

ANEXO I

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Operaciones de coordinación en cubierta y parque de pesca

Código: MAPN0211

Familia Profesional: Marítimo - Pesquera

Área profesional: Pesca y navegación

Nivel de cualificación profesional: 2

Cualificación profesional de referencia:

MAP575_2 Operaciones de coordinación en cubierta y parque de pesca (RD 885/2011, de 24 de junio)

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

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

UC1894_2: Distribuir y efectuar las operaciones de mantenimiento, maniobras de cubierta y pesca, montaje y reparación de artes y aparejos, y manipulación de las capturas.

UC1895_2: Distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas.

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

Competencia general:

Distribuir a la tripulación de cubierta y del parque de pesca para ejecutar las órdenes recibidas del superior responsable, coordinando las operaciones de mantenimiento, maniobras, montaje y reparación de artes y aparejos, así como de clasificación, elaboración, y conservación de las especies capturadas y su estiba en las bodegas, observando las normas higiénico-sanitarias y de seguridad establecidas.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional

Desarrolla su actividad profesional, normalmente por cuenta ajena, en buques de pesca, industrias pesqueras, rederías y en plantas industriales dedicadas a la conservación, manipulación de los productos pesqueros. Su actividad profesional está sometida a regulación por la Administración competente.

Sectores productivos

Se ubica en el sector marítimo-pesquero, y concretamente en las actividades productivas de: Pesca extractiva. Plantas industriales pesqueras. Industrias auxiliares de la pesca (fábricas de redes, manipulación de productos pesqueros).

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados

6423.1020 Contraamaestre de pesca
6423.1011 Contraamaestre de congelación (pesca)
6423.1066 Redero
6423.1039 Marinero de buque de pesca.
7618.1115 Tejedor de redes a mano
Marinero

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: (310 horas)

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

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

MF1894_2: Labores de pesca y cubierta. (110 h)

- UF1718: Arranche y control de la cubierta. (30 horas)
- UF1719: Operaciones pesqueras. (80 horas)

MF1895_2: Labores de parque de pesca. (70 h)

MF0733_1: (Transversal) Seguridad y primeros auxilios a bordo. (60 horas)

MP0369: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones de coordinación en cubierta y parque de pesca. (40 horas)

Vinculación con capacitaciones profesionales:

La superación de los módulos formativos MF0010_1 y 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 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 ordenes 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 optimizar su uso.

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 y/o creación de servicios

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 o resultado del trabajo

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: DISTRIBUIR Y EFECTUAR LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO, MANIOBRAS DE CUBIERTA Y PESCA, MONTAJE Y REPARACIÓN DE ARTES Y APAREJOS, Y MANIPULACIÓN DE CAPTURAS.

Nivel: 2

Código: UC1894

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Recepcionar, estibar y controlar los pertrechos, provisiones, materiales y equipos, atendiendo a las características del buque y sus pañoles, a fin de garantizar su mantenimiento durante la campaña o marea.

CR1.1 Los pertrechos, provisiones, materiales y equipos se reciben, controlan, almacenan y estiban siguiendo las instrucciones del superior responsable, de manera precisa y segura, para evitar peligros e incidentes durante la campaña o marea.

CR1.2 Los pañoles de pinturas y cabullería, se vigilan diariamente, asegurándose de que se mantenga la aireación y estanqueidad, para evitar posibles incendios o deterioros.

CR1.3 El inventario de los materiales y demás elementos de mantenimiento almacenados en los pañoles, se controla mediante un registro periódico durante la campaña o marea, para poder realizar el oportuno pedido a la finalización de la misma.

CR1.4 La entrega y recepción de las herramientas que se utilizan en el trabajo diario, se realiza directamente, para evitar la pérdida o mal uso de las mismas.

CR1.5 Los equipos de pesca y sus elementos se limpian, secan, desmontan y estiban, de forma que se coloquen en lugares con buena aireación, protegidos del sol y de agentes nocivos para garantizar su conservación.

RP2: Colaborar en las maniobras del buque, trabajos de mantenimiento, conservación y guardias, observando las normas de seguridad para un buen funcionamiento de la tripulación y del buque.

CR2.1 La jarcia de labor se revisa, aclara y prepara siguiendo procedimientos marineros al uso, después de cada maniobra, para que esta pueda realizarse con rapidez y seguridad.

CR2.2 Los elementos mecánicos móviles pescantes, maquinillas, pastecas, chigres, entre otros, se revisan, prueban y engrasan de manera periódica, para garantizar un funcionamiento seguro.

CR2.3 Los tripulantes encargados de la limpieza, rascado y pintado, son distribuidos en las zonas de trabajo según las instrucciones del superior, dotándolos del material preciso para realizar los trabajos de mantenimiento.

CR2.4 Las guardias de mar y puerto se reparten entre los marineros atendiendo a los horarios y otros trabajos de los mismos, según las instrucciones recibidas, para garantizar la seguridad del buque.

CR2.5 Las "medidas de policía" se controla que se llevan a cabo en pasillos, comedores, camarotes, entre otros, siguiendo las indicaciones del oficial responsable, para cumplir las normas higiénicas y de convivencia en el buque.

RP3: Distribuir a la tripulación de acuerdo al sistema de pesca empleado, atendiendo a las características de los equipos de cubierta y las condiciones meteorológicas, para que la maniobra pueda realizarse con rapidez y seguridad.

CR3.1 Los elementos fijos y móviles de cubierta que intervienen en las maniobras de pesca, se preparan antes del comienzo de las mismas, comprobando su funcionamiento, para evitar posibles retrasos o averías que afecten a los índices de seguridad y eficacia.

CR3.2 El equipo de pesca a utilizar se repasa y prepara en cubierta, según las órdenes del capitán o patrón, para que la largada se efectúe en el menor tiempo posible y de forma segura.

CR3.3 El personal de cubierta que participa en las maniobras de pesca se distribuye siguiendo las indicaciones del capitán o patrón, teniendo en cuenta la distribución de la cubierta y las condiciones meteorológicas del momento para evitar cualquier tipo de accidente.

CR3.4 Las maniobras de largado, virado y cualquier otra que pueda producirse durante el lance, así como la intervención de los marineros en las mismas, se vigilan atendiendo a criterios de seguridad y eficacia, para evitar posibles riesgos al personal y al equipo de pesca.

CR3.5 Las anomalías que se puedan detectar en el equipo de pesca, durante y al finalizar la maniobra de virada se comunican de inmediato al superior para tratar de evitar posibles averías.

RP4: Montar y reparar el equipo de pesca de forma que se garantice su funcionalidad para efectuar las capturas.

CR4.1 Las partes que componen los equipos de pesca a utilizar, así como las abreviaturas y símbolos, se identifican e interpretan conforme a los planos, lo que permite el montaje del útil, aparejo o arte de que se trate.

CR4.2 El armado de las relingas y costadillos así como el montaje de los paños y refuerzos sobre ellos en las artes y de los elementos que componen los útiles y aparejos, se realiza atendiendo a las indicaciones del plano correspondiente para el ajuste de los mismos.

CR4.3 Los daños, averías o roturas producidas durante el lance en el equipo de pesca, se detectan y evalúan a fin de buscar los materiales de repuesto y efectuar las reparaciones oportunas para mantener al útil, arte o aparejo dañados en condiciones de pesca.

CR4.4 Las mallas averiadas de los paños en las artes se limpian y pican comprobando la falta o no de paño, y los elementos dañados de útiles y aparejos se deslían y limpian, a fin de reparar en tiempo y forma los daños producidos, siguiendo las especificaciones establecidas y técnicas al uso, para conseguir la misma capacidad pesquera anterior a la avería.

CR4.5 Las modificaciones en las composiciones primitivas de los equipos de pesca a utilizar, se realizan siguiendo las indicaciones del capitán o patrón, atendiendo a las prácticas marineras y respetos que se tengan a bordo, para tratar que dicha modificación sea efectiva.

RP5: Realizar las operaciones de manipulación, estiba y conservación de las capturas atendiendo a las normas higiénico-sanitarias y de estiba, para preservar la calidad del producto.

CR5.1 Los marineros se disponen de manera que, al introducir las capturas a bordo, se eviten riesgos a la tripulación y daños a las especies, para que el producto llegue a las fases de manipulación y elaboración en el mejor estado posible.

CR5.2 La limpieza y salubridad de la cubierta y el parque de pesca se controlan cumpliendo con las condiciones higiénico-sanitarias, para beneficiar el estado de conservación de las especies objeto de captura.

CR5.3 La tripulación encargada de procesar, elaborar y clasificar las capturas se distribuye atendiendo a la estructura del parque de pesca y situación de su maquinaria, para que, cumpliendo con los criterios de seguridad e higiene, se pueda obtener la máxima eficacia y rendimiento.

CR5.4 Los procesos de manipulación, refrigeración y congelación de las capturas se vigilan, atendiendo a las condiciones medio-ambientales especies, temperaturas, duración de la marea, entre otras, para que a la vez de cumplir las normas higiénico-sanitarias, se logre la mejor conservación y presentación del producto.

CR5.5 Las capturas se cargan, distribuyen y estiban en las neveras y bodegas siguiendo las instrucciones del capitán o patrón, situando a los marineros de forma que las mismas puedan realizarse en el menor tiempo posible, con la máxima seguridad y sin dañar al producto para que éste llegue en condiciones óptimas de mercado.

Contexto profesional

Medios de producción

Cabos, cables, mordazas, grilletes, útiles y herramientas utilizadas en las maniobras y las diferentes estibas. Maquinillas, molinete, haladores, chigres, grúas, pescantes, pastecas, entre otros utilizados en las maniobras del buque y en las de pesca. Picadoras, rasquetas, escobas, brochas, pinturas, paños, aceites, grasas, entre otros utilizadas para el mantenimiento y conservación del buque. Paños de red, flotadores, burlones, malletas, esferas, puertas, cables, salabardos, rodillos, calas, cabos boyas señalizadoras, pelotas, balones, anzuelos, carnadas, entre otros utilizados para el armamento de útiles, aparejos y artes. Agujas, malleros, calibrador, metro, navajas, tijeras, hilos, paños, cabos, entre otros utilizados para reparar útiles, aparejos y artes. Elementos de limpieza, guías transportadoras, cuchillos, máquinas limpiadoras y procesadoras, canaletas, mesas, plásticos, cajas, carretillas, entre otros utilizados en la limpieza del parque de pesca y en la elaboración y estiba de las capturas.

Productos y resultados

Pañoles bien estibados. Inventario de materiales y elementos de mantenimiento, al día. Maniobras realizadas con seguridad. Buque en buen estado de conservación, seguridad y limpieza. Elementos de pesca reparados y preparados para ser utilizados. Maniobras y otras faenas de pesca ejecutadas. Capturas elaboradas, manipuladas y estibadas con rapidez y seguridad.

Información utilizada o generada

Órdenes del superior. Vocabulario marítimo y pesquero. Libretas y notas para inventario. Instrucciones de mantenimiento y conservación de los equipos de maniobra y seguridad del buque. Catálogos varios de hilos, cables, pinturas, grasas y otros productos. Planos de útiles, aparejos y artes. Información sobre elementos y útiles de limpieza.

Unidad de competencia 3:

Denominación: DISTRIBUIR Y EJECUTAR LOS TRABAJOS DEL PARQUE DE PESCA Y ESTIBA DE LAS CAPTURAS.

Nivel: 2

Código: UC1895

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Comprobar la maquinaria y el estado de limpieza del parque a fin de que las operaciones puedan desarrollarse con rapidez, seguridad y cumpliendo con la normativa higiénico-sanitaria.

CR1.1 Los mamparos, techo y suelo del parque de pesca, así como sus luces y conducciones eléctricas y desagües del mismo, se revisan, y en su caso se limpian, aíslan y prueban, de acuerdo a las normas higiénico-sanitarias establecidas, para que todas las operaciones de manipulación se realicen con seguridad y sin demoras causadas por obstrucciones.

CR1.2 Las puertas del pantano y de los trancaniles, las cintas transportadoras del parque de pesca, lavadoras y cortadoras, entre otros, se limpian asegurando su funcionamiento, para evitar demoras a la hora de comenzar la manipulación de las capturas.

CR1.3 Las cintas de arrastre, cuchillas y rodillos de las máquinas fileteadoras se limpian, ajustan y comprueban teniendo en cuenta las normas de seguridad, para garantizar la producción deseada sobre el nivel bruto de capturas.

CR1.4 Los elementos de limpieza, engrase, ajuste y recambio usados en las operaciones anteriores, se depositan próximos al parque de pesca, pero completamente aislados de este, para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias a la hora de efectuar las operaciones de manipulación.

RP2: Distribuir a la tripulación en el parque de pesca de acuerdo a las características del mismo, de forma que todas las operaciones de manipulación, se puedan realizar consiguiendo el aprovechamiento y rentabilidad del parque.

CR2.1 La ropa y material de trabajo se reparte a los marineros, una vez comprobado su estado de limpieza y uso, para que en las labores a realizar se cumplan las normas higiénico-sanitarias específicas.

CR2.2 Los marineros se distribuyen atendiendo a las órdenes del capitán o patrón, de acuerdo a las características del parque de pesca y la situación de las cintas de transporte y máquinas, para que la producción se logre con seguridad, en el mínimo tiempo y con el máximo aprovechamiento.

CR2.3 Las faenas de descartes, lavado, clasificación, cortado, fileteado, entre otras se vigilan respetando la normativa pesquera de la zona, para conseguir un máximo aprovechamiento de las capturas.

CR2.4 Los trabajos de empaque en bandejas, cartones y otros, así como el número de piezas y peso de las mismas, se controla para conseguir un producto adaptado a la marca que se desea en calidad e higiene.

RP3: Controlar los procesos de conservación de las capturas según los protocolos establecidos, para que éstas lleguen al mercado en condiciones de calidad.

CR3.1 Los túneles, armarios, cubas o cualquier otro elemento susceptible de ser empleado en el proceso posterior a la manipulación para la conservación de las capturas, se desescarcha, limpia o prepara, respetando las normas higiénico-sanitarias, para conseguir que las capturas que se introduzcan en los mismos obtengan las cualidades que se proponen en el mínimo tiempo según la especie de que se trata.

CR3.2 La carga de las capturas en los espacios destinados a la congelación o preservación para su posterior conservación se efectúa teniendo en cuenta las características de la especie, las normas propias de cada sistema y el espacio de que se trata, para que la pesca llegue al mercado en condiciones de calidad.

CR3.3 Las temperaturas, concentración de sal o cualquier otro factor que perjudique la calidad del producto, se vigila, informando al superior encargado de cualquier anomalía en los mismos, para evitar un posible deterioro de las capturas.

CR3.4 La descarga de los túneles, armarios, entre otros y los posteriores trabajos de glaseado, encajado, flejeado y marcado se realizan, previa consulta con el oficial encargado, para conseguir que las capturas lleguen a puerto en condiciones de envasado y plenamente identificadas.

RP4: Realizar y vigilar la estiba de las capturas siguiendo las indicaciones de su superior, para evitar el deterioro de las mismas y los riesgos para la estabilidad.

CR4.1 El grado de limpieza de la bodega, escalas, termómetros de ambiente, higrómetros y funcionamiento de los pozos de sentinas se revisa antes de comenzar la carga, informando y reparando cualquier anomalía para que la carga pueda efectuarse con las debidas garantías y en condiciones de seguridad.

CR4.2 El estado y sujeciones de las canaletas de conducción de las capturas a las bodegas, se comprueban antes de comenzar las operaciones, para evitar atrasos en la estiba y riesgos personales.

CR4.3 La colocación y estiba de las partidas se realiza con orden y seguridad, salvaguardando la integridad de los marineros que trabajan en la misma y siguiendo las instrucciones del capitán o patrón, para que el producto llegue en condiciones exigidas por la normativa vigente.

CR4.4 La temperatura, grado de humedad, pequeños corrimientos interiores, entre otros, se vigilan diariamente, dando cuenta al oficial responsable de cualquier anomalía, para evitar que se puedan producir daños a la carga o al buque.

Contexto profesional

Medios de producción

Elementos de limpieza, luces y tubos, cables eléctricos y material aislante, grasa, cintas transportadoras, lavadoras, cortadoras, cuchillas, rodillos, entre otros, utilizados para mantener en buen estado higiénico y operativo el parque de pesca. Gorros, guantes, mandillets, botas, cuchillos, plásticos, cajas, entre otros, utilizados en la vestimenta de los manipuladores, y elaboración de los productos pesqueros. Túneles, armarios, cubas, útiles de limpieza, carga y descarga de los mismos, termómetros, densímetros, equipos de glaseado, flejado y marcado, entre otros utilizados en los procesos de conservación de las capturas. Guías, canaletas, útiles de estiba, girómetros, termómetros, entre otros, utilizados en los procesos de estiba de la carga.

Productos y resultados

Parque de pesca que cumple las normas higiénico-sanitarias. Maquinaria de elaboración y procesado preparada. Indumentaria del personal. Elaboración y conservación del producto, controlado. Estiba de las capturas ejecutada.

Información utilizada o generada

Ordenes del superior. Vocabulario marítimo y pesquero. Información sobre elementos y útiles de limpieza. Instrucciones de mantenimiento y conservación de la maquinaria del parque de pesca. Normas sobre vestimenta y medidas higiénicas. Normas sobre descartes, clasificación y elaboración de las capturas. Libreta de control de las capturas por lance y en bodega.

Unidad de competencia 4:

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 las 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 y/o creación de servicios

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 o resultado del trabajo

Ejercicios de abandono de buque y supervivencia en la mar y búsqueda y rescate de náufragos. 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 desechos 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 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 arranche del buque pesquero:

- Recepcionar los pertrechos, provisiones y demás cargas recibidas, detectando si hay deficiencias en los mismos.
- Arrancar y estibar los elementos anteriores en los pañoles, bodegas y otros espacios del buque, atendiendo a la naturaleza de la carga.

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.

CE 3.1 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.

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: LABORES DE PESCA Y CUBIERTA

Código: MF1894_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1894_2. Distribuir y efectuar las operaciones de mantenimiento, maniobras de cubierta y pesca, montaje y reparación de artes y aparejos, y manipulación de las capturas.

Duración: 110 Horas

UNIDAD FORMATIVA 1.

Denominación: ARRANCHE Y CONTROL DE CUBIERTA

Código: UF1718

Duración: 30 horas.

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

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Explicar la forma de recepcionar, estibar y controlar los pertrechos, provisiones y materiales a fin de garantizar su control y mantenimiento durante la campaña o marea, teniendo en cuenta las características del buque y los pañoles dedicados a su estiba.

CE1.1 Indicar los factores a controlar en la recepción, control, almacenaje y estiba de los pertrechos, provisiones, materiales y equipos, para evitar riesgos durante la campaña o marea.

CE1.2 Enumerar las condiciones a observar en las inspecciones diarias a los pañoles de pintura y cabullería para evitar posibles incendios o deterioros.

CE1.3 Describir el procedimiento a emplear durante la campaña o marea para que la actualización diaria del inventario de los materiales y demás elementos de mantenimiento, para poder realizar el oportuno pedido al finalizar la misma.

CE1.4 Explicar la manera de controlar durante el trabajo diario, la entrega y recepción de herramientas, para evitar la pérdida o mal uso de las mismas.

CE1.5 Detallar las operaciones de limpieza, secado, desmontado y estiba de los elementos que componen un equipo de pesca de manera que queden protegidos del sol y de los agentes nocivos y con la aireación necesaria para garantizar su conservación hasta su próxima utilización.

C2: Explicar los trabajos a realizar en las maniobras, mantenimiento, conservación y guardias del buque para que, observando las normas de seguridad, garanticen el buen funcionamiento de la embarcación.

CE2.1 Indicar las faenas marineras a realizar con la jarcia de labor, antes y después de cada maniobra, para que estas puedan realizarse con seguridad y rapidez.

CE2.2 Enumerar las pruebas y cuidados de mantenimiento a realizar en los elementos mecánicos móviles de cubierta (pescantes, maquinillas, pastecas, entre otros) con objeto de que puedan ser utilizables con seguridad en todo momento.

CE2.3 Describir el material preciso para los trabajos de limpieza, rascado o pintado del buque, atendiendo al lugar de trabajo y número de marineros que lo realizarán.

CE2.4 Explicar el reparto de horarios y labores a desarrollar durante las guardias en la mar y en puerto, teniendo en cuenta la tripulación disponible y la situación del buque en cada circunstancia.

CE2.5 Detallar las medidas de limpieza que se deben observar en los habitáculos del buque (pasillos, comedores, camarotes, entre otros) para que, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias, se colabore con la convivencia en el buque.

Contenidos:

1. Recepción y control de pertrechos, provisiones, materiales y equipos

- Albaranes.
- Fardos y Envoltorios.
 - Embalajes.
 - Marcas y señalizaciones externas.
- Inventario.
 - Libros de inventario.
 - Libretas de Altas y bajas.
 - Recibos de entrega de herramientas y materiales.

2. Mantenimiento, conservación y estiba de pertrechos, provisiones, materiales y equipos

- Mantenimiento y conservación de los equipos de pesca.
- Montaje y desmontaje de elementos de los equipos de pesca.
 - Secado.
 - Rascado.
 - Pintado y/o engrasado.
- Equipos y elementos para maniobras de cubierta.
- Elementos mecánicos de cubierta.
 - Engrase.
 - Pruebas.
- Jarcia de trabajo.
 - Revisiones.
 - Montajes.
- Mantenimiento de cubierta.
 - Herramientas a utilizar.
 - Materiales a emplear.
- Paños.
- Estiba.
 - Trincas.
 - Cuñas.
- Normas de aireación y estanqueidad.

3. Guardias en el buque

- Concepto.
- Horarios.
- Trabajo.

4. Limpieza del buque

- Elementos a utilizar.
- Productos.
 - Interpretación de etiquetado.
- Modo de empleo.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: OPERACIONES PESQUERAS

Código: UF1719

Duración: 80 horas

Referente de competencia: Esta unidad formativa se corresponde con la RP3, RP4 y RP5.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Describir los trabajos a realizar y la distribución de la tripulación en las maniobras de pesca, teniendo en cuenta el sistema de pesca, las características de la cubierta, equipos a emplear y condiciones meteorológicas, para que estas se desarrollen en el mínimo tiempo y con seguridad.

CE1.1 Enumerar las pruebas a realizar con los elementos fijos y móviles de la cubierta utilizados en las maniobras de pesca antes del comienzo de las mismas, para que estas puedan realizarse con seguridad y eficacia.

CE1.2 Explicar la manera de repasar y preparar los elementos que forman parte del equipo de pesca para las maniobras, atendiendo a las instrucciones recibidas y a las características y equipos de cubierta.

CE1.3 Detallar la distribución y trabajos a realizar con seguridad por cada marinero según la maniobra a realizar, teniendo en cuenta el equipo de pesca a utilizar, el número de marineros, las características y equipos de cubierta y las condiciones meteorológicas.

CE1.4 Indicar el papel del contramaestre en las maniobras de largado, virado u otra cualquiera que pueda producirse durante el lance, atendiendo a los principios de seguridad y eficacia, que eviten riesgos al personal y al equipo de pesca que se está utilizando.

CE1.5 En un supuesto de revisión de un equipo de pesca una vez finalizado el lance, detectar e informar al superior de las anomalías producidas y corregir estas anomalías siguiendo las órdenes recibidas y teniendo en cuenta la forma de trabajar del equipo y los materiales de que se dispone.

C2: Describir los trabajos de montaje, reparación y modificación de los equipos de pesca a utilizar, atendiendo a los planos y las instrucciones recibidas, para que la actividad extractiva pueda realizarse sin riesgos y en las mejores condiciones.

CE2.1 Enumerar, a la vista de un plano, las partes y elementos que forman parte de un equipo de pesca a utilizar, interpretando las abreviaturas y símbolos, para poder montar el equipo de que se trate.

CE2.2 En un supuesto de montaje de un equipo de pesca, a la vista del plano y disponiendo de todos los elementos y materiales a utilizar, armar y montar el equipo de que se trate atendiendo a las técnicas y prácticas marineras.

CE2.3 Detallar los pasos a dar en el examen de un equipo de pesca para detectar y evaluar los daños, averías o roturas producidas durante el lance, para identificar los materiales y elementos que hagan posible su reparación.

CE2.4 En un supuesto a la vista de un paño con una serie de mallas dañadas y disponiendo del material necesario para su reparación:

- Limpiar y picar la zona de red dañada.
- Escoger los puntos de comienzo y finalización del trabajo («pies») atendiendo al principio de ahorro del material.
- Elaborar la parte dañada.
- Unir, si procede, un trozo de paño nuevo.

CE2.5 En un supuesto en el que se presente un aparejo o útil dañado, desliar y limpiar el aparejo o útil y efectuar las costuras o uniones necesarias, reponiendo los elementos dañados o perdidos.

CE2.6 En un supuesto de un equipo de pesca que desea ser modificado por el superior y disponiendo de los materiales precisos para tal operación:

- Localizar las zonas del equipo de pesca donde se debe actuar.
- Interpretar las modificaciones deseadas.
- Realizar los cambios propuestos de manera que el equipo vuelva a ser operativo.

C3: Describir los procesos de recepción, manipulación, estiba y conservación de las capturas, atendiendo a normativa higiénico-sanitario y a la estiba, de manera que se preserve la calidad del producto.

CE3.1 Explicar la distribución de los marineros, en el momento de introducir las capturas a bordo, teniendo en cuenta el equipo de pesca, la configuración de la cubierta y de los elementos de maniobra, el número de tripulantes que intervienen y las condiciones meteorológicas, para que esta pueda realizarse sin dañar las especies y con seguridad para los tripulantes.

CE3.2 Detallar las operaciones de limpieza a realizar en la cubierta, parque de pesca, neveras y bodegas, indicando los productos y útiles a utilizar, para cumplir con las condiciones higiénico-sanitarias que garanticen la salubridad de dichos espacios.

CE3.3 Indicar la colocación y trabajos a realizar por los marineros en el parque de pesca, en la elaboración y clasificación de las capturas, teniendo en cuenta su número, para que atendiendo a la cantidad y situación de la maquinaria, cintas y mesas disponibles y características de las especies capturadas, puedan desarrollar su trabajo, con seguridad e higiene, que les permita obtener el máximo rendimiento.

Contenidos

1. Equipos de maniobra en un buque de pesca

- Elementos fijos y móviles de cubierta.
- Maquinillas, haladores, carreteles.
 - Pruebas de puesta en marcha.
 - Embragues y desembragues.
 - Filadas y viradas.
 - Frenos y tensiones.
- Pastecas y jarcia auxiliar.
 - Características.
 - Empleo según maniobra y equipo de pesca.
 - Mantenimiento.

2. Equipos de pesca

- Concepto. Diferencias entre los diferentes sistemas.
- Maniobras de largado y virado.
- Arrastre.
 - Trabajos a realizar en la largada.
 - Trabajos a realizar en la virada.
 - Posición y precauciones teniendo en cuenta el diseño de la cubierta y las condiciones meteorológicas.
 - Elementos importantes en el arrastre.
 - Arte: partes y elementos que lo componen y trabajo de cada una de ellas.
 - Puertas. Tipos. Uniones y maniobras. Precauciones.
 - Cables. Mantenimiento y marcas. Utilización. Medidas de seguridad.
- Cerco.
 - Trabajos a realizar en la largada.
 - Trabajos a realizar en la virada.
 - Posición y precauciones teniendo en cuenta el diseño de la cubierta y las condiciones meteorológicas.
 - Elementos importantes en el cerco
 - Arte: partes y elementos que lo componen. Trabajo de cada uno de ellas.
 - Estiba. Preparación de la jareta.
- Embarcación auxiliar. Trincaje y destrincaje. Utilización en las maniobras. Riesgos durante las maniobras.
- Palangre.
 - Trabajos a realizar en la largada.
 - Trabajos a realizar en la virada.
 - Posición y precauciones teniendo en cuenta el diseño de la cubierta y las condiciones meteorológicas.
- Aparejo.
 - Partes y elementos que lo componen.
 - Trabajo de cada uno de ellos.
 - Estiba.
 - Carnadas: Especies principales. Fijaciones en el anzuelo.
- Sistemas de pesca distintos al arrastre, cerco y palangre.
 - Diferencias fundamentales en los equipos de pesca.
 - Diferencias básicas en las maniobras.

3. Montaje de los equipos de pesca

- Planos.
 - Escalas e interpretación.
 - Símbolos y abreviaturas.
- Materiales.
 - Hilos y cabos.
 - Alambres y cables.
 - Paños.
 - Elementos de flotación y lastre.
 - Anzuelos.
 - Brazoladas.
 - Giratorios.
 - Boyas.
 - Elementos de señalización y fondeo.
- Útiles.
 - Agujas.
 - Navajas.
 - Alicates y tenazas.
 - Pasadores.
- Trabajos de montaje de equipos
 - Identificación de averías.
 - Nudos.
 - Mallas.
 - Cortes en los paños.
 - Costuras y uniones.
 - Limpieza de palangres.
 - Reposición de anzuelos.
 - Colocación y cestas.
 - Reparación y mantenimiento de los equipos de pesca.

4. Limpieza de los equipos de pesca

- Elementos y materiales a utilizar. Forma de empleo.
 - Bruses.
 - Lampazos.
 - Escobas.
 - Paños.
 - Mangueras.
 - Jabones y detergentes. Clases. Idoneidad según zona a actuar del buque.
 - Descifrado de etiquetas.
- Paños de almacenamiento.
 - Precauciones.
 - Situación.

5. Manipulación de los equipos de pesca

- Introducción de las capturas en recipientes. Características y utilización de:
 - Aparejos de izado.
 - Estrobos.
 - Plumas.
 - Haladores.
 - Bicheros.
 - Ganchos.
 - Salabardos.
 - Canaletas.

- Elaboración de las capturas
 - Cintas.
 - Tinas de clasificación y de limpieza.
 - Mesas.
 - Cuchillos.
 - Máquinas descabezadoras, cortadoras, desolladoras y fileteadoras.
- Elaboración de la pesca: Cortes y preparaciones atendiendo a:
 - Especie de que se trate.
 - Conservación que se desee.

6. Seguridad e higiene

- Normas higiénico sanitarias respecto a:
 - Lugares de trabajo.
 - Elaboración y clasificación de las capturas.
- Normas de seguridad en el trabajo respecto a:
 - Montajes.
 - Maniobras.
 - Trabajos de manipulación.

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: LABORES DE PARQUE DE PESCA

Código: MF1895_2

Nivel de cualificación profesional: 2

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC1895: Distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas.

Duración: 70 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Explicar los procesos para comprobar el estado de la maquinaria y de la limpieza en el parque de pesca, antes de la llegada de las capturas, para que respetando las normas higiénico-sanitarias, éstas puedan elaborarse con seguridad y rapidez.

CE1.1 Describir el proceso de revisión y limpieza de los mamparos, techo, suelo, iluminación, conducciones eléctricas y desagües del parque de pesca, indicando la manera de actuar ante algún tipo de deficiencia que se presente, de manera que el parque de pesca pueda recibir las capturas cumpliendo las medidas higiénico-sanitarias y en condiciones de seguridad.

CE1.2 Detallar los elementos a tener en cuenta a efectos de revisión y limpieza en las puertas del pantano, tranconiles, cintas transportadoras, y maquinaria de primera elaboración del parque de pesca, para asegurar su funcionamiento evitando demoras y averías que puedan dificultar la producción.

CE1.3 Enumerar los puntos que se deber limpiar, ajustar y comprobar en las cintas de arrastre, cuchillas y rodillos de las máquinas fileteadoras y desolladoras

para que, teniendo en cuenta las normas de seguridad, puedan garantizar la producción deseada.

CE1.4 Explicar el control y estiba de los productos y elementos utilizados en el parque de pesca en las operaciones de limpieza, ajuste, revisión y comprobación, garantizando su aislamiento para no dañar las condiciones higiénico-sanitarias de éste a la hora de manipular las capturas.

C2: Explicar la distribución y trabajos a realizar por los marineros en el parque de pesca teniendo en cuenta las características del mismo y de la captura a elaborar, de manera que se obtenga el máximo aprovechamiento y rentabilidad de éste, respetando las normas de seguridad y las condiciones higiénico sanitarias.

CE2.1 Describir las condiciones que debe reunir la ropa y el material de trabajo que deben utilizar los marineros en el parque de pesca durante las faenas de manipulación de las capturas, según la función a desempeñar, para cumplir con las normas higiénico-sanitarias al respecto.

CE2.2 Detallar, dónde ha de situarse cada marinero, su comportamiento y función a realizar, teniendo en cuenta la estructura del parque de pesca, el número de marineros a intervenir y el tipo y cantidad de las capturas a elaborar, a fin de obtener el máximo aprovechamiento, con seguridad y en el mínimo tiempo.

CE2.3 Enumerar las funciones de vigilancia a realizar por el contraatacaestre de frío durante todos los trabajos de manipulación de las capturas, desde que estas llegan al pantano hasta que se estiban en la bodega, atendiendo a las órdenes recibidas, para lograr el máximo aprovechamiento, respetando la normativa pesquera de la zona.

CE2.4 Explicar las labores de empaque a realizar, controlando en cada caso, el número de piezas y peso de las mismas atendiendo a las características de la especie, recipiente de embalaje y sistema de conservación, para conseguir el producto deseado en peso, calidad e higiene.

C3: Explicar los procesos a llevar a cabo en las labores de conservación de las capturas para que, atendiendo a los protocolos establecidos, se obtenga el producto final deseado.

CE3.1 Describir la forma de proceder en las labores de desescarchado, limpieza y preparación de túneles, armarios, cubas o cualquier otro elemento de conservación que pueda ser utilizado, antes de introducir las capturas ya elaboradas, para garantizar su disponibilidad observando las medidas higiénico-sanitarias.

CE3.2 Detallar la manera de efectuar la carga y estiba de las capturas en los espacios destinados a su congelación o preservación, teniendo en cuenta las características de estos y de las especies de que se trate.

CE3.3 Enumerar las obligaciones del contraatacaestre respecto al control y vigilancia de temperaturas, densidades de sal o cualquier otro factor que pueda afectar a la buena marcha de los procesos de congelación o preservación, para garantizar la buena conservación de las capturas.

CE3.4 Explicar, teniendo en cuenta las características del parque y la situación y capacidades del habitáculo a descargar, la situación y labores a realizar por cada marinero según el puesto asignado, en la descarga y en las operaciones de empaque, de manera que los bloques lleguen a puerto sin roturas, marcados e identificados.

C4 Explicar la forma de vigilar la salubridad de las bodegas y las temperaturas y grado de humedad de las mismas, antes de introducir las capturas, informando al superior de las anomalías producidas, para garantizar la conservación del producto hasta su llegada a puerto.

CE4.1 Describir la manera de revisar la bodega, antes de recibir la carga, atendiendo a la limpieza realizada, los lugares de posible acumulación de desperdicios y a las pequeñas roturas en pisos y forros, para que una vez

corregidas las anomalías, puedan albergar la carga cumpliendo las normas higiénico-sanitarias.

CE4.2 Detallar la manera de realizar las observaciones en los termómetros e higrómetros de las bodegas, así como los datos a anotar en los correspondientes libros de registro, antes de comenzar la carga, que permitan detectar cualquier irregularidad para informar al superior.

CE4.3 Enumerar los trabajos de limpieza y mantenimiento de los pozos de sentinas que permitan el buen funcionamiento de éstos para evitar atascos que puedan perjudicar a la carga.

Contenidos:

1. Parque de pesca

- Limpieza.
 - Elementos a utilizar según la zona y maquinaria de que se trate.
 - Precauciones.
 - Control y estiba.
- Iluminación.
 - Puntos de luz y conducciones eléctricas.
 - Protecciones.
 - Estanqueidad.
 - Comprobaciones.
- Desagües y trancaniles.
 - Limpieza.
 - Precauciones.
- Pantano.
 - Limpieza.
 - Cuidados y vigilancia bisagras y topes.
- Cintas y maquinaria.
 - Limpieza y engrase.
 - Rodamientos.
 - Rodillos.
 - Ajustes.
 - Cuchillas.
 - Precauciones de instalación.
- Maquinaria de elaboración.
 - Limpieza y engrase.
 - Mantenimiento.
 - Puntos a inspeccionar según características.

2. Características de la indumentaria usada en un parque de pesca

- Indumentaria usada en un parque de pesca. Características y condiciones de limpieza de:
 - Gorros.
 - Guantes.
 - Mandiletas.
 - Camisas y pantalones.
 - Botas.
- Prevención de riesgos laborales aplicable a la indumentaria usada en un parque de pesca.

3. Manipulación de las capturas en un parque de pesca

- Capturas.
 - Descartes.
 - Cuidados generales.

- Labores de:
 - Lavado.
 - Cortado.
 - Clasificación.
 - Fileteado.
 - Desollado.
 - Vaciado.
- Empaque.
 - Cajas.
 - Bandejas.
 - Cartones.
 - Basculas.
- Prevención de riesgos laborales aplicable a la manipulación de capturas en un parque de pesca.

4. Sistemas de conservación de las capturas en un parque de pesca

- Refrigeración.
 - Hielo.
 - Características.
 - Condiciones sanitarias.
 - Utilización según temperaturas y especies.
 - Agua de mar.
- Congelación.
 - Túneles.
 - Labores de limpieza, carga, descarga y vigilancia.
- Armarios.
 - Labores de limpieza, carga, descarga y vigilancia.
 - Cubas.
 - Labores de limpieza, carga, descarga y vigilancia.
- Salado
 - Preparación y elaboración.
- Otros sistemas de conservación.
- Normas higiénico-sanitarias aplicables a la manipulación y conservación de las capturas de un parque de pesca.

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 4:

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: 60 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 o 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).

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 OPERACIONES DE COORDINACIÓN EN CUBIERTA Y PARQUE DE PESCA

Código: MP0369

Duración: 40 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Intervenir en todos los procesos de carga, distribución y estiba de las capturas en las neveras y bodegas, así como en los procesos y vigilancia de conservación de las mismas, hasta su descarga en puerto.

CE1.1 Participar en las operaciones de empacado de las capturas, vigilando las labores de refrigeración y, en algunos casos, de congelación y salado, teniendo en cuenta las condiciones medio-ambientales, especies y duración de la marea, para que, cumpliendo con las condiciones higiénico-sanitarias, se garantice que el producto llegue a tierra en las mejores condiciones.

CE1.2 Participar, siguiendo las instrucciones del superior, en la carga, distribución y estiba de las capturas en las neveras y bodegas, teniendo en cuenta las especies y embalajes de que se traten, distribuyendo al personal de forma que las operaciones puedan realizarse en el mínimo tiempo y asegurando su buena presentación posterior en el mercado.

CE1.3 Participar en las labores de vigilancia que permitan detectar los posibles corrimientos de las capturas una vez estibadas, informando a su superior y recabando de este la información que permita solucionar el problema creado.

C2: Participar en todos los procesos de transporte de las capturas del parque de pesca a las bodegas y en la vigilancia de temperaturas y humedad de estas hasta la descarga del buque en puerto.

CE2.1 Intervenir en las labores de colocación de cintas y canaletas que permitan el traslado de las capturas del parque de pesca a las bodegas y neveras, con seguridad y en el mínimo tiempo.

CE2.2 Intervenir en las operaciones de vigilancia y control de las temperaturas de la bodega y de la carga, durante la marea o campaña, informando a su superior a la vista de cualquier anomalía detectada, para evitar los posibles daños a las capturas.

CE4.3 Intervenir en las labores de vigilancia y control de la humedad en las bodegas informando de estas situaciones al superior, por si fuera necesaria alguna actuación en beneficio de la carga.

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. Actividades de empaquetado, estiba y conservación de las capturas en un parque de pesca

- Formas de empaquetar las capturas atendiendo a:
 - Los métodos de conservación.
 - Los materiales de que se dispongan.
- Vigilancia de las labores de preservación de las capturas.
- Preparación del sistema de cintas y canaletas para el traslado de las capturas a las bodegas.
- Cargas, distribución y estiba de las capturas.
- Vigilancia de la estiba
- Remoción de las capturas.
- Vigilancia, control y registro de la temperatura y humedad en las bodegas.

2. 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 Formativo	Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF0010_1: Operaciones de una embarcación pesquera	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Náutica y Transporte marítimo o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • 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 	2 años	4 años
MF1894_2: Labores de pesca y cubierta	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Náutica y Transporte marítimo o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Diplomado en Navegación Marítima o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Capitán de pesca • Técnico Superior de Navegación, Pesca y Transporte Marítimo 	2 años	4 años
MF1895_2 Labores de parque de pesca	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Náutica y Transporte marítimo o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Diplomado en Navegación Marítima o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes • Capitán de pesca • Técnico Superior de Navegación, Pesca y Transporte Marítimo 	2 años	4 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) 	Imprescindible titulación	--

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.	80	100

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión.	<ul style="list-style-type: none">- Pizarras para escribir con rotulador.- Equipos audiovisuales.- Rotafolios o pizarra digital.- Material de aula.- Mesa y silla para formador.- Mesas y sillas para alumnos.- Equipos audiovisuales.- 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 distribución agua y saneamiento.

Espacio Formativo	Equipamiento
Taller de prácticas. (Taller de redes preferentemente en forma rectangular).	<ul style="list-style-type: none"> - Equipos e instrumentos de Navegación, Meteorología y Comunicaciones - Simuladores y/o Buque de prácticas. - Material náutico y publicaciones náuticas para trabajos en las cartas de navegación. - Aguja Magnética, aguja giroscópica, repetidores, alidada azimutal, reloj de bitácora, cronógrafo, radar, gonio, sonda, corredera, G.P.S. y plotter. - Publicaciones de información meteorológica. - Barómetro, termómetro, anemómetro, veleta, catavientos, higrómetro y navtex. - Instalación radioeléctrica de V.H.F. y MF de radiotelefonía y de L.S.D. - Equipos portátiles de V.H.F. - Radiobaliza de 406 Mhz. - Respondedor de radar. - Elementos de amarre y fondeo. - Equipos e instrumentos de maniobras. - Motores de combustión interna. - Bombas centrífugas. - Intercambiadores de calor. - Válvulas. - Filtros. - Baterías de acumuladores. - Malletas de distintos diámetros. - Elementos de flotación. - Paños de red con mallas de diferentes medidas. - Tanza de diferentes diámetros. - Anzuelos y giratorios de diferentes numeraciones. - Hilos de diferentes materiales y numeración. - Boyas. - Agujas de diferentes numeraciones. - Tijeras de acero. - Navajas, alicates y tenazas. - Mordazas. - Guardacabos y giratorios. - Cadenas y eslabones de escape. - Elementos para burlones. - Diablos. - Anillas. - Grilletes. - Pasadores. - Ganchos. - Cáncamos gruesos. - Vara. - Metro. - Guantes. - Red plástica. - Cajones Palangre. - Malleros. - Calibrador. - Planos de artes y aparejos. - Tablas de símbolos y abreviaturas internacionales. - Normativa y Vocabulario pesquero. - Catálogos de hilos y cables.

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.

ANEXO II

I. IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: Pesca local

Código: MAPN0111

Familia Profesional: Marítimo - Pesquera

Área profesional: Pesca y navegación

Nivel de cualificación profesional: 2

Cualificación profesional de referencia:

MAP231_2 Pesca local (RD 101/2009)

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

UC0735_2: Realizar el despacho del buque y gestión de licencias de pesca.

UC0736_2: Realizar las operaciones de maniobra y carga del buque.

UC0737_2: Realizar las operaciones de navegación del buque.

UC0738_2: Realizar las operaciones extractivas y de conservación de la pesca.

UC0739_2: Realizar las operaciones en casos de emergencias en la mar.

UC0740_1: Comprobar los parámetros de funcionamiento de la maquina propulsora y de los equipos e instalaciones auxiliares del buque.

Competencia general:

Realizar las operaciones del buque en puente y máquina, controlando la navegación, así como la extracción y conservación de la pesca, dentro de los límites geográficos establecidos, respetando las condiciones de seguridad y observando la normativa.

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

Desarrolla su actividad profesional, tanto por cuenta propia como por cuenta ajena, en buques de pesca y auxiliares dedicados a la acuicultura, ya sean de naturaleza pública o privada, dirigiendo las actividades extractivas y de conservación de la pesca, con