



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: MANTENIMIENTO DE LOS  
EQUIPOS DE UN PARQUE DE PESCA Y DE LA INSTALACIÓN  
FRIGORÍFICA**

**Código: MAP573\_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 UC1890_2: Efectuar los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca	27
5. Guía de Evidencia de la UC1891_2: Efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca	45
6. Guía de Evidencia de la UC1892_2: Mantener y reparar los equipos mecánicos del parque de pesca actuando según las normas de seguridad y emergencia	61
7. Guía de Evidencia de la UC0733_1: Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo	79
8. Glosario de términos utilizado en Mantenimiento de los equipos de un parque de pesca y de la instalación frigorífica	97



## 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 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: MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE UN PARQUE DE PESCA Y DE LA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA

**Código: MAP573\_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 más 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 empacado 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 empacado 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 empacado 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 empacado 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 empacado 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.



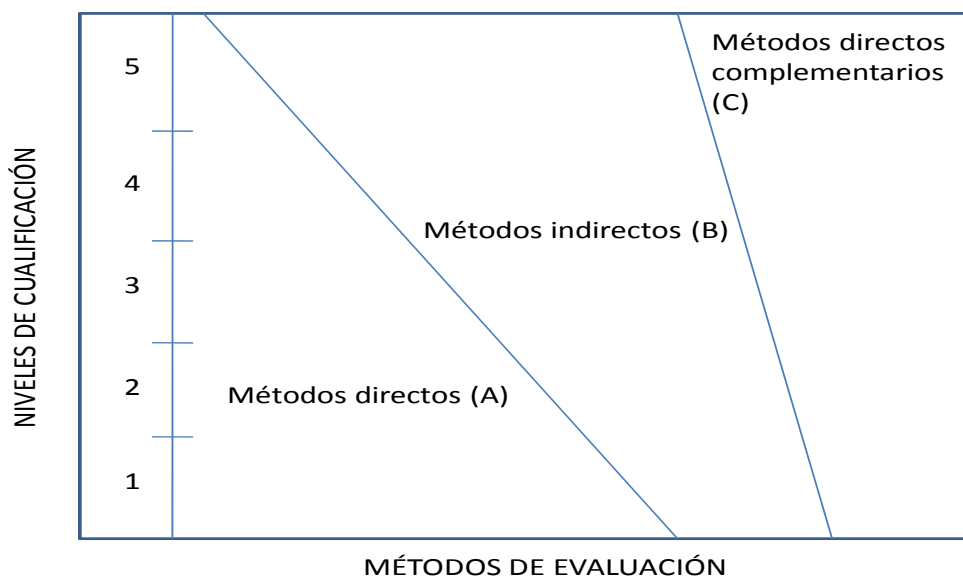
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES.

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.

- a) Cuando 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.





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

**“UC1890\_2: Efectuar los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE UN PARQUE DE PESCA Y DE LA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA**

**Código: MAP573\_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 UC1890\_2: Efectuar los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca.

### 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 realización de los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca, y que se indican a continuación:

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

- 1. Efectuar las operaciones de limpieza de la maquinaria del parque de pesca, cumpliendo la normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicables, para que el parque se encuentre en condiciones de operatividad.***



- 1.1. Revisar los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas, para que las operaciones de manipulación y elaboración de las capturas se realicen sin demoras.
  - 1.2. Limpiar los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas, para que las operaciones de manipulación y elaboración de las capturas se realicen sin demoras.
  - 1.3. Verificar los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas, para que las operaciones de manipulación y elaboración de las capturas se realicen sin demoras.
  - 1.4. Limpiar las cintas transportadoras y canaletas del parque de pesca, asegurando su funcionamiento para evitar demoras o atascos en las faenas de producción.
  - 1.5. Limpiar las máquinas lavadoras, descabezadoras y cortadoras antes de comenzar la manipulación de las capturas para asegurar el desarrollo del proceso productivo.
  - 1.6. Verificar el funcionamiento de las máquinas lavadoras, descabezadoras y cortadoras antes de comenzar la manipulación de las capturas para asegurar el desarrollo del proceso productivo.
  - 1.7. Limpiar las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las maquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras, para garantizar la producción deseada sobre el nivel y composición de las capturas.
  - 1.8. Ajustar las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las maquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras, para garantizar la producción deseada sobre el nivel y composición de las capturas.
  - 1.9. Verificar el funcionamiento de las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las maquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras, para garantizar la producción deseada sobre el nivel y composición de las capturas.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicable.

**2. Controlar la maquinaria y la tripulación al cargo de la misma, cumpliendo la normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicable, para conseguir el máximo aprovechamiento y rentabilidad de la producción.**

- 2.1. Comprobar el tamaño del pescado en las tinas de recepción, regulando y adaptando la máquina a utilizar si fuera preciso, para obtener la producción deseada.
  - 2.2. Verificar el tamaño del pescado en las tinas de recepción, regulando y adaptando la máquina a utilizar si fuera preciso, para obtener la producción deseada.
  - 2.3. Vigilar las faenas de colocación del pescado en las cintas de arrastre de las fileteadoras, situando el pescado en el centro y derecho, para evitar que se atasque la máquina y se produzca un paro en la producción.
  - 2.4. Verificar que los surtidores de agua de las fileteadoras estén en funcionamiento, evitando que las cuchillas trabajen en seco, para facilitar la evacuación de los desperdicios.
  - 2.5. Controlar que la piel del pescado entre en contacto con el tambor de la peladora, verificando la posición de los filetes en las cintas transportadoras entre las máquinas fileteadoras y las peladoras, para lograr la presentación requerida comercialmente.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicables.



**3. Detectar y/o reparar los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca, observando las anomalías que presente el procesado de las especies, comunicándoselo a su superior y cumpliendo la normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicables, para que estas lleguen a puerto en las condiciones del mercado.**

- 3.1. Evitar la acumulación del pescado en las cintas transportadoras ajustando la tracción y la velocidad de las mismas para optimizar el rendimiento de la instalación.
  - 3.2. Controlar los desperdicios de pescado visualmente para efectuar los ajustes mecánicos de las cuchillas de las máquinas descabezadoras, cortadoras, evisceradoras y fileteadoras.
  - 3.3. Controlar las máquinas termoselladoras y etiquetadoras de pescado, detectando los posibles fallos en el envasado y reajustando y cambiando las resistencias eléctricas en caso necesario, para que el producto tenga la presentación requerida en el mercado.
  - 3.4. Detectar los fallos producidos en el sistema de glaseado visualmente.
  - 3.5. Reparar los fallos producidos en el sistema de glaseado, cambiando los difusores si fuese necesario, para que su presentación después de la congelación se ajuste a los criterios de comercialización.
  - 3.6. Analizar la documentación técnica de los equipos y certificados de garantía, si fuera el caso, en el idioma extranjero de uso más frecuente en el sector.
- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicable.

**4. Recepcionar los recambios, respetos y materiales de la maquinaria del parque de pesca, cumpliendo la normativa de seguridad e higiénico-sanitaria aplicable, para garantizar el mantenimiento de uso durante la campaña o marea.**

- 4.1. Estibar los recambios, respetos y herramientas a utilizar en la maquinaria del parque de forma ordenada en lugares próximos al parque de pesca, para utilizarlos con la mayor rapidez en caso de avería.
- 4.2. Preparar los recambios, respetos y herramientas a utilizar en la maquinaria del parque de pesca en zonas próximas al lugar de la avería, entorpeciendo lo mínimo posible la producción, para utilizarlos con la mayor rapidez en caso de avería.
- 4.3. Clasificar los manuales de funcionamiento de las máquinas por orden alfabético en un armario o estantería cerrada en el parque de pesca situada en un lugar fácilmente accesible, para utilizarlos con la mayor rapidez en caso de avería.
- 4.4. Depositar los elementos de limpieza y engrase utilizados en las labores de mantenimiento en pañoles próximos al parque de pesca pero totalmente aislados de este, para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias durante las operaciones de procesado.
- 4.5. Controlar el inventario de todos los elementos de mantenimiento del parque de pesca desde el momento de la salida y durante toda la campaña, para poder realizar el pedido al final de la misma.
- 4.6. Controlar las horas de trabajo de cada máquina a través de un registro para que cumplan con el protocolo de mantenimiento.
- 4.7. Controlar las averías de cada máquina a través de un registro para llevar a cabo las reparaciones.



- Desarrollar las actividades cumpliendo la normativa de seguridad e higiénico-sanitaria 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 UC1890\_2: Efectuar los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

### **1. Limpieza de la maquinaria del parque de pesca.**

- Verificación de la iluminación: puntos de luz y conducciones eléctricas.
- Preparación para la limpieza de la maquinaria del parque de pesca: productos a utilizar, forma de empleo, útiles y vestimenta.
- Limpieza de cintas transportadoras y canaletas: de capturas, de residuos, de traslados.
- Limpieza de máquinas y elementos mecánicos: lavadoras, cortadoras, fileteadoras, desolladoras, exprimidoras, cintas de arrastre, cuchillas, gomas, rodillos y elementos de ajuste y engrase.

### **2. Control de la maquinaria del parque de pesca y de la tripulación al cargo de la maquinaria del parque de pesca.**

- Distribución del pescado en las tinas de recepción para su procesado.
- Ajuste de la maquinaria según especie objeto de captura.
- Manipulación del pescado: tamaño, colocación, dirección de las especies según maquinaria a utilizar.
- Distribución de los operadores.
- Verificación que los operadores desempeñan sus cometidos según las indicaciones de sus superiores.

### **3. Detección y/o reparación de los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca.**

- Ajuste de la tracción y velocidad de las cintas, rodillos y gomas.
- Ajustes mecánicos de las cuchillas de las máquinas descabezadoras, cortadoras, evisceradoras y fileteadoras.
- Control de surtidores y difusores.
- Control del sistema de glaseado.

### **4. Recepción, estiba y control de recambios, respetos y materiales.**

- Análisis de marcas y señalizaciones externas.
- Aplicación de los procedimientos de estiba.
- Verificación de las condiciones de los productos de limpieza y engrase.
- Mantenimiento de inventarios: normas para altas y bajas.
- Mantenimiento de libretas de registro de trabajos y mantenimiento de maquinaria: determinación de las anotaciones a realizar.



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

- Aplicación de la normativa de prevención de riesgos laborales en las operaciones de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca.
- Utilización de los equipos de protección individual: EPIs. Guantes, gafas, botas, herramientas aislantes.
- Aplicación de las normas de higiénico-sanitarias.
- Análisis de la documentación técnica de los equipos y certificados de garantía.

### **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 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
  - 1.2 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
  - 1.3 Respetar los procedimientos y normas internas de la organización en un buque de pesca.
  - 1.4 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
  - 1.5 Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.
  - 1.6 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
2. En relación con la seguridad y el medio ambiente deberá:
  - 2.1 Cumplir con la prevención y las normas de seguridad e higiene laboral y utilizar los EPIs en un buque de pesca.
  - 2.2 Cumplir las normas de seguridad marítima y prevención de la contaminación marina.
3. En relación con los miembros de la tripulación deberá:
  - 3.1 Comunicarse eficazmente con la totalidad de la tripulación.
  - 3.2 Utilizar la asertividad, la empatía, la sociabilidad y el respeto en el trato con el resto de la tripulación.
  - 3.3 Coordinarse y colaborar con los miembros de la tripulación en un buque de pesca.
  - 3.4 Compartir los objetivos y la responsabilidad en el trabajo, así como asumir responsabilidades y decisiones.
  - 3.5 Dar, compartir y recibir información con la tripulación en un buque de pesca.
  - 3.6 Capacidad oral y escrita.
  - 3.7 Comunicarse eficazmente, de forma clara y concisa, con las personas adecuadas. en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
  - 3.8 Saber escuchar mejoras y dificultades valorando las aportaciones realizadas.
  - 3.9 Capacidad para dirigir a los miembros de la tripulación y lograr que contribuyan de forma efectiva y adecuada a la consecución de los objetivos.
  - 3.10 Moderar las discusiones y las situaciones críticas.





## **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 “UC1890\_2: Efectuar los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca”, 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 efectuar los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Efectuar las operaciones de limpieza de la maquinaria del parque de pesca.
2. Controlar la maquinaria y la tripulación al cargo de la misma.
3. Detectar y/o reparar los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca, observando las anomalías que presente el procesado de las especies.
4. Recepcionar los recambios, respetos y materiales de la maquinaria del parque de pesca.

### **Condiciones adicionales:**

- Se asignará un período de tiempo en función del empleado o invertido en efectuar los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca por un profesional, para que la persona a evaluar trabaje en condiciones de estrés profesional.
- Se dispondrá de la documentación técnica exigida por la normativa y utilizada habitualmente en las operaciones de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca.
- Se dispondrá de los equipos necesarios para efectuar los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca, para que la persona candidata pueda simular la realización de dichas operaciones.
- Se comprobará la competencia de respuesta a contingencias en las operaciones de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca.

### **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>Limpieza de la maquinaria del parque de pesca.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Revisión de los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas.</li><li>- Limpieza de los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas.</li><li>- Verificación de los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas.</li><li>- Limpieza de las cintas transportadoras y canaletas del parque de pesca.</li><li>- Limpieza de las máquinas lavadoras, descabezadoras y cortadoras.</li><li>- Comprobación del funcionamiento de las máquinas lavadoras, descabezadoras y cortadoras.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Limpieza de las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las maquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras.</li><li>- Ajuste de las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las maquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras.</li><li>- Verificación del funcionamiento de las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las maquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Control de la maquinaria y la tripulación al cargo de la misma.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación del tamaño del pescado en las tinas de recepción.</li><li>- Verificación del tamaño del pescado en las tinas de recepción.</li><li>- Vigilancia de las faenas de colocación del pescado en las cintas de arrastre de las fileteadoras.</li><li>- Verificación del trabajo de los surtidores de agua de las fileteadoras.</li><li>- Control de que la piel del pescado entre en contacto con el tambor de la peladora.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Detección y/o reparación de los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Prevención relativa a la acumulación del pescado en las cintas transportadoras.</li><li>- Control de los desperdicios de pescado.</li><li>- Control de las máquinas termoselladoras y etiquetadoras de pescado.</li><li>- Detección de los fallos producidos en el sistema de glaseado.</li><li>- Reparación de los fallos producidos en el sistema de glaseado.</li><li>- Análisis de la documentación técnica de los equipos y certificados de garantía.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Recepción de los recambios, respetos y materiales de la maquinaria del parque de pesca.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Estiba de los recambios, respetos y herramientas.</li><li>- Preparación de los recambios, respetos y herramientas.</li><li>- Clasificación de los manuales de funcionamiento de las máquinas.</li><li>- Depósito de los elementos de limpieza y engrase.</li><li>- Control del inventario de todos los elementos de mantenimiento del parque de pesca.</li><li>- Control de las horas de trabajo de cada máquina.</li><li>- Control de las averías de cada máquina.</li></ul>

El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.

## Escala A

5	<p><i>La limpieza de la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo revisando, limpiando y verificando los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas del parque de pesca, limpiando las cintas transportadoras y canaletas del parque de pesca, limpiando y comprobando el funcionamiento de las máquinas lavadoras, descabezadoras y cortadoras, y limpiando, ajustando y verificando el funcionamiento de las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las máquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras.</i></p>
4	<p><i>La limpieza de la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo limpiando las cintas transportadoras y canaletas del parque de pesca, limpiando y comprobando el funcionamiento de las máquinas lavadoras, descabezadoras y cortadoras, y limpiando, ajustando y verificando el funcionamiento de las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las máquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras, pero sin revisar, limpiar ni verificar los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas del parque de pesca.</i></p>
3	<p><i>La limpieza de la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo limpiando las cintas transportadoras y canaletas del parque de pesca, limpiando y comprobando el funcionamiento de las máquinas lavadoras, descabezadoras y cortadoras, pero sin limpiar, ajustar ni verificar el funcionamiento de las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las máquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras, y sin revisar, limpiar ni verificar los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas del parque de pesca.</i></p>
2	<p><i>La limpieza de la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo limpiando las cintas transportadoras y canaletas del parque de pesca pero sin limpiar ni comprobar el funcionamiento de las máquinas lavadoras, descabezadoras y cortadoras, sin limpiar, ajustar ni verificar el funcionamiento de las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las máquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras, y sin revisar, limpiar ni verificar los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas del parque de pesca.</i></p>
1	<p><i>La limpieza de la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo limpiando únicamente las cintas transportadoras del parque de pesca pero sin limpiar ni comprobar el funcionamiento de las máquinas lavadoras, descabezadoras y cortadoras, sin limpiar, ajustar ni verificar el funcionamiento de las cintas de arrastre, cuchillas, rodillos y gomas de las máquinas fileteadoras, peladoras y desolladoras, y sin revisar, limpiar ni verificar los puntos de luz, tomas de energía y sistemas de transporte de los residuos de las capturas de las máquinas del parque de pesca, y sin limpiar las canaletas.</i></p>

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

## Escala B

5	<i>El control de la maquinaria y la tripulación al cargo de la misma se lleva a cabo comprobando y verificando el tamaño del pescado en las tinas de recepción, vigilando las faenas de colocación del pescado en las cintas de arrastre de las fileteadoras, verificando el trabajo de los surtidores de agua de las fileteadoras y controlando que la piel del pescado entre en contacto con el tambor de la peladora.</i>
4	<i>El control de la maquinaria y la tripulación al cargo de la misma se lleva a cabo comprobando y verificando el tamaño del pescado en las tinas de recepción, vigilando las faenas de colocación del pescado en las cintas de arrastre de las fileteadoras y controlando que la piel del pescado entre en contacto con el tambor de la peladora, pero sin verificar el trabajo de los surtidores de agua de las fileteadoras.</i>
3	<i>El control de la maquinaria y la tripulación al cargo de la misma se lleva a cabo comprobando y verificando el tamaño del pescado en las tinas de recepción, vigilando las faenas de colocación del pescado en las cintas de arrastre de las fileteadoras pero sin controlar que la piel del pescado entre en contacto con el tambor de la peladora y sin verificar el trabajo de los surtidores de agua de las fileteadoras.</i>
2	<i>El control de la maquinaria y la tripulación al cargo de la misma se lleva a cabo comprobando y verificando el tamaño del pescado en las tinas de recepción pero sin vigilar las faenas de colocación del pescado en las cintas de arrastre de las fileteadoras, sin controlar que la piel del pescado entre en contacto con el tambor de la peladora y sin verificar el trabajo de los surtidores de agua de las fileteadoras.</i>
1	<i>El control de la maquinaria y la tripulación al cargo de la misma no se lleva a cabo en ningún momento, ya que no se comprueba ni verifica el tamaño del pescado en las tinas de recepción, ni se vigilan las faenas de colocación del pescado en las cintas de arrastre de las fileteadoras, ni se controla que la piel del pescado entre en contacto con el tambor de la peladora y tampoco se verifica el trabajo de los surtidores de agua de las fileteadoras.</i>

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

## Escala C

5	<i>La detección y/o reparación de los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo controlando los desperdicios de pescado y evitando la acumulación del pescado en las cintas transportadoras, controlando las máquinas termoselladoras y etiquetadoras de pescado, detectando y reparando los fallos producidos en el sistema de glaseado y analizando la documentación técnica de los equipos y los certificados de garantía.</i>
4	<i>La detección y/o reparación de los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo controlando los desperdicios de pescado y evitando la acumulación del pescado en las cintas transportadoras, controlando las máquinas termoselladoras y etiquetadoras de pescado, detectando y reparando los fallos producidos en el sistema de glaseado pero sin analizar la documentación técnica de los equipos y los certificados de garantía.</i>
3	<i>La detección y/o reparación de los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo controlando los desperdicios de pescado y evitando la acumulación del pescado en las cintas transportadoras, controlando las máquinas termoselladoras y etiquetadoras de pescado, pero sin detectar ni reparar los fallos producidos en el sistema de glaseado y sin analizar la documentación técnica de los equipos y los certificados de garantía.</i>
2	<i>La detección y/o reparación de los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo controlando los desperdicios de pescado y evitando la acumulación del pescado en las cintas transportadoras, pero sin controlar las máquinas termoselladoras y etiquetadoras de pescado, sin detectar ni reparar los fallos producidos en el sistema de glaseado y sin analizar la documentación técnica de los equipos y los certificados de garantía.</i>
1	<i>La detección y/o reparación de los fallos producidos en la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo evitando la acumulación del pescado en las cintas transportadoras pero sin controlar los desperdicios de pescado ni las máquinas termoselladoras y etiquetadoras de pescado, sin detectar ni reparar los fallos producidos en el sistema de glaseado y sin analizar la documentación técnica de los equipos y los certificados de garantía.</i>

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

## Escala D

5	<p><i>La recepción de los recambios, respetos y materiales de la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo estibándolos de forma ordenada en lugares próximos al parque de pesca y preparándolos para su inmediata utilización, clasificando los manuales de funcionamiento de las máquinas, depositando los elementos de limpieza y engrase en paños próximos al parque de pesca pero totalmente aislados de este, controlando el inventario de todos los elementos de mantenimiento del parque de pesca y controlando las horas de trabajo y las averías de cada máquina.</i></p>
4	<p><i>La recepción de los recambios, respetos y materiales de la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo estibándolos de forma ordenada en lugares próximos al parque de pesca y preparándolos para su inmediata utilización, clasificando los manuales de funcionamiento de las máquinas, depositando los elementos de limpieza y engrase en paños próximos al parque de pesca pero totalmente aislados de este y controlando el inventario de todos los elementos de mantenimiento del parque pero sin controlar las horas de trabajo ni las averías de cada máquina.</i></p>
3	<p><i>La recepción de los recambios, respetos y materiales de la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo estibándolos de forma ordenada en lugares próximos al parque de pesca y preparándolos para su inmediata utilización, clasificando los manuales de funcionamiento de las máquinas, depositando los elementos de limpieza y engrase en paños próximos al parque de pesca pero totalmente aislados de este pero sin controlar el inventario de todos los elementos de mantenimiento del parque ni las horas de trabajo ni las averías de cada máquina.</i></p>
2	<p><i>La recepción de los recambios, respetos y materiales de la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo estibándolos de forma ordenada en lugares próximos al parque de pesca y preparándolos para su inmediata utilización, clasificando los manuales de funcionamiento de las máquinas, pero sin depositar los elementos de limpieza y engrase en paños próximos al parque de pesca pero totalmente aislados de este, ni controlar el inventario de todos los elementos de mantenimiento del parque, ni las horas de trabajo ni las averías de cada máquina.</i></p>
1	<p><i>La recepción de los recambios, respetos y materiales de la maquinaria del parque de pesca se lleva a cabo estibándolos de forma ordenada en lugares próximos al parque de pesca y preparándolos para su inmediata utilización, pero sin clasificar los manuales de funcionamiento de las máquinas, ni depositar los elementos de limpieza y engrase en paños próximos al parque de pesca pero totalmente aislados de este, ni controlar el inventario de todos los elementos de mantenimiento del parque, ni las horas de trabajo ni las averías de cada máquina.</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

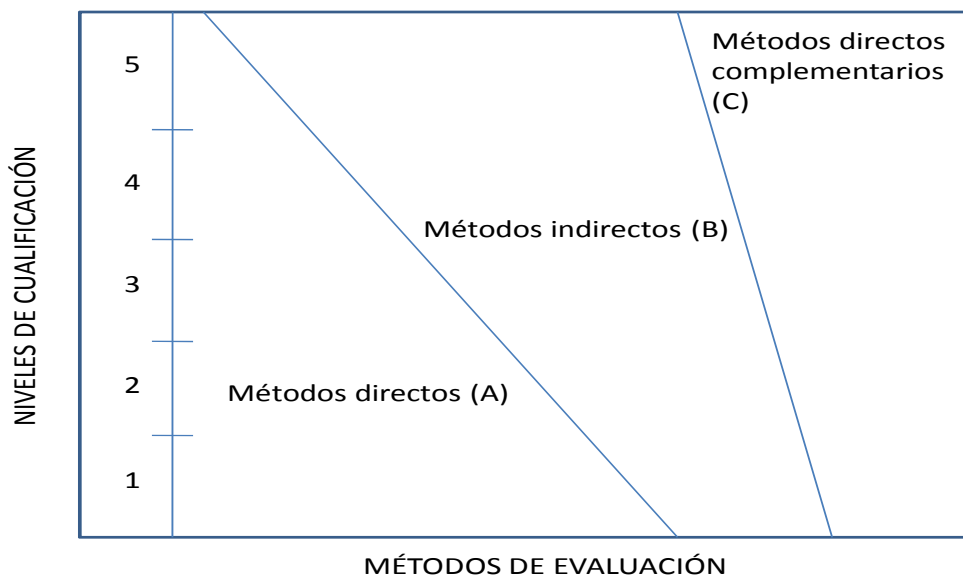
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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 realización de los trabajos de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca, 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. 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.
- e) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales en las labores de limpieza y preparación de la maquinaria del parque de pesca, 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.
- f) 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.

- g) Se tomará en consideración aquellos títulos profesionales de pesca o Marina Mercante que atribuyan el ejercicio profesional de patrón o mecánico en buques de pesca o mercantes.





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

**“UC1891\_2: Efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE UN PARQUE DE PESCA Y DE LA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA**

**Código: MAP573\_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 UC1891\_2: Efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca.

### 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 realización de las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca, y que se indican a continuación:

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

- 1. Verificar el estado de los elementos constituyentes de la instalación frigorífica, de acuerdo con los manuales de los mismos y sus especificaciones técnicas, para conseguir su funcionamiento.***



- 1.1. Comprobar los niveles de refrigerante teniendo en cuenta los parámetros (máximo y mínimo).
  - 1.2. Comprobar los niveles de aceite teniendo en cuenta los parámetros (máximo y mínimo).
  - 1.3. Comprobar la hermeticidad de los túneles visualmente.
  - 1.4. Comprobar la hermeticidad de las cámaras visualmente.
  - 1.5. Comprobar la hermeticidad de los serpentines visualmente.
  - 1.6. Comprobar las uniones, tanto mecánicas como soldadas, entre los elementos de la instalación.
  - 1.7. Comprobar el funcionamiento de las bombas de acuerdo con las condiciones de diseño de la instalación.
  - 1.8. Comprobar el funcionamiento de los ventiladores de acuerdo con las condiciones de diseño de la instalación.
  - 1.9. Comprobar que los elementos de regulación se encuentran en su posición de trabajo para evitar posibles averías.
  - 1.10. Comprobar que los elementos de control se encuentran en su posición de trabajo para evitar posibles averías.
- Desarrollar las actividades según los manuales de trabajo y sus especificaciones técnicas aplicables.

**2. Realizar la puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, de acuerdo con las condiciones de trabajo establecidas por el superior y especificaciones técnicas de los equipos y empleando los instrumentos de medición, para lograr el máximo rendimiento y seguridad.**

- 2.1. Comprobar las conexiones eléctricas entre los elementos de la instalación empleando testadores eléctricos.
  - 2.2. Comprobar las conexiones mecánicas entre los elementos de la instalación visualmente.
  - 2.3. Comprobar las conexiones frigoríficas entre los elementos de la instalación empleando testadores de conexión frigorífica.
  - 2.4. Comprobar los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros) de la instalación, tanto de agua como aceite y refrigerante, visualmente.
  - 2.5. Poner en marcha el equipo frigorífico observando el automatismo eléctrico y frigorífico y siguiendo las técnicas de cada operación.
  - 2.6. Regular la instalación frigorífica siguiendo los procedimientos establecidos en los manuales.
- Desarrollar las actividades según las especificaciones técnicas de los equipos , empleando los equipos de medición precisos.

**3. Mantener la instalación por períodos de tiempo, según lo establecido en los manuales de los fabricantes, con el fin de mantener la seguridad y eficiencia de la misma.**

- 3.1. Revisar la instalación frigorífica sistemáticamente, utilizando planes, procedimientos técnicos, herramientas y criterios establecidos en protocolos.
- 3.2. Llevar a cabo el mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la instalación frigorífica sustituyendo los elementos según su estado y según sus fichas de trabajo.
- 3.3. Comprobar las alineaciones empleando herramientas.
- 3.4. Comprobar la corrección de holguras empleando herramientas.



- 3.5. Comprobar el tensado de correas de transmisión empleando herramientas.
  - 3.6. Comprobar el estado de los elementos de unión y fijación empleando herramientas.
  - 3.7. Comprobar el funcionamiento del cuadro de mando de la instalación para realizar el control efectivo sobre los parámetros de funcionamiento de la instalación.
  - 3.8. Comprobar el funcionamiento del control eléctrico de la instalación para realizar el control efectivo sobre los parámetros de funcionamiento de la instalación.
  - 3.9. Comprobar el consumo de los motores eléctricos de la instalación para realizar el control efectivo sobre los parámetros de funcionamiento de la instalación.
- Desarrollar las actividades según los manuales de los fabricantes, observando los criterios de seguridad establecidos en la normativa vigente.

**4. Reparar posibles averías de la instalación frigoríficas, diagnosticadas y localizadas previamente por un responsable superior, empleando las herramientas específicas y siguiendo los criterios de seguridad, para subsanar las mencionadas averías.**

- 4.1. Detectar las anomalías en la instalación frigorífica a la vista de la documentación técnica y analizando los parámetros de funcionamiento.
  - 4.2. Corregir las anomalías en la instalación frigorífica a la vista de la documentación técnica y analizando los parámetros de funcionamiento.
  - 4.3. Valorar las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación frigorífica mediante procedimientos de observación y medición (temperaturas, presiones, ruidos, consumos, vibraciones, entre otros).
  - 4.4. Localizar el equipo o elemento averiado realizando para ello las medidas y pruebas al uso, procediendo a su desmontaje, verificación, reparación o sustitución.
  - 4.5. Montar el elemento causante de la avería una vez reparado y sustituido.
  - 4.6. Comprobar el funcionamiento del elemento causante de la avería una vez reparado y sustituido.
- Desarrollar las actividades observando los criterios de seguridad aplicables.

**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 UC1891\_2: Efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

**1. Verificación del estado de los elementos constituyentes de la instalación frigorífica, para conseguir su funcionamiento.**

- Aplicación de los términos de termodinámica, calorimetría, transmisión de calor, estudio termodinámico de los ciclos frigoríficos, termometría y psicometría.
- Clasificación y funcionamiento de los sistemas frigoríficos.
- Descripción de las propiedades de los fluidos frigoríficos.





## **2. Puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, para lograr el máximo rendimiento y seguridad.**

- Descripción de las instalaciones frigoríficas, tanto de refrigeración como de congelación.
- Descripción de los elementos constitutivos de las instalaciones: compresores, evaporadores, condensadores.
- Aplicación de los dispositivos de seguridad y regulación.
- Funcionamiento y descripción de las características de los elementos auxiliares.
- Reconocimiento de la simbología de los esquemas y planos de instalaciones frigoríficas.

## **3. Mantenimiento de la instalación por períodos de tiempo, con el fin de mantener la seguridad y eficiencia de la misma.**

- Diagnóstico y localización de las averías.
- Montaje y desmontaje de los elementos mecánicos, eléctricos e hidráulicos de las máquinas y equipos frigoríficos.
- Mantenimiento preventivo y sistemático sobre máquinas y equipos frigoríficos.
- Utilización de los accesorios y herramientas en el mantenimiento de las instalaciones.

## **4. Reparación de posibles averías de la instalación para subsanarlas.**

- Diagnóstico y localización de las averías.
- Montaje y desmontaje de los elementos mecánicos, eléctricos e hidráulicos de las máquinas y equipos frigoríficos.
- Utilización de los accesorios y herramientas en el mantenimiento de las instalaciones.
- Aplicación de las precauciones generales durante la realización de todas las actividades.

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

- Aplicación de la ley de Prevención de los riesgos laborales en el mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca.
- Aplicación de las medidas de seguridad a adoptar en el desarrollo de las operaciones.

### **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 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
- 1.2 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
- 1.3 Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.
- 1.4 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.



- 1.5 Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.
  - 1.6 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
2. En relación con la seguridad y el medio ambiente deberá:
- 2.1 Cumplir con las normativas de prevención, seguridad e higiene laboral y utilizar los EPIs.
3. En relación con las personas que formen parte de la tripulación deberá:
- 3.1 Comunicarse eficazmente con la totalidad de la tripulación.
  - 3.2 Emplear la asertividad, la empatía, la sociabilidad y el respeto en el trato con los miembros de la tripulación.
  - 3.3 Coordinarse y colaborar con los miembros del equipo y con otros trabajadores y profesionales.
  - 3.4 Compartir los objetivos de producción y la responsabilidad de trabajo, así como asumir responsabilidades y decisiones.
  - 3.5 Dar, compartir y recibir información con el equipo de trabajo.
  - 3.6 Capacidad oral y escrita.
  - 3.7 Comunicarse eficazmente, de forma clara y concisa, con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
  - 3.8 Saber escuchar mejoras y dificultades valorando las aportaciones realizadas.
  - 3.9 Capacidad para dirigir a las personas y lograr que contribuyan de forma efectiva y adecuada a la consecución de los objetivos.
  - 3.10 Moderar las discusiones, las situaciones críticas.

## 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 “UC1891\_2: Efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca”, 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 efectuar las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Conseguir el funcionamiento de la instalación frigorífica, verificando el estado de sus elementos.
2. Lograr el máximo rendimiento y seguridad de la instalación frigorífica, realizando la puesta en marcha y su regulación.
3. Mantener la seguridad y eficiencia de la instalación frigorífica realizando el mantenimiento de la instalación por períodos de tiempo.
4. Subsanan las posibles averías de la instalación frigorífica, reparando aquellas que hayan sido diagnosticadas y localizadas.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se asignará un período de tiempo en función del empleado o invertido en las operaciones de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica por un profesional, para que la persona a evaluar trabaje en condiciones de estrés profesional.
- Se dispondrá de la documentación técnica exigida por la normativa y utilizada habitualmente en las operaciones de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica.
- Se dispondrá del equipamiento, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación tipo simulador de una instalación frigorífica para que la persona candidata pueda simular la puesta en marcha y diagnóstico y localización de averías.
- Se comprobará la competencia de respuesta a contingencias en las operaciones de mantenimiento y reparación de una instalación frigorífica.

## 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>Verificación del estado de los elementos constituyentes de la instalación frigorífica</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación de los niveles de refrigerante.</li><li>- Comprobación de los niveles de aceite.</li><li>- Comprobación de la hermeticidad de los túneles.</li><li>- Comprobación de la hermeticidad de las cámaras.</li><li>- Comprobación de la hermeticidad de los serpentines.</li><li>- Comprobación de las uniones entre los elementos de la instalación.</li><li>- Comprobación del funcionamiento de las bombas.</li><li>- Comprobación del funcionamiento de los ventiladores.</li><li>- Comprobación de los elementos de regulación.</li><li>- Comprobación de los elementos de control.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación de las conexiones eléctricas.</li><li>- Comprobación de las conexiones mecánicas.</li><li>- Comprobación de las conexiones frigoríficas.</li><li>- Comprobación de los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros).</li><li>- Puesta en marcha del equipo frigorífico.</li><li>- Regulación de la instalación frigorífica.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Mantenimiento de la instalación por períodos de tiempo</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Revisión de la instalación frigorífica.</li><li>- Mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la instalación frigorífica.</li><li>- Comprobación de las alineaciones.</li><li>- Comprobación de la corrección de holguras.</li><li>- Comprobación del tensado de correas de transmisión.</li><li>- Comprobación del estado de los elementos de unión y fijación.</li><li>- Comprobación del funcionamiento del cuadro de mando.</li><li>- Comprobación del funcionamiento del control eléctrico de la instalación.</li><li>- Comprobación del consumo de los motores eléctricos.</li></ul>

	<p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Reparación de posibles averías de la instalación</i></p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Detección de las anomalías en la instalación frigorífica.</li><li>- Corrección de las anomalías en la instalación frigorífica.</li><li>- Valoración de las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación.</li><li>- Localización del equipo o elemento averiado.</li><li>- Montaje del elemento causante de la avería.</li><li>- Comprobación del funcionamiento del elemento causante de la avería.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>

## Escala A

5	<p><i>La verificación del estado de los elementos constituyentes de la instalación frigorífica, para conseguir su funcionamiento se lleva a cabo comprobando los niveles de refrigerante y aceite, la hermeticidad de los túneles, cámaras y serpentines, las uniones entre los elementos de la instalación, el funcionamiento de las bombas y ventiladores y los elementos de regulación y control.</i></p>
4	<p><i>La verificación del estado de los elementos constituyentes de la instalación frigorífica, para conseguir su funcionamiento se lleva a cabo comprobando los niveles de refrigerante y aceite, la hermeticidad de los túneles, cámaras y serpentines, las uniones entre los elementos de la instalación, el funcionamiento de las bombas y ventiladores pero sin comprobar los elementos de regulación y control.</i></p>
3	<p><i>La verificación del estado de los elementos constituyentes de la instalación frigorífica, para conseguir su funcionamiento se lleva a cabo comprobando los niveles de refrigerante y aceite, la hermeticidad de los túneles, cámaras y serpentines, pero sin comprobar las uniones entre los elementos de la instalación, el funcionamiento de las bombas y ventiladores ni los elementos de regulación y control.</i></p>
2	<p><i>La verificación del estado de los elementos constituyentes de la instalación frigorífica, para conseguir su funcionamiento se lleva a cabo comprobando los niveles de refrigerante y aceite, pero sin comprobar las uniones entre los elementos de la instalación, la hermeticidad de los túneles, cámaras y serpentines, ni el funcionamiento de las bombas y ventiladores ni los elementos de regulación y control.</i></p>
1	<p><i>La verificación del estado de los elementos constituyentes de la instalación frigorífica, para conseguir su funcionamiento se lleva a cabo sin comprobar las uniones entre los elementos de la instalación, los niveles de refrigerante y aceite, ni la hermeticidad de los túneles, cámaras y serpentines, ni el funcionamiento de las bombas y ventiladores ni los elementos de regulación y control.</i></p>

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



## Escala B

5	<i>La puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, para lograr el máximo rendimiento y seguridad se lleva a efecto comprobando las conexiones eléctricas, mecánicas y frigoríficas, los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros), poniendo en marcha el equipo frigorífico y regulando la instalación frigorífica.</i>
4	<i>La puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, para lograr el máximo rendimiento y seguridad se lleva a efecto comprobando las conexiones eléctricas, mecánicas y frigoríficas, los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros), poniendo en marcha el equipo frigorífico pero sin regular la instalación frigorífica.</i>
3	<i>La puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, para lograr el máximo rendimiento y seguridad se lleva a efecto comprobando los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros), poniendo en marcha el equipo frigorífico pero sin comprobar las conexiones eléctricas, mecánicas y frigoríficas ni regulando la instalación frigorífica.</i>
2	<i>La puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, para lograr el máximo rendimiento y seguridad se lleva a efecto poniendo en marcha el equipo frigorífico pero sin comprobar los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros), las conexiones eléctricas, mecánicas y frigoríficas ni regulando la instalación frigorífica.</i>
1	<i>La puesta en marcha y regulación de la instalación frigorífica, para lograr el máximo rendimiento y seguridad se lleva a efecto sin poner en marcha el equipo frigorífico en condiciones de trabajo, sin comprobar los elementos de seguridad (válvulas, termostatos, presostatos, entre otros), las conexiones eléctricas, mecánicas y frigoríficas ni regulando la instalación frigorífica.</i>

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

## Escala C

5	<p><i>El mantenimiento de la instalación por períodos de tiempo, con el fin de mantener la seguridad y eficiencia de la misma se lleva a cabo revisando la instalación frigorífica, haciendo un mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la instalación frigorífica, comprobando las alineaciones, la corrección de holguras, tensado de las correas de transmisión, el estado de los elementos de unión y fijación, el funcionamiento del cuadro de mandos, el control eléctrico de la instalación y el consumo de los motores eléctricos.</i></p>
4	<p><i>El mantenimiento de la instalación por períodos de tiempo, con el fin de mantener la seguridad y eficiencia de la misma se lleva a cabo revisando la instalación frigorífica, haciendo un mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la instalación frigorífica, comprobando las alineaciones, la corrección de holguras, el tensado de las correas de transmisión, el estado de los elementos de unión y fijación, el funcionamiento del cuadro de mandos, el control eléctrico de la instalación, pero sin comprobar el consumo de los motores eléctricos.</i></p>
3	<p><i>El mantenimiento de la instalación por períodos de tiempo, con el fin de mantener la seguridad y eficiencia de la misma se lleva a cabo revisando la instalación frigorífica, haciendo un mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la instalación frigorífica, comprobando las alineaciones, la corrección de holguras, el tensado de las correas de transmisión, el estado de los elementos de unión y fijación, pero sin comprobar el funcionamiento del cuadro de mandos, ni el control eléctrico de la instalación, ni el consumo de los motores eléctricos.</i></p>
2	<p><i>El mantenimiento de la instalación por períodos de tiempo, con el fin de mantener la seguridad y eficiencia de la misma se lleva a cabo revisando la instalación frigorífica, haciendo un mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la instalación frigorífica, comprobando las alineaciones, la corrección de holguras, el tensado de las correas de transmisión, pero sin comprobar el estado de los elementos de unión y fijación, ni el funcionamiento del cuadro de mandos, ni el control eléctrico de la instalación, ni el consumo de los motores eléctricos.</i></p>
1	<p><i>El mantenimiento de la instalación por períodos de tiempo, con el fin de mantener la seguridad y eficiencia de la misma se lleva a cabo revisando la instalación frigorífica, haciendo un mantenimiento preventivo de los equipos que conforman la instalación frigorífica, pero sin comprobar las alineaciones, la corrección de holguras, el tensado de las correas de transmisión, el estado de los elementos de unión y fijación, ni el funcionamiento del cuadro de mandos, ni el control eléctrico de la instalación, ni el consumo de los motores eléctricos.</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 reparación de posibles averías de la instalación para subsanarlas se lleva a cabo detectando y corrigiendo las anomalías en la instalación frigorífica a la vista de la documentación y analizando los parámetros de funcionamiento, valorando las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación mediante procedimientos de observación y medición (temperaturas, presiones, ruidos, consumos, vibraciones, entre otros), localizando el equipo o elemento averiado realizando para ello las medidas y pruebas al uso, procediendo a su desmontaje, verificación, reparación o sustitución y observando los criterios de seguridad y montando y comprobando el elemento causante de la avería una vez reparado y sustituido.</i></p>
4	<p><i>La reparación de posibles averías de la instalación para subsanarlas se lleva a cabo detectando y corrigiendo las anomalías en la instalación frigorífica a la vista de la documentación y analizando los parámetros de funcionamiento, valorando las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación mediante procedimientos de observación y medición (temperaturas, presiones, ruidos, consumos, vibraciones, entre otros), localizando el equipo o elemento averiado realizando para ello las medidas y pruebas al uso, procediendo a su desmontaje, verificación, reparación o sustitución y observando los criterios de seguridad, pero sin montar ni comprobar el elemento causante de la avería una vez reparado y sustituido.</i></p>
3	<p><i>La reparación de posibles averías de la instalación para subsanarlas se lleva a cabo detectando y corrigiendo las anomalías en la instalación frigorífica a la vista de la documentación y analizando los parámetros de funcionamiento, valorando las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación mediante procedimientos de observación y medición (temperaturas, presiones, ruidos, consumos, vibraciones, entre otros), localizando el equipo o elemento averiado realizando para ello las medidas y pruebas al uso, procediendo a su desmontaje, verificación, reparación o sustitución sin observar los criterios de seguridad, ni montar ni comprobar el elemento causante de la avería una vez reparado y sustituido.</i></p>
2	<p><i>La reparación de posibles averías de la instalación para subsanarlas se lleva a cabo detectando y corrigiendo las anomalías en la instalación frigorífica a la vista de la documentación y analizando los parámetros de funcionamiento, valorando las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación mediante procedimientos de observación y medición (temperaturas, presiones, ruidos, consumos, vibraciones, entre otros), localizando el equipo o elemento averiado realizando para ello las medidas y pruebas al uso, pero sin proceder a su desmontaje, verificación, reparación o sustitución, sin observar los criterios de seguridad, ni montar ni comprobar el elemento causante de la avería una vez reparado y sustituido.</i></p>
1	<p><i>La reparación de posibles averías de la instalación para subsanarlas se lleva a cabo detectando y corrigiendo las anomalías en la instalación frigorífica a la vista de la documentación y analizando los parámetros de funcionamiento, valorando las variables de funcionamiento de los elementos que conforman la instalación mediante procedimientos de observación y medición (temperaturas, presiones, ruidos, consumos, vibraciones, entre otros), sin localizar el equipo o elemento averiado al no realizar para ello las medidas y pruebas al uso, sin proceder a su desmontaje, verificación, reparación o sustitución, sin observar los criterios de seguridad, ni montar ni comprobar el elemento causante de la avería una vez reparado y sustituido.</i></p>

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





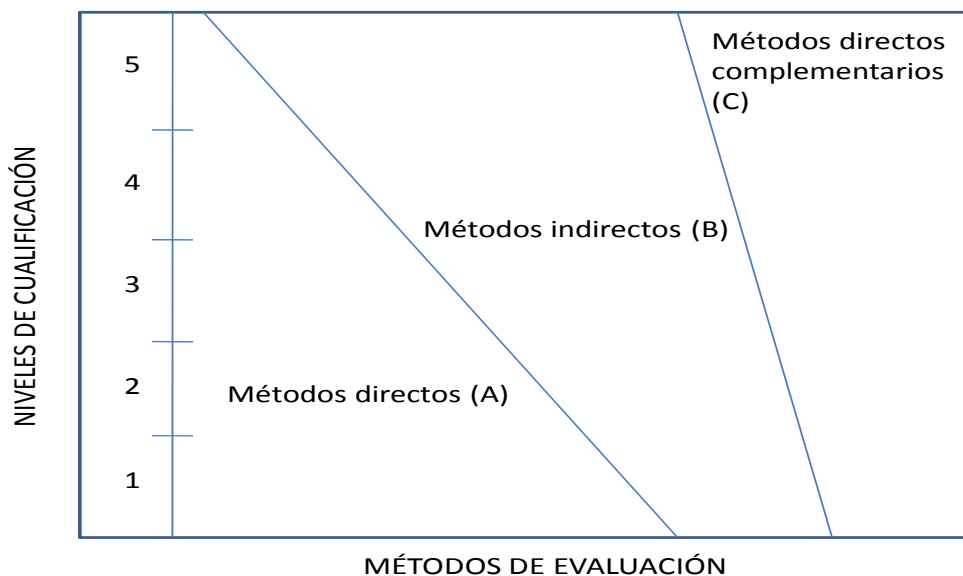
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

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 realización de las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca, 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.

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.

- e) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales en las labores de mantenimiento de los equipos que componen la instalación frigorífica del parque de pesca, 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.
- f) 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.

- g) Se tomará en consideración aquellos títulos profesionales de pesca o Marina Mercante que atribuyan el ejercicio profesional de frigorista naval en buques de pesca o mercantes.



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

**“UC1892\_2: Mantener y reparar los equipos mecánicos del parque de pesca actuando según las normas de seguridad y emergencia”**

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE UN PARQUE DE PESCA Y DE LA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA**

**Código: MAP573\_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 UC1892\_2: Mantener y reparar los equipos mecánicos del parque de pesca actuando según las normas de seguridad y emergencia.

### 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 mantenimiento y reparación de los equipos mecánicos del parque de pesca actuando según las normas de seguridad y emergencia, y que se indican a continuación:

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

- 1. Comprobar el estado de ajuste de los órganos móviles y fijos de los compresores de la instalación, siguiendo los protocolos establecidos***



**para evitar averías, atendiendo los manuales de instrucciones e indicaciones del fabricante y bajo la supervisión de un responsable.**

- 1.1. Controlar los compresores frigoríficos periódicamente, comprobando el huelgo de segmentos en los pistones y, con respecto a los cilindros, cojinetes de cabeza de biela, pie de biela, collarines del cigüeñal, plato de válvulas.
  - 1.2. Catalogar los repuestos almacenados según su codificación.
  - 1.3. Contabilizar los repuestos almacenados según su codificación.
  - 1.4. Sustituir los órganos y/o luchaderos que se encuentren en condiciones de desgaste o posible rotura para evitar daños en los compresores.
  - 1.5. Registrar los reconocimientos efectuados en el libro de mantenimiento de los para controlar el estado de los mismos.
  - 1.6. Dar de baja los repuestos utilizados en el fichero de existencias procediendo a su reposición.
- Desarrollar las actividades comprobando los compresores siguiendo protocolos establecidos, atendiendo los manuales de instrucciones e indicaciones del fabricante aplicables, bajo la supervisión de un responsable.

**2. Revisar y reparar el estado de funcionamiento de los condensadores y evaporadores de la instalación, siguiendo las indicaciones del fabricante, para lograr el rendimiento de la misma.**

- 2.1. Comprobar la estanqueidad de los haces tubulares de los condensadores visualmente.
  - 2.2. Sustituir los electrógenos de cinc de los condensadores férricos cuando su estado de desgaste por la actividad galvánica así lo requiera.
  - 2.3. Comprobar el circuito de circulación del agua refrigerante para obtener la presión y el caudal de funcionamiento.
  - 2.4. Desmontar el circuito de circulación del agua refrigerante para obtener la presión y el caudal de funcionamiento.
  - 2.5. Comprobar el estado de los serpentines de expansión directa (fluido frigorígeno) visualmente.
  - 2.6. Comprobar el estado de los serpentines de expansión indirecta (salmuera, glicol, entre otros) visualmente.
  - 2.7. Revisar la instalación eléctrica y mecánica (estado de rodamientos) de los ventiladores para evitar desfases de trabajo en los equipo mecánicos del parque.
  - 2.8. Comprobar la presión del cilindro hidráulico accionando el funcionamiento de la instalación.
  - 2.9. Comprobar el estado de las placas de contacto de los evaporadores accionando el funcionamiento de la instalación.
  - 2.10. Comprobar los valores de los manómetros, termómetros y niveles visualmente.
- Desarrollar las actividades siguiendo los protocolos establecidos y las indicaciones y técnicas especificadas para cada tipo de equipo por los fabricantes.

**3. Efectuar la supervisión de las fileteadoras, sustituyendo sus componentes en caso necesario, para mantener su estado de funcionamiento siguiendo instrucciones del superior.**

- 3.1. Ajustar los elementos de las vías clasificadoras periódicamente.
- 3.2. Engrasar los elementos de las vías clasificadoras periódicamente.



- 3.3. Revisar la cinta transportadora comprobando su desgaste para garantizar la tracción de la misma.
- 3.4. Comprobar el funcionamiento de las máquinas y su conexión con el sistema informático realizando medidas de tiempo y peso.

- Desarrollar las actividades siguiendo instrucciones aplicables del superior.

**4. Realizar los controles de mantenimiento de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado para conseguir la extracción de las vísceras examinando la información de los manuales y según las instrucciones del responsable del parque.**

- 4.1. Ajustar los rodillos cónicos según las horas de funcionamiento establecidos para lograr el aprovechamiento del pescado al cortar la cabeza.
- 4.2. Limpiar la estrella giratoria utilizada en la limpieza final del pescado manteniéndola limpia y carente de desperfectos.
- 4.3. Ajustar los cangilones cada vez que se intercambian según la necesidad del tamaño del pescado requerido.
- 4.4. Ajustar las cuchillas circulares cada vez que se intercambian según la necesidad del tamaño del pescado requerido.

- Desarrollar las actividades examinando la información aplicable de los manuales y según las instrucciones aplicables del responsable del parque.

**5. Ajustar y mantener el funcionamiento de las máquinas fileteadoras y secadoras de pescado, para evitar averías en las mismas, según los manuales de los fabricantes.**

- 5.1. Regular la velocidad de las máquinas en función de las características del pescado a filetear.
- 5.2. Comprobar el funcionamiento de las cuchillas con soporte elástico garantizando la máxima presión en el corte.
- 5.3. Comprobar la tensión de los muelles de presión axial garantizando la máxima presión en el corte.
- 5.4. Ajustar la cuchilla raspadora a la carga del soporte del muelle adaptándola a diferentes partidas del pescado.

- Desarrollar las actividades siguiendo los manuales aplicables del fabricante.

**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 UC1892\_2: Mantener y reparar los equipos mecánicos del parque de pesca actuando según las normas de seguridad y emergencia. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

**1. Comprobación del estado de ajuste de todos los órganos móviles y fijos de los compresores de la instalación.**





- Descripción de los fundamentos y aplicación de los siguientes sistemas y elementos a la comprobación y ajuste órganos de compresores de la instalación:
  - soldadura eléctrica, oxiacetilénica y argón
  - sistemas de engranajes
  - aparatos de medida
  - ajustes de elementos fijos y móviles
  - fundamentos del recauchutado.
- Control de los compresores frigoríficos.
- Sustitución de los órganos y/o luchaderos.

## **2. Revisión y reparación del estado de funcionamiento de los condensadores y evaporadores de la instalación.**

- Funcionamiento de los condensadores, ventiladores y evaporadores.
- Comprobación del circuito de circulación del fluido refrigerante.
- Comprobación de los serpentines de expansión directa e indirecta.
- Aplicación de los instrumentos y aparatos electromagnéticos.
- Funcionamiento de motores eléctricos, convertidores, rectificadores y transformadores.
- Intercalación de resistencias.

## **3. Supervisión de la fileteadoras, sustituyendo sus componentes.**

- Ajuste y engrase de las vías clasificadoras.
- Funcionamiento de la cinta transportadora.
- Aplicación del sistema informático conectado a las máquinas del parque de pesca.
- Funcionamiento de las fileteadoras.

## **4. Control de mantenimiento de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado.**

- Ajuste de los rodillos cónicos, de los cangilones y de las cuchillas circulares de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado.
- Limpieza de las estrellas giratorias de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado.

## **5. Ajuste y mantenimiento del funcionamiento de las fileteadoras y secadoras de pescado.**

- Regulación de la velocidad de las máquinas.
- Comprobación de la tensión de los muelles.
- Ajuste de la cuchilla raspadora a la carga del soporte del muelle.

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

- Aplicación de la normativa de prevención de riesgos laborales en las operaciones de mantenimiento y reparación de los equipos mecánicos del parque de pesca
- Utilización de los equipos de protección individual: EPIs. Guantes, gafas, botas, casco, herramientas aislantes
- Funcionamiento de los equipos de un parque de pesca, tales como: compresores alternativos y rotativos, bombas de circulación, descabezadoras, evisceradoras, fileteadoras, termoselladoras y ventiladores.



### 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 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
  - 1.2 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo.
  - 1.3 Respetar los procedimientos y normas internas de la organización.
  - 1.4 Demostrar flexibilidad para entender los cambios.
  - 1.5 Demostrar autonomía en la resolución de contingencias relacionadas con su actividad.
  - 1.6 Actuar con rapidez en situaciones problemáticas y no limitarse a esperar.
2. En relación con la seguridad y el medio ambiente deberá:
  - 2.1 Cumplir con las normativas de prevención, seguridad e higiene laboral y utilizar los EPIs.
  - 2.2 Cumplir la normativa de seguridad marítima y prevención de la contaminación marina.
3. En relación con los miembros de la tripulación que formen parte del equipo en el parque de pesca deberá:
  - 3.1 Comunicarse eficazmente con la totalidad de la tripulación.
  - 3.2 Emplear la asertividad, la empatía, la sociabilidad y el respeto en el trato con los miembros de la tripulación.
  - 3.3 Coordinarse y colaborar con los miembros del equipo y con otros trabajadores y profesionales.
  - 3.4 Compartir los objetivos de producción y la responsabilidad de trabajo, así como asumir responsabilidades y decisiones.
  - 3.5 Dar, compartir y recibir información con el equipo de trabajo.
  - 3.6 Capacidad oral y escrita.
  - 3.7 Comunicarse eficazmente, de forma clara y concisa, con las personas adecuadas en cada momento, respetando los canales establecidos en la organización.
  - 3.8 Saber escuchar mejoras y dificultades valorando las aportaciones realizadas.
  - 3.9 Capacidad para dirigir a las personas y lograr que contribuyan de forma efectiva y adecuada a la consecución de los objetivos.
  - 3.10 Moderar las discusiones, las situaciones críticas.

### 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 “UC1892\_2: Mantener y reparar los equipos mecánicos del parque de pesca actuando según las normas de seguridad y emergencia”, 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 mantener y reparar los equipos mecánicos del parque de pesca actuando según las normas de seguridad y emergencia. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Comprobar el estado de ajuste de todos los órganos móviles y fijos de los compresores de la instalación.
2. Revisar y reparar el estado de funcionamiento de los condensadores y evaporadores de la instalación.
3. Efectuar la supervisión de las fileteadoras, siguiendo instrucciones del superior, sustituyendo sus componentes en caso necesario.
4. Realizar los controles de mantenimiento de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado.
5. Ajustar y mantener el funcionamiento de las máquinas fileteadoras y secadoras de pescado.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se asignará un período de tiempo en función del empleado o invertido en las operaciones de mantenimiento y reparación de los equipos mecánicos del parque de pesca.



- Se dispondrá de la documentación náutica exigida por la normativa y utilizada habitualmente en las operaciones de mantenimiento y reparación de los equipos mecánicos del parque de pesca.
- Se dispondrá del equipamiento y productos específicos de un parque de pesca.
- Se comprobará la competencia de respuesta a contingencias en las operaciones de mantenimiento y reparación de los equipos mecánicos del parque de pesca.

### 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>Comprobación del estado de ajuste de todos los órganos móviles y fijos de los compresores de la instalación.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Control de los compresores frigoríficos.</li><li>- Catalogación de los repuestos almacenados.</li><li>- Contabilización de los repuestos almacenados.</li><li>- Sustitución de los órganos y/o luchaderos que se encuentren en condiciones de desgaste o posible rotura.</li><li>- Registro de los reconocimientos efectuados en el libro de mantenimiento de los compresores.</li><li>- Baja de los repuestos utilizados en el fichero de existencias y reposición las mismas.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Revisión y reparación del estado de funcionamiento de los condensadores y evaporadores de la instalación.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación de la estanqueidad de los haces tubulares de los condensadores.</li><li>- Sustitución de los electrógenos de cinc de los condensadores férricos.</li><li>- Comprobación del circuito de circulación del agua refrigerante.</li><li>- Desmontaje del circuito de circulación del agua refrigerante.</li><li>- Comprobación del estado de los serpentines de expansión directa e indirecta.</li><li>- Revisión de la instalación eléctrica y mecánica de los ventiladores.</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"><li>- Comprobación de la presión del cilindro hidráulico.</li><li>- Comprobación del estado de las placas de contacto de los evaporadores.</li><li>- Comprobación de los valores de los manómetros, termómetros y niveles.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Supervisión de las fileteadoras.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ajuste de los elementos de las vías clasificadoras.</li><li>- Engrase de los elementos de las vías clasificadoras.</li><li>- Revisión de la cinta transportadora.</li><li>- Comprobación del funcionamiento de las máquinas y su conexión con el sistema informático.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Control del mantenimiento de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Ajuste de los rodillos cónicos.</li><li>- Limpieza de la estrella giratoria.</li><li>- Ajuste de los cangilones.</li><li>- Ajuste de las cuchillas circulares.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala D.</i></p>
<i>Ajuste y mantenimiento del funcionamiento de las máquinas fileteadoras y secadoras de pescado.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Regulación de la velocidad de las máquinas.</li><li>- Comprobación del funcionamiento de las cuchillas con soporte elástico.</li><li>- Comprobación de la tensión de los muelles de presión axial.</li><li>- Ajuste de la cuchilla raspadora a la carga de soporte del muelle.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala E.</i></p>

## Escala A

5	<p><i>La comprobación del estado de ajuste de todos los órganos móviles y fijos de los compresores de la instalación se lleva a cabo controlando los compresores frigoríficos, catalogando y contabilizando los repuestos almacenados, sustituyendo los órganos y/o luchaderos que se encuentren en condiciones de desgaste o posible rotura, registrando los reconocimientos efectuados en el libro de mantenimiento de los compresores y dando de baja los repuestos utilizados en el fichero de existencias y reponiendo éstas.</i></p>
4	<p><i>La comprobación del estado de ajuste de todos los órganos móviles y fijos de los compresores de la instalación se lleva a cabo controlando los compresores frigoríficos, catalogando y contabilizando los repuestos almacenados, sustituyendo los órganos y/o luchaderos que se encuentren en condiciones de desgaste o posible rotura, registrando los reconocimientos efectuados en el libro de mantenimiento de los compresores, pero sin dar de baja los repuestos utilizados en el fichero de existencias ni reponiendo éstas.</i></p>
3	<p><i>La comprobación del estado de ajuste de todos los órganos móviles y fijos de los compresores de la instalación se lleva a cabo controlando los compresores frigoríficos, catalogando y contabilizando los repuestos almacenados, sustituyendo los órganos y/o luchaderos que se encuentren en condiciones de desgaste o posible rotura, pero sin registrar los reconocimientos efectuados en el libro de mantenimiento de los compresores, sin dar de baja los repuestos utilizados en el fichero de existencias ni reponiendo éstas.</i></p>
2	<p><i>La comprobación del estado de ajuste de todos los órganos móviles y fijos de los compresores de la instalación se lleva a cabo controlando los compresores frigoríficos, sustituyendo los órganos y/o luchaderos que se encuentren en condiciones de desgaste o posible rotura, pero sin catalogar ni contabilizar los repuestos almacenados, sin registrar los reconocimientos efectuados en el libro de mantenimiento de los compresores, sin dar de baja los repuestos utilizados en el fichero de existencias ni reponiendo éstas.</i></p>
1	<p><i>La comprobación del estado de ajuste de todos los órganos móviles y fijos de los compresores de la instalación se lleva a cabo controlando los compresores frigoríficos, pero sin sustituir los órganos y/o luchaderos que se encuentren en condiciones de desgaste o posible rotura, sin catalogar ni contabilizar los repuestos almacenados, sin registrar los reconocimientos efectuados en el libro de mantenimiento de los compresores, sin dar de baja los repuestos utilizados en el fichero de existencias ni reponiendo éstas.</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>La revisión y reparación del estado de funcionamiento de los condensadores y evaporadores de la instalación se lleva a cabo comprobando la estanqueidad de los haces tubulares de los condensadores, el circuito de circulación del agua refrigerante, el estado de los serpentines de expansión directa e indirecta, la presión del cilindro hidráulico, el estado de las placas de contacto de los evaporadores y los valores de los manómetros, termómetros y niveles, sustituyendo los electrógenos de cinc de los condensadores férricos, desmontando el circuito de circulación del agua refrigerante y revisando la instalación eléctrica y mecánica de los ventiladores.</i></p>
4	<p><i>La revisión y reparación del estado de funcionamiento de los condensadores y evaporadores de la instalación se lleva a cabo comprobando la estanqueidad de los haces tubulares de los condensadores, el circuito de circulación del agua refrigerante, el estado de los serpentines de expansión directa e indirecta, la presión del cilindro hidráulico, el estado de las placas de contacto de los evaporadores y los valores de los manómetros, termómetros y niveles, sustituyendo los electrógenos de cinc de los condensadores férricos, desmontando el circuito de circulación del agua refrigerante pero sin revisar la instalación eléctrica ni mecánica de los ventiladores.</i></p>
3	<p><i>La revisión y reparación del estado de funcionamiento de los condensadores y evaporadores de la instalación se lleva a cabo comprobando la estanqueidad de los haces tubulares de los condensadores, el circuito de circulación del agua refrigerante, el estado de los serpentines de expansión directa e indirecta, la presión del cilindro hidráulico, y los valores de los manómetros, termómetros y niveles, sustituyendo los electrógenos de cinc de los condensadores férricos, y desmontando el circuito de circulación del agua refrigerante pero sin comprobar el estado de las placas de contacto de los evaporadores ni revisar la instalación eléctrica ni mecánica de los ventiladores.</i></p>
2	<p><i>La revisión y reparación del estado de funcionamiento de los condensadores y evaporadores de la instalación se lleva a cabo comprobando la estanqueidad de los haces tubulares de los condensadores, el circuito de circulación del agua refrigerante, la presión del cilindro hidráulico, y los valores de los manómetros, termómetros y niveles, sustituyendo los electrógenos de cinc de los condensadores férricos, y desmontando el circuito de circulación del agua refrigerante pero sin comprobar el estado de los serpentines de expansión directa e indirecta ni el estado de las placas de contacto de los evaporadores ni revisar la instalación eléctrica ni mecánica de los ventiladores.</i></p>
1	<p><i>La revisión y reparación del estado de funcionamiento de los condensadores y evaporadores de la instalación se lleva a cabo comprobando la estanqueidad de los haces tubulares de los condensadores, el circuito de circulación del agua refrigerante, la presión del cilindro hidráulico, los valores de los manómetros, termómetros y niveles, sustituyendo los electrógenos de cinc de los condensadores férricos, pero sin desmontar el circuito de circulación del agua refrigerante y sin comprobar el estado de los serpentines de expansión directa e indirecta ni el estado de las placas de contacto de los evaporadores ni revisar la instalación eléctrica ni mecánica de los ventiladores.</i></p>

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



## Escala C

5	<i>La supervisión de las fileteadoras se verifica ajustando y engrasando los elementos de las vías clasificadoras, revisando la cinta transportadora y comprobando el funcionamiento de las máquinas y su conexión con el sistema informático.</i>
4	<i>La supervisión de las fileteadoras se verifica ajustando y engrasando los elementos de las vías clasificadoras, revisando la cinta transportadora y comprobando el funcionamiento de las máquinas pero no su conexión con el sistema informático.</i>
3	<i>La supervisión de las fileteadoras se verifica ajustando y engrasando los elementos de las vías clasificadoras, revisando la cinta transportadora pero sin comprobar que el funcionamiento de las máquinas es el preestablecido ni su conexión con el sistema informático.</i>
2	<i>La supervisión de las fileteadoras se verifica revisando la cinta transportadora ajustando pero sin engrasar los elementos de las vías clasificadoras, sin comprobar que el funcionamiento de las máquinas es el preestablecido ni su conexión con el sistema informático.</i>
1	<i>La supervisión de las fileteadoras se verifica revisando la cinta transportadora pero sin ajustar ni engrasar los elementos de las vías clasificadoras, sin comprobar que el funcionamiento de las máquinas es el preestablecido ni su conexión con el sistema informático.</i>

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





## Escala D

5	<i>El control del mantenimiento de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado se lleva a cabo cada vez que se intercambian ajustando los rodillos cónicos, los cangilones y las cuchillas circulares y limpiando la estrella giratoria.</i>
4	<i>El control del mantenimiento de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado se lleva a cabo cada vez que se intercambian ajustando los rodillos cónicos, los cangilones y las cuchillas circulares y pero sin limpiar la estrella giratoria.</i>
3	<i>El control del mantenimiento de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado se lleva a cabo cada vez que se intercambian ajustando los rodillos cónicos, los cangilones y pero no las cuchillas circulares y sin limpiar la estrella giratoria.</i>
2	<i>El control del mantenimiento de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado se lleva a cabo cada vez que se intercambian ajustando los rodillos cónicos, pero no los cangilones ni las cuchillas circulares y sin limpiar la estrella giratoria.</i>
1	<i>El control del mantenimiento de las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado no se lleva a cabo cada vez que se intercambian ni se ajustan los rodillos cónicos, ni los cangilones ni las cuchillas circulares y sin limpiar la estrella giratoria.</i>

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

## Escala E

5	<i>El ajuste y mantenimiento de las máquinas fileteadoras y secadoras de pescado se lleva a cabo regulando la velocidad de las máquinas, comprobando el funcionamiento de las cuchillas con soportes elásticos, comprobando la tensión de los muelles de presión axial y ajustando la cuchilla raspadora a la carga de soporte del muelle.</i>
4	<i>El ajuste y mantenimiento de las máquinas fileteadoras y secadoras de pescado se lleva a cabo regulando la velocidad de las máquinas, comprobando el funcionamiento de las cuchillas con soportes elásticos, comprobando la tensión de los muelles de presión axial pero sin ajustar la cuchilla raspadora a la carga de soporte del muelle.</i>
3	<i>El ajuste y mantenimiento de las máquinas fileteadoras y secadoras de pescado se lleva a cabo regulando la velocidad de las máquinas, comprobando el funcionamiento de las cuchillas con soportes elásticos, pero sin comprobar la tensión de los muelles de presión axial ni ajustar la cuchilla raspadora a la carga de soporte del muelle.</i>
2	<i>El ajuste y mantenimiento de las máquinas fileteadoras y secadoras de pescado se lleva a cabo regulando la velocidad de las máquinas, pero sin comprobar el funcionamiento de las cuchillas con soportes elásticos, ni la tensión de los muelles presión axial ni ajustar la cuchilla raspadora a la carga de soporte del muelle.</i>
1	<i>El ajuste y mantenimiento de las máquinas fileteadoras y secadoras de pescado se lleva a cabo sin regular la velocidad de las máquinas, sin comprobar el funcionamiento de las cuchillas con soportes elásticos, ni la tensión de los muelles de presión axial ni ajustar la cuchilla raspadora a la carga de soporte del muelle.</i>

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

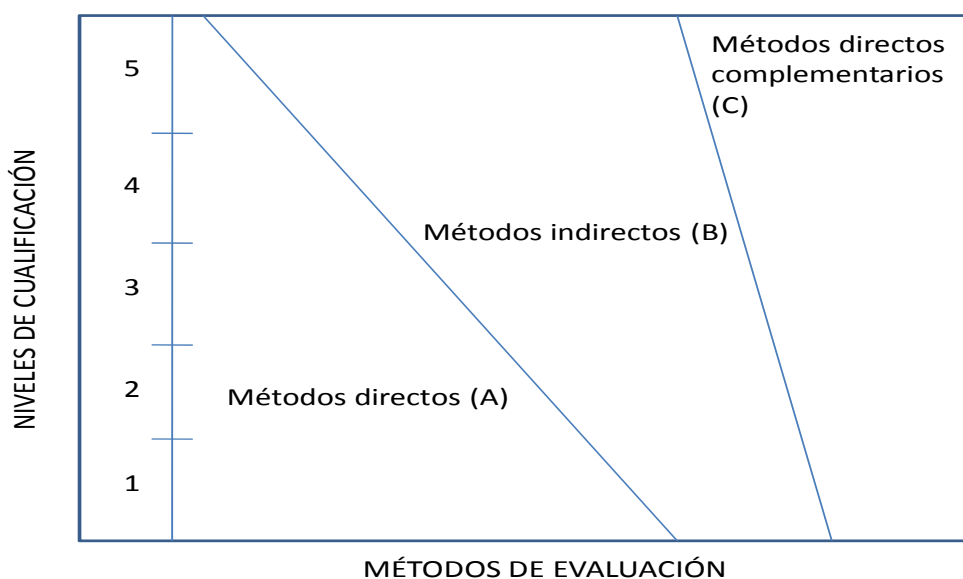
## 2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

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 mantenimiento y reparación de los equipos mecánicos de un parque de pesca 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.

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.

- e) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales en las operaciones de mantenimiento y reparación de los equipos mecánicos de un parque de pesca, 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.
- f) 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.



- g) Se tomará en consideración aquellos títulos profesionales de pesca o Marina Mercante que atribuyan el ejercicio profesional de frigorista en buques de pesca o mercantes.



## GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

### “UC0733\_1: Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo”

#### *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
- MAP229\_1 Actividades auxiliares de mantenimiento de máquinas, equipos e instalaciones del buque
- 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
- MAP574\_2 Operaciones de bombeo para carga y descarga en buques
- 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
- MAP619\_2 Gobierno de embarcaciones y motos náuticas destinadas al socorrismo acuático

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: GOBIERNO DE EMBARCACIONES Y MOTOS NÁUTICAS DESTINADAS AL SOCORRISMO ACUÁTICO

**Código: MAP619\_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 UC0733\_1: Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.

### **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 que intervienen en la actuación en emergencias marítimas y aplicación de las normas de seguridad en el trabajo, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades profesionales expresadas en las realizaciones profesionales de la unidad de competencia, y a dos dígitos las reflejadas en los criterios de realización.





**1. Actuar en caso de abandono de buque siguiendo técnicas de supervivencia personal y las instrucciones establecidas en el procedimiento de abandono, para salvaguardar la seguridad personal y colaborar en la seguridad del buque y la tripulación.**

- 1.1 La ubicación de los dispositivos salvavidas del buque, dispositivos personales de salvamento y de las embarcaciones de supervivencia se localizan e identifican, teniendo en cuenta las señales identificativas de los mismos, con el fin de ser utilizados en casos de abandono del buque.
- 1.2 La secuencia y el momento de uso de las medidas individuales de salvamento para caso de abandono del buque se ajustan al procedimiento establecido de abandono, teniendo en cuenta las condiciones reinantes, con el fin de minimizar los peligros y amenazas para la supervivencia.
- 1.3 El método de subida en la embarcación de supervivencia, las medidas iniciales de abandono y los procedimientos de actuación en el agua se ejecutan siguiendo el protocolo de abandono, para minimizar las amenazas para la supervivencia y el peligro para otros supervivientes.
- 1.4 Las instrucciones se interpretan con claridad en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

**2. Ejecutar las operaciones de prevención y lucha contra-incendios, de acuerdo con el procedimiento de prevención y lucha contra incendios, para preservar la seguridad del buque y su tripulación.**

- 2.1 Las medidas iniciales adoptadas al darse cuenta de una emergencia con fuego se ajustan a las prácticas y procedimientos establecidos, con el fin de evitar que se origine o propague.
- 2.2 Los dispositivos y equipos de lucha contra-incendios y las vías de evacuación en casos de emergencia son localizados e identificados, interpretando las señalizaciones de a bordo y los sistemas automáticos de alarma con el fin de su utilización en este tipo de emergencias.
- 2.3 La secuencia y el momento de uso de las medidas individuales contra incendios y los procedimientos y técnicas de manejo del aparato respiratorio y cable de seguridad se ajustan a las prácticas y al procedimiento establecido, teniendo en cuenta el tipo, la fuente de ignición y el foco del incendio (incendios pequeños del equipo eléctrico, de hidrocarburos y de propano; de gran envergadura utilizando lanzas de aspersión y chorro; incendios, incluidos los de hidrocarburos, con un aparato de neblina y boquillas aspersoras, polvos químicos secos o rociadores de espuma en espacios cerrados llenos de humo y en una camarote o cámara de máquinas simulada), con el fin de extinguir el incendio y preservar la seguridad del buque y la tripulación.
- 2.4 Las medidas para llevar a cabo una operación de rescate en un espacio lleno de humo se llevan a cabo con un aparato respiratorio autónomo siguiendo el procedimiento de rescate establecido, con el fin de preservar la integridad física de la víctima.



**3. Aplicar medidas de primeros auxilios básicos, según los procedimientos establecidos, colaborando con el personal responsable con el fin de minimizar los daños en casos de accidentes o emergencia médica a bordo.**

- 3.1 El examen del paciente y la toma de constantes vitales (pulso carotídeo y radial, presencia o ausencia de respiración, toma de temperatura y reflejo pupilar) se lleva a efecto siguiendo protocolos establecidos con el fin de colaborar en la elaboración de una historia clínica básica.
- 3.2 El tratamiento de primeros auxilios a los enfermos o accidentados a bordo en casos de asfixia, parada cardíaca, hemorragias, shock, heridas y quemaduras, esguinces, luxaciones y fracturas se llevan a cabo siguiendo los procedimientos establecidos para cada caso, para paliar y evitar el agravamiento de los daños de los accidentados.
- 3.3 La inmovilización y el transporte de heridos se realiza mediante maniobras, métodos de rescate y transporte protocolizados, con el fin de socorrer y no agravar los daños del paciente o herido.
- 3.4 El botiquín de primeros auxilios e instrumental y material de curas, así como los medicamentos que debe contener se identifican, teniendo en cuenta para estos últimos la diferencia entre "principio activo" y "nombre comercial" y se utilizan en situaciones de emergencia para auxiliar a los accidentados a bordo.

**4. Adoptar las medidas de seguridad personal y responsabilidades sociales cumpliendo las normas e instrucciones relativas a la seguridad en el trabajo y de prevención de la contaminación, para preservar la seguridad personal, de la tripulación y del buque y evitar daños al medio marino.**

- 4.1 La información relativa a los planes de contingencias del buque, señales de emergencia y medidas a adoptar al oír señales de emergencia; así como la seguridad en la utilización de equipos y medios de supervivencia, protección personal, ambiental y de socorro, se interpreta y lleva a cabo según la normativa aplicable e instrucciones recibidas durante la familiarización a bordo, para minimizar los riesgos derivados del trabajo.
- 4.2 Los trabajos a realizar en cualquier lugar del buque se efectúan de acuerdo con la normativa de prevención de riesgos laborales, utilizando los dispositivos y medios de protección personal con el fin de preservarse de los peligros que puedan presentarse a bordo.
- 4.3 Las medidas a tomar para evitar la contaminación marina se llevan a cabo de acuerdo con la normativa aplicable e instrucciones recibidas para no causar daños accidentales u operacionales al medio marino.
- 4.4 Las instrucciones se interpretan con claridad en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).



## 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 **UC0733\_1: Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:

### 1. *Técnicas de supervivencia personal.*

- Preparación para cualquier emergencia: cuadro orgánico.
- Procedimientos para abandonar el buque: actuación en el agua y medidas a bordo de las embarcaciones de supervivencia.
- Equipos de protección personal: chalecos salvavidas, aros salvavidas, balsas salvavidas, botes de rescate, equipamiento térmico, radiobalizas, equipo de las embarcaciones de supervivencia, peligros para los supervivientes.

### 2. *Prevención y lucha contra incendios.*

- Incendios en un buque.
- Clasificación de los incendios.
- Elementos del fuego y de la explosión.
- Agentes extintores.
- Equipos de extinción.
- Instalaciones y equipos de detección.
- Señales de alarma contra-incendios.
- Organización de la lucha contra-incendios a bordo.
- Equipos de protección personal. Equipo de respiración autónoma.
- Métodos, agentes y procedimientos de lucha contra-incendios.

### 3. *Primeros auxilios básicos.*

- Primeros auxilios en la mar.
- Recursos sanitarios para los marinos.
- Valoración de la víctima: síntomas y signos.
- Estructura y funciones del cuerpo humano.
- Tratamiento de heridas, traumatismos, quemaduras, hemorragias y shock.
- Asfixia, parada cardíaca. Reanimación.
- Técnicas de evacuación y rescate de enfermos y accidentados.
- Evaluación de una situación de emergencia.
- Botiquín reglamentario de a bordo.

### 4. *Seguridad personal y responsabilidades sociales.*

- Tipos de peligros y emergencias que pueden producirse a bordo.
- Planes de contingencia a bordo.
- Señales de emergencia y alarma.
- Cuadro de obligaciones y consignas en casos de emergencia.
- Señalización de seguridad utilizada para los equipos y medios de supervivencia.

- Órdenes relacionadas con tareas a bordo.
- Condiciones de trabajo y seguridad.
- Equipos de protección personal y colectiva.
- Reglamentación en materia de prevención de riesgos laborales.
- Prevención de la contaminación del medio marino. Efectos de la contaminación accidental u operacional del medio marino.
- Procedimientos de protección ambiental.
- Procedimiento de socorro.
- Importancia de la formación y de los ejercicios periódicos.
- Vías de evacuación.
- Plan nacional de salvamento marítimo.
- Trabajos en caliente.
- Precauciones que deben adoptarse antes de entrar en espacios cerrados.
- Prevención de riesgos laborales. Límites de ruido, iluminación, temperatura, vías de circulación.
- Peligro del uso de drogas y abuso del alcohol.
- Lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

### **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:

- Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.
- Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos establecidos.
- Habituarse al ritmo de trabajo cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.
- Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas.
- Interpretar las órdenes recibidas por el marinero de guardia de la cámara de máquinas, en español y lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

## **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 “UC0733\_1: Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo”, 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 actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo, siguiendo las instrucciones establecidas en los planes de emergencia aplicables y cumpliendo las normas de prevención de riesgos laborales. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades que serán desarrolladas en simulaciones que reproduzcan con la mayor fidelidad posible situaciones de emergencia:

1. Aplicar medidas en caso de abandono de buque y supervivencia en la mar.
2. Adoptar medidas de prevención y lucha contra incendios.
3. Colaborar en la aplicación de medidas urgentes de primeros auxilios en caso de accidentes.
4. Cumplir las normas de prevención de riesgos laborales y de prevención de la contaminación.

#### **Condiciones adicionales:**

- Se le asignará un tiempo para cada actividad, para la que la persona evaluada realice las actividades en una situación de stress como es la emergencia marítima en la vida real.
- Se dispondrá de los equipos de protección individual y colectiva, los equipos de supervivencia, Cuadro orgánico o plan de emergencia, Botiquín reglamentario de a bordo, Guía Sanitaria, plan de residuos a bordo y todo el equipamiento requerido por la situación profesional.



- Contextualizar la situación de evaluación teniendo en cuenta el lugar de trabajo en un buque.
- Se recomienda valorar la dimensión de la competencia sobre respuesta a contingencias, presentando por ejemplo una situación oceanográfica complicada.
- Se deberá contemplar su ubicación y cumplimiento estricto de sus obligaciones recogidas en el cuadro orgánico del buque.
- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.

#### **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:



<b>Crterios de mrito</b>	<b>Indicadores, escalas y umbrales de desempeo competente</b>
<i>Aplicacin de las medidas a tomar en caso de abandono de buque y supervivencia en la mar.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Reconoce la seal acstica de abandono.</li><li>- Localiza los medios y dispositivos salvavidas a utilizar.</li><li>- Acude al punto de reunin en el tiempo establecido.</li><li>- Simula la puesta a flote de las embarcaciones de supervivencia, siguiendo las instrucciones establecidas.</li><li>- Utiliza el equipo de supervivencia, de acuerdo con las instrucciones.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeo competente est explicitado en la Escala A.</i></p>
<i>Adopcin de las medidas de prevencin y lucha contra incendios.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Reconoce la seal acstica de alarma de incendio.</li><li>- Localiza los dispositivos y medios de lucha contra incendios.</li><li>- Eleccin del agente extintor en funcin del tipo de incendio.</li><li>- Destreza en el manejo del equipo de respiracin autnomo.</li><li>- Sigue los procedimientos y protocolos establecidos en el rescate de tripulantes en peligro.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeo competente est explicitado en la Escala B.</i></p>
<i>Aplicacin de medidas urgentes de primeros auxilios en casos de asfixia, parada cardaca, hemorragias, quemaduras heridas y traumatismos.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Acta con rapidez y efectividad.</li><li>- Utilizacin adecuada del botiqun reglamentario y los materiales precisos en cada situacin.</li><li>- Destreza en la aplicacin de tcnicas de reanimacin cardaca.</li><li>- Sigue los procedimientos y protocolos establecidos en cada caso.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeo competente est explicitado en la Escala C.</i></p>
<i>Cumplimiento de las normas de prevencin de riesgos laborales y de prevencin de la contaminacin.</i>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizacin de los equipos de proteccin individual en funcin del trabajo a realizar.</li><li>- Destreza en el uso de los equipos de proteccin individual.</li><li>- Sigue los procedimientos y protocolos establecidos en el Plan de riesgos laborales y Plan de residuos de a bordo.</li></ul> <p><i>El umbral de desempeo competente est explicitado en la Escala D.</i></p>

## Escala A

5	<i>La utilización de los dispositivos salvavidas en un abandono de buque se efectúa de acuerdo con el plan de emergencia establecido tras el reconocimiento de la señal acústica de abandono, identificando los medios y dispositivos salvavidas, acudiendo al punto de reunión en un tiempo inferior al establecido, simulando la puesta a flote de las embarcaciones de supervivencia y utilizando el equipo de supervivencia según las instrucciones.</i>
4	<b><i>La utilización de los dispositivos salvavidas en un abandono de buque se efectúa de acuerdo con el plan de emergencia establecido tras el reconocimiento de la señal acústica de abandono, identificando los medios y dispositivos salvavidas, acudiendo al punto de reunión en el tiempo establecido, simulando la puesta a flote de las embarcaciones de supervivencia y utilizando el equipo de supervivencia según las instrucciones.</i></b>
3	<i>La utilización de los dispositivos salvavidas en un abandono de buque se efectúa de acuerdo con el plan de emergencia establecido tras el reconocimiento de la señal acústica de abandono, localizando los medios y dispositivos salvavidas, acudiendo al punto de reunión en un tiempo superior al establecido, simulando la puesta a flote de las embarcaciones de supervivencia y utilizando el equipo de supervivencia según las instrucciones.</i>
2	<i>La utilización de los dispositivos salvavidas en un abandono de buque no se efectúa de acuerdo con el plan de emergencia establecido tras el reconocimiento de la señal acústica de abandono, localizando los medios y dispositivos salvavidas, acudiendo al punto de reunión en un tiempo superior al establecido, simulando la puesta a flote de las embarcaciones de supervivencia y utilizando el equipo de supervivencia según las instrucciones.</i>
1	<i>La utilización de los dispositivos salvavidas en un abandono de buque no se efectúa de acuerdo con el plan de emergencia establecido sin el reconocimiento de la señal acústica de abandono, localizando sólo algunos medios y dispositivos salvavidas, acudiendo al punto de reunión en un tiempo superior al establecido, no simulando la puesta a flote de las embarcaciones de supervivencia y no utilizando el equipo de supervivencia según las instrucciones.</i>

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



## Escala B

5	<p><i>La adopción de las medidas de prevención y lucha contra incendios se realiza siguiendo las instrucciones del plan de emergencia tras el reconocimiento de la señal de alarma de incendio, localizando los dispositivos y medios de lucha contra incendios, utilizando la protección necesaria frente al calor, el humo y productos tóxicos, eligiendo el agente extintor en función del tipo de incendio, mostrando destreza en el manejo del equipo de respiración autónomo y los dispositivos de extinción siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en el rescate de tripulantes en peligro.</i></p>
4	<p><b>La adopción de las medidas de prevención y lucha contra incendios se realiza siguiendo las instrucciones del plan de emergencia tras el reconocimiento de la señal de alarma de incendio, localizando los dispositivos y medios de lucha contra incendios, utilizando la protección necesaria frente al calor, el humo y productos tóxicos, eligiendo el agente extintor en función del tipo de incendio, manejando con poca destreza el equipo de respiración autónomo y los dispositivos de extinción, siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en el rescate de tripulantes en peligro.</b></p>
3	<p><i>La adopción de las medidas de prevención y lucha contra incendios se realiza siguiendo las instrucciones del plan de emergencia tras el reconocimiento de la señal de alarma de incendio, localizando los dispositivos y medios de lucha contra incendios utilizando la protección necesaria frente al calor, el humo y productos tóxicos, eligiendo el agente extintor en función del tipo de incendio, manejando incorrectamente el equipo de respiración autónomo y los dispositivos de extinción, siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en el rescate de tripulantes en peligro.</i></p>
2	<p><i>La adopción de las medidas de prevención y lucha contra incendios no se realiza siguiendo las instrucciones del plan de emergencia sin el reconocimiento de la señal de alarma de incendio, localizando los dispositivos y medios de lucha contra incendios utilizando la protección necesaria frente al calor, el humo y productos tóxicos, eligiendo el agente extintor en función del tipo de incendio, manejando incorrectamente el equipo de respiración autónomo y los dispositivos de extinción siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en el rescate de tripulantes en peligro.</i></p>
1	<p><i>La adopción de las medidas de prevención y lucha contra incendios no se realiza siguiendo las instrucciones del plan de emergencia sin el reconocimiento de la señal de alarma de incendio, localizando sólo algunos de los dispositivos y medios de lucha contra incendios utilizando la protección necesaria frente al calor, el humo y productos tóxicos, eligiendo el agente extintor sin tener en cuenta el tipo de incendio, manejando incorrectamente el equipo de respiración autónomo y los dispositivos de extinción, no siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en el rescate de tripulantes en peligro.</i></p>

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

## Escala C

4	<i>La aplicación de medidas urgentes de primeros auxilios en casos de asfixia, parada cardíaca, hemorragias, quemaduras, heridas y traumatismos a un accidentado se realiza con rapidez y eficacia, empleando el botiquín reglamentario y los materiales indicados en cada caso, aplicando con destreza las técnicas de reanimación y tratamiento de heridas, siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en cada caso.</i>
3	<b>La aplicación de medidas urgentes de primeros auxilios en casos de asfixia, parada cardíaca, hemorragias, quemaduras, heridas y traumatismos a un accidentado se realiza con eficacia, empleando el botiquín reglamentario y los materiales indicados en cada caso, aplicando las técnicas de reanimación y tratamiento de heridas, siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en cada caso.</b>
2	<i>La aplicación de medidas urgentes de primeros auxilios en casos de asfixia, parada cardíaca, hemorragias, quemaduras, heridas y traumatismos a un accidentado se realiza sin eficacia, no empleando el botiquín reglamentario ni los materiales indicados en cada caso, aplicando las técnicas de reanimación y tratamiento de heridas pero no siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en cada caso.</i>
1	<i>La aplicación de medidas urgentes de primeros auxilios en casos de asfixia, parada cardíaca, hemorragias, quemaduras, heridas y traumatismos a un accidentado se realiza sin eficacia, no empleando el botiquín reglamentario ni los materiales indicados en cada caso, no aplicando las técnicas de reanimación y tratamiento de heridas, no siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en cada caso.</i>

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

## Escala D

5	<i>El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de prevención de la contaminación se realiza seleccionando los equipos de protección individual en función del trabajo a realizar y utilizándolos con destreza y siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en el Plan de riesgos laborales y Plan de residuos de a bordo.</i>
4	<b><i>El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de prevención de la contaminación se realiza utilizando con destreza los equipos de protección individual en función del trabajo a realizar y siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en el Plan de riesgos laborales y Plan de residuos de a bordo.</i></b>
3	<i>El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de prevención de la contaminación se realiza utilizando sólo alguno de los equipos de protección individual requeridos en función del trabajo a realizar y siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en el Plan de riesgos laborales y Plan de residuos de a bordo.</i>
2	<i>El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de prevención de la contaminación se realiza utilizando solo alguno de los equipos de protección individual requeridos sin tener en cuenta el trabajo a realizar y siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en el Plan de riesgos laborales y Plan de residuos de a bordo.</i>
1	<i>El cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y de prevención de la contaminación se realiza utilizando solo alguno de los equipos de protección individual requeridos sin tener en cuenta el trabajo a realizar y no siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos en el Plan de riesgos laborales y Plan de residuos de a bordo.</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.

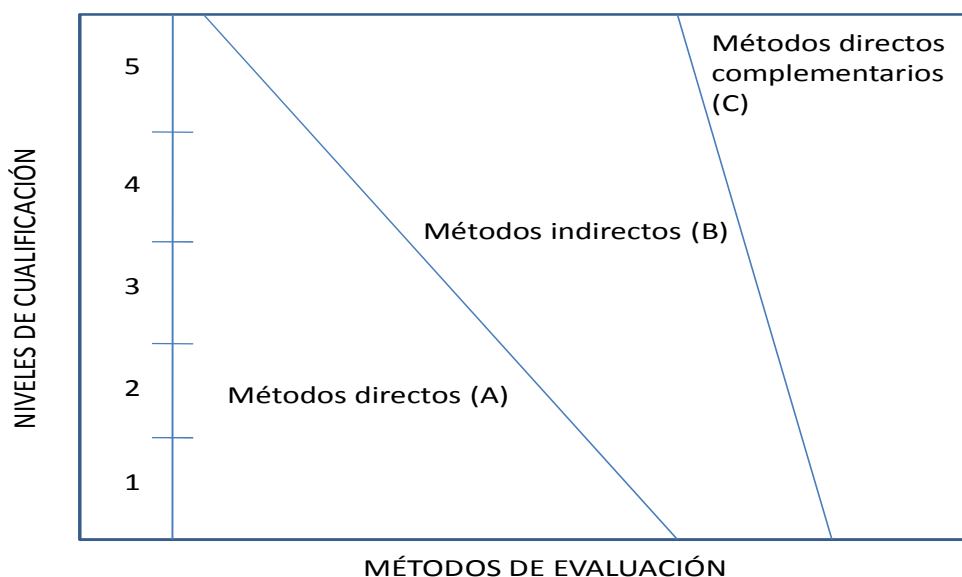
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia 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 proceso de actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo, 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 y sus competencias tienen componentes manuales, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el componente de destrezas manuales, 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 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, presentando variaciones de las condiciones de mar, viento y/o corriente, proximidad de peligros de la costa, visibilidad etc.
- i) En la información dada a la persona candidata puede haber “ausencias o errores” en los medios y equipos que se le facilitan para hacer los ejercicios.  
La persona candidata deberá detectar dichas ausencias.
- j) Las condiciones adicionales que permiten contextualizar las situaciones de la vida cotidiana de un/a profesional en la actuación en emergencias marítimas y aplicación de las normas de seguridad en el trabajo y primeros auxilios:
  - Lugar de trabajo en la mar (buque de prácticas) o en aula de seguridad y de primeros auxilios.
  - Condiciones climatológicas.
  - Existencia de suficientes equipamientos, dispositivos, materiales y equipos para la realización de los ejercicios de seguridad y primeros auxilios.



## GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS DE UN PARQUE DE PESCA Y DE LA INSTALACIÓN FRIGORÍFICA

**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.

**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.

**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.

**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.





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

**Cangilón:** Cada uno de los recipientes de hierro que forman parte de ciertos mecanismos y sirven para extraer materiales o productos.

**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.

**Cigüeñal:** Eje con codos que transforma un movimiento rectilíneo en circular.

**Cojinete:** Pieza o conjunto de piezas en que se apoya y gira el eje de un mecanismo.

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

**Condensador:** Recipiente que tienen algunas máquinas de vapor para que este se licue en él por la acción del agua fría.

**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 para proteger el costado del buque.

**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.

**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.

**Evaporador:** Unidad de equipo para la concentración de disoluciones por evaporación de uno o varios componentes más volátiles, que puede realizarse por aportación de calor o por disminución de la temperatura.

**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.

**Glaseado:** Técnica culinaria consistente en recubrir alimentos con una sustancia brillante.



**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.

**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.

**Manómetro:** Instrumento que mide la presión.

**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.

**Pañol:** Almacén.

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

**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.

**Presostato:** Dispositivo que permite mantener constante la presión de un fluido en un circuito.

**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.

**Respetos:** En los barcos, piezas de recambio.

**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.

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



**Serpentín:** Tubo largo en línea espiral o quebrada que sirve para facilitar el enfriamiento de la destilación en los alambiques u otros aparatos.

**“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.

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

**Termostato:** Aparato que sirve para mantener automáticamente una determinada.

**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.

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

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

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

**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.