

UNIDAD DE COMPETENCIA	Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja
Nivel	3
Código	UC0288_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP 1:** Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local para asegurar su adecuación a la normativa higiénico-sanitaria aplicable.
- CR 1.1 Las estancias de trabajo se revisan periódicamente según normas internas de trabajo asegurando su ajuste a la normativa aplicable.
 - CR 1.2 El estado higiénico de las zonas de descarga y del local o locales donde se recepciona, manipula y subasta el producto, se controla y comprueba, siguiendo el plan preestablecido.
 - CR 1.3 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.
 - CR 1.4 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.
 - CR 1.5 La limpieza de los desagües se comprueba para garantizar que cumplen su misión de impedir la acumulación de agua en el suelo.
 - CR 1.6 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.
- RP 2:** Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones de las instalaciones para asegurar su funcionamiento y minimizar la contaminación del producto.
- CR 2.1 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.
 - CR 2.2 El funcionamiento y las condiciones higiénico-sanitarias de las cámaras de mantenimiento del producto se controlan según normas internas de trabajo.
 - CR 2.3 El funcionamiento de uso de los sistemas de suministro de agua y de hielo se verifica garantizando que cumplen la normativa aplicable.
 - CR 2.4 Los partes relativos a cualquier incidencia en las instalaciones se cumplimentan y se tramitan según instrucciones establecidas.
- RP 3:** 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.
- CR 3.1 El estado de uso de los equipos y maquinaria de trabajo se comprueba de forma que garantice su funcionamiento.
 - CR 3.2 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.
 - CR 3.3 Las operaciones de limpieza de equipos, básculas y demás maquinaria se realizan en la forma prevista.
 - CR 3.4 El sistema informatizado de trabajo se vigila verificando el funcionamiento del mismo.
 - CR 3.5 Los partes relativos a cualquier incidencia en equipos y materiales se cumplimentan y se tramitan según instrucciones establecidas.
- RP 4:** 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.
- CR 4.1 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.
 - CR 4.2 El cumplimiento de las normas preestablecidas, en cuanto a hábitos de los manipuladores, se observa para preservar el producto de daños indeseados.
 - CR 4.3 La distribución de tareas y organización de turnos de los manipuladores se efectúa para garantizar el desarrollo del trabajo.
 - CR 4.4 Los partes relativos a cualquier incidencia con los trabajadores de lonja se cubren y se tramitan según instrucciones establecidas.

Contexto profesional

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.

Productos y resultados

Locales, instalaciones, equipos, materiales y utensilios de trabajo en estado de uso y ajustados a la normativa que les afecta. Condiciones higiénico-sanitarias aplicadas por el personal manipulador. Turnos de trabajo organizados. Suministro de hielo. Partes de mantenimiento, partes de incidencias y estadillos de limpieza cumplimentados, tramitados y/o archivados.

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.