



GUÍA DE EVIDENCIAS DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0734_1: Realizar las actividades extractivas de la pesca y marisqueo a flote con artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ACTIVIDADES EN PESCA DE PALANGRE, ARRASTRE, CERCO, ARTES MENORES Y DE ENMALLE, MARISQUEO Y EN TRANSPORTE MARÍTIMO

Código: MAP716_1

NIVEL: 1



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA.

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0734_1: Realizar las actividades extractivas de la pesca y marisqueo a flote con artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo.

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

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

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

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

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”.

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales que intervienen en la realización de las actividades extractivas de la pesca y marisqueo a flote con artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo, y que se indican a continuación:

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



1. Preparar la cubierta del buque y disponer los artes menores, artes de enmalle, nasas y equipos de marisqueo de forma que se puedan realizar con éxito las maniobras de largada y virada, siguiendo las indicaciones de su superior y utilizando los equipos de protección individual (EPIs).

- 1.1 La cubierta del buque se arrancha para la estiba segura de las nasas o los artes a utilizar.
- 1.2 Los útiles de trabajo, artes menores, de enmalle, nasas y equipos de marisqueo se revisan y disponen de acuerdo a la especie a capturar y características del fondo de trabajo.
- 1.3 El equipo de cubierta (halador, maquinillas, carreteles, pastecas, sistemas mecánicos e hidráulicos de las dragas, entre otros) se revisan para comprobar su estado de funcionamiento.

2. Ejecutar las maniobras de largado y virado de los artes menores, de enmalle, nasas y equipos de marisqueo en todas las circunstancias, garantizando la seguridad y el rendimiento de la actividad pesquera, siguiendo las indicaciones de su superior.

- 2.1 Las nasas a utilizar se encarnan con cebos correspondientes a las especies a capturar y se fija el tiempo que estarán sumergidas para obtener el máximo rendimiento.
- 2.2 El arte menor, de enmalle, las nasas, y equipos de marisqueo y su calamento se comprueba que "salen claros" y con seguridad para los tripulantes durante la operación de largado.
- 2.3 Durante la operación de virado, el halador se maneja con las precauciones debidas para evitar riesgos a las tripulaciones y daños a los artes, nasas o equipos de marisqueo si se engancharan al fondo.
- 2.4 El fondeo de la embarcación en el marisqueo a flote y el trabajo con la vara y otros equipos desde la misma se confirma como el más adecuado a realizar para obtener el máximo rendimiento.

3. Realizar el desenmalle, el vaciado y conservación de las capturas siguiendo las indicaciones de su superior con el fin de conseguir un producto en óptimas condiciones.

- 3.1 Los envases o viveros se limpian y disponen para recibir la captura asegurando las condiciones higiénicas.
- 3.2 El pescado o el marisco se desenmalla o extrae con cuidado para evitar su deterioro y que produzca daños al pescador durante la operación.
- 3.3 El arte una vez desenmallado el pescado, se limpia, clarea y se dispone de forma que se garantice su disponibilidad para su próxima utilización.
- 3.4 Los útiles de marisqueo a flote se limpian y repasan cada vez que se van a introducir en el agua según los protocolos establecidos para favorecer su uso.



- 3.5 Las pinzas de los mariscos que así lo requieran, se fijan con cintas o gomas para evitar que se dañen entre sí las piezas.
- 3.6 El encarnado y el cerrado de las nasas, una vez vaciadas, se realiza de forma que puedan ser nuevamente utilizadas con seguridad y eficacia.
- 3.7 Los inyectores, tornillo sin fin y cribas de las dragas se limpian y disponen en orden de trabajo para ser nuevamente utilizados.

4. Seleccionar, clasificar y conservar, las capturas para su venta siguiendo las indicaciones de su superior cumpliendo la normativa aplicable.

- 4.1 Las capturas se clasifican manualmente por especie, calibre y estado de frescura para su posterior etiquetado con la calidad correspondiente a sus características.
- 4.2 La conservación del pescado o del marisco se realiza siguiendo las instrucciones de su superior para garantizar el proceso de trazabilidad.
- 4.3 La selección, clasificación y conservación, se realiza observando las normas higiénico-sanitarias para minimizar riesgos y daños al producto, rechazando la parte del mismo que no esté amparado por lo establecido en la normativa aplicable.

5. Realizar las operaciones de mantenimiento de uso de artes menores y de enmalle, nasas, y del resto de los equipos de marisqueo siguiendo las indicaciones de su superior para que queden en condiciones de realizar su función extractiva.

- 5.1 Las reparaciones y sustitución de elementos dañados en el equipo de pesca se realizan según los protocolos establecidos para asegurar su óptimo rendimiento.
- 5.2 El mantenimiento de uso de las artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo se realiza de forma eficiente para garantizar su óptimo rendimiento.
- 5.3 La estiba de los artes menores y de enmalle, nasas, y equipos de marisqueo en su periodo de inactividad se realiza de forma segura para evitar deterioros en las mismas.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”.

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la **UC0734_1: Realizar las actividades extractivas de la pesca y marisqueo a flote con artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo**. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales que aparecen en cursiva y negrita:



1. Nasas

- Elementos básicos de que se componen según los tipos.
- Tipos de cebos utilizados para la pesca de las diferentes especies.
- Forma de trabajo de las diferentes nasas.
- Maniobra de largado y virado: precauciones a tomar durante las mismas.

2. Equipos y útiles de marisqueo a flote

- Draga hidráulica: elementos básicos de que se compone un equipo de draga; forma de trabajo de las dragas; maniobras de largado y virado: precauciones a tomar durante las mismas; mantenimiento del equipo de draga.
- Útiles de marisqueo: tipos de útiles empleados para el marisqueo a flote; forma de trabajo de estos útiles; maniobras de captura; precauciones a tomar durante las faenas de pesca.

3. Artes menores y de enmalle

- Tipos de artes y aparejos que se agrupan bajo la denominación "artes menores". Elementos que los componen.
- Principales artes de enmalle: rasco y volanta. Elementos que las componen.
- Forma de trabajo de estas artes.
- Maniobras de largado y virado: precauciones a tomar durante las mismas.

4. Mantenimiento de las nasas, artes menores y de enmalle, y equipos de marisqueo

- Procedimientos de mantenimiento.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”.

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

- Adaptarse a la organización integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.
- Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.
- Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos establecidos.
- Habitarse al ritmo de trabajo cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.
- Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.



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

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

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

En el caso de la “UC0734_1: Realizar las actividades extractivas de la pesca y marisqueo a flote con artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo”, se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para realizar las actividades extractivas de pesca y marisqueo con artes menores, nasas y equipos de marisqueo, realizándolas de forma segura y siguiendo las instrucciones del superior. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades o aspectos:

- 1.** Preparar la cubierta del buque.
- 2.** Realizar las operaciones de largado y virado en las artes menores, enmalles, nasas y equipos de marisqueo.
- 3.** Efectuar el desenmalle, vaciado y conservación de capturas.
- 4.** Realizar la selección, clasificación y conservación de las capturas.
- 5.** Mantener estado de uso las artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo.



Condiciones adicionales:

- Se deberán contemplar en la evaluación las artes menores, nasas y equipos de marisqueo.
- Se podrá comprobar la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias, poniéndole en situaciones análogas utilizando un simulador.
- Se asignará un periodo para cada actividad en función del tiempo empleado o invertido por un profesional, para que la persona a evaluar trabaje en condiciones de estrés profesional.
- Se dispondrá de los equipos de pesca, materiales, herramientas y útiles requeridos para el desarrollo de la situación profesional de evaluación y deberán de ser de uso generalizado en el sector.
- Se dispondrá de equipamientos, productos específicos y ayudas técnicas requeridas por la situación profesional de evaluación.
- Se comprobará la capacidad del candidato o candidata en respuesta a contingencias.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato o la candidata demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.

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

Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

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

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores de desempeño competente</i>
<i>Idoneidad en la preparación de la cubierta.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Arranchado de la cubierta.- Revisión de los elementos de captura.



	<ul style="list-style-type: none">- Revisión del equipo de cubierta (halador, maquinillas, entre otros). <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala A.</i></p>
<p><i>Destreza en el largado y virado de artes menores, de enmalles, nasas y equipos de marisqueo.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Encarnado de las nasas con cebo.- Comprobación de que salen claros en el arte menor de enmalle, las nasas, y equipos de marisqueo y su calamento.- Manejo del halador en las maniobras de virado.- Fondeo de la embarcación en las operaciones con útiles de marisqueo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala B.</i></p>
<p><i>Rigor en el desenmalle, vaciado y conservación de capturas.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Limpieza de envases o viveros.- Desenmalle o extracción del pescado y marisco.- Limpieza y clareo de artes y nasas.- Limpieza de los útiles de marisqueo.- Cuidados especiales con los mariscos.- Encarnado y cerrado de las nasas.- Limpieza de los inyectores, tornillo sin fin y cribas de las dragas. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la Escala C.</i></p>
<p><i>Eficacia en la selección, clasificación y conservación de capturas</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Selección manual de capturas por especie, calibre y estado de frescura.- Clasificación manual de capturas por especie, calibre y estado de frescura.- Conservación del pescado o del marisco. <p><i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<p><i>Pertinencia en el mantenimiento de uso de artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo.</i></p>	<ul style="list-style-type: none">- Reparación/sustitución de elementos dañados.- Mantenimiento de uso de artes menores y enmalle, nasas y equipos de marisqueo.- Estibación de artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo durante su periodo de inactividad.

	<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i>
<i>Cumplimiento del tiempo asignado, considerando el que emplearía un o una profesional competente.</i>	<i>El desempeño competente permite sobrepasar el tiempo asignado hasta en un 20%</i>
<i>El desempeño competente requiere el cumplimiento, en todos los criterios de mérito, de la normativa aplicable en materia de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental</i>	

Escala A

4	<i>Para la preparación de la cubierta, arrancha la misma para la estiba segura de las nasas o artes a utilizar. Revisa los elementos de captura, de acuerdo con la especie a capturar y las características del fondo de trabajo. Revisa el equipo de cubierta (halador, maquinillas, entre otros), para comprobar su estado de funcionamiento, siguiendo con minuciosidad las normas de los manuales.</i>
3	<i>Para la preparación de la cubierta, arrancha la misma para la estiba segura de las nasas o artes a utilizar. Revisa los elementos de captura, de acuerdo con la especie a capturar y las características del fondo de trabajo. Revisa el equipo de cubierta (halador, maquinillas, entre otros), para comprobar su estado de funcionamiento, siguiendo las normas de los manuales.</i>
2	<i>Para la preparación de la cubierta, arrancha la misma para la estiba segura de las nasas o artes a utilizar. Revisa los elementos de captura, de acuerdo con la especie a capturar y las características del fondo de trabajo. Revisa el equipo de cubierta (halador, maquinillas, entre otros), para comprobar su estado de funcionamiento, sin seguir las normas de los manuales.</i>
1	<i>No prepara la cubierta.</i>

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

Escala B

4	<i>Para el largado y virado de artes menores, de equipos de enmalles, nasas y equipos de marisqueo, encarna las nasas con cebo, según las especies a capturar, fijando el tiempo que estarás sumergidas para obtener el máximo rendimiento. Comprueba, que salen claros, en el arte menor de enmalle, las nasas y equipos de marisqueo y su calamento, con seguridad para los tripulantes durante la operación de largado. Maneja el halador en las maniobras de virado, en condiciones de seguridad y evitando riesgos. Fondea la embarcación en las operaciones con útiles de marisqueo, utilizando las herramientas más adecuadas para obtener el máximo rendimiento y asegurando su firmeza.</i>
---	--

3	<p><i>Para el largado y virado de artes menores, de equipos de enmalles, nasas y equipos de marisqueo, encarna las nasas con cebo, según las especies a capturar, fijando el tiempo que estarás sumergidas para obtener el máximo rendimiento. Comprueba que, salen claros, en el arte menor de enmalle, las nasas y equipos de marisqueo y su calamento, con seguridad para los tripulantes durante la operación de largado. Maneja el halador en las maniobras de virado, en condiciones de seguridad y evitando riesgos. Fondea la embarcación en las operaciones con útiles de marisqueo, utilizando las herramientas más adecuadas para obtener el máximo rendimiento, sin garantizar totalmente su fijeza.</i></p>
2	<p><i>Para el largado y virado de artes menores, de equipos de enmalles, nasas y equipos de marisqueo, encarna las nasas con cebo, según las especies a capturar, fijando el tiempo que estarás sumergidas para obtener el máximo rendimiento. Comprueba que, salen claros, en el arte menor de enmalle, las nasas y equipos de marisqueo y su calamento, con seguridad para los tripulantes durante la operación de largado. Maneja el halador en las maniobras de virado, en condiciones de seguridad y evitando riesgos. Fondea la embarcación en las operaciones con útiles de marisqueo, utilizando las herramientas más adecuadas para obtener el máximo rendimiento, sin garantizar en absoluto su fijeza.</i></p>
1	<p><i>No se lleva a cabo el largado y virado de artes menores, de enmalles, nasas y equipos de marisqueo.</i></p>

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

Escala C

4	<p><i>Para el desenmalle, vaciado y conservación de capturas, limpia envases o viveros, preparados para recibir la captura, asegurando las condiciones higiénicas. Desenmalla o extrae el pescado y marisco con cuidado para evitar su deterioro. Limpia y clarea las artes y nasas, para asegurar su disposición para la próxima utilización. Limpia los útiles de marisqueo, cada vez que se introduce agua, según los protocolos establecidos. Cuida especialmente los mariscos, fijando las pinzas con citas o gomas para evitar daño. Encarna y cierra las nasas, una vez que estén vaciadas, de manera que puedan ser utilizadas de nuevo con seguridad y eficacia. Limpia los inyectores, tornillo sin fin y cribas de las dragas, disponiéndolos en orden de trabajo para ser nuevamente utilizados, preparándolos para un próximo uso.</i></p>
3	<p><i>Para el desenmalle, vaciado y conservación de capturas, limpia envases o viveros, preparados para recibir la captura, asegurando las condiciones higiénicas. Desenmalla o extrae el pescado y marisco con cuidado para evitar su deterioro. Limpia y clarea las artes y nasas, para asegurar su disposición para la próxima utilización. Limpia los útiles de marisqueo, cada vez que se introduce agua, según los protocolos establecidos. Cuida especialmente los mariscos, fijando las pinzas con citas o gomas para evitar daño. Encarna y cierra las nasas, una vez que estén vaciadas, de manera que puedan ser utilizadas de nuevo con seguridad y eficacia. Limpia los inyectores, tornillo sin fin y cribas de las dragas, disponiéndolos en orden de trabajo para ser nuevamente utilizados, preparándolos para un próximo uso, cometiendo pequeñas irregularidades.</i></p>

2	<i>Para el desenmalle, vaciado y conservación de capturas, limpia envases o viveros, preparados para recibir la captura, asegurando las condiciones higiénicas. Desenmalla o extrae el pescado y marisco con cuidado para evitar su deterioro. Limpia y clarea las artes y nasas, para asegurar su disposición para la próxima utilización. Limpia los útiles de marisqueo, cada vez que se introduce agua, según los protocolos establecidos. Cuida especialmente los mariscos, fijando las pinzas con citas o gomas para evitar daño. Encarna y cierra las nasas, una vez que estén vaciadas, de manera que puedan ser utilizadas de nuevo con seguridad y eficacia. Limpia los inyectores, tornillo sin fin y cribas de las dragas, disponiéndolos en orden de trabajo para ser nuevamente utilizados, preparándolos para un próximo uso, pero cometiendo grandes irregularidades.</i>
1	<i>No realiza el desenmalle, vaciado y conservación de capturas.</i>

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

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

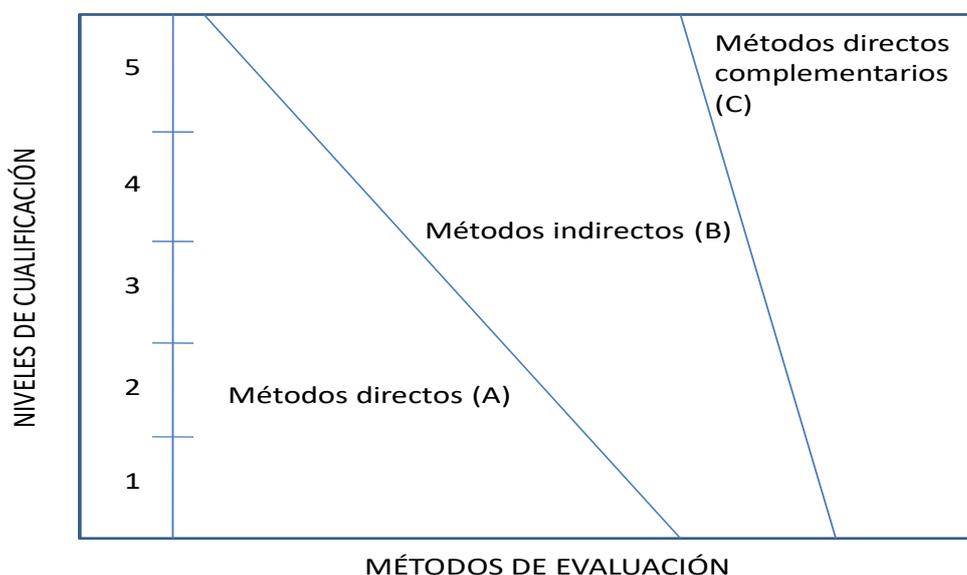
La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia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

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección.

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

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

- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).
- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

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

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de



conocimientos de carácter escrito a una persona candidata a la que se le aprecien dificultades de expresión escrita, ya sea por razones basadas en el desarrollo de las competencias básicas o factores de integración cultural, entre otras. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

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

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores.

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación formal y no tenga experiencia en el proceso de la realización de las actividades extractivas de la pesca y marisqueo a flote con artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el "saber" y "saber estar" de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los "saberes" incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un o una profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del "saber estar" recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel "1" y sus competencias tienen componentes psicomotores, cognitivos y actitudinales. Por sus características, y dado que, en este caso, tiene mayor relevancia el



componente de destrezas psicomotrices, en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Esta prueba se planteará sobre un contexto definido que permita evidenciar las citadas competencias, minimizando los recursos y el tiempo necesario para su realización, e implique el cumplimiento de las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.

- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

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

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

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

- h) En la situación profesional de evaluación se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Debido a los diferentes métodos de pesca contemplados, habrá que tener en cuenta a la hora de evaluar a la persona candidata, los tres métodos, artes menores, nasas y equipos de marisqueo.

En la información dada a la persona candidata puede haber ausencias o errores en los materiales y utensilios que se le faciliten para hacer la



prueba. La persona candidata deberá detectar dichas ausencias o errores o adoptar una solución debidamente justificada.

Las condiciones adicionales que permiten contextualizar las situaciones de la vida cotidiana de un/a profesional en las actividades extractivas de la pesca y marisqueo a flote con artes menores, nasas y equipos de marisqueo, son entre otras:

Entorno: el lugar de trabajo es la cubierta del buque, las zonas dedicadas a la manipulación de los equipos de pesca y las capturas y los lugares de estiba.

Condiciones climatológicas: a la intemperie en todo tipo de condiciones.

Capacidad de comprensión de las órdenes dadas por el responsable de la operación.

Condiciones físicas del candidato para realizar las maniobras, atendiendo a los factores de intemperie y todo tipo de condiciones meteorológicas.

Grado de dificultad de los trabajos o maniobras a realizar.

Número de profesionales que intervienen en todas las operaciones extractivas de pesca y marisqueo a flote, con artes menores, nasas y equipos de marisqueo y el tiempo necesario del que disponen los mismos/as.

Existencia de suficientes equipamientos, materiales y utensilios para la realización del trabajo.

Destreza y rapidez a la hora de realizar las maniobras de largado, virado, vaciado, preparación y estiba de los equipos de captura.

La rapidez a la hora de detectar los elementos dañados de los equipos de captura.

Grado de cumplimiento de los requerimientos de prevención de riesgos laborales individual o de grupo.

Operatividad con los equipos de seguridad.