

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.

ANEXO VI

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Organización de lonjas

Código: MAPN0209

Familia Profesional: Marítimo – Pesquera

Área profesional: Pesca y Navegación

Nivel de cualificación profesional: 3

Cualificación profesional de referencia:

MAP102_3 Organización de lonjas (RD 1087/2005, 16 de septiembre)

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

UC0288_3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.

UC0289_3: Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario.

UC0290_3: Supervisar la correcta recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja.

Competencia general:

Coordinar y supervisar, la recepción, clasificación y etiquetado para subasta de los productos pesqueros, cumpliendo la normativa en control de calidad, seguridad y salud laboral vigente.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional por cuenta ajena en lonjas de carácter público o privado, grandes, medianas y pequeñas, o en otros establecimientos de recepción, exposición y/o primera venta de productos pesqueros.

Sectores productivos:

Se ubica en el sector marítimo–pesquero, dentro de los subsectores de pesca y marisqueo y, concretamente, en la actividad productiva de comercio de pescados y mariscos.

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes:

- Encargado de lonja
- Supervisor de almacenes de productos pesqueros

Duración de la formación asociada: 460 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF0288_3: Gestión de lonjas (110 horas)

- UF0822: Organización de locales, instalaciones y equipos (70 horas)
- UF0823: Organización de las tareas y tramitación de los documentos de lonja (40 horas)

MF0289_3: Control de productos en lonja (140 horas)

- UF0824: Recepción y trazabilidad de productos pesqueros (70 horas)
- UF0825: Verificación de las condiciones legales e higiénico–sanitarias de los productos pesqueros (70 horas)

MF0290_3: Almacenamiento y exposición de productos en lonja (130 horas)

- UF0826: Coordinación de las operaciones de descarga (80 horas)
- UF0827: Supervisión de las operaciones de etiquetado (50 horas)

MP0168: Módulo de prácticas profesionales no laborales de organización de lonjas (80 horas)

II. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: PARTICIPAR EN LA ORGANIZACIÓN Y REALIZAR LA VIGILANCIA DE LAS CONDICIONES DEL LOCAL, INSTALACIONES, EQUIPOS Y PERSONAL DE LONJA.

Nivel: 3

Código: UC0288_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local para asegurar su adecuación a la normativa higiénico–sanitaria vigente.

CR1.1 Las estancias de trabajo se revisan periódicamente asegurando su ajuste a la normativa vigente.

CR1.2 El estado higiénico de las zonas de descarga y del local o locales donde se recepciona, manipula y subasta el producto se controla y comprueba que es el adecuado, siguiendo el plan preestablecido.

CR1.3 La ventilación y climatización del local o locales donde se realizan la clasificación, exposición y subasta se verifica que son las adecuadas para mantener el producto en las mejores condiciones de conservación.

CR1.4 La iluminación de los locales donde se realiza la manipulación y venta del producto se revisa comprobando que es la adecuada para garantizar la correcta realización de las diferentes tareas evitando sobrecalentamientos indeseados del producto.

CR1.5 Los desagües se comprueba que están limpios y cumplen adecuadamente su misión de impedir acumulación de agua en el suelo.

CR1.6 La ausencia de insectos y roedores en los locales de manipulación, almacenamiento y venta se controla con los planes establecidos al efecto, y siguiendo la correspondiente normativa.

RP2: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones de las instalaciones para asegurar su buen funcionamiento y minimizar la contaminación del producto.

CR2.1 El estado higiénico de todas las instalaciones se comprueba que es el adecuado, y su limpieza se organiza y efectúa conforme a la legislación vigente y plan preestablecido, almacenando los productos de limpieza en lugares diferentes a los de manipulación y subasta el producto.

CR2.2 El buen funcionamiento y las condiciones higiénico-sanitarias de las cámaras de mantenimiento del producto se controlan de forma adecuada.

CR2.3 Los sistemas de suministro de agua y de hielo se verifica que cumplen en todo momento la normativa que les afecta y se mantienen en buen funcionamiento de uso.

CR2.4 Los partes relativos a cualquier incidencia en las instalaciones se cumplimentan correctamente y se tramitan de la forma oportuna.

RP3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de los equipos y materiales de trabajo para asegurar su correcto estado y funcionamiento y minimizar la contaminación del producto.

CR3.1 El estado de uso de los diferentes equipos y maquinaria de trabajo se comprueba de forma que garantice su buen funcionamiento.

CR3.2 Las cajas y/o demás recipientes se revisan y vigilan para que su forma, material y estado higiénico sea el adecuado para contener el producto, almacenándose y gestionándose en la forma prevista.

CR3.3 Las operaciones de limpieza de equipos, básculas y demás maquinaria se realizan en la forma prevista.

CR3.4 La vigilancia del sistema informatizado de trabajo es la adecuada para garantizar el buen funcionamiento del mismo.

CR3.5 Los partes relativos a cualquier incidencia en equipos y materiales se cumplimentan correctamente y se tramita de la forma oportuna.

RP4: Participar en la organización y llevar a cabo la vigilancia de las condiciones higiénico sanitarias de los manipuladores para su adecuación a la normativa vigente y con el fin de minimizar la contaminación del producto

CR4.1 La indumentaria utilizada por los manipuladores, así como el estado higiénico-sanitario de los mismos se vigila para verificar que cumplen con la legislación vigente y el plan establecido.

CR4.2 El cumplimiento de las normas preestablecidas en cuanto a hábitos de los manipuladores se observa para preservar el producto de daños indeseados.

CR4.3 La distribución de tareas y organización de turnos de los manipuladores se efectúa para garantizar el buen desarrollo del trabajo.

CR4.4 Los partes relativos a cualquier incidencia con los trabajadores de lonja se cubren correctamente y se tramitan de la forma oportuna.

Contexto profesional

Medios de producción

Estadillos diarios del plan de limpieza. Termómetros, higrómetros, cámaras frigoríficas. Partes de Mantenimiento y Reparación. Partes de incidencias. Botas de agua, ropa de trabajo, guantes, gorros. Cuadros de distribución de turnos y tareas. Material y productos de limpieza.

Productos y resultados

Locales, instalaciones, equipos, materiales y utensilios de trabajo en correcto estado de uso y ajustados a la normativa que les afecta. El estado higiénico sanitario de los manipuladores cumple las normas legalmente establecidas. Turnos de trabajo adecuadamente organizados. El suministro de hielo se ha realizado de forma efectiva. Partes de mantenimiento, partes de incidencias y estadillos de limpieza debidamente cumplimentados, tramitados y/o archivados.

Información utilizada o generada

Plan de control de calidad. Instrucciones del encargado de control de calidad. Plan de limpieza, de desinsectación y de desratización. Normativa higiénico sanitaria del manipulador de Productos Pesqueros. Normativa referente a los requisitos que deben reunir los locales, instalaciones, equipos y utensilios destinados a productos pesqueros. Partes de mantenimiento, estadillos de limpieza, partes de incidencias, partes de control de cebos. Instrucciones de uso de diferentes equipos y maquinaria y de los productos de limpieza.

Unidad de competencia 2

Denominación: CONTROLAR LA PROCEDENCIA DEL PRODUCTO RECEPCIONADO EN LONJA, ASEGURANDO LA TRAZABILIDAD, ADECUACIÓN DE LAS TALLAS Y SU ESTADO HIGIÉNICO SANITARIO

Nivel: 3

Código: UC0289_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Participar en la organización y controlar la procedencia de los productos desembarcados en el puerto y/o que serán comercializados en la lonja para asegurar su trazabilidad.

CR1.1 La procedencia de los productos desembarcados y/o transportados por tierra y que serán vendidos en lonja se somete a una vigilancia y control adecuados.

CR1.2 El libro de Documentos de Transporte se cubre con los datos necesarios y se custodia de la forma adecuada.

CR1.3 La procedencia del producto se registra según la forma establecida en la normativa correspondiente.

RP2: Intervenir en la organización y controlar el estado higiénico sanitario y la adecuación de las tallas de los productos para garantizar su aptitud para el consumo.

CR2.1 La presentación y condiciones de mantenimiento y conservación del producto antes de la descarga se comprueba que son las marcadas por la legislación y, en su caso, el plan de calidad.

CR2.2 El estado higiénico-sanitario del producto se mantiene durante la descarga dentro de los parámetros marcados por la legislación y/o plan de calidad.

CR2.3 La preparación de muestras del producto que deban ser enviadas a otros centros de control sanitario se efectúa siguiendo la normativa establecida para evitar la alteración del mismo.

RP3: Intervenir en la organización y controlar la adecuación a la normativa de comercialización de los productos para garantizar su aptitud para la venta.

CR3.1 La vigilancia sobre el producto desembarcado se realiza según las instrucciones recibidas de forma que quede garantizada la aptitud del mismo para el consumo humano.

CR3.2 La comprobación del estado de frescura y tallas del producto se realiza según el plan previsto de forma que se garantice su adecuación a la legislación vigente.

CR3.3 La comprobación sobre el estadio de desarrollo de los individuos desembarcados se realiza siguiendo las instrucciones recibidas de forma que se garantice su adecuación a la normativa vigente.

Contexto profesional

Medios de producción

Libro de Documentos de Transporte. Libro de registro del producto. Parte de estado de zona de extracción marisquera. Estadillos de reconocimiento de frescura. Legislación de la toma y conservación de muestras de interés sanitario. Plan de control de calidad. Instrucciones del encargado del control de calidad. Partes de incidencias. Partes de mantenimiento y conservación del producto durante el transporte.

Productos y resultados

El producto que entra en lonja cumple la normativa vigente en cuanto a tallas, procedencia, estado de desarrollo, forma y época de captura, conservación y almacenamiento. El estado de frescura del pescado y marisco recepcionado es apto para consumo humano. Las muestras destinadas a análisis, tanto por los inspectores correspondientes como por el departamento de control de calidad, han sido tomadas y procesadas de la forma adecuada. El libro de registro del producto y los partes de incidencia se ha cubierto de la forma prevista y se han tramitado y/o archivado correctamente.

Información utilizada o generada

Libro de documentos de transporte, libro de registro del producto. Legislación relativa a las tallas mínimas, vedas u otros impedimentos para la comercialización del producto (hembras ovadas, paros biológicos...), de todas las especies que se recepcionen. Baremos de reconocimiento de frescura.

Partes de incidencias. Instrucciones sobre la toma de muestras destinadas a análisis de control sanitario y/o de calidad.

Unidad de competencia 3

Denominación: SUPERVISAR LA CORRECTA RECEPCIÓN, CLASIFICACIÓN, ETIQUETADO Y EXPOSICIÓN DEL PRODUCTO EN LONJA.

Nivel: 3

Código: UC0290_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Efectuar las operaciones necesarias para supervisar la correcta recepción, clasificación y exposición del producto, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.

CR1.1 Los trámites ó gestiones para llevar a cabo los atraques y descargas de pesqueros se realizan siguiendo un plan preestablecido.

CR1.2 Las labores de apoyo logístico durante la descarga se vigilan de la manera adecuada

CR1.3 La verificación del correcto desarrollo de las tareas de descarga y la correcta manipulación del producto se efectúan de forma que se minimicen los daños del mismo.

CR1.4 El producto, en caso de espera hasta ser subastado, se mantiene en las condiciones de refrigeración y almacenamiento adecuados.

CR1.5 Los partes relativos a cualquier incidencia durante la recepción y exposición se cumplimentan correctamente y se tramitan de la forma oportuna.

RP2: Efectuar las operaciones necesarias para supervisar la correcta clasificación del producto cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.

CR2.1 La supervisión y la clasificación por tamaños se ajusta a las disposiciones legales establecidas y al plan previamente diseñado.

CR2.2 La supervisión y la clasificación por estados de frescura se ajusta a las disposiciones normativas establecidas y al plan previamente diseñado.

CR2.3 Los partes relativos a cualquier incidencia durante la clasificación se cubren correctamente y se tramitan de la forma oportuna.

RP3: Llevar a cabo las tareas de supervisión necesarias para obtener un correcto etiquetado del producto.

CR3.1 La supervisión y control de las etiquetas se efectúa para comprobar que reúnen los requisitos y características legales.

CR3.2 El funcionamiento de las máquinas etiquetadoras o la confección manual de las etiquetas se somete a control para garantizar la veracidad de los datos y su adecuación a la normativa vigente.

CR3.3 Las medidas de control del etiquetado con o sin distintivo de calidad aseguran que se cumplen los requisitos especificados en cuanto a frescura, tamaño mínimo, arte y presentación que les corresponden.

CR3.4 Los partes relativos a cualquier incidencia durante el etiquetado se cumplimentan correctamente y se tramitan de la forma oportuna.

Contexto profesional

Medios de producción

Maquinilla eléctrica, cabos, ganchos, palet, cajas, cestos.; hielo, manguera, agua dulce y salada. Carretillas manuales y eléctricas, traspaleta hidráulica, cintas transportadoras. Pesadoras, calibradoras, mesas, etiquetadoras, papel y tinta de impresión, etiquetas normativizadas, etiquetas y sellos de calidad, grapadoras, cerradoras de saco, controladores de temperatura y humedad, megáfonos, pantallas informáticas, pulsadores electrónicos, pizarras, sistemas de ventilación y desagüe. Plano de asignación de lugares de exposición. Estadillos del plan de limpieza, desinsectación y desratización, partes de mantenimiento e incidencias.

Productos y resultados

El atraque y descarga se han efectuado de la manera prevista. El producto ha sido clasificado, expuesto y etiquetado de la forma conveniente.

Información utilizada o generada

Solicitudes de atraque y descarga. Calculo del volumen de pescado y marisco desembarcado según especie y/o procedencia. Plan de calidad, Plan de desinfección,

desratización y desinsectación. Instrucciones del encargado de calidad, Legislación relativa a las normas de exposición y etiquetado de los productos pesqueros. Fichas técnicas del hielo. Manual de instrucciones de distintos equipos y maquinaria. Partes de mantenimiento e incidencias. "Reglamento de atraques".

III. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: GESTIÓN DE LONJAS

Código: MF0288_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0288_3. Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.

Duración: 110 horas.

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: ORGANIZACIÓN DE LOCALES, INSTALACIONES Y EQUIPOS.

Código: UF0822

Duración: 70 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, RP2 y RP3.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Detectar irregularidades en las condiciones de las instalaciones, equipos, y materiales, que afecten al cumplimiento de la normativa vigente y/o plan de calidad preestablecido.

CE1.1 Describir la normativa vigente respecto a los requisitos y normas higiénico-sanitarias aplicables a los equipos y materiales utilizados en el desembarque de productos pesqueros y en las instalaciones de manipulación y comercialización en tierra, que aseguren la preservación de los productos pesqueros.

CE1.2 Confeccionar un listado de los controles a efectuar para comprobar que la ventilación y climatización de las instalaciones de exposición y subasta son las adecuadas.

CE1.3 Explicar la operativa necesaria para efectuar la revisión y vigilancia de la iluminación de las instalaciones donde se realiza la manipulación, exposición y venta del producto, para evitar averías y sobrecalentamientos.

CE1.4 Enumerar los pasos a seguir en una inspección para comprobar la operatividad de los desagües, previniendo así la aparición de aguas y desperdicios en las zonas de trabajo.

CE1.5 Identificar los apartados que deben observarse para garantizar la ausencia de insectos y roedores, atendiendo a la normativa higiénico-sanitaria vigente.

C2: Controlar la ejecución del método de higienización de las instalaciones, equipos y materiales, y la utilización de los medios que garanticen la buena conservación del producto.

CE2.1 Describir los principios del sistema APPCC de acuerdo con la normativa vigente.

CE2.2 Explicar la forma en que deben almacenarse los productos de limpieza y los cuidados a tener con ellos respecto a la mercancía y a los elementos utilizados en su manipulación, conservación y subasta.

CE2.3 Confeccionar un listado con la relación de equipos e instalaciones que deben ser sometidos a mantenimiento progresivo para garantizar el funcionamiento del sistema y el mantenimiento del producto.

CE2.4 Identificar las normativas sobre agua y hielo que pueda afectar a los productos pesqueros durante su manipulación, conservación y subasta para garantizar su óptimo estado higiénico-sanitario.

CE2.5 Describir la atención y vigilancia que se deben prestar a los servicios informatizados de trabajo para garantizar el buen funcionamiento de los mismos.

Contenidos

1. Características de construcción de las instalaciones y tratamiento de los productos.

- Edificios y locales.
 - Situación.
- Pavimentos, cubiertas y paramentos verticales.
 - Salas de manipulación y elaboración.
- Ventilación, iluminación.
- Agua y desagües.
- Servicios higiénicos.
- Sistemas de destrucción, transformación o almacenamiento de residuos.
- Laboratorios y sistemas de pesas y medidas.

2. Aplicación de técnicas de organización y vigilancia en lonjas y centros de expedición en origen.

- Equipos y elementos de trabajo.
 - Utilización de materiales.
 - Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas, utillaje e instalaciones.
 - Dispositivos en máquinas transportadoras.
 - Sistemas de drenaje.
 - Características generales de envases y recipientes.

3. Gestión de obtención, conservación y control de materiales y objetos.

- Definiciones.
- Requisitos generales y especiales.
- Medidas específicas.
- Solicitudes de autorización para nuevos materiales
 - Tramites.
 - Dictamen.
 - Autorización.
- Etiquetado de envases.
 - Identificación.
 - Certificación.
 - Seguimiento.

4. Seguridad e higiene de instalaciones, equipos y materiales.

- Sistemas de autocontrol basados en APPCC.
- Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
- Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases que estén en contacto con las materias primas.
- Productos de limpieza
 - Características y propiedades.
 - Riesgos.
 - Modo de uso.
 - Tiempo de actuación.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: ORGANIZACIÓN DE LAS TAREAS Y TRAMITACIÓN DE LOS DOCUMENTOS DE LONJA.

Código: UF0823

Duración: 40 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP4.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Organizar, asignar y distribuir tareas a los manipuladores en los trabajos propios de la lonja, asegurando el cumplimiento de las normas higiénico sanitarias vigentes y la observancia de la Ley de prevención de riesgos laborales.

CE1.1 Describir la indumentaria utilizada por los manipuladores y los cuidados a tener con la misma, a fin de cumplir con las normas higiénico-sanitarias para ayudar a garantizar la salubridad de las operaciones.

CE1.2 Enumerar los hábitos que deben observar los trabajadores durante la manipulación del producto, para respetar la normativa higiénico-sanitaria y la Ley de prevención de riesgos laborales.

CE1.3 Confeccionar una lista con las actividades susceptibles de realizar en una lonja por los manipuladores, señalando en cada caso, el desarrollo secuencial de la actividad correspondiente.

C2: Reconocer, completar y tramitar los distintos documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios.

CE2.1 Identificar los distintos documentos de mantenimiento, incidencias mecánicas y partes higiénico-sanitarios necesarios para cumplir la normativa y/o plan de calidad.

CE2.2 Explicar la cumplimentación y tramitación de los documentos anteriores según los reglamentos y/o plan de calidad.

CE2.3 Describir los datos a consignar en los Informes relativos a cualquier incidencia de los manipuladores para que puedan ser cubiertos y tramitados según la normativa y/o plan de calidad, manualmente o aprovechando los soportes informáticos.

Contenidos

1. Aplicación de normas higiénico-sanitarias en la manipulación de alimentos.

- Higiene de los manipuladores.
 - Indumentaria.
 - Hábitos de higiene.
 - Prohibiciones.
 - Prácticas correctas de higiene y manipulación.
 - Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
- Peligros en la manipulación de los alimentos.
 - Riesgos asociados.
 - Medidas preventivas.
- Legislación alimentaría aplicable.

2. Gestión de la documentación en lonja.

- Informes de:
 - Mantenimiento.
 - Incidencias mecánicas.
 - Incidencias manipulación/manipuladores.
 - Incidencias higiénico-sanitarias.

3. Técnicas de prevención de riesgos laborales en lonja

- Precauciones generales durante la realización de las actividades en lonja.
- Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Aplicación de coordinación en materia preventiva.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	Nº de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 – UF0822	70	20
Unidad formativa 2 – UF0823	40	20

Secuencia:

Las unidades formativas 1 y 2 correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: CONTROL DE PRODUCTOS EN LONJA

Código: MF0289_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0289_3. Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario.

Duración: 140 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: RECEPCIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS

Código: UF0824

Duración: 70 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Recepcionar el producto cumplimentando y tramitando los documentos necesarios para garantizar su trazabilidad.

CE1.1 Identificar los documentos de control de procedencia y destino de los productos pesqueros recepcionados en lonja, según la normativa.

CE1.2 Explicar la cumplimentación y tramitación de los documentos anteriores para asegurar la trazabilidad del producto.

CE1.3 Reconocer las particularidades de los diferentes medios de transporte en que los productos llegan a la lonja, así como las de las especies más importantes descargadas a fin de organizar su recepción y descarga.

C2: Describir las funciones vinculadas a la organización de la lonja en cuanto a la comercialización del producto recepcionado.

CE1.4 Explicar la información diaria que debe recabar el encargado de la organización de lonja para poder distribuir por cantidades, procedencia y espacio disponible el producto recepcionado.

CE1.5 Describir los sistemas de vigilancia y control que se deben ejercer sobre el producto una vez recepcionado, para garantizar su integridad y posterior comercialización.

CE1.6 Explicar el concepto de "orden rotativo" en los lugares a distribuir el producto en la lonja.

Contenidos.**1. Gestión de la documentación sobre productos pesqueros en lonja.**

- Transporte.
 - Guías.
 - Asientos.
 - Albaranes.
 - Certificados sanitarios.
 - Rotulaciones.
 - Etiquetado.
- Lonja.
 - Libros de registro.
 - Libros control.
- Empresa.

- Registro sanitario.
 - Registro administrativo.
 - Responsabilidades.
- 2. Desarrollo de la normativa relativa a seguridad e higiene de los productos pesqueros.**
- Medios de transporte y tipos de contenedores.
 - Limpieza.
 - Temperatura.
 - Excepciones
 - Prohibiciones.
- 3. Biología de las especies marinas y legislación sobre esfuerzo pesquero.**
- Identificación y diferenciación de las especies.
 - Normativa de regulación del esfuerzo pesquero:
 - Tallas mínimas.
 - Vedas.
 - Paradas programadas.
- 4. Descripción de las funciones vinculadas a la estiba en lonja.**
- Policía portuaria.
 - Funciones de vigilancia.
 - Hoja de planificación de atraques.
 - Vendedores.
 - Cantidades y tipos de productos.
 - Orden rotativo de espacios.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES LEGALES E HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS

Código: UF0825

Duración: 70 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP3.

Capacidades y criterios de evaluación.

C1: Verificar las condiciones de conservación, frescura, tallas y documentación generada de los productos recepcionados.

CE1.1 Explicar las diferentes técnicas y medios de conservación de productos pesqueros frescos y congelados para preservar la calidad de los mismos.

CE1.2 Describir la normativa vigente respecto a la descarga y comercialización de los productos pesqueros así como a sus categorías de frescura, calibrado y medida.

CE1.3 Describir el protocolo de toma de muestras de manera que se asegure la representatividad de las mismas.

CE1.4 Identificar la toma de muestras a ejecutar teniendo en cuenta las características del producto.

C2: Establecer las condiciones de control sanitario y de calidad que debe cumplir el producto recepcionado

CE1.5 Describir el control que se debe ejercer sobre el producto una vez recepcionado para garantizar la aptitud del mismo para consumo humano.

CE1.6 Identificar, cumplimentar y tramitar los documentos de control higiénico-sanitario y partes de incidencias según la normativa y/o plan de calidad.

CE1.3 Identificar la normativa higiénico-sanitaria encaminada a evitar las principales enfermedades vehiculadas por los alimentos

Contenidos

1. Desarrollo de la normativa relativa a seguridad e higiene de los productos pesqueros.

- Normas aplicables a la comercialización, categorías de frescura y calibrado de los productos pesqueros.
- Normativa sobre métodos de toma de muestras para el control de productos pesqueros destinados a la alimentación humana.

2. Aplicación de las técnicas de conservación de productos pesqueros.

- Características y cualidades de los envases que contienen alimentos.
- Propiedades y características de calidad de pescados y mariscos.
- Factores que afectan a la calidad.
- Causas de descomposición de pescados y mariscos.
- Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.

3. Gestión de la normativa encaminada a evitar las principales enfermedades Vehiculadas por los alimentos.

- Clasificación de los productos pesqueros y consumo humano.
- Depuración de moluscos. Embolsado.
- Normas microbiológicas, especificaciones bioquímicas y tolerancias en metales pesados.
- Parásitos de interés en pescados y mariscos.

4. Utilización de los métodos de conservación.

- El hielo. Acondicionamiento en hielo. Utilización higiénica del hielo.
- Agua de mar refrigerada y enfriada.
- Hielo líquido.
- Congelación.
- Salazón.
- Desecado y ahumado.
- Conserva.

5. Manipulación de crustáceos.

- Viveros.
- Envasado

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	Nº de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 – UF0824	70	30
Unidad formativa 2 – UF0825	70	20

Secuencia:

Las unidades formativas 1 y 2 correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: ALMACENAMIENTO Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN LONJA

Código: MF0290_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0290_3. Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja.

Duración: 130 Horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: COORDINACIÓN DE LAS OPERACIONES DE DESCARGA

Código: UF0826

Duración: 80 horas.

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 y RP2.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Coordinar los atraques y descargas y su correspondiente apoyo logístico, verificando que las condiciones higiénico sanitarias y de prevención de riesgos laborales aplicadas son las exigidas por la normativa vigente y/o el plan de calidad correspondiente,

CE1.1 Enumerar la documentación que debe disponer el armador de un buque pesquero para solicitar una descarga y los trámites.

CE1.2 Explicar el sistema de organización de atraques y descargas teniendo en cuenta espacio, cantidad y especie, para que ésta se efectúe de forma eficaz y con premura.

CE1.3 Identificar los medios materiales apropiados para llevar a cabo la descarga de los productos y su transporte, a fin de evitar daños innecesarios al producto.

C2: Describir las condiciones de comercialización de los productos pesqueros, teniendo en cuenta la conservación de los mismos y cumplimentando los partes de incidencias.

CE1.4 Identificar la normativa vigente respecto a las condiciones higiénico-sanitarias de manipulación y normas de comercialización de los productos pesqueros, que aseguren la conservación de los mismos.

CE1.5 Explicar las condiciones de refrigeración del producto en todas sus fases hasta el momento de la subasta, que minimicen los daños al mismo.

CE1.6 Identificar y cumplimentar los partes de incidencias según la normativa y/o plan de calidad.

Contenidos

1.- Normativa relativa a la descarga y manipulación de los productos pesqueros.

- Normas higiénico-sanitarias aplicables a la descarga y manipulación de los productos pesqueros. En caso contrario así está bien.
- Normas de identificación y tratamiento de los productos de la pesca frescos y congelados.
- Tratamiento adecuado de los residuos de productos pesqueros.

2.- Aplicación de técnicas de manipulación de pescados y mariscos.

- Manipulación de los productos pesqueros.
 - Recepción.
 - Lavado.
 - Clasificación.
 - Pesaje.
 - Almacenamiento.
 - Exposición.
 - Subasta.

3.- Procedimientos de descarga de los productos pesqueros.

- Solicitudes de descarga.
 - Carné de usuario.
 - Permiso de atraque.
 - Lista de atraques.
 - Planificación de atraques y posiciones en lonja.
- Medios para operaciones de descarga.
 - Maquinillas.
 - Jarcia de labor.
 - Envases autorizados limpios e higienizados.
 - Palés.
 - Mangueras para agua de mar higienizada.
 - Hielo de recubrimiento.
 - Elevadores y transpalés.
 - Contenedores de residuos.
 - Vestimenta de los manipuladores.

4.- Controles de las temperaturas.

- Adición de hielo en todos los productos.
- Instrucciones de control de temperatura en lonja.
- Calibrado de equipos de medición.
- Medición diaria de temperaturas.

5.- Gestión del Plan de Calidad.

- Control e Inspección Estructural y de Instalaciones.
- Control e Inspección del Producto.
- Control del Personal Manipulador.
- Detección de desviaciones en instalaciones, equipos o hábitos del personal que manipula los productos pesqueros.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES DE ETIQUETADO

Código: UF0827

Duración: 50 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con RP3.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer las características físicas y de cumplimentación que la normativa y/o el plan de calidad exige a las etiquetas, controlando el proceso y herramientas de etiquetado y tramitación de los documentos correspondientes.

CE1.1 Describir la normativa vigente respecto a la identificación de los productos de la pesca y el marisqueo frescos y congelados, necesaria para cumplimentar su etiquetado.

CE1.2 Interpretar la normativa referente a la clasificación y etiquetado de los productos de la pesca y el marisqueo que permita lograr el etiquetado exigido.

CE1.3 Explicar las medidas y especificaciones que deben contener las etiquetas para cumplimentar la normativa vigente.

CE1.4 Describir las responsabilidades que lleva consigo el anormal cumplimiento de la normativa sobre etiquetado para evitar las posibles sanciones.

CE1.5 Reconocer las zonas de exposición de la etiqueta según especie, caja y/o lugar de exposición para cumplir con la normativa al respecto.

CE1.6 Identificar, cumplimentar y tramitar los partes de incidencias según la normativa y/o plan de calidad

Contenidos

1. Desarrollo de la normativa básica de comercialización de productos pesqueros.

- Productos en primera venta.
- Categoría de frescura.
- Calibrado mínimo.
- Talla mínima.

2. Señalización de "lotes".

- Concepto.
- Rótulos, Paneles y Tablillas de información.
- Tamaño de las informaciones.

3. Aplicación del etiquetado.

- Diseño y medidas.
- Especificaciones a consignar.
- Trazabilidad.
- Denominaciones comerciales y científicas.

- Exenciones.
- Infracciones y Sanciones.

Orientaciones metodológicas

Formación a distancia:

Unidades formativas	Duración total en horas de las unidades formativas	Nº de horas máximas susceptibles de formación a distancia
Unidad formativa 1 – UF0826	80	20
Unidad formativa 2 – UF0827	50	20

Secuencia:

Las unidades formativas 1 y 2 correspondientes a este módulo se pueden programar de manera independiente.

Criterios de acceso para los alumnos

Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo.

MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ORGANIZACIÓN DE LONJAS

Código: MP0168

Duración: 80 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Participar en las tareas de organización y vigilancia higienico-sanitaria de las instalaciones y equipos donde se depositan y manipulan los productos de la pesca

CE1.1 Seleccionar los controles necesarios para comprobar la ventilación y climatización de las instalaciones de que se trate.

CE1.2 Intervenir en el proceso de control de la limpieza de las zonas, instalaciones y/o equipos, atendiendo a sus características.

CE1.3 Colaborar en la organización y control de las labores de recogida del material una vez terminadas las faenas de limpieza almacenando los mismos con seguridad, evitando daños a los productos alimentarios.

C2: Intervenir en las labores de organización y vigilancia de los manipuladores tras la recepción de los productos.

CE2.1 Comprobar que la ropa usada por los manipuladores cumple con las normas higiénico-sanitarias.

CE2.2 Organizar las actividades de los operarios tras la recepción del producto de manera que se minimice el deterioro del mismo.

CE2.3 Complimentar y gestionar los documentos que afecten a la indumentaria y faenas de los manipuladores.

C3: Realizar los trabajos de reconocimiento, acomodación y vigilancia de los productos recepcionados.

CE3.1 Recabar los datos necesarios para distribuir los productos en lonja teniendo en cuenta cantidades, calidades y el "Orden rotativo" a aplicar.

CE3.2 Realizar la vigilancia de la mercancía almacenada para evitar robos o daños en la misma.

CE3.3 Reconocer, cumplimentar y gestionar los documentos identificativos de los productos recepcionados.

C4: Participar en el control legal y sanitario de los productos recepcionados.

CE4.1 Determinar la talla de los ejemplares y su adecuación a la normativa.

CE4.2 Realizar la identificación de su estado de frescura.

CE4.3 Llevar a cabo la toma de muestras, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.

C5: Utilizar las etiquetas para los productos pesqueros, según la procedencia de los productos recepcionados.

CE5.1 Identificar las etiquetas atendiendo a las particularidades del producto recepcionado.

CE5.2 Reconocer los errores que se puedan producir en las mismas

CE5.3 Vigilar la colocación de las etiquetas según la normativa vigente.

C6: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE6.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE6.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE6.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE6.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

CE6.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE6.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Aplicación de procedimientos de limpieza.

- Periodicidad de los trabajos.
- Manera de realizarlos.
- Medios técnicos y mecánicos disponibles.
- Listado del personal que ejecuta las labores.
- Fichas técnicas de los productos de limpieza.

2. Descripción de actividades de organización y vigilancia de los manipuladores.

- Vestuario y útiles de trabajo.
- Prácticas de higiene adecuadas.
- Descarga y traslado de los productos.
- Transporte del producto por medios adecuados.
- Gestión de documentos.

3.– Desarrollo de actividades de recepción de productos.

- Gestión de atraques.
- Distribución de superficies según especies y caladeros.
- Controles documentales.
- Agentes portuarios.
- Servicio de policía portuaria del puerto pesquero.

4.- Aplicación de técnicas de control legal y sanitario de los productos.

- Comprobar el etiquetado que acompaña al producto.
- Controlar la idoneidad y limpieza de los envases.
- Inspección visual y/o analítica del producto.
- Puesta en práctica de la normativa que regula la toma de tallas de los peces.
- Cuidados a tener con las muestras una vez obtenidas.

5.- Procedimientos de trazabilidad.

- Productos de la pesca que deben cumplir con el requisito del etiquetado.
- Fases de la cadena de comercialización en las que se debe tener en cuenta el etiquetado.
- Métodos de producción y modo de presentación y/o tratamiento que se debe contemplar en las etiquetas.
- Inaplicabilidad para categorías mínimas de calibrado.
- Casos de especies pesqueras que se expongan en primera venta en envases o embalajes especiales.

6.- 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
MF0288_3: Gestión de lonjas	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 	2 años
MF0289_3: Control de productos en lonja	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 	2 años
MF0290_3: Almacenamiento y exposición de productos en lonja	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. 	2 años

V. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m2 15 alumnos	Superficie m2 25 alumnos
Aula de gestión	45	60
Taller para prácticas para organización de lonjas	100	150

Espacio Formativo	M1	M2	M3
Aula de gestión	X	X	X
Taller para prácticas para organización de lonjas		X	

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos audiovisuales - Rotafolios o pizarra digital - Material de aula - PCs instalados en red, cañón con proyección e internet - Mesa y silla para formador - Mesas y sillas para alumnos - Software específico de diseño asistido - Software específico de automatización de operaciones en redes de Materiales y equipos para determinar características de frescura del pescado: - Estufa de desecación 100°C - Digestor, con 6 tubos - Destilador arrastre vapor - Extractor de grasa para 6 vasos - pH-metro - Mufla, para obtención de cenizas, 700° C temperatura de trabajo - Espectrofotómetro ultravioleta/visible - Balanza analítica 0/300 grs (precisión 0.0001 gr) - Balanza 0/3 Kgrs- (precisión 0,2 gr) - Termómetro -24°/+50°C - Tamices - Taladro portátil - Trituradores/Picadora
Taller para prácticas para organización de lonjas	<ul style="list-style-type: none"> - Refractómetro - Centrifuga - Buretas - Pipetas - Matracas aforados - Erlenmeyers - Crisoles - Vasos de precipitados - Pesa sustancias - Cubetas para espectrofotómetro - Varillas de vidrio - Embudos - Tijeras - Bandejas - Cuchillos - Escalpelos - Agitador magnético - Placa calefactora

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.