

## CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

### Organización de lonjas

Familia Profesional:	Marítimo - Pesquera
Nivel:	3
Código:	MAP102_3
Estado:	BOE
Publicación:	Orden PRE/1613/2015
Referencia Normativa:	RD 1087/2005

### Competencia general

Coordinar y supervisar, la recepción, clasificación y etiquetado para subasta de los productos pesqueros, cumpliendo la normativa en control de calidad, seguridad y salud laboral aplicable.

### Unidades de competencia

- UC0288\_3:** Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja
- UC0289\_3:** Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario
- UC0290\_3:** Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja

### Entorno Profesional

#### Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en lonjas, relacionado con el área de pesca, en entidades de naturaleza pública o privada, empresas de tamaño pequeño, mediano, grande o microempresas, o en otros establecimientos de recepción, exposición y/o primera venta de productos pesqueros tanto por cuenta propia como ajena, con independencia de su forma jurídica. Desarrolla su actividad dependiendo, en su caso, funcional y/o jerárquicamente de un superior. Puede tener personal a su cargo en ocasiones, por temporadas o de forma estable. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal de acuerdo con la normativa aplicable.

#### Sectores Productivos

Se ubica en el sector marítimo-pesquero, dentro de los subsectores relativos a la pesca y marisqueo y, concretamente, en la actividad productiva de comercio de pescados y mariscos.

#### Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Los términos de la siguiente relación de ocupaciones y puestos de trabajo se utilizan con carácter genérico y omnicomprendivo de mujeres y hombres.

- Encargados de lonja
- Supervisores de almacenes de productos pesqueros
- Muestreadores de lonjas
- Encargados de recepción de planta de productos pesqueros

## **Formación Asociada** ( 480 horas )

### **Módulos Formativos**

**MF0288\_3:** Gestión de lonjas ( 150 horas )

**MF0289\_3:** Control de productos en lonja ( 180 horas )

**MF0290\_3:** Almacenamiento y exposición de productos en lonja ( 150 horas )

## UNIDAD DE COMPETENCIA 1

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

Nivel: 3  
Código: UC0288\_3  
Estado: BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local para asegurar su adecuación a la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

**CR1.1** Las estancias de trabajo se revisan periódicamente según normas internas de trabajo asegurando su ajuste a la normativa aplicable.

**CR1.2** 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.

**CR1.3** 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.

**CR1.4** 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.

**CR1.5** La limpieza de los desagües se comprueba para garantizar que cumplen su misión de impedir la acumulación de agua en el suelo.

**CR1.6** 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.

**RP2:** Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones de las instalaciones para asegurar su funcionamiento y minimizar la contaminación del producto.

**CR2.1** 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.

**CR2.2** El funcionamiento y las condiciones higiénico-sanitarias de las cámaras de mantenimiento del producto se controlan según normas internas de trabajo.

**CR2.3** El funcionamiento de uso de los sistemas de suministro de agua y de hielo se verifica garantizando que cumplen la normativa aplicable.

**CR2.4** Los partes relativos a cualquier incidencia en las instalaciones se cumplimentan y se tramitan según instrucciones establecidas.

**RP3:** 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.

**CR3.1** El estado de uso de los equipos y maquinaria de trabajo se comprueba de forma que garantice su funcionamiento.

**CR3.2** 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.

**CR3.3** Las operaciones de limpieza de equipos, básculas y demás maquinaria se realizan en la forma prevista.

**CR3.4** El sistema informatizado de trabajo se vigila verificando el funcionamiento del mismo.

**CR3.5** Los partes relativos a cualquier incidencia en equipos y materiales se cumplimentan y se tramitan según instrucciones establecidas.

**RP4:** 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.

**CR4.1** 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.

**CR4.2** El cumplimiento de las normas preestablecidas, en cuanto a hábitos de los manipuladores, se observa para preservar el producto de daños indeseados.

**CR4.3** La distribución de tareas y organización de turnos de los manipuladores se efectúa para garantizar el desarrollo del trabajo.

**CR4.4** 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.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 2

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  
Estado: BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

**RP1:** 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.

**CR1.1** La procedencia de los productos desembarcados y/o transportados por tierra y que serán vendidos en lonja se somete a vigilancia y control.

**CR1.2** El libro de documentos de transporte se cubre con los datos al uso y se custodia según normas internas de trabajo.

**CR1.3** La procedencia del producto se registra según la forma establecida en la normativa aplicable.

**RP2:** 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.

**CR2.1** 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.

**CR2.2** El estado higiénico-sanitario del producto se mantiene durante la descarga dentro de los parámetros marcados por la legislación y/o plan de calidad.

**CR2.3** 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.

**RP3:** Intervenir en la organización y controlar la adecuación a la normativa de comercialización de los productos para garantizar su aptitud para la venta.

**CR3.1** 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.

**CR3.2** 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.

**CR3.3** 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 fresca. 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. Fresca 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 fresca. Partes de incidencias. Instrucciones sobre la toma de muestras destinadas a análisis de control sanitario y/o de calidad.

## UNIDAD DE COMPETENCIA 3

Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja

Nivel: 3  
Código: UC0290\_3  
Estado: BOE

### Realizaciones profesionales y criterios de realización

- RP1:** Efectuar las operaciones para supervisar la recepción, clasificación y exposición del producto, cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.
- CR1.1** Los trámites o gestiones para llevar a cabo los atraques y descargas de pesqueros se realizan siguiendo un plan preestablecido.
  - CR1.2** Las labores de apoyo logístico durante la descarga se vigilan de la manera establecida.
  - CR1.3** La verificación del desarrollo de las tareas de descarga y la manipulación del producto se efectúan de forma que se minimicen los daños del mismo.
  - CR1.4** El producto, en caso de espera hasta ser subastado, se mantiene en las condiciones de refrigeración y almacenamiento establecidos.
  - CR1.5** Los partes relativos a cualquier incidencia durante la recepción y exposición se cumplimentan y se tramitan según normas internas de trabajo.
- RP2:** Efectuar las operaciones para supervisar la clasificación del producto cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.
- CR2.1** La supervisión y la clasificación por tamaños se ajusta a las disposiciones legales establecidas y al plan previamente diseñado.
  - CR2.2** La supervisión y la clasificación por estados de frescura se ajusta a las disposiciones normativas aplicables y al plan previamente diseñado.
  - CR2.3** Los partes relativos a cualquier incidencia durante la clasificación se cubren y se tramitan según normas internas de trabajo.
- RP3:** Llevar a cabo las tareas de supervisión para obtener un etiquetado del producto.
- CR3.1** La supervisión y control de las etiquetas se efectúa para comprobar que reúnen los requisitos y características legales.
  - CR3.2** El funcionamiento de las máquinas etiquetadoras o la confección manual de las etiquetas se somete a control para garantizar la veracidad de los datos y su adecuación a la normativa aplicable.
  - CR3.3** Las medidas de control del etiquetado con o sin distintivo de calidad se garantiza que aseguran el cumplimiento de los requisitos especificados en cuanto a frescura, tamaño mínimo, arte y presentación que les corresponden.
  - CR3.4** Los partes relativos a cualquier incidencia durante el etiquetado se cumplimentan y se tramitan según instrucciones recibidas.

### Contexto profesional

### Medios de producción

Maquinilla eléctrica, cabos, ganchos, palet, cajas, cestos, entre otros. Hielo, manguera, agua dulce y salada. Carretillas manuales y eléctricas, traspaleta hidráulica, cintas transportadoras. Pesadoras, calibradoras, mesas, etiquetadoras, papel y tinta de impresión, etiquetas normativizadas, etiquetas y sellos de calidad, grapadoras, cerradoras de saco, controladores de temperatura y humedad, megáfonos, pantallas informáticas, pulsadores electrónicos, pizarras, sistemas de ventilación y desagüe. Plano de asignación de lugares de exposición. Estadillos del plan de limpieza, desinsectación y desratización, partes de mantenimiento e incidencias.

### Productos y resultados

Atraque y descarga. Producto clasificado, expuesto y etiquetado.

### Información utilizada o generada

Solicitudes de atraque y descarga. Cálculo del volumen de pescado y marisco desembarcado según especie y/o procedencia. Plan de calidad. Plan de desinfección, desratización y desinsectación. Instrucciones del encargado de calidad. Legislación relativa a las normas de exposición y etiquetado de los productos pesqueros. Fichas técnicas del hielo. Manual de instrucciones de equipos y maquinaria. Partes de mantenimiento e incidencias. "Reglamento de atraques".



## MÓDULO FORMATIVO 1

### Gestión de lonjas

Nivel:	3
Código:	MF0288_3
Asociado a la UC:	UC0288_3 - Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja
Duración (horas):	150
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Detectar irregularidades en las condiciones de las instalaciones, equipos, utensilios y manipuladores que afecten al cumplimiento de la normativa aplicable y/o plan de calidad preestablecido.
- CE1.1** Describir la normativa aplicable, respecto a los requisitos higiénico-sanitarios aplicables a los locales y materiales utilizados en el desembarque de productos pesqueros y en los establecimientos de manipulación y comercialización en tierra, que aseguren la preservación de los productos pesqueros.
  - CE1.2** Describir la normativa aplicable respecto a los manipuladores de alimentos, para minimizar la contaminación de los productos.
  - CE1.3** Explicar la operativa para efectuar la vigilancia de las condiciones de instalaciones, materiales y manipuladores.
  - CE1.4** En un supuesto práctico de detección de irregularidades en la lonja:
    - Revisar las condiciones de las instalaciones, equipos, utensilios y manipuladores que afecten al cumplimiento de la normativa aplicable y/o plan de calidad.
- C2:** Controlar la ejecución del método de higienización de las instalaciones, equipos y manipuladores, y la utilización de los productos establecidos para garantizar la conservación del producto.
- CE2.1** Describir los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) de acuerdo con la normativa aplicable.
  - CE2.2** Explicar las etapas para la limpieza y desinfección de instalaciones y equipos y la forma en que deben almacenarse los productos de limpieza.
  - CE2.3** En un supuesto práctico de limpieza de instalaciones y/o equipos:
    - Identificar los útiles y productos a utilizar.
    - Describir las fases de limpieza de un equipo y/o zona de trabajo concretos.
    - Explicar el almacenamiento del material.
- C3:** Organizar, distribuir y asignar tareas a los manipuladores.
- CE3.1** Describir la organización de los operarios para el desarrollo de las actividades de la lonja.
  - CE3.2** Identificar las actividades a desarrollar por los operarios asegurando el cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
  - CE3.3** En un supuesto práctico de organización de tareas a los manipuladores:

- Organizar las actividades de los operarios tras la recepción del producto de manera que se minimice el deterioro del mismo.

**C4:** Reconocer, completar y tramitar los documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios.

**CE4.1** Identificar los documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios para cumplir la normativa aplicable y/o plan de calidad.

**CE4.2** Explicar la cumplimentación y tramitación de los documentos anteriores según los reglamentos y/o plan de calidad.

**CE4.3** En un supuesto práctico de aparición de incidencias:

- Describir los trámites para cumplimentar y tramitar los documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.3; C3 respecto a CE3.3; C4 respecto CE4.3.

### Otras Capacidades:

Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.

Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.

Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos específicos de la empresa.

Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.

Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

## Contenidos

### 1 Características de construcción de las instalaciones y tratamiento de los productos pesqueros en lonja

Edificios y locales: situación.

Pavimentos, cubiertas y paramentos verticales.

Salas de manipulación y elaboración.

Ventilación, iluminación.

Agua y desagües.

Servicios higiénico-sanitarios.

Sistemas de destrucción, transformación o almacenamiento de residuos.

Laboratorios y sistemas de pesas y medidas.

### 2 Aplicación de técnicas de organización y vigilancia en lonjas y centros de expedición en origen

Utilización de materiales.

Dispositivos en máquinas transportadoras.

Sistemas de drenaje.

Características de envases y recipientes.

Gestión de la documentación en lonja. Informes de: mantenimiento, incidencias mecánicas, incidencias relativas a la manipulación/manipuladores, incidencias higiénico-sanitarias.

### 3 Gestión de obtención, conservación y control de materiales y objetos en lonja

Requisitos generales y especiales.

Medidas específicas.

Solicitudes de autorización para nuevos materiales: trámites, dictamen, autorización.

Etiquetado de envases: identificación, certificación y seguimiento.

### 4 Seguridad e higiene y de prevención de riesgos laborales en lo relativo a instalaciones, equipos y materiales en lonja

Sistemas de autocontrol basados en Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

Factores que contribuyen a la aparición de enfermedades y medidas de prevención.

Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases que estén en contacto con las materias primas.

Productos de limpieza: características y propiedades, riesgos y modo de uso.

Normativa sobre prevención de riesgos laborales aplicable.

Normas higiénico-sanitarias a cumplir por máquinas, utillaje e instalaciones.

### 5 Aplicación de normas higiénico-sanitarias y de prevención de riesgos laborales en la manipulación de alimentos en lonja

Higiene de los manipuladores: indumentaria, hábitos de higiene, prohibiciones, prácticas correctas de higiene y manipulación, relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado y peligros en la manipulación de los alimentos.

Riesgos asociados.

Normativa sobre prevención de riesgos laborales aplicable.

Normativa alimentaria aplicable.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.

### Perfil profesional del formador o formadora:

1.- Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la participación en la organización y realización de la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.

- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2.- Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 2

### Control de productos en lonja

Nivel:	3
Código:	MF0289_3
Asociado a la UC:	UC0289_3 - Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario
Duración (horas):	180
Estado:	BOE

### Capacidades y criterios de evaluación

**C1:** Complimentar y tramitar los documentos para garantizar la trazabilidad del producto recepcionado.

**CE1.1** Identificar los documentos de control de procedencia y destino de los productos pesqueros, recepcionados en lonja, según la normativa aplicable.

**CE1.2** Explicar la cumplimentación y tramitación de los documentos anteriores para asegurar la trazabilidad del producto.

**CE1.3** En un supuesto práctico de recepción de un lote de productos pesqueros:

- Describir los trámites para supervisar, cubrir y gestionar los documentos identificativos del lote.

**C2:** Reconocer y validar las condiciones de conservación, de frescura y las tallas de los productos recepcionados en lonja, y que los documentos queden cumplimentados y tramitados.

**CE2.1** Explicar las técnicas y medios de conservación de productos pesqueros frescos y congelados para preservar la calidad de los mismos.

**CE2.2** Describir la normativa aplicable respecto a la comercialización y categorías de frescura y calibrado de los productos pesqueros.

**CE2.3** Identificar, complimentar y tramitar los documentos de control higiénico-sanitario y partes de incidencias según la normativa aplicable y/o plan de calidad.

**CE2.4** En un supuesto práctico de recepción de un lote de productos pesqueros:

- Identificar su estado de frescura.

- Determinar la talla de los ejemplares y su adecuación a la normativa aplicable.

- Complimentar el documento de control correspondiente.

**C3:** Verificar que la toma de muestras se realiza siguiendo el protocolo establecido.

**CE3.1** Identificar la técnica de toma de muestras a ejecutar teniendo en cuenta las características del producto.

**CE3.2** Describir el protocolo de toma de muestras de manera que se asegure la representatividad de las mismas.

**CE3.3** En un supuesto práctico de recepción de un lote de productos pesqueros:

- Realizar la toma de muestras de acuerdo con el protocolo establecido.

## Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.4; C3 respecto a CE3.3.

### Otras Capacidades:

Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.

Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.

Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos específicos de la empresa.

Habituar al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.

Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

## Contenidos

### 1 Gestión de la documentación sobre productos pesqueros en lonja

Transporte: guías, asientos, albaranes, certificados sanitarios, rotulaciones, etiquetado.

Lonja: libros de registro y libros de control.

Empresa: registro sanitario, registro administrativo y responsabilidades.

### 2 Descripción de las funciones vinculadas a la estiba en lonja

Policía portuaria: funciones de vigilancia y hoja de planificación de atraques.

Vendedores: cantidades y tipos de productos, y orden rotativo de espacios.

### 3 Aplicación de las técnicas de conservación de productos pesqueros

Identificación y biología de las especies marinas.

Equipos de desembarque, manipulación y cámaras de conservación de productos pesqueros: manejo y funcionamiento; detección de averías.

Características y cualidades de los envases que contienen alimentos.

Propiedades y características de calidad de pescados y mariscos.

Factores que afectan a la calidad del producto.

Manipulación de pescados y mariscos (crustáceos: viveros y envasado).

Manipulación de los productos pesqueros: recepción, lavado, clasificación, pesaje, almacenamiento.

Efectos de las medidas de conservación en la prevención del deterioro de los productos.

Métodos de conservación: hielo/hielo líquido, agua de mar refrigerada y enfriada, congelación, salazón, desecado y ahumado y conserva.

Causas de descomposición de pescados y mariscos.

Manipulación de los residuos de productos pesqueros.

### 4 Normativa relativa a seguridad e higiene de los productos pesqueros en el almacenamiento y exposición de productos en lonja

Normativa aplicable a la comercialización, categorías de frescura y calibrado de los productos pesqueros.

Normativa sobre métodos de toma de muestras para el control de productos pesqueros destinados a la alimentación humana.

Normativa de regulación del esfuerzo pesquero: tallas mínimas, vedas y paradas programadas.  
Normativa encaminada a evitar enfermedades vehiculadas por los alimentos: clasificación de los productos pesqueros y consumo humano, depuración de moluscos, embolsado.  
Normas microbiológicas, especificaciones bioquímicas y tolerancias en metales pesados.  
Normativa sobre higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca.  
Normas de identificación de los productos de la pesca frescos y congelados.  
Normas sobre tratamiento de los residuos de productos pesqueros.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.

### Perfil profesional del formador o formadora:

- 1.- Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con el control de la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:
  - Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
  - Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.
- 2.- Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.

## MÓDULO FORMATIVO 3

### Almacenamiento y exposición de productos en lonja

Nivel:	3
Código:	MF0290_3
Asociado a la UC:	UC0290_3 - Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja
Duración (horas):	150
Estado:	BOE

#### Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Coordinar los atraques y descargas y su correspondiente apoyo logístico, verificando que las condiciones higiénico-sanitarias aplicadas son las exigidas por la normativa aplicable y/o el plan de calidad correspondiente, cumplimentando los partes de incidencias.
- CE1.1** Identificar los medios materiales para llevar a cabo la descarga de los productos y su transporte.
- CE1.2** Describir la normativa aplicable respecto a las condiciones higiénico-sanitarias de manipulación y normas de comercialización de los productos pesqueros, que aseguren la conservación de los mismos.
- CE1.3** Identificar y cumplimentar los partes de incidencias según la normativa aplicable y/o plan de calidad.
- CE1.4** En un supuesto práctico de atraque y descarga:
- Explicar el sistema de organización de atraques y descargas para que esta se efectúe de forma eficaz y con premura.
- C2:** Reconocer las características físicas y de cumplimentación que la normativa aplicable y/o el plan de calidad exige a las etiquetas, controlando el proceso y herramientas de etiquetado y tramitación de los documentos correspondientes.
- CE2.1** Describir la normativa aplicable, respecto a la identificación de los productos de la pesca frescos y congelados, vinculada al etiquetado.
- CE2.2** Identificar, cumplimentar y tramitar los partes de incidencias según la normativa aplicable y/o plan de calidad.
- CE2.3** En un supuesto práctico de etiquetado de un lote de productos pesqueros:
- Utilizar las etiquetas al efecto.
  - Controlar el funcionamiento de los equipos de etiquetado.
  - Cubrir los partes de incidencias en función de las anomalías.

#### Capacidades cuya adquisición debe ser completada en un entorno real de trabajo

C1 respecto a CE1.4; C2 respecto a CE2.3.

Otras Capacidades:

Adaptarse a la organización específica de la empresa integrándose en el sistema de relaciones técnico-laborales.

Interpretar y ejecutar las instrucciones que recibe y responsabilizarse de la labor que desarrolla, comunicándose de forma eficaz con la persona adecuada en cada momento.

Organizar y ejecutar la actividad de acuerdo a las instrucciones recibidas, con criterios de calidad y seguridad, aplicando los procedimientos específicos de la empresa.

Habitarse al ritmo de trabajo de la empresa cumpliendo los objetivos de rendimiento diario definidos en la organización.

Mostrar en todo momento una actitud de respeto hacia los compañeros, procedimientos y normas internas de la empresa.

## Contenidos

### 1 Manipulación de los productos pesqueros en lonja

Manipulación de los productos pesqueros: recepción, lavado, clasificación, pesaje, almacenamiento, exposición y subasta.

Señalización de "lotes": rótulos, paneles y tablillas de información.

Aplicación del etiquetado: diseño y medidas, especificaciones a consignar, trazabilidad, denominaciones comerciales y científicas, exenciones e infracciones y sanciones.

Equipo de desembarque, manipulación y cámaras de conservación de productos pesqueros: manejo y funcionamiento; detección de averías.

Control de temperatura: adicción de hielo en todos los productos, instrucciones de control de temperatura en lonja, calibrado de equipos de medición y medición diaria de temperaturas.

### 2 Procedimientos de descarga de los productos pesqueros en lonja

Solicitudes de descarga: carné de usuario, permiso de atraque, lista de atraques, planificación de atraques y posiciones en lonja.

Medios para operaciones de descarga: maquinillas, jarcia de labor, envases autorizados limpios e higienizados, palés, mangueras para agua de mar higienizada, hielo de recubrimiento, elevadores y transpalés, contenedores de residuos y vestimenta de los manipuladores.

### 3 Normativa relativa al almacenamiento y exposición de productos pesqueros en lonja

Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros.

Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca.

Normas higiénico-sanitarias aplicables a la descarga y manipulación de los productos pesqueros.

Normas de identificación y tratamiento de los productos de la pesca: frescos y congelados.

Normativa sobre comercialización de productos pesqueros.

### 4 Gestión del Plan de Calidad aplicado a los productos pesqueros en lonja

Control e inspección estructural y de instalaciones.

Control e inspección del producto.

Control del personal manipulador.

Detección de desviaciones en instalaciones, equipos o hábitos del personal que manipula los productos pesqueros.

## Parámetros de contexto de la formación

### Espacios e instalaciones

Los espacios e instalaciones darán respuesta, en forma de aula, aula-taller, taller de prácticas, laboratorio o espacio singular, a las necesidades formativas, de acuerdo con el Contexto Profesional



establecido en la Unidad de Competencia asociada, teniendo en cuenta la normativa aplicable del sector productivo, prevención de riesgos, salud laboral, accesibilidad universal y protección medioambiental.

### Perfil profesional del formador o formadora:

1.- Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la supervisión de la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 2 (Marco Español de Cualificaciones para la Educación Superior) o de otras de superior nivel relacionadas con el campo profesional.
- Experiencia profesional de un mínimo de 3 años en el campo de las competencias relacionadas con este módulo formativo.

2.- Competencia pedagógica acreditada de acuerdo con lo que establezcan las Administraciones competentes.