



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
“ECP1894_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”

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 "ECP1894_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".

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.

1: Controlar los pertrechos, provisiones, materiales y equipos, procediendo a su recepción y estiba, atendiendo a las características del buque y sus paños, a fin de garantizar su mantenimiento durante la campaña o marea.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Gestionar los pertrechos, provisiones, materiales y equipos (recepción, control, almacenado, estibado y organización) en el buque para evitar peligros e incidentes durante la campaña o marea, siguiendo las instrucciones del superior responsable.	☐	☐	☐	☐
1.2: Controlar los paños de pinturas y cabuyería diariamente, asegurando el mantenimiento de la aireación y estanqueidad, para evitar posibles incendios o deterioros.	☐	☐	☐	☐
1.3: Controlar el inventario de los materiales y demás elementos de mantenimiento almacenados en los paños, mediante un registro en función de protocolos establecidos durante la campaña o marea, para poder realizar el oportuno pedido a la finalización de la misma.	☐	☐	☐	☐
1.4: Recepcionar (emisión y entrega) las herramientas que se utilizan en el trabajo diario, en función de protocolos establecidos, para evitar la pérdida o mal uso de las mismas.	☐	☐	☐	☐
1.5: Mantener en estado de uso los equipos de pesca y sus elementos, limpiándolos, secándolos, desmontándolos y estibándolos asegurando que se coloquen en lugares con buena aireación, protegidos del sol y de agentes nocivos para garantizar su conservación.	☐	☐	☐	☐

<i>2: Contribuir al funcionamiento del buque a partir de operaciones de mantenimiento, conservación y guardias, colaborando en las maniobras con otros profesionales, observando las normas de seguridad para favorecer el desarrollo de la travesía.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Preparar la jarcia de labor (nudos y cuerdas) después de cada maniobra, revisándola y aclarándola, siguiendo procedimientos marineros al uso, para que esta pueda realizarse con rapidez y seguridad.	☐	☐	☐	☐
2.2: Mantener los elementos mecánicos móviles como pescantes, maquinillas, pastecas, chigres, entre otros, llevando a cabo la revisión, pruebas y engrases según protocolos establecidos, para garantizar un funcionamiento seguro.	☐	☐	☐	☐
2.3: Distribuir el mantenimiento vinculado con la limpieza, rascado y pintado, entre la tripulación en función de las zonas de trabajo según las instrucciones del superior, dotándola del material preciso para realizar los trabajos.	☐	☐	☐	☐
2.4: Repartir las guardias de mar y puerto entre la tripulación atendiendo a los horarios y otros trabajos de los mismos, según las instrucciones recibidas, para garantizar la seguridad del buque.	☐	☐	☐	☐
2.5: Controlar las "medidas de policía" garantizando la actividad en pasillos, comedores, camarotes, entre otros, siguiendo las indicaciones del superior responsable, para cumplir las normas higiénicas y de convivencia en el buque.	☐	☐	☐	☐

<i>3: Distribuir 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.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Preparar los elementos fijos y móviles de cubierta que intervienen en las maniobras de pesca, antes del comienzo de las mismas, comprobando su funcionamiento, para evitar posibles retrasos o averías que afecten a los índices de seguridad y eficacia.	☐	☐	☐	☐
3.2: Preparar en cubierta el equipo de pesca a utilizar, según las órdenes del capitán o patrón, llevando a cabo su chequeo para asegurar que la largada se efectúe en el menor tiempo posible y de forma segura.	☐	☐	☐	☐
3.3: Destinar al personal de cubierta que participa en las maniobras de pesca siguiendo las indicaciones del capitán o patrón, teniendo en cuenta la	☐	☐	☐	☐

3: Distribuir 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.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
disposición espacial de la cubierta y las condiciones meteorológicas del momento para evitar cualquier tipo de accidente.				
3.4: Controlar las maniobras de largado, virado y cualquier otra que pueda producirse durante el lance, así como la intervención de los marineros en las mismas, atendiendo a criterios de seguridad y eficacia, para evitar posibles riesgos al personal y al equipo de pesca.	☐	☐	☐	☐
3.5: Comunicar de inmediato las anomalías que se puedan detectar en el equipo de pesca, durante y al finalizar la maniobra de virada para tratar de evitar posibles averías.	☐	☐	☐	☐

4: Preparar el equipo de pesca ya sea montándolo o reparándolo de forma que se garantice su funcionalidad para efectuar las capturas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Localizar las partes que componen los equipos de pesca a utilizar, así como las abreviaturas y símbolos conforme a los planos a fin de favorecer el montaje del útil, aparejo o arte de que se trate una vez identificado.	☐	☐	☐	☐
4.2: Armar las relingas y costadillos así como el montaje de los paños y refuerzos sobre ellos en las artes y los elementos que componen los útiles y aparejos, atendiendo a las indicaciones del plano correspondiente para el ajuste de los mismos.	☐	☐	☐	☐
4.3: Evaluar los daños, averías o roturas producidos durante el lance en el equipo de pesca, una vez detectados, a fin de buscar los materiales de repuesto y efectuar las reparaciones oportunas para mantener al útil, arte o aparejo deteriorado en condiciones de pesca.	☐	☐	☐	☐
4.4: Adecuar las mallas averiadas de los paños en las artes para el nuevo uso (preparar, limpiar y picar, si procede), comprobando la falta o no de paño para mantener la capacidad de pesca.	☐	☐	☐	☐
4.5: Ajustar los elementos dañados de los útiles y aparejos, desliando y/o limpiando, si procede, a fin de reparar las averías producidas, siguiendo las especificaciones establecidas y técnicas al uso, para conseguir conservar la misma capacidad pesquera anterior a la avería.	☐	☐	☐	☐

4: Preparar el equipo de pesca ya sea montándolo o reparándolo de forma que se garantice su funcionalidad para efectuar las capturas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.6: Modificar las composiciones primitivas de los equipos de pesca a utilizar, 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.	☐	☐	☐	☐
4.7: Interpretar la documentación técnica de los equipos, certificados de garantía, entre otros, si es el caso, en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).	☐	☐	☐	☐

5: Acondicionar las capturas a partir de operaciones de manipulación, estiba y conservación cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y de estiba, para preservar la calidad del producto.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Introducir las capturas a bordo con ayuda de la tripulación, de tal manera que se eviten riesgos a la misma y daños a las especies, para que el producto llegue a las fases de manipulación y elaboración en el mejor estado posible.	☐	☐	☐	☐
5.2: Controlar la limpieza y salubridad de la cubierta y el parque de pesca cumpliendo con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables, para beneficiar el estado de conservación de las especies objeto de captura.	☐	☐	☐	☐
5.3: Distribuir la tripulación encargada de procesar, elaborar y clasificar las capturas 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 eficacia y rendimiento.	☐	☐	☐	☐
5.4: Garantizar los procesos de tratamiento para la conservación de las capturas (tales como manipulación, refrigeración, congelación), atendiendo a las condiciones medioambientales, 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.	☐	☐	☐	☐
5.5: Introducir las capturas en las neveras y bodegas ya sea cargándolas, distribuyéndolas o estibándolas, siguiendo las instrucciones del capitán o patrón, situando a los marineros de forma que puedan realizarse en el menor tiempo posible, con seguridad y sin dañar al producto para que éste llegue con todas sus propiedades al mercado.	☐	☐	☐	☐

