

ANEXO II

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Actividades de extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas

Código: MAPN0112

Familia Profesional: Marítimo - Pesquera

Área profesional: Pesca y navegación

Nivel de cualificación profesional: 1

Cualificación profesional de referencia:

MAP572_1: Actividades de extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas.
(RD 885/2011, de 24 de junio; RD 1587/2012, de 23 de noviembre)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

UC0010_1: Contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera.

UC1889_1: Realizar las actividades de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje.

UC0733_1: Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo.

Competencia general:

Realizar actividades de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje, cumpliendo lo dispuesto en materia de seguridad y salud laboral y protección al medio natural.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional en el área de extracción de recursos marisqueros, dentro de una organización del sector pesquero, ya sea como trabajador por cuenta ajena, dependiendo funcional y jerárquicamente de un superior o por cuenta propia. Su actividad profesional está sometida a regulación por la Administración competente.

Sectores productivos:

Se ubica en el sector de la pesca y marisqueo, y concretamente en las actividades productivas de extracción de recursos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

6423.1039 Marineros de buque de pesca.

Marinero.

Marinero pescador.

Percebero a flote.

Percebero a pie.

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

Según el Real decreto 1519/2007, de 16 de noviembre, para ejercer la actividad profesional de marinero en buques de pesca será necesario estar en posesión de la tarjeta profesional de marinero-pescador y en posesión del certificado de especialidad de Formación Básica según la Orden FOM 2296/2002 de 4 de septiembre.

Duración de la formación asociada: 200 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF0010_1:(Transversal) Labores de cubierta en buque de pesca (30 horas)

MF1889_1 Labores de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas (60 horas)

MF0733_1: (Transversal) Seguridad y primeros auxilios a bordo (70 horas)

MP0529: Módulo de prácticas profesionales no laborales de actividades de extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas (40 horas)

Vinculación con capacitaciones profesionales:

La superación de los módulos formativos MF0010_1y MF0733_1, que se corresponden con las unidades de competencia UC0010_1 y UC0733_1 garantizan el nivel de conocimientos necesarios para la obtención (según determine la administración competente) de las tarjetas profesionales de "marinero pescador" y "certificado de especialidad de formación básica".

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: CONTRIBUIR A LAS OPERACIONES BÁSICAS DE CUBIERTA EN UNA EMBARCACIÓN PESQUERA

Nivel: 1

Código: UC0010_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Intervenir en las operaciones básicas relacionadas con el arranchado, labores de carga y descarga del buque de pesca y auxiliar de acuicultura, siguiendo las instrucciones del superior y en condiciones de seguridad, con el fin de mantener el buque a "son de mar".

CR1.1. Las provisiones y pertrechos se reciben, estiban y almacenan aplicando técnicas de prevención de riesgos y siguiendo las instrucciones recibidas de su superior, a fin de que se cumplan los criterios de peso, volumen y localización.

CR1.2. La carga, descarga y traslado de pesos se realiza siguiendo las órdenes del superior, mediante los dispositivos de movilización y observando las normas de seguridad en el buque para evitar accidentes que puedan repercutir tanto en el buque como en la carga o la tripulación.

CR1.3. La estiba en bodega o nevera, embarque o desembarque del pescado, se efectúa bajo la supervisión de un superior, atendiendo a la naturaleza y embalaje del producto para su buena conservación.

RP2: Realizar operaciones vinculadas a las maniobras del buque de pesca o auxiliar de acuicultura en puerto, así como su gobierno y guardia, vigía y mantenimiento, siguiendo las instrucciones de su superior y en condiciones de seguridad, con objeto de garantizar su manejo y operatividad.

CR2.1. Los cabos, cables, cadenas, defensas y demás elementos para las maniobras, se preparan y utilizan según las órdenes del superior, a fin de evitar faltas y roturas.

CR2.2. Las guardias de vigía y timón se realizan atendiendo a las órdenes del superior, observando los posibles blancos y luces en el horizonte y vigilando los compases, para garantizar la navegación del buque pesquero.

CR2.3. Los trabajos de limpieza, engrase y/o lubricación, rascado y pintado se efectúan aplicando las técnicas y productos requeridos, para la adecuada conservación del buque.

CR2.4. El manejo con fines comerciales de embarcaciones de menos de diez metros, dedicadas a la pesca o auxiliar de acuicultura que no transporten pasajeros se realiza con destreza para la adecuada conservación del buque

RP3: Ejecutar las faenas de pesca, la manipulación y la conservación de los productos pesqueros y acuícolas, observando las normas de seguridad, higiene y protección de los recursos, siguiendo las instrucciones recibidas de su superior, a fin de garantizar la actividad pesquera y la optimización de los recursos.

CR3.1. Las faenas de pesca se realizan con eficacia y seguridad, bajo las indicaciones de un superior, atendiendo al tipo de buque y equipo de pesca a utilizar, con objeto de evitar daños y averías que puedan retrasar la actividad pesquera.

CR3.2. Las capturas se manipulan y conservan atendiendo a las normas sobre higiene en el parque de pesca y a la legislación sobre manipulación de los productos de la pesca, a fin de obtener una explotación óptima de la actividad.

CR3.3. La contaminación marina se previene aplicando la normativa vigente de protección del medio marino y sus recursos, siguiendo las indicaciones del superior, para no causar daños medioambientales.

Contexto profesional

Medios de producción

Jarcia firme y de labor (cables, cabos, grilletes, útiles y herramientas necesarios para la carga, descarga, estiba y almacenamiento). Equipos auxiliares de maniobra (grúas, molinete, cabrestante, maquinillas, chigres, haladores, entre otros). Equipos de gobierno y vigilancia (compás magnético, girocompás, timón, prismáticos, entre otros). Equipo de herramientas para mantenimiento y conservación del buque (rasquetas, brochas, pinturas, grasas, aceites, carpintería básica, entre otros). Útiles, aparejos y artes. Maquinaria de pesca de cubierta. Equipos para la manipulación y conservación de los

productos de la pesca y la acuicultura. Equipos de seguridad y supervivencia: (botes, balsas, mangueras, extintores, entre otros).

Productos y resultados

Estiba y arranche realizados. Faenas de carga, descarga y traslado de pesos efectuadas en tiempo y con seguridad. Estiba, embarque y desembarque del pescado realizadas. Maniobras de atraque, desatraque, fondeo y remolque del buque, llevadas a cabo. Guardias de vigilancia y timón cumplidas. Buque en buen estado de conservación. Faenas de pesca ejecutadas. Productos pesqueros y acuícolas manipulados y conservados. Respeto al medio marino. Ropa, iluminación, maquinaria y elementos de trabajo en buen estado de conservación. Elementos de seguridad y salvamento operativos.

Información utilizada o generada

Órdenes del superior. Vocabulario pesquero. Reglamento Internacional de Señales. Legislación sobre protección del medio marino y sus recursos. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

Unidad de competencia 2

Denominación: REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE EXTRACCIÓN Y PREPARACIÓN PARA LA VENTA DE CRUSTACEOS ADHERIDOS A LAS ROCAS EN ZONAS DE ALTA EXPOSICIÓN AL OLEAJE.

Nivel: 1

Código: UC1889_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Preparar y llevar a cabo el mantenimiento de uso de los útiles de trabajo, equipos de protección y materiales de ayuda empleados, para que la extracción de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje pueda realizarse en condiciones de seguridad y máximo rendimiento de la actividad.

CR1.1. Los útiles de trabajo se adaptan teniendo en cuenta las características de la especie objetivo y de las zonas de trabajo, tratando de causar el mínimo daño posible a las demás especies y al medio natural.

CR1.2. La preparación y reparación de los útiles de trabajo, rasquetas, raspas y bolsas de red, así como la sustitución de cualquier parte dañada, se realiza de forma eficaz para garantizar su funcionalidad.

CR1.3. Los útiles de trabajo y los equipos de protección se lavan con agua dulce y se secan, cuando proceda, para evitar el deterioro del material.

CR1.4. La indumentaria y los equipos de protección individual se utilizan teniendo en cuenta el plan de prevención de riesgos para garantizar la seguridad personal.

CR1.5. Los materiales de ayuda utilizados durante la extracción (cuerdas, arneses, mosquetones, entre otros), se preparan y revisan al principio de cada jornada de trabajo, para comprobar su estado de funcionamiento y al final de cada jornada para valorar su sustitución o reparación.

CR1.6. La estiba de útiles de trabajo, equipos de protección y materiales de ayuda empleados, durante los periodos de inactividad se efectúa vigilando los parámetros de aireación y humedad, para evitar deterioros en los mismos y garantizar la seguridad de la actividad.

RP2: Realizar las operaciones de extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al olaje, observando las normas de seguridad y explotación de recursos, a fin de garantizar el rendimiento sostenible de la actividad y la conservación del medio.

CR2.1. Las operaciones de extracción y recogida del recurso se realizan atendiendo al plan de gestión y/o explotación para garantizar una explotación sostenible y responsable.

CR2.2. La zona de extracción, dentro del área definida en el plan de gestión y/o explotación, se selecciona en función de las condiciones meteorológicas (estado de la mar, viento y marea), para poder llevar a cabo el trabajo en condiciones de seguridad.

CR2.3. La aproximación a pie o mediante embarcación, si la hubiera, a la zona de trabajo, se realizara atendiendo a las condiciones del tiempo, rompientes y relieve de la costa para evitar caídas, resbalones o ser arrastrados por los embates del mar.

CR2.4. La actividad extractiva en la zona de trabajo se lleva a cabo utilizando los materiales de ayuda que procedan, para garantizar las condiciones de seguridad y obtener el máximo rendimiento de la actividad.

CR2.5. La selección para llevar a cabo la posterior extracción del recurso, se realiza atendiendo a la calidad y limpieza de las piñas y tamaño de las cabezas de los individuos que la componen para garantizar la captura.

CR2.6. La operación de extracción del recurso se realiza utilizando con una mano la rasqueta y separando la piña del sustrato y con la otra mano libre recogiendo el recurso e introduciéndolo en la bolsa de red.

CR2.7. Las operaciones de extracción y recogida se efectúan atendiendo a las normas de seguridad y causando el menor daño posible a la zona de trabajo para evitar riesgos personales, daños al recurso y al medio ambiente.

CR2.8. Las operaciones de rareo se realizan, si procede, en aquellas superficies donde se detecte gran cantidad de cría del recurso antes de que crezca, a fin de permitir que el resto de los individuos pueda desarrollarse más rápido y obtener una calidad superior.

RP3: Efectuar las operaciones de clasificación y acondicionamiento para el transporte y conservación de las capturas para su venta, atendiendo a la calidad del producto y protocolos higiénico-sanitarios.

CR3.1. Las capturas se limpian una vez extraídas, eliminando todo tipo de organismos asociados, restos de roca y suciedad, atendiendo a lo indicado en los protocolos higiénico-sanitarios, para poder realizar su clasificación posterior.

CR3.2. Los productos de deshecho asociados a las capturas extraídas se llevan a los puntos de recogida selectiva de residuos para producir los menores daños al medio ambiente.

CR3.3. El producto resultante se lleva a los puntos de control recogidos en el plan de gestión y explotación para comprobar el cumplimiento de los protocolos de actuación.

CR3.4. Las capturas se clasifican ocular y manualmente según tamaño y calidad en diferentes lotes para obtener el máximo beneficio en la primera venta.

CR3.5. Los procesos de acondicionamiento para el transporte y conservación de las capturas hasta la primera venta, se realizan en función del medio de transporte, condiciones medioambientales y distancia, para garantizar su estado higiénico-sanitario y las condiciones de trazabilidad.

Contexto profesional

Medios de producción

Útiles de trabajo: rasquetas, raspas, salabardos, bolsas de red, entre otros. Materiales de ayuda, tales como cuerdas, arneses, mosquetones, navajas, aletas, boyas, equipos

de comunicación. Equipos de protección: EPIs (equipos de protección individual), cascos, rodilleras, guantes, chalecos salvavidas, traje de neopreno, escaupines, calzado antideslizante. Recipientes de plástico para el transporte de las capturas. Embarcación.

Productos y resultados

Preparación y mantenimiento de uso de útiles de trabajo, equipos de protección y materiales de ayuda empleados en la extracción de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje. Extracción y recogida de crustáceos. Rendimiento sostenible de la actividad. Clasificación y acondicionamiento para el transporte y conservación de las capturas para la venta.

Información utilizada o generada

Instrucciones de uso de diferentes equipos y materiales de ayuda. Plan de gestión y/o explotación de la zona (tallas mínimas, vedas, topes de capturas, paros biológicos, zonas y épocas de extracción). Normativa de prevención de riesgos laborales. Información meteorológica (partes de estado de la zona de trabajo). Tablas de mareas. Protocolos de actuación higiénico-sanitarios.

Unidad de competencia 3

Denominación: ACTUAR EN EMERGENCIAS MARÍTIMAS Y APLICAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

Nivel: 1

Código: UC0733_1

Realizaciones profesionales y criterios de realización:

RP1: Actuar en caso de abandono de buque y supervivencia en la mar siguiendo las instrucciones establecidas en los planes de emergencia, para salvaguardar la seguridad personal y colaborar en la seguridad del buque.

CR1.1. La ubicación de los dispositivos salvavidas del buque, del equipo de protección personal y de las embarcaciones de supervivencia se localizan e identifican, de acuerdo con el cuadro orgánico del buque, con el fin de ser utilizados en casos de emergencia.

CR1.2. Las medidas a tomar en caso de abandono de buque son adoptadas, siguiendo las instrucciones señaladas en los planes de emergencia, con el fin de contribuir al éxito de las operaciones.

CR1.3. Las actuaciones en la mar y a bordo de las embarcaciones de supervivencia se ejecutan, siguiendo procedimientos establecidos, para prevenir la seguridad de la vida humana en la mar.

CR1.4. Las instrucciones se interpretan con claridad en el idioma oficial o inglés normalizado (OMI).

RP2: Ejecutar las operaciones de prevención y lucha contra-incendios, de acuerdo con el plan de emergencia, para preservar la seguridad del buque y su tripulación.

CR2.1. Las medidas a adoptar para la prevención de incendios a bordo se llevan a cabo, siguiendo los procedimientos e instrucciones de precaución y vigilancia establecidos, con el fin de evitar que se originen.

CR2.2. 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.

CR2.3. Los métodos, agentes, procedimientos y el equipo respiratorio empleados en la lucha contra-incendios y en operaciones de rescate se utilizan, en caso de incendio a bordo, teniendo en cuenta el tipo y fuente de ignición, con el fin de evitar su propagación, lograr su extinción y el rescate de personas en peligro.

RP3: Colaborar en la aplicación de medidas urgentes de primeros auxilios, según los procedimientos establecidos, con el fin de minimizar los daños en casos de accidentes a bordo.

CR3.1. Los útiles, medicamentos y material de curas incluidos en el botiquín de primeros auxilios, se utilizan en situaciones de emergencia para auxiliar a los accidentados a bordo.

CR3.2. El tratamiento y los cuidados con los accidentados a bordo en casos de asfixia, parada cardiaca, hemorragias, shock, heridas y quemaduras, se llevan a cabo siguiendo los procedimientos establecidos para cada caso, con el fin de minimizar los daños a los pacientes.

CR3.3. Las actuaciones en casos de traumatismos, rescate y transporte de accidentados se realizan según protocolos establecidos para evitar en la medida de lo posible daños a los accidentados.

RP4: Adoptar las medidas de seguridad personal y evitar daños al medio marino según la legislación establecida para cumplir la normas relativas a la seguridad en el trabajo y de prevención de la contaminación.

CR4.1. La información relativa a la seguridad en la utilización de equipos y medios de supervivencia, protección personal, ambiental y de socorro, se interpreta según la normativa establecida, para minimizar los riesgos derivados de efectuar trabajos a bordo.

CR4.2. 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.

CR4.3. Las medidas a tomar para evitar la contaminación marina se aplican de acuerdo con la normativa establecida para no causar daños accidentales u operacionales al medio marino.

CR4.4. Las instrucciones se interpretan con claridad en el idioma oficial o inglés normalizado (OMI).

Contexto profesional

Medios de producción

Aros salvavidas, chalecos salvavidas, trajes de supervivencia en la mar, ayudas térmicas. Botes salvavidas, balsas salvavidas, botes de rescate. Dispositivos para puesta a flote de balsas salvavidas. Equipo de las embarcaciones de supervivencia, radiobaliza de localización, respondedor de radar, señales pirotécnicas de socorro, cohetes y bengalas, señales fumígenas, heliógrafo, estación portátil de socorro, ancla flotante etc. Red de agua contra-incendios: Bombas. Aspersores. Válvulas. Hidrantes. Cañones. Mangueras. Lanzas. Agentes Extintores: Polvo seco. Arena. Agua. Espuma. Vapor. CO2. Gas inerte. Equipos de lucha contra-incendios Extintores Móviles (Manuales. De carro) Sistemas fijos (de espuma, de CO2, de polvo) Sistemas de

detección: alarmas, detectores de humo, detectores de calor entre otros. Equipos de respiración: autónomos y manuales. Máscaras. Botella. Equipos de protección personal: Trajes. Casco. Guantes. Botas. Botiquín reglamentario. Equipos de protección individual y colectiva: arneses, guindolas, guantes, cascos, gafas, cinturones, ropa, calzado entre otros, y todo el material de uso en el trabajo de acuerdo con la ley de protección de riesgos laborales. Medios para prevenir la contaminación: Material necesario de acuerdo con el convenio MARPOL 73/78.

Productos y resultados

Ejercicios de abandono de buque y supervivencia en la mar y búsqueda y rescate de naufragos. Ejercicios de adiestramiento en la lucha contra-incendios. Técnicas de asistencia sanitaria a accidentados a bordo. Trabajos en cualquier lugar del buque sin accidentes. Descargas de deshechos y vertidos al mar ajustados al convenio MARPOL 73/78.

Información utilizada o generada

Plan nacional de Salvamento Marítimo y de lucha contra la contaminación. Convenio SOLAS (Sevimar) Manual MERSAR de búsqueda y rescate. MOB (hombre al agua) del G.P.S en caso de hombre al agua. Manuales sobre materiales inflamables y combustibles. Manual de primeros auxilios a bordo. Ley de prevención de riesgos laborales. Vocabulario marítimo de la Organización Marítima Internacional (OMI).

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: LABORES DE CUBIERTA EN BUQUE DE PESCA

Código: MF0010_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0010_1 Contribuir a las operaciones básicas de cubierta en una embarcación pesquera

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Diferenciar y denominar las partes, elementos y equipos del buque de pesca y sus denominaciones en lo que corresponde al casco, cubierta y elementos de carga y descarga.

CE1.1 Distinguir la nomenclatura de las partes de un buque y de sus elementos fijos y móviles, a fin de localizarlos en el plano de un buque pesquero.

CE1.2 En un supuesto práctico de arranque del buque pesquero:

- Arranchar y estibar los elementos anteriores en los pañoles, bodegas y otros espacios del buque, atendiendo a la naturaleza de la carga.

- Recepcionar los pertrechos, provisiones y demás cargas recibidas, detectando si hay deficiencias en los mismos.

CE1.3 Identificar los dispositivos de movilización para realizar las operaciones de carga, descarga y traslado de pesos en el buque pesquero, atendiendo a la carga a manipular.

CE1.4 Describir secuencialmente las actividades que se realizan en una operación de embarque, desembarque y estiba de pescado atendiendo a la naturaleza y embalaje del producto.

CE1.5 En un supuesto práctico de arranche, que contemple en aguas interiores de puertos, el manejo con fines comerciales de embarcaciones de menos de diez metros, dedicadas a la pesca o auxiliar de acuicultura que no transporten pasajeros:

CE1.6 En un supuesto práctico de arranche de un buque:

- Realizar las operaciones básicas de arranchado y labores de carga y descarga, en condiciones de seguridad y atendiendo a la naturaleza de la carga, que aseguren la estiba y eviten la rotura y deterioro de las mercancías.

C2: Aplicar procesos de realización de maniobras, gobierno, vigía, guardia y operaciones de mantenimiento del buque de pesca o auxiliar de acuicultura, que contribuyen a la operatividad del mismo.

CE2.1 Describir las actividades que se realizan en las maniobras de atraque, desatraque, fondeo y remolque, para identificar las faenas de un buque pesquero en puerto.

CE2.2 Interpretar las señales acústicas, luces y otros objetos que puedan divisarse durante la guardia.

CE2.3 En un supuesto práctico de gobierno del buque pesquero:

- Mantener el rumbo con el timón, cualquiera que sea el sistema de lectura del compás, para acreditar su identificación.
- Realizar cambios de rumbo utilizando el timón.

CE2.4 En un supuesto práctico de mantenimiento del buque pesquero:

- Realizar los trabajos de limpieza, rascado y repintado de las partes del buque que lo necesiten, a fin de evitar la oxidación de los materiales.
- Engrasar y/o lubricar, entre otros, los pescantes, pastecas, chigres, maquinillas del buque de pesca o auxiliar de acuicultura, manteniendo los elementos móviles en estado de funcionamiento.

CE2.5 En un supuesto práctico de maniobras, guardia y mantenimiento, que contemple en aguas interiores de puertos el manejo, con fines comerciales, de embarcaciones de menos de diez metros, dedicadas a la pesca o auxiliar de acuicultura que no transporten pasajeros:

- Ejecutar las maniobras del buque de pesca o auxiliar de acuicultura en puerto, gobierno, vigía y mantenimiento, con seguridad, eficacia y observando la reglamentación vigente sobre luces y señales, que eviten riesgos marítimos y aseguren el estado de la embarcación.

C3: Aplicar procesos de largado y virado, manipulación y conservación de los productos pesqueros y acuícolas según el arte y tipo de buque de que se trate, teniendo en cuenta las condiciones de seguridad, salud laboral, salubridad y normativa sobre el recurso pesquero.

CE3.1 Explicar las maniobras de largado y virado, teniendo en cuenta el buque y tipo de pesca y que las mismas se deben desarrollar con rapidez y seguridad.

CE3.2 En un supuesto práctico de manipulación y conservación del producto pesquero y/o acuícola:

- Realizar las operaciones de manipulación, evitando la alteración de la calidad del pescado capturado.
- Efectuar el proceso que garantice la conservación de dichas capturas, teniendo en cuenta las precauciones que deben considerarse según las prácticas al uso, para el buen estado pesquero y acuícola del producto a la descarga.

CE3.3 Reconocer la normativa vigente en relación a las actuaciones desarrolladas por buques de pesca o auxiliares de acuicultura relativas a la protección del recurso y el cuidado del medio marino.

CE3.4 Identificar los medios y elementos susceptibles de poner en riesgo la seguridad y/o salud del tripulante, durante las faenas de pesca, elaboración y conservación.

CE3.5 En un supuesto práctico de actividades pesqueras:

- Efectuar las operaciones pesqueras y acuícolas, manipulando y conservando los productos conforme las normas higiénicas establecidas, que lleven a optimizar la actividad pesquera a la vez que se respeta el medio marino.

Contenidos

1. Operaciones de arranchado, maniobras, gobierno, vigía, pesca y mantenimiento del buque

- Concepto, conocimiento y denominación de los diferentes elementos y equipos del buque:
 - Definición de buque
 - Dimensiones principales
 - Ligera descripción de su estructura
 - Cubiertas y bodegas.
 - Obra viva y obra muerta.
 - Calados, elementos fijos y móviles.
 - Cabullería.
 - Anclas, rezones, cadenas y cables.
 - Operaciones con cabos y alambres.
- Operaciones de carga y descarga:
 - Movimiento de pesos a bordo.
 - Embarque, desembarque y estiba de pescado, pertrechos y provisiones.
- Maniobras del buque en puerto:
 - Manejo de chigres y maquinillas.
 - Dar y largar amarras.
 - Abozar cabos y estachas.
 - Encapillar y desencapillar cabos y estachas en norays o bitas.
- Maniobras básicas de atraque, desatraque, fondeo y remolque:
 - Expresiones comunes utilizadas durante las maniobras.
- Gobierno del buque, servicios de vigía y guardia:
 - Utilización de compases magnéticos y girocompás.
 - Órdenes al timonel.
 - Deberes del vigía.
 - Nociones sobre el Reglamento Internacional de Señales (señales acústicas, luces y otros objetos).
- Operaciones de mantenimiento a bordo:
 - Mantenimiento del buque:

2. Operaciones de pesca y manipulación de las capturas considerando la aplicación de riesgos laborales y protección del medio marino

- Seguridad y salud en las faenas de la pesca.
- Clases de buques pesqueros.
- Manipulación y conservación de los productos de la pesca y la acuicultura.
- Protección del medio marino y sus recursos.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: LABORES DE EXTRACCIÓN Y PREPARACIÓN PARA LA VENTA DE CRUSTÁCEOS ADHERIDOS A LAS ROCAS

Código: MF1889_1

Nivel de cualificación profesional: 1

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1889_1 Realizar las actividades de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje.

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir los procesos de acondicionamiento y mantenimiento, de los útiles de trabajo, equipos de protección y materiales de ayuda, que se utilizan para la extracción de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje, para conseguir el máximo rendimiento de la actividad, en condiciones de seguridad.

CE1.1 Localizar los puntos susceptibles de modificación en los útiles de trabajo a utilizar, en función de las características de la especie objetivo y de la zona de trabajo, de manera que se minimicen los daños al medio natural y a otras especies próximas.

CE1.2 Describir la preparación, reparación y en su caso sustitución de alguna parte dañada o en su totalidad, de los útiles de trabajo, rasquetas, raspas y bolsas de red de manera que se garantice su rendimiento.

CE1.3 Explicar la manera de realizar las operaciones de lavado y posterior secado de los útiles de trabajo y equipos de protección, después de utilizados, que eviten el deterioro del material.

CE1.4 Detallar las condiciones que deben cumplir la indumentaria y los equipos de protección individual a utilizar en la actividad a realizar, de manera que se garantice la seguridad personal.

CE1.5 Enumerar las pruebas y controles a que deben ser sometidos los materiales de ayuda utilizados durante la extracción (cuerdas, arneses, mosquetones,...), antes y al finalizar la jornada de trabajo, para asegurar su rendimiento.

C2: Describir los procesos de extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje, teniendo en cuenta las condiciones naturales de la zona de extracción y su meteorología, para conseguir el máximo rendimiento sostenible de la actividad y la conservación del medio, en condiciones de seguridad.

CE2.1 Localizar a la vista de la documentación de un plan de gestión y/o explotación, los apartados concretos referidos a la extracción y recogida del recurso, de forma que se pueda tener en cuenta sus especificaciones.

CE2.2 Describir la manera de seleccionar una zona de extracción, teniendo en cuenta las condiciones meteorológicas existentes y las condiciones naturales del área de que se trate, de manera que se pueda faenar en condiciones de seguridad.

CE2.3 Explicar las condiciones meteorológicas y naturales del área de trabajo que de deben tener en cuenta para la aproximación por tierra o por mar a la zona de extracción, de forma que se eviten caídas entre las piedras o a la mar.

CE2.4 Detallar las características de los materiales de ayuda que se deben utilizar en la zona de trabajo, para que a actividad extractiva se realice con seguridad y obteniendo el máximo rendimiento.

CE2.5 Enumerar los parámetros en los que debe basarse la selección de la zona de extracción para garantizar una captura rentable.

CE2.6 Indicar las maneras de realizar las fases de extracción y recogida del recurso, atendiendo a la zona de trabajo y condiciones meteorológicas existentes, a fin de garantizar la captura.

CE2.7 Especificar las normas de trabajo y seguridad a tener en cuenta durante las operaciones de extracción y recogida del recurso que eviten riesgos personales y daños al recurso y al medio ambiente en la zona de trabajo.

CE2.8 Ante un supuesto de regeneración de bancos, señalar las zonas y manera de realizar un rareo, dejando estructuras estables en las rocas que soporten las embestidas de la mar que garanticen la continuidad del ciclo biológico.

C3: Describir los procesos de clasificación, control, transporte, conservación y venta, considerando el plan de explotación y los protocolos higiénico-sanitarios para preservar la calidad del producto.

CE3.1 Describir las actuaciones a realizar con los desechos procedentes de la limpieza del producto, diferenciando entre piedras y mejillones, de los percebes de menor tamaño asociados a las piñas, de manera que se minimicen los daños al medio ambiente.

CE3.2 Explicar los apartados a contemplar y cumplir de un plan de gestión y/o explotación, en los puntos de control, de forma que cumpliendo dichas normas, se obtenga un rendimiento sostenible del producto.

CE3.3 Detallar como se clasifican las capturas y los posibles cambios en esa clasificación según la demanda del mercado, con objeto de lograr un mayor beneficio en primera venta.

CE3.4 Enumerar los parámetros que se deben observar en cuanto al acondicionamiento en el punto de control, transporte y conservación del producto hasta la subasta, de manera que se garantice su trazabilidad y condiciones higiénico-sanitarias.

Contenidos

1. Crustáceos adheridos a las rocas

- El percebe.
 - Estructura interna y externa.
 - Reproducción.
 - Crecimiento.
 - Alimentación.
 - Hábitat.
 - Distribución.
 - Medida.
 - Especies afines.
- Otras especies adheridas a las rocas.
- Explotación racional del recurso.
 - Plan de gestión y/o explotación.

- Acondicionamiento de bancos.
- Rareo.
- Rendimiento máximo biológico.
 - Subextracción.
 - Sobreextracción.
- Rendimiento máximo económico,
 - Subexplotación.
 - Sobreexplotación.

2. Extracción y recogida de las capturas de crustáceos adheridos a las rocas

- Útiles de extracción y recogida.
 - Tipos.
 - Características.
 - Preparación.
 - Reparación.
 - Conservación.
 - Estiba.
- Equipos de protección para la recogida de crustáceos adheridos a las rocas.
 - Tipos y particularidades.
 - Utilización.
 - Cuidados y mantenimiento.
 - Estiba.
- Materiales de ayuda.
 - Clases.
 - Pruebas y revisiones.
 - Utilización.
 - Estiba.
- Factores medio-ambientales que afectan a la recogida de crustáceos adheridos a las rocas:
 - Viento y mar locales.
 - Relieve de la costa.
 - Formación del oleaje.
 - Rompientes.
 - Partes meteorológicas.
 - Escalas de mar y viento.
 - Equivalencias.
 - Mareas.
 - Horas.
 - Amplitud y altura.
- Extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas.
 - Zonas de producción.
 - Características de las piñas.
 - Selección.
 - Corte y recogida.
 - Protección del recurso.
 - Protección medioambiental.
 - Limpieza de las piñas.
 - Conservación hasta el punto de control.

3. Clasificación y acondicionamiento de las capturas para su comercialización

- Clasificación de las capturas:
 - Por tamaños.
 - Por cantidades.
- Etiquetado y precintado de bolsas.

- Protocolos higiénico-sanitarios de:
 - Manipulación.
 - Transporte.
 - Conservación.
- Lonjas.
 - Condiciones higiénico sanitarias.
 - Primera venta.
 - Subastas.

4. Seguridad en las operaciones de extracción y recogida de las capturas

- Principios generales de seguridad y salud laborales.
- Prevención de riesgos laborales.
- Riesgos laborales durante el proceso extractivo y de recogida.
- Equipos de protección individual (EPIs).
- Seguridad individual.
- Coordinación del equipo como base principal de seguridad.
 - Funciones de sus miembros.
 - Responsabilidades.
- Primeros auxilios en las operaciones de extracción y recogida.

MÓDULO FORMATIVO 3**Denominación:** SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS A BORDO**Código:** MF0733_1**Nivel de cualificación profesional:** 1**Asociado a la Unidad de Competencia:**

UC0733_1: Actuar en emergencias marítimas y aplicar las normas de seguridad en el trabajo

Duración: 70 horas**Capacidades y criterios de evaluación**

C1: Reconocer y aplicar las medidas a tomar en caso de abandono de buque y supervivencia en la mar, según las órdenes recibidas ó lo dispuesto en el cuadro orgánico del buque, con el fin de prevenir la seguridad de la vida humana en la mar.

CE1.1 Describir las medidas e identificar los medios y dispositivos salvavidas a utilizar, en caso de abandono de buque, de acuerdo con el plan de emergencia establecido, con el fin de salvaguardar la vida de las tripulaciones.

CE1.2 Enumerar las actuaciones a tomar en la mar y en las embarcaciones de supervivencia, siguiendo procedimientos náuticos establecidos, con el fin de proteger la vida humana en la mar.

CE1.3 En un supuesto práctico de abandono de buque y supervivencia en la mar:

- Colocarse un chaleco salvavidas, saltar al agua y nadar para subir a la balsa, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos, con el fin de lograr sobrevivir en la mar.
- Adrizar una balsa salvavidas llevando el chaleco puesto, según procedimientos operacionales establecidos, para poder ser utilizada como medio de supervivencia.

- Utilizar el equipo de supervivencia de las embarcaciones, de acuerdo con las instrucciones y protocolos establecidos, con el fin de preservar la vida de las CE1.4 Interpretar mensajes orales o escritos en inglés normalizado (OMI).

C2: Identificar y adoptar las medidas, y utilizar los medios de prevención y lucha contra-incendios, siguiendo las instrucciones del plan de emergencia, para preservar la seguridad del buque y su tripulación.

CE2.1 Enumerar las medidas a tomar para evitar que se origine un incendio a bordo, siguiendo las instrucciones y recomendaciones establecidas.

CE2.2 Describir los dispositivos y medios de lucha contra-incendios y las vías de evacuación, con el fin de ser utilizados en este tipo de emergencias, de acuerdo con lo establecido en cuadro orgánico del buque.

CE2.3 En un supuesto práctico de incendio a bordo:

- Proceder a la extinción de un incendio, por medio de agentes extintores, teniendo en cuenta el tipo y fuente de ignición, con el fin de evitar su propagación y lograr su extinción.
- Utilizar el aparato respiratorio autónomo para la extinción de un incendio y en operaciones de rescate, siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos, para conseguir su extinción y el rescate de tripulantes en peligro.

CE2.4 Describir los distintos tipos de fuegos y elementos que intervienen en estos y las condiciones propicias para que puedan producirse.

C3: Valorar el estado físico aparente de las víctimas de accidente a bordo, aplicando las medidas urgentes de asistencia sanitaria, siguiendo procedimientos establecidos, con el fin de minimizar los daños.

CE3.1 Relacionar los útiles, material de curas y medicamentos utilizados a bordo del buque, para situaciones de emergencia con accidentados, disponibles en el botiquín de primeros auxilios.

CE3.2 En un supuesto práctico:

- Aplicar el tratamiento y cuidado con accidentados a bordo, en casos de asfixia, parada cardíaca, hemorragias, shock, heridas y quemaduras, siguiendo procedimientos y protocolos médicos establecidos, para minimizar los daños a los pacientes.

CE3.3 En un supuesto práctico:

- Actuar aplicando técnicas de inmovilización y vendajes en casos de traumatismos, rescate y transporte de accidentados, de acuerdo con procedimientos y protocolos médicos establecidos, para evitar daños a los accidentados y facilitar su evacuación.

C4: Describir las medidas a tomar y los medios a emplear según la normativa establecida al respecto, para proteger la seguridad personal y evitar la contaminación marina.

CE4.1 Explicar la información relativa a la seguridad, utilizada para los equipos y medios de protección personal, ambiental y de socorro, interpretándola según la normativa establecida, con el fin de minimizar los riesgos al realizar trabajos a bordo.

CE4.2 Relacionar los dispositivos y medios de protección personal, de acuerdo con la ley de prevención de riesgos laborales, para preservar la seguridad al efectuar trabajos en cualquier lugar del buque.

CE4.3 Enumerar las medidas a tener en cuenta para proteger el medio marino y evitar su contaminación, según la normativa establecida.

CE4.4 Interpretar mensajes orales o escritos en inglés normalizado (OMI).

Contenidos

1. Abandono de buque y supervivencia en el mar

- 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. 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 en el 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 cardiaca. Reanimación.
- Técnicas de evacuación y rescate de enfermos y accidentados.
- Evaluación de una situación de emergencia.
- Botiquín reglamentario de a bordo.

4. Seguridad en el trabajo en un buque

- 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).

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ACTIVIDADES DE EXTRACCIÓN Y RECOGIDA DE CRUSTÁCEOS ADHERIDOS A LAS ROCAS

Código: MP0529

Duración: 40 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Participar, con seguridad, en las tareas de extracción y recogida de crustáceos adheridos a las rocas, respetando los planes de gestión y/o explotación del recurso.

CE1.1 Intervenir en el proceso de revisión y comprobación de los materiales de extracción y recogida, elementos de ayuda y equipos de protección utilizados en la jornada de trabajo, atendiendo a sus características.

CE1.2 Seleccionar los útiles a utilizar para la extracción y recogida del crustáceo, de acuerdo con las características de la zona de trabajo y del plan de gestión y/o explotación.

CE1.3 Colaborar en las labores de extracción y recogida del producto utilizando los elementos de ayuda y equipos de protección que garanticen la seguridad de las operaciones.

CE1.4 Realizar mediciones del tamaño del crustáceo, atendiendo a los protocolos establecidos, para comprobar el cumplimiento del plan de gestión y/o explotación del recurso.

CE1.5 Realizar en las rocas la limpieza y selección del producto extraído, separando del crustáceo la piedra y el mejillón, de manera que pueda presentarse limpio en el punto de control.

CE1.6 Llevar a cabo la estiba de los útiles de trabajo, equipos de protección y materiales de ayuda, teniendo en cuenta sus características y las condiciones de aireación y humedad del lugar de almacenamiento, de manera que se pueda asegurar su utilización posterior.

CE1.7 Participar en el seguimiento de los bancos rareados, tomando muestras directas del mismo, para estudiar el crecimiento y morfología de los nuevos ejemplares, que sirvan para validar los procedimientos empleados.

C2: Participar en las labores de acondicionamiento para la venta de crustáceos adheridos a las rocas, respetando las normas de calidad e higiénico-sanitarias

CE2.1 Comprobar el etiquetado y precintado de las bolsas o elementos de transporte en el punto de control para evitar la manipulación del producto extraído antes de la subasta.

CE2.2 Comprobar que la zona donde se conserva el producto extraído antes de la subasta, cumple con los parámetros medioambientales e higiénico-sanitarios que garanticen la salubridad del producto.

CE2.3 Efectuar la clasificación del producto extraído, de acuerdo a la demanda del mercado, para conseguir una primera venta rentable.

C3: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE3.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE3.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE3.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE3.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE3.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE3.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Desarrollo de actividades de extracción

- Controles del material.
- Labores de extracción.
- Puesta en práctica de la normativa que regula la toma de tallas del crustáceo.
- Puesta en práctica de los protocolos sobre limpieza y selección del crustáceo.
- Organización y control de los métodos aplicables de estiba.
- Gestión de operaciones en los bancos rareados.

2. Desarrollo de actividades de preparación para la venta

- Comprobación del etiquetado y precintado del producto extraído.
- Conservación del producto por medios adecuados.
- Prácticas de higiene aplicables en la clasificación del producto.

3. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.
- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

IV. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF0010_1: Labores de cubierta en buque de pesca	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Náutica y Transporte marítimo o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes 	1 año	4 años

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
	<ul style="list-style-type: none"> Diplomado en Navegación Marítima o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes Técnico Superior de Navegación, Pesca y Transporte Marítimo. Técnico en Pesca y Transporte Marítimo Certificados de profesionalidad nivel 2 y 3 del área profesional de pesca de la familia profesional marítimo-pesquera 		
MF1889_1: Labores de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a la roca.	<ul style="list-style-type: none"> Técnico Superior de Navegación, Pesca y Transporte Marítimo. Técnico en Pesca y Transporte Marítimo Certificados de profesionalidad nivel 2 y 3 del área profesional de pesca de la familia profesional marítimo-pesquera 	1 año	2 años
MF0733_1: Seguridad y primeros auxilios a bordo	<ul style="list-style-type: none"> Titulación profesional establecida en la Orden FOM/2296/2002, de 4 de septiembre (Titulación profesional superior de la Marina Civil) 	1 año	Imprescindible acreditación

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula de gestión	45	60
Taller de prácticas para extracción y recogida de crustáceos	60	80

Espacio Formativo	M1	M2	M3
Aula de gestión	X	X	X
Taller de prácticas para extracción y recogida de crustáceos	X	X	X

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> Pizarras para escribir con rotulador. Equipos audiovisuales. Rotafolios o pizarra digital. PCs instalados en red, cañón de proyección e Internet. Mesa y silla para formador. Mesa y sillas para alumnos. Material de aula. Software específico de la especialidad

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de prácticas para extracción y recogida de crustáceos	<ul style="list-style-type: none"> - Rasquetas. - Raspas. - Salabardos. - Bolsas de red. - Hilos. - Piedras de afilar. - Metros. - Calibradores. - Basculas. - Arneses. - Mosquetones. - Boyas de situación. - Cabos. - Equipos de comunicación. - Cascos. - Rodilleras. - Chalecos salvavidas. - Guantes. - Calzado vario antideslizante. - Recipientes de plástico para transporte, conservación y exposición de capturas. - Libros de utilización y uso de equipos y materiales de ayuda. - Copias de planes de gestión y/o explotación. - Normativa de prevención de riesgos laborales. - Partes de información meteorológica. - Barómetros. - Termómetros. - Anemómetros. - Tablas de mareas. - Protocolos de actuación higiénico-sanitarios.

Se facilitará el acceso a zonas de extracción de crustáceos adheridos a las rocas y el uso de embarcaciones.

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.