

Estándar de competencias profesionales

Realizar las actividades extractivas de la pesca y marisqueo a flote con artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo

Familia Profesional **Marítimo - Pesquera**
Nivel **1**
Código **ECP0734_1**
Estado **BOE**
Publicación **RD 297/2021**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 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 (EPI).

IC1.1 La cubierta del buque se arrancha para la estiba segura de las nasas o los artes a utilizar.

IC1.2 Los útiles de trabajo, artes menores, de enmalle, nasas y equipos de marisqueo se revisan y disponen de acuerdo a la especie a capturar y características del fondo de trabajo.

IC1.3 El equipo de cubierta (halador, maquinillas, carreteles, pastecas, sistemas mecánicos e hidráulicos de las dragas, entre otros) se revisan para comprobar su estado de funcionamiento.

EC2 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.

IC2.1 Las nasas a utilizar se encarnan con cebos correspondientes a las especies a capturar y se fija el tiempo que estarán sumergidas para obtener el máximo rendimiento.

IC2.2 El arte menor, de enmalle, las nasas, y equipos de marisqueo y su calamento se comprueba que "salen claros" y con seguridad para los tripulantes durante la operación de largado.

IC2.3 Durante la operación de virado, el halador se maneja 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.

IC2.4 El fondeo de la embarcación en el marisqueo a flote y el trabajo con la vara y otros equipos desde la misma se confirma como el más adecuado a realizar para obtener el máximo rendimiento.

EC3 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.

IC3.1 Los envases o viveros se limpian y disponen para recibir la captura asegurando las condiciones higiénicas.

IC3.2 El pescado o el marisco se desenmalla o extrae con cuidado para evitar su deterioro y que produzca daños al pescador durante la operación.

IC3.3 El arte una vez desenmallado el pescado, se limpia, clarea y se dispone de forma que se garantice su disponibilidad para su próxima utilización.

IC3.4 Los útiles de marisqueo a flote se limpian y repasan cada vez que se van a introducir en el agua según los protocolos establecidos para favorecer su uso.

IC3.5 Las pinzas de los mariscos que así lo requieran, se fijan con cintas o gomas para evitar que se dañen entre sí las piezas.

IC3.6 El encarnado y el cerrado de las nasas, una vez vaciadas, se realiza de forma que puedan ser nuevamente utilizadas con seguridad y eficacia.

IC3.7 Los inyectores, tornillo sin fin y cribas de las dragas se limpian y disponen en orden de trabajo para ser nuevamente utilizados.

EC4 Seleccionar, clasificar y conservar, las capturas para su venta siguiendo las indicaciones de su superior cumpliendo la normativa aplicable.

IC4.1 Las capturas se clasifican manualmente por especie, calibre y estado de frescura para su posterior etiquetado con la calidad correspondiente a sus características.

IC4.2 La conservación del pescado o del marisco se realiza siguiendo las instrucciones de su superior para garantizar el proceso de trazabilidad.

IC4.3 La selección, clasificación y conservación, se realiza 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.

EC5 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.

IC5.1 Las reparaciones y sustitución de elementos dañados en el equipo de pesca se realizan según los protocolos establecidos para asegurar su óptimo rendimiento.

IC5.2 El mantenimiento de uso de las artes menores y de enmalle, nasas y equipos de marisqueo se realiza de forma eficiente para garantizar su óptimo rendimiento.

IC5.3 La estiba de los artes menores y de enmalle, nasas, y equipos de marisqueo en su periodo de inactividad se realiza de forma segura para evitar deterioros en las mismas.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Artes menores y de enmalle: flotadores, boyas, calas, corchos, plomos, pies de gallo, paños de red, agujas, navajas, tijeras; Hilo, calibrador, cabos, relinga lastrada y flotante, pasadores, halador mecánico, maquinilla y carretel, anclas, rezones y piedras. Nasas: calas, boyas, armazones de hierro o madera, red rígida y red normal, bolsas para carnada, tubo de plástico para las bocas, lastres, agujas, navajas, tijeras, alicate, hilo, alambre, goma. Útiles y equipos de marisqueo a flote: varas, vientos, cables, materiales de unión, redes de hilo y metálicas, varillas metálicas, armazones varios de hierro, anclas, útiles de fondeo, depósitos para viveros, pescante, tubos hidráulicos, bombas, inyectores, parrillas y rezones.

Información utilizada o generada

Órdenes verbales del superior Vocabulario pesquero Usos y costumbres pesquero-marisqueros Reglamentaciones pesqueras e higiénico-sanitarias al respecto.