



## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES DE COORDINACIÓN EN  
CUBIERTA Y PARQUE DE PESCA**

**Código: MAP575\_2**

**NIVEL: 2**

### CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

#### UNIDAD DE COMPETENCIA

**“UC1895\_2: Distribuir y efectuar los trabajos del parque de  
pesca y estiba de las capturas”**

#### LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC1895\_2: Distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a:	Firma:
NIF:	
Nombre y apellidos del asesor/a:	Firma:
NIF:	



### INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

<i>1: Comprobar la maquinaria y el estado de limpieza del parque de pesca a fin de que las operaciones puedan desarrollarse con rapidez, seguridad y cumpliendo con la normativa higiénico-sanitaria aplicable.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Revisar los mamparos, techo y suelo del parque de pesca, así como sus luces y conducciones eléctricas y desagües del mismo, limpiando, aislando y probando su funcionamiento, de acuerdo a las normas higiénico-sanitarias aplicables, para que las operaciones de manipulación se realicen con seguridad y sin demoras causadas por obstrucciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Limpiar las puertas del pantano y de los trancañiles, las cintas transportadoras del parque de pesca, lavadoras y cortadoras, entre otros, asegurando su funcionamiento, para evitar demoras a la hora de comenzar la manipulación de las capturas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Adecuar las cintas de arrastre, cuchillas y rodillos de las máquinas fileteadoras, limpiando, ajustando y comprobando su funcionamiento, teniendo en cuenta las normas de seguridad, para garantizar la producción deseada sobre el nivel bruto de capturas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Depositar los elementos de limpieza, engrase, ajuste y recambio usados en las operaciones anteriores, próximos al parque de pesca, pero completamente aislados de éste, para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias a la hora de efectuar las operaciones de manipulación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>2: Distribuir 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 su aprovechamiento y rentabilidad.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Repartir la ropa y material de trabajo 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 aplicables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Distribuir los marineros 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Verificar el lavado, clasificado, cortado, fileteado, entre otros, de las capturas respetando la normativa pesquera de la zona, para conseguir su máximo aprovechamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Gestionar el tratamiento de las capturas no deseadas, clasificándolas, preparándolas, almacenándolas, conservándolas y/o descartándolas, cuando proceda para obtener los resultados pesqueros.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Controlar los trabajos de empaque de las capturas en bandejas, cartones, entre otros, así como el número de piezas y peso de las mismas, para conseguir un producto adaptado a la marca que se desea en calidad e higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Transmitir los mensajes, expresiones y/u órdenes relativas a las operaciones de manipulación de la pesca, si es necesario, en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI), con precisión y sin dificultad en cualquier contexto, para garantizar la ejecución de las actividades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>3: Controlar los procesos de conservación de las capturas según los protocolos establecidos, para que éstas lleguen al mercado en condiciones de calidad.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Adecuar 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, desescarchándolos, limpiándolos o preparándolos, respetando las normas higiénico-sanitarias para conseguir que las capturas que se introduzcan en los mismos, obtengan las cualidades que	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<b>3: Controlar los procesos de conservación de las capturas según los protocolos establecidos, para que éstas lleguen al mercado en condiciones de calidad.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
se proponen en el mínimo tiempo según la especie de la que se trate.				
3.2: Efectuar la carga de las capturas en los espacios destinados a la congelación o preservación para su posterior conservación teniendo en cuenta las características de la especie, y el espacio del que se trate, para que la pesca llegue al mercado en condiciones de calidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Controlar las temperaturas, concentración de sal o cualquier otro factor que perjudique la calidad del producto, informando al superior encargado de cualquier anomalía en los mismos, para evitar un posible deterioro de las capturas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Efectuar la descarga de túneles, armarios, entre otros, y los posteriores trabajos de glaseado, encajado, flejeado y marcado, previa consulta con el oficial encargado, para conseguir que las capturas lleguen a puerto envasadas y plenamente identificadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<b>4: Controlar la estiba de las capturas siguiendo las indicaciones de su superior, para evitar el deterioro de las mismas y los riesgos para la estabilidad del buque.</b>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Revisar el grado de limpieza de la bodega, escalas, termómetros de ambiente, higrómetros y funcionamiento de los pozos de sentinas 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Comprobar el estado y sujeciones de las canaletas de conducción de las capturas a las bodegas, antes de comenzar las operaciones, para evitar atrasos en la estiba y riesgos personales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Colocar las partidas con orden y seguridad, estibándolas previamente y salvaguardando la integridad de los marineros que trabajan en la misma y siguiendo las instrucciones del capitán o patrón.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Controlar la temperatura, grado de humedad, pequeños corrimientos interiores, entre otros, diariamente, dando cuenta al superior responsable de cualquier anomalía, para evitar que se puedan producir daños a la carga o al	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



<i>4: Controlar la estiba de las capturas siguiendo las indicaciones de su superior, para evitar el deterioro de las mismas y los riesgos para la estabilidad del buque.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
buque.				