

Estándar de competencias profesionales

Mantener y reparar los equipos mecánicos del parque de pesca actuando según las normas de seguridad y emergencia

Familia Profesional **Marítimo - Pesquera**
Nivel **2**
Código **ECP1892_2**
Estado **BOE**
Publicación **Orden EFP/63/2021**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Comprobar el estado de ajuste de todos los órganos móviles y fijos de los compresores de la instalación del parque de pesca, siguiendo los protocolos establecidos para evitar averías y cumpliendo la normativa aplicable de seguridad y emergencia.

IC1.1 La operatividad de los compresores frigoríficos se controla según los hitos fijados, comprobando el huelgo de segmentos en los pistones y con respecto a los cilindros, cojinetes de cabeza de biela, pie de biela, collarines del cigüeñal, plato de válvulas, ateniéndose a los manuales de instrucciones del fabricante con el fin de minimizar el riesgo de averías.

IC1.2 Los repuestos almacenados para el mantenimiento del parque de pesca se contabilizan, según su codificación, para determinar el stock de existencias.

IC1.3 Los órganos y/o luchaderos que se encuentren en condiciones de desgaste o posible rotura se sustituyen bajo la supervisión de un responsable superior, para evitar daños en los compresores de la instalación del parque de pesca.

IC1.4 Los reconocimientos efectuados en el parque de pesca se registran en el libro de mantenimiento de los compresores, según las indicaciones del fabricante, para controlar el estado de los mismos.

IC1.5 Los repuestos utilizados se dan de baja en el fichero de existencias, procediendo a su reposición, para garantizar su disponibilidad en el stock del parque de pesca.

EC2 Revisar el estado de funcionamiento de los condensadores y evaporadores de la instalación del parque de pesca, reparándolos, si procede, siguiendo las instrucciones del fabricante, para lograr el rendimiento de la misma.

IC2.1 La estanqueidad de los haces tubulares de los condensadores se comprueba utilizando las técnicas especificadas para cada tipo de equipo con el fin de evitar posibles fugas.

IC2.2 Los electrógenos de cinc de los condensadores férricos se sustituyen, cuando su estado de desgaste por la acción galvánica así lo requiera, para evitar corrosiones.

IC2.3 El circuito de circulación del agua refrigerante se analiza, comprobándolo y/o desmontándolo, siguiendo los protocolos establecidos, para garantizar la obtención de la presión y el caudal adecuado al funcionamiento.

IC2.4 El estado de los serpentines, tanto de expansión directa (fluido frigorígeno), como de expansión indirecta (salmuera, glicol, entre otros) se comprueba visualmente, para evitar pérdida de fluido.

IC2.5 La instalación eléctrica y mecánica (estado de los rodamientos) de los ventiladores se revisa, siguiendo las instrucciones del fabricante, para evitar desfases de trabajo en los equipos mecánicos del parque de pesca.

IC2.6 La presión del cilindro hidráulico y el estado de las placas de contacto de los evaporadores se comprueban, accionando el funcionamiento de la instalación, para controlar el sistema y detectar posibles pérdidas.

IC2.7 El funcionamiento del sistema se controla, comprobando visualmente y ajustando, si se requiere, los valores de los manómetros, termómetros y niveles.

EC3 Supervisar el funcionamiento de las fileteadoras para mantener su operatividad, sustituyendo sus componentes en caso necesario y siguiendo instrucciones del superior.

IC3.1 Los elementos de las vías clasificadoras se ajustan, engrasando si procede, siguiendo los plazos establecidos en los protocolos, para evitar atascos.

IC3.2 La cinta transportadora se revisa, comprobando su estado de desgaste, para garantizar la tracción de la misma.

IC3.3 El funcionamiento de las máquinas y su conexión con el sistema informático se comprueba, realizando medidas de tiempo y peso, para determinar que se ajustan a lo establecido en la programación informática.

EC4 Ajustar las cortadoras de cabeza y eviscerado de pescado, ajustando y limpiando las piezas, para conseguir la extracción de las vísceras.

- IC4.1** Los rodillos cónicos se ajustan según las horas de funcionamiento indicado en los manuales, para lograr el aprovechamiento del pescado al cortar la cabeza.
- IC4.2** La estrella giratoria utilizada para la limpieza final del pescado se mantiene limpia y carente de desperfectos, para evitar demoras en la producción.
- IC4.3** Los cangilones y cuchillas circulares se ajustan cada vez que se intercambian, según la necesidad del tamaño del pescado requerido por el responsable del parque de pesca, para lograr el mayor aprovechamiento comercial del pescado.

EC5 Ajustar las máquinas fileteadoras y secadoras de pescado, realizando ajustes si procede según manuales de los fabricantes, para evitar averías en las mismas.

- IC5.1** La velocidad de las máquinas se regula, en función de las características del pescado a filetear, para controlar los tiempos y evitar atascos.
- IC5.2** El funcionamiento de las cuchillas con soporte elástico y la tensión de los muelles de presión axial se comprueban, garantizando la precisión en el corte, para minimizar las pérdidas.
- IC5.3** La cuchilla raspadora se ajusta a la carga del soporte del muelle, adaptándola a diferentes partidas del pescado, para lograr su mejor aprovechamiento.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Engrasadores manuales y automáticos. Rodamientos de bolas y de rodillos. Equipo y material para realizar el recauchutado de las cintas transportadoras. Equipo y material para realizar soldadura eléctrica, oxiacetilénica y con argón. Tipos de juntas (teflón, aluminio, cobre, klingerit, entre otros). Equipos y máquinas en el parque de pesca para realizar la elaboración del pescado desde su captura hasta su estiba en bodega. Tramos de serpentines de repuesto (expansión directa e indirecta) de los evaporadores y bodegas. Botellas de fluido para los sistemas hidráulicos. Cuchillas, muelles, resortes y todo tipo de elementos susceptibles de desgaste y posible rotura por fatiga de las máquinas y equipos del parque de

pesca. Trajes y equipos de protección para realizar los trabajos de mantenimiento y reparación. Equipo informático conectado a las máquinas procesadoras de pescado y sus repuestos correspondientes de programación. Bandejas para la estiba y posterior congelación del pescado para túneles de congelación y evaporadores de placas de contacto. Herramientas para máquinas y equipos.

Información utilizada o generada

Manuales, catálogos y libros de instrucciones de los equipos y máquinas del parque de pesca. Instrucciones de un responsable superior. Ley de Protección de Riesgos Laborales. Planos de la maquinaria y complementos del parque de pesca. Normativa que vaya surgiendo con relación a dicha materia. Procedimientos y/o instrucciones de mantenimiento preventivo, predictivo y correctivo. Protocolo de gestión de residuos generados durante las actividades de mantenimiento y reparación. Fichas para procedimiento y/o instrucciones según tipo de mantenimiento. Protocolo para el manejo y gestión de los residuos generados.