



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP0734_1: Realizar las actividades extractivas de la pesca y
marisqueo a flote con artes menores y de enmalle, nasas y equipos
de marisqueo”**

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 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional del "ECP0734_1: Realizar las actividades extractivas de la pesca y marisqueo a flote con artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo".

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

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.

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).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Arranchar la cubierta del buque para la estiba segura de las nasas o los artes a utilizar.	☐	☐	☐	☐
1.2: Revisar los útiles de trabajo, artes menores, de enmalle, nasas y equipos de marisqueo, disponiéndolos de acuerdo a la especie a capturar y características del fondo de trabajo.	☐	☐	☐	☐
1.3: Revisar el equipo de cubierta (halador, maquinillas, carreteles, pastecas, sistemas mecánicos e hidráulicos de las dragas, entre otros) 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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Encarnar las nasas a utilizar con cebos correspondientes a las especies a capturar y se fija el tiempo que estarán sumergidas para obtener el máximo rendimiento.	☐	☐	☐	☐

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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.2: Comprobar que el arte menor, de enmalle, las nasas, y equipos de marisqueo y su calamento "salen claros" y con seguridad para los tripulantes durante la operación de largado.	☐	☐	☐	☐
2.3: Manejar durante la operación de virado, el halador 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: Confirmar el fondeo de la embarcación en el marisqueo a flote y el trabajo con la vara y otros equipos desde la misma, 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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Limpiar los envases o viveros, disponiéndolos para recibir la captura asegurando las condiciones higiénicas.	☐	☐	☐	☐
3.2: Desenmallar o extraer el pescado o el marisco con cuidado para evitar su deterioro y que produzca daños al pescador durante la operación.	☐	☐	☐	☐
3.3: Limpiar el arte una vez desenmallado el pescado, clareándolo y disponiéndolo de forma que se garantice su disponibilidad para su próxima utilización.	☐	☐	☐	☐
3.4: Limpiar los útiles de marisqueo a flote, repasándolos cada vez que se van a introducir en el agua según los protocolos establecidos para favorecer su uso.	☐	☐	☐	☐
3.5: Fijar las pinzas de los mariscos que así lo requieran, con cintas o gomas para evitar que se dañen entre sí las piezas.	☐	☐	☐	☐

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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.6: Realizar el encarnado y el cerrado de las nasas, una vez vaciadas, de forma que puedan ser nuevamente utilizadas con seguridad y eficacia.	☐	☐	☐	☐
3.7: Limpiar los inyectores, tornillo sin fin y cribas de las dragas, disponiéndolos 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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Clasificar las capturas manualmente por especie, calibre y estado de frescura para su posterior etiquetado con la calidad correspondiente a sus características.	☐	☐	☐	☐
4.2: Realizar la conservación del pescado o del marisco siguiendo las instrucciones de su superior para garantizar el proceso de trazabilidad.	☐	☐	☐	☐
4.3: Realizar la selección, clasificación y conservación, 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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Realizar las reparaciones y sustitución de elementos dañados en el equipo de pesca según los protocolos establecidos para asegurar su óptimo rendimiento.	☐	☐	☐	☐
5.2: Realizar el mantenimiento de uso de las artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo de forma eficiente para garantizar su óptimo rendimiento.	☐	☐	☐	☐



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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.3: Realizar la estiba de los artes menores y de enmalle, nasas, y equipos de marisqueo en su periodo de inactividad de forma segura para evitar deterioros en las mismas.	☐	☐	☐	☐