



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
**“ECP1889_1: Realizar las actividades de extracción y
preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas
en zonas de alta exposición al oleaje”**

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 "ECP1889_1: Realizar las actividades de extracción y preparación para la venta de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje".

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: Mantener en estado de uso los útiles de trabajo, equipos de protección y materiales de ayuda empleados en la extracción de crustáceos adheridos a las rocas en zonas de alta exposición al oleaje, para obtener el máximo rendimiento de la actividad, aplicando la normativa de riesgos laborales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Adaptar los útiles de trabajo teniendo en cuenta las características de la especie objetivo y de las zonas de pesca delimitadas, tratando de causar el mínimo daño posible a las demás especies y al medio natural.	☐	☐	☐	☐
1.2: Reparar los útiles de trabajo, rasquetas, raspas y bolsas de red, así como cualquier parte dañada, de forma eficaz para garantizar su funcionalidad.	☐	☐	☐	☐
1.3: Lavar con agua dulce la indumentaria, los útiles de trabajo y los equipos de protección, secándolos, cuando proceda, para evitar el deterioro del material y garantizar la seguridad.	☐	☐	☐	☐
1.4: Revisar los materiales de ayuda utilizados durante la extracción (cuerdas, arneses, mosquetones, entre otros) al principio de cada jornada de trabajo para comprobar su estado de funcionamiento y al final de cada jornada para valorar su sustitución o reparación.	☐	☐	☐	☐
1.5: Estibar útiles de trabajo, equipos de protección y materiales de ayuda empleados, durante los periodos de inactividad vigilando los parámetros de aireación y humedad, para evitar deterioros en los mismos y garantizar la seguridad de la actividad.	☐	☐	☐	☐

2: Recoger los crustáceos previamente extraídos, observando las normas de seguridad y explotación de recursos (causando el menor daño posible a la zona de trabajo), a fin de garantizar el rendimiento sostenible de la actividad y la conservación del medio ambiente (evitando actuaciones tales como la eliminación de basuras y desechos en el medio marino).	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Desarrollar las operaciones de extracción y recogida de los crustáceos atendiendo al plan de gestión para garantizar una explotación sostenible y responsable, poniendo especial atención en la conservación de especies protegidas que puedan estar ubicadas en el mismo sustrato y evitar molestias a las aves marinas, en especial a sus áreas de nidificación.	☐	☐	☐	☐
2.2: Seleccionar la zona de extracción, dentro del área definida en el plan de gestión y/o explotación establecida por la entidad responsable en función de las condiciones meteorológicas (estado de la mar, viento y marea), para realizar la actividad en condiciones de seguridad.	☐	☐	☐	☐
2.3: Efectuar la aproximación a pie o mediante embarcación, si la hubiera, a la zona de trabajo atendiendo a las condiciones del tiempo, rompientes y relieve de la costa, evitando caídas, resbalones o ser arrastrados por los embates del mar.	☐	☐	☐	☐
2.4: Ejecutar la actividad extractiva en la zona de trabajo utilizando los materiales de ayuda (recipientes, cabos, entre otros) que procedan, para garantizar las condiciones de seguridad y obtener el máximo rendimiento de la actividad.	☐	☐	☐	☐
2.5: Seleccionar el recurso para llevar a cabo su posterior extracción, atendiendo a la calidad y limpieza de las piñas y tamaño de las cabezas de los individuos que la componen.	☐	☐	☐	☐
2.6: Extraer los crustáceos utilizando con una mano la rasqueta y separando la piña del sustrato y con la otra mano libre introduciéndolo en la bolsa de red.	☐	☐	☐	☐
2.7: Rarear las superficies donde se detecte gran cantidad de cría del recurso antes de que crezca, a fin de permitir que el resto de los individuos pueda desarrollarse más rápido y obtener una calidad superior.	☐	☐	☐	☐

	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
--	-------------------------------	--	--	--

3: Clasificar las capturas, a partir de su acondicionamiento y conservación, para el transporte y posterior venta, atendiendo a la calidad del producto y protocolos higiénico-sanitarios.	1	2	3	4
3.1: Limpiar las capturas una vez extraídas, eliminando todo tipo de organismos asociados, restos de roca y suciedad, atendiendo a lo indicado en los protocolos higiénico-sanitarios, para poder realizar su clasificación posterior.	☐	☐	☐	☐
3.2: Llevar los productos de deshecho asociados a las capturas extraídas a los puntos de recogida selectiva de residuos para evitar daños al medio ambiente.	☐	☐	☐	☐
3.3: Llevar el producto resultante a los puntos de control establecidos en el plan de gestión y explotación de la zona, para comprobar el cumplimiento de los protocolos de actuación.	☐	☐	☐	☐
3.4: Clasificar las capturas visual y manualmente según tamaño y calidad en diferentes lotes para obtener el máximo beneficio en la primera venta.	☐	☐	☐	☐
3.5: Ejecutar los procesos de acondicionamiento para el transporte y conservación de las capturas hasta la primera venta, en función del medio de transporte, condiciones medioambientales y distancia, para garantizar el estado higiénico-sanitario y las condiciones de trazabilidad de las capturas.	☐	☐	☐	☐