máquina aplicadora de fleje.

**Fleje:** Tira de material resistente con la que se asegura el cierre de las cajas de ciertas mercancías.

**Gancho:** Instrumento con forma curva y con punta en un extremo o en ambos, que sirve para sostener, colgar o sujetar una cosa.

**Giroscópica:** Girocompás. Es una brújula que mira siempre al norte geográfico o norte verdadero, en lugar del norte magnético, usando un juego de discos o anillos que giran muy rápido (movidos eléctricamente) y las fuerzas de fricción para aprovechar la rotación de la Tierra.

**Glasear:** Envolver un producto congelado con una fina capa de agua congelada, para su protección de los agentes externos.

**Grillete:** Eslabón metálico en forma de U que se cierra mediante un tornillo o pasador, muy útil para unir todo tipo de elementos de la jarcia y el aparejo.

**Grúa:** Elemento para el izado de carga o provisiones.

**Guinche:** Máquina para levantar y trasladar cargas.

**Halador:** Polea especial para izar el arte.

**Hielo en escamas:** Hielo de 2 a 3 mm de espesor con forma de escamas secas subenfriadas, habitualmente de 100 a 1.000 mm<sup>2</sup> de superficie.

**Hielo líquido:** Suspensión de microcristales de hielo en una solución anticongelante. Los cristales miden entre 0,25 y 0,5 mm de diámetro.

**Higiene Alimentaria:** Conjunto de medidas, acciones y pautas de comportamiento orientadas a garantizar la salubridad de los alimentos. La definición oficial de «higiene» es: medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.

**Lanteón:** Se dice que es un aparejo de lanteón, cuando el arraigado está firme a un punto fijo y el motón con el peso queda en el seno del cabo.

**Largado del arte:** acción de soltar el arte de pesca al agua.



**Limpieza:** eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

**Lote:** Conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

**Manipulador de alimentos:** toda persona que manipule directa o indirectamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

**Molinete:** Maquinas de eje horizontal accionadas mecánicamente para levar cadenas y anclas.

**Nudo:** Enlace o unión firme de dos cabos o un cabo y un objeto.

**Omi:** organización marítima internacional. La **organización marítima internacional (omi, en inglés imo)** es un organismo especializado de las naciones unidas que promueve la cooperación entre estados y la industria de transporte para mejorar la seguridad marítima y para prevenir la contaminación marina.

**Palangre:** Aparejo formado por un largo sedal o línea de la que cuelgan ramales, con un anzuelo en el extremo de cada uno de estos. La línea principal se llama madre y cada ramal, brazolada.

**Palet:** Palé. Plataforma de carga.

**Paño (de red):** Es el conjunto de mallas unidas. El conjunto de mallas forman un paño de red y la unión de diferentes paños dan lugar a un arte de pesca.

**Parque de pesca:** Conjunto de equipos, instalaciones y herramientas para el procesado de los productos pesqueros a bordo.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o bien la condición en que éste se halla, que pueda causar un efecto perjudicial para la salud. Permite una eliminación efectiva de la suciedad mediante los métodos habituales de limpieza.

**Pertrechos:** Conjunto de equipos y provisiones necesarios para el funcionamiento del buque y las operaciones a bordo.

**Plan de emergencia:** documento donde se recogen los protocolos de actuación en las situaciones de emergencia que puedan producirse, con el fin de proteger la integridad de las personas y minimizar los daños materiales.





**Plan de prevención de riesgos laborales:** documento que, debidamente autorizado, establece y formaliza la política de prevención del buque, recoge la normativa, la reglamentación y los procedimientos operativos, definiendo los objetivos de la prevención y la asignación de responsabilidades y funciones a los distintos niveles jerárquicos del buque en lo que se refiere a la prevención de riesgos laborales.

**Plan de residuos a bordo:** documento que recoge las acciones y protocolos que deben seguirse en cumplimiento de la normativa con objeto de gestionar los residuos generados a bordo.

**Plan nacional de salvamento marítimo:** plan nacional de servicios especiales de salvamento de la vida humana en la mar y de la lucha contra la contaminación del medio marino.

**Poliestpán:** Poliestireno expandido (EPS), material plástico espumado, derivado del poliestireno y utilizado en el sector del envase y la construcción.

**Principios de higiene alimentaria:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

**Puntal de carga:** Una viga que convenientemente situada y equipada sirve para suspender pesos.

**Radar:** Aparato por medio del cual los objetos son localizados por ondas electromagnéticas. Una onda electro-magnética transmitida es reflejada por un objeto, recibida e ilustrada por un osciloscopio o pantalla de rayos catódicos.

**Radiobaliza:** es un transmisor que permite la detección y localización de embarcaciones, aeronaves, y personas en peligro, tras enviar manual o automáticamente una señal de socorro.

**Riesgo:** Probabilidad de que ocurra un efecto perjudicial para la salud como consecuencia de la presencia de un peligro o varios en los alimentos.

**Rumbo:** Dirección con la que se navega. Técnicamente hablando, rumbo es el ángulo que forma la línea proa - popa de nuestro barco y el norte.

**Salabardear:** en pesca de cerco, embarcar la captura.

**Salabardo:** Saco o manga de red, colocado en un aro de hierro con tres o cuatro cordeles que se atan a un cabo delgado.

**Salazón:** Acción y efecto de aplicar sal a carnes y pescados para su conservación.

**Salmuera:** Agua con una alta concentración de sal (cloruro sódico) disuelta.



**Salmuera:** Mezcla de agua con sal.

**“Son de mar”:** Poner un buque "a son de mar" significa asegurar todos los elementos a bordo de manera de evitar su movimiento por acción del cabeceo entre las olas y el embarque de agua en espacios interiores.

**Sonda:** Es la profundidad en un lugar determinado, o el instrumento que la mide.

**Superficies de contacto:** son las superficies que entran en contacto con los subproductos o productos transformados y aquellas desde las cuales es habitual que se produzcan derrames sobre los subproductos u otras superficies de contacto con los productos durante el transcurso normal de la producción. Las superficies de contacto incluyen utensilios y las superficies de los equipos.

**Tensor:** Herraje que permite ajustar la tensión de los cables.

**Timón:** Pieza móvil que se coloca en la popa de la embarcación y sirve para darle dirección.

**Tirador:** Cabo delgado que sirve como guía para dar los cabos a tierra en la maniobra de atraque.

**Tolerancia:** Margen o diferencia que se admite en la calidad o cantidad de los productos.

**Transpaleta:** Aparato formado por una horquilla de dos brazos paralelos y horizontales unidos a un cabezal donde se sitúan las ruedas, utilizado para carga, descarga y traslado de mercancías.

**Trincar:** Sujetar o fijar un cabo.

**Túnel de congelación:** Equipo de congelación utilizado para obtener piezas individuales de pescado congelado. Varía con la capacidad de la superficie para contaminar el alimento con agentes patógenos o tóxicos u otros contaminantes, basado en la situación, el propósito, y el uso de la superficie.

**Vigía:** Marinero destinado de guardia de navegación en el puente.

**Virado del arte:** Acción de izar a bordo el arte de pesca.

**Vivero:** Depósito de agua donde se mantiene vivos o se crían peces, moluscos u otros animales.

**Vocabulario marítimo internacional:** vocabulario y frases normalizadas, establecidas por la organización marítima internacional, utilizando el idioma inglés



para el intercambio de información entre las personas de todas las naciones marítimas, cuando existan dificultades con el idioma.