

Estándar de competencias profesionales

Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja

Familia Profesional **Marítimo - Pesquera**
Nivel **3**
Código **ECP0288_3**
Estado **BOE**
Publicación **Orden PRE/1613/2015**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local para asegurar su adecuación a la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

IC1.1 Las estancias de trabajo se revisan periódicamente según normas internas de trabajo asegurando su ajuste a la normativa aplicable.

IC1.2 El estado higiénico de las zonas de descarga y del local o locales donde se receptiona, manipula y subasta el producto, se controla y comprueba, siguiendo el plan preestablecido.

IC1.3 La ventilación y climatización del local o locales donde se realizan la clasificación, exposición y subasta se verifica para mantener el producto en las mejores condiciones de conservación.

IC1.4 La iluminación de los locales donde se realiza la manipulación y venta del producto se revisa para garantizar la realización de las tareas, evitando sobrecalentamientos indeseados del producto.

IC1.5 La limpieza de los desagües se comprueba para garantizar que cumplen su misión de impedir la acumulación de agua en el suelo.

IC1.6 La ausencia de insectos y roedores en los locales de manipulación, almacenamiento y venta se controla con los planes establecidos al efecto, y siguiendo la correspondiente normativa.

EC2 Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones de las instalaciones para asegurar su funcionamiento y minimizar la contaminación del producto.

IC2.1 El estado higiénico de todas las instalaciones se comprueba y su limpieza se organiza y efectúa conforme a la normativa aplicable y plan preestablecido, almacenando los productos de limpieza en lugares diferentes a los de manipulación y subasta del producto.

IC2.2 El funcionamiento y las condiciones higiénico-sanitarias de las cámaras de mantenimiento del producto se controlan según normas internas de trabajo.

IC2.3 El funcionamiento de uso de los sistemas de suministro de agua y de hielo se verifica garantizando que cumplen la normativa aplicable.

IC2.4 Los partes relativos a cualquier incidencia en las instalaciones se cumplimentan y se tramitan según instrucciones establecidas.

EC3 Participar en la organización y realizar la vigilancia de los equipos y materiales de trabajo para asegurar su estado y funcionamiento, minimizando la contaminación del producto.

IC3.1 El estado de uso de los equipos y maquinaria de trabajo se comprueba de forma que garantice su funcionamiento.

IC3.2 Las cajas y/o demás recipientes se revisan y vigilan para que en función de su forma, material y estado higiénico se ajusten al producto según protocolos establecidos, almacenándose y gestionándose en la forma prevista.

IC3.3 Las operaciones de limpieza de equipos, básculas y demás maquinaria se realizan en la forma prevista.

IC3.4 El sistema informatizado de trabajo se vigila verificando el funcionamiento del mismo.

IC3.5 Los partes relativos a cualquier incidencia en equipos y materiales se cumplimentan y se tramitan según instrucciones establecidas.

EC4 Participar en la organización y llevar a cabo la vigilancia de las condiciones higiénico-sanitarias de los manipuladores para su adecuación a la normativa aplicable y con el fin de minimizar la contaminación del producto.

IC4.1 La indumentaria utilizada por los manipuladores, así como el estado higiénico-sanitario de los mismos se vigila para verificar que cumplen con la legislación aplicable y el plan establecido.

IC4.2 El cumplimiento de las normas preestablecidas, en cuanto a hábitos de los manipuladores, se observa para preservar el producto de daños indeseados.

IC4.3 La distribución de tareas y organización de turnos de los manipuladores se efectúa para garantizar el desarrollo del trabajo.

IC4.4 Los partes relativos a cualquier incidencia con los trabajadores de lonja se cubren y se tramitan según instrucciones establecidas.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Estadillos diarios del plan de limpieza. Termómetros, higrómetros, cámaras frigoríficas. Partes de mantenimiento y reparación. Partes de incidencias. Botas de agua, ropa de trabajo, guantes, gorros. Cuadros de distribución de turnos y tareas. Material y productos de limpieza.

Información utilizada o generada

Plan de control de calidad. Instrucciones del encargado de control de calidad. Plan de limpieza, de desinsectación y de desratización. Normativa higiénico-sanitaria del manipulador de productos pesqueros. Normativa referente a los requisitos que deben reunir los locales, instalaciones, equipos y utensilios destinados a productos pesqueros. Partes de mantenimiento, estadillos de limpieza, partes de incidencias, partes de control de cebos. Instrucciones de uso de equipos y maquinaria y de los productos de limpieza.