UNIDAD DE COMPETENCIA	**Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario**
Nivel	3
Código	UC0289_3

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP 1: Participar en la organización y controlar la procedencia de los productos desembarcados en el puerto y/o que serán comercializados en la lonja para asegurar su trazabilidad.

CR 1.1 La procedencia de los productos desembarcados y/o transportados por tierra y que serán vendidos en lonja se somete a vigilancia y control.

CR 1.2 El libro de documentos de transporte se cubre con los datos al uso y se custodia según normas internas de trabajo.

CR 1.3 La procedencia del producto se registra según la forma establecida en la normativa aplicable.

RP 2: Intervenir en la organización y controlar el estado higiénico-sanitario y la adecuación de las tallas de los productos para garantizar su aptitud para el consumo.

CR 2.1 La presentación y condiciones de mantenimiento y conservación del producto, antes de la descarga, se comprueba que son las marcadas por la legislación y, en su caso, por el plan de calidad.

CR 2.2 El estado higiénico-sanitario del producto se mantiene durante la descarga dentro de los parámetros marcados por la legislación y/o plan de calidad.

CR 2.3 La preparación de muestras del producto que deban ser enviadas a otros centros de control sanitario se efectúa siguiendo la normativa aplicable para evitar la alteración del mismo.

RP 3: Intervenir en la organización y controlar la adecuación a la normativa de comercialización de los productos para garantizar su aptitud para la venta.

CR 3.1 La vigilancia sobre el producto desembarcado se realiza según las instrucciones recibidas de forma que quede garantizada la aptitud del mismo para el consumo humano.

CR 3.2 La comprobación del estado de frescura y tallas del producto se realiza según el plan previsto de forma que se garantice su adecuación a la legislación vigente.

CR 3.3 La comprobación sobre el estado de desarrollo de los individuos desembarcados se realiza siguiendo las instrucciones recibidas de forma que se garantice su adecuación a la normativa aplicable.

Contexto profesional

Medios de producción

Libro de documentos de transporte. Libro de registro del producto. Parte de estado de zona de extracción marisquera. Estadillos de reconocimiento de frescura. Normativa aplicable en cuanto a la toma y conservación de muestras de interés sanitario. Plan de control de calidad. Instrucciones del encargado del control de calidad. Partes de incidencias. Partes de mantenimiento y conservación del producto durante el transporte.

Productos y resultados

Cumplimiento de la normativa aplicable en cuanto al producto que entra en lonja. Frescura del pescado y marisco recibido en lonja. Muestras destinadas a análisis tomadas y procesadas. Libro de registro del producto y partes de incidencia cubiertos, tramitados y/o archivados.

Información utilizada o generada

Libro de documentos de transporte, libro de registro del producto. Normativa aplicable relativa a las tallas mínimas, vedas u otros impedimentos para la comercialización del producto (hembras ovadas, paros biológicos, entre otros), de todas las especies que se recepcionen. Baremos de reconocimiento de frescura. Partes de incidencias. Instrucciones sobre la toma de muestras destinadas a análisis de control sanitario y/o de calidad.