

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL:

Operaciones de coordinación en cubierta y parque de pesca

Familia Profesional:	Marítimo - Pesquera
Nivel:	2
Código:	MAP575_2
Estado:	BOE
Publicación:	Orden EFP/63/2021
Referencia Normativa:	RD 885/2011, RD 1587/2012, Orden EFP/953/2020

Competencia general

Distribuir a la tripulación de cubierta del buque y del parque de pesca para ejecutar las órdenes recibidas del superior responsable, coordinando las operaciones de mantenimiento, maniobras, montaje y reparación de artes y aparejos, así como de clasificación, elaboración, y conservación de las especies capturadas y su estiba en las bodegas, observando las normas higiénico-sanitarias y de seguridad aplicables.

Unidades de competencia

- UC0010_1:** CONTRIBUIR A LAS OPERACIONES DE CUBIERTA EN UNA EMBARCACIÓN PESQUERA
- UC1894_2:** Distribuir y efectuar las operaciones de mantenimiento, maniobras de cubierta y pesca, montaje y reparación de artes y aparejos, y manipulación de las capturas
- UC1895_2:** Distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas
- UC0733_1:** ACTUAR EN EMERGENCIAS MARÍTIMAS Y APLICAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

Entorno Profesional

Ámbito Profesional

Desarrolla su actividad profesional en buques de pesca, industrias pesqueras, rederías y en plantas industriales dedicadas a la conservación, manipulación de los productos pesqueros, en empresas de cualquier tamaño, 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. Su actividad profesional está sometida a regulación por la Administración competente. En el desarrollo de la actividad profesional se aplican los principios de accesibilidad universal y diseño universal o diseño para todas las personas de acuerdo con la normativa aplicable.

Sectores Productivos

Se ubica en el sector marítimo-pesquero, y concretamente en las actividades productivas de pesca extractiva. Plantas industriales pesqueras. Industrias auxiliares de la pesca (fábricas de redes, manipulación de productos pesqueros).

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

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

- Rederos
- Marineros en buques de pesca
- Marineros en buques mercantes
- Contra maestres de congelación
- Contra maestres de pesca

Formación Asociada (300 horas)

Módulos Formativos

MF0010_1: LABORES DE CUBIERTA EN BUQUE DE PESCA (30 horas)

MF1894_2: Labores de pesca y cubierta (120 horas)

MF1895_2: Labores de parque de pesca (90 horas)

MF0733_1: SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS A BORDO (60 horas)

UNIDAD DE COMPETENCIA 1

CONTRIBUIR A LAS OPERACIONES DE CUBIERTA EN UNA EMBARCACIÓN PESQUERA

Nivel: 1
Código: UC0010_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Intervenir en operaciones relacionadas con el arranchado, labores de carga y descarga del buque de pesca y auxiliar de acuicultura, siguiendo las instrucciones de la persona responsable y en condiciones de seguridad, con el fin de mantener el buque a "son de mar".

CR1.1 Las provisiones y pertrechos se recepcionan, estiban y almacenan teniendo en cuenta criterios de peso, volumen y localización.

CR1.2 La carga, descarga y traslado de pesos se realiza mediante los dispositivos de movilización evitando accidentes que puedan repercutir tanto en el buque como en la carga o la tripulación.

CR1.3 La estiba en bodega o nevera, embarque o desembarque del pescado, se efectúa atendiendo a la naturaleza y embalaje del producto para su conservación.

RP2: Realizar operaciones vinculadas a las maniobras del buque de pesca o auxiliar de acuicultura en puerto, así como su gobierno y guardia, vigía y mantenimiento, siguiendo las instrucciones de la persona responsable y en condiciones de seguridad, con objeto de garantizar su manejo y operatividad.

CR2.1 Los cabos, cables, cadenas, defensas y demás elementos para las maniobras, y utilizan previa preparación en función de la actividad a realizar, garantizando su solidez, a fin de evitar faltas y roturas.

CR2.2 Las guardias de vigía y timón se realizan observando los posibles blancos y luces en el horizonte y vigilando los compases, para garantizar la navegación del buque pesquero.

CR2.3 Los trabajos de limpieza, engrase y/o lubricación, rascado y pintado se efectúan aplicando las técnicas y productos específicos, en función de la zona y del material a intervenir, para garantizar la conservación del buque.

CR2.4 El manejo con fines comerciales de embarcaciones de menos de diez metros, dedicadas a la pesca o auxiliar de acuicultura que no transporten pasajeros se realiza con destreza para facilitar su operatividad.

RP3: Ejecutar las faenas de pesca, la manipulación y la conservación de los productos pesqueros y acuícolas, observando las normas de seguridad, higiene y protección de los recursos, siguiendo las instrucciones recibidas de la persona responsable, a fin de garantizar la actividad pesquera y la explotación sostenible de los recursos pesqueros.

CR3.1 Las faenas de pesca se realizan con eficacia y seguridad, bajo las indicaciones de un superior, atendiendo al tipo de buque y equipo de pesca a utilizar, con objeto de evitar daños y averías que puedan retrasar la actividad pesquera.

CR3.2 Las capturas se conservan previa manipulación, en función del tipo y tratamiento a dar a la especie, atendiendo a las normas sobre higiene en el parque de pesca y a la normativa sobre manipulación de los productos de la pesca, a fin de obtener la máxima explotación de la actividad.

CR3.3 Las especies capturadas no objetivo, sobre todo las capturas accidentales referidas a especies protegidas de aves, tortugas marinas, cetáceos o elasmobranquios protegidos, entre otros se gestionan (incluye la anotación de dichas capturas en el diario de pesca), aplicando buenas prácticas a fin de reducir los impactos de la pesca sobre la zona protegida.

CR3.4 La contaminación marina que pudiera venir derivada de las actividades de limpieza del casco, aportes de basuras y desechos, entre otros se previene disponiendo y utilizando los recursos relativos a la gestión de residuos (tales como contenedores, reciclado, trituración) contemplados en la normativa de protección del medio marino, para no causar daños medioambientales.

Contexto profesional

Medios de producción

Jarcia firme y de labor: cables, cabos, grilletes, útiles y herramientas para la carga, descarga, estiba y almacenamiento. Equipos auxiliares de maniobra: grúas, molinete, cabrestante, maquinillas, chigres, haladores, entre otros. Equipos de gobierno y vigilancia: compás magnético, girocompás, timón, prismáticos, entre otros. Equipo de herramientas para mantenimiento y conservación del buque: rasquetas, brochas, pinturas, grasas, aceites, carpintería, entre otros. Útiles, aparejos y artes. Maquinaria de pesca de cubierta. Equipos para la manipulación y conservación de los productos de la pesca y la acuicultura. Equipos de seguridad y supervivencia: botes, balsas, mangueras, extintores, entre otros.

Productos y resultados

Estiba y arranche. Faenas de carga, descarga y traslado de pesos. Estiba, embarque y desembarque del pescado, realizadas. Maniobras de atraque, desatraque, fondeo y remolque del buque, llevadas a cabo. Guardias de vigilancia y timón, cumplidas. Buque en estado de conservación. Faenas de pesca ejecutadas. Productos pesqueros y acuícolas manipulados y conservados. Respeto al medio marino. Ropa, iluminación, maquinaria y elementos de trabajo en estado de conservación. Elementos de seguridad y salvamento operativos.

Información utilizada o generada

Órdenes de la persona responsable. Vocabulario pesquero. Reglamento Internacional de Señales. Normativa aplicable sobre protección del medio marino y sus recursos. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Información sobre la fauna marina protegida que se ve afectada por posibles capturas accidentales y buenas prácticas para su gestión.

UNIDAD DE COMPETENCIA 2

Distribuir y efectuar las operaciones de mantenimiento, maniobras de cubierta y pesca, montaje y reparación de artes y aparejos, y manipulación de las capturas

Nivel: 2

Código: UC1894_2

Estado: Tramitación BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Controlar los pertrechos, provisiones, materiales y equipos, procediendo a su recepción y estiba, atendiendo a las características del buque y sus pañoles, a fin de garantizar su mantenimiento durante la campaña o marea.

CR1.1 Los pertrechos, provisiones, materiales y equipos se gestionan (recepción, control, almacenado, estibado y organización) en el buque para evitar peligros e incidentes durante la campaña o marea, siguiendo las instrucciones del superior responsable.

CR1.2 Los pañoles de pinturas y cabuyería se controlan diariamente, asegurando el mantenimiento de la aireación y estanqueidad, para evitar posibles incendios o deterioros.

CR1.3 El inventario de los materiales y demás elementos de mantenimiento almacenados en los pañoles se controla, mediante un registro en función de protocolos establecidos durante la campaña o marea, para poder realizar el oportuno pedido a la finalización de la misma.

CR1.4 Las herramientas que se utilizan en el trabajo diario se reciben (emisión y entrega) en función de protocolos establecidos, para evitar la pérdida o mal uso de las mismas.

CR1.5 El estado de uso de los equipos de pesca y sus elementos se mantienen, limpiándolos, secándolos, desmontándolos y estibándolos, asegurando que se coloquen en lugares con buena aireación, protegidos del sol y de agentes nocivos para garantizar su conservación.

RP2: Contribuir al funcionamiento del buque a partir de operaciones de mantenimiento, conservación y guardias, colaborando en las maniobras con otros profesionales, observando las normas de seguridad para favorecer el desarrollo de la travesía.

CR2.1 La jarcia de labor (nudos y cuerdas) se prepara después de cada maniobra, revisándola y aclarándola, siguiendo procedimientos marineros al uso, para que esta pueda realizarse con rapidez y seguridad.

CR2.2 Los elementos mecánicos móviles como pescantes, maquinillas, pastecas, chigres, entre otros, se mantienen llevando a cabo la revisión, pruebas y engrases según protocolos establecidos, para garantizar un funcionamiento seguro.

CR2.3 El mantenimiento vinculado con la limpieza, rascado y pintado se distribuye entre la tripulación en función de las zonas de trabajo según las instrucciones del superior, dotándola del material preciso para realizar los trabajos.

CR2.4 Las guardias de mar y puerto se reparten entre la tripulación atendiendo a los horarios y otros trabajos de los mismos, según las instrucciones recibidas, para garantizar la seguridad del buque.

CR2.5 Las "medidas de policía" se controlan garantizando la actividad en pasillos, comedores, camarotes, entre otros, siguiendo las indicaciones del superior responsable, para cumplir las normas higiénicas y de convivencia en el buque.

RP3: Distribuir la tripulación de acuerdo al sistema de pesca empleado, atendiendo a las características de los equipos de cubierta y las condiciones meteorológicas, para que la maniobra pueda realizarse con rapidez y seguridad.

CR3.1 Los elementos fijos y móviles de cubierta que intervienen en las maniobras de pesca se preparan antes del comienzo de las mismas, comprobando su funcionamiento, para evitar posibles retrasos o averías que afecten a los índices de seguridad y eficacia.

CR3.2 El equipo de pesca a utilizar se prepara en cubierta según las órdenes del capitán o patrón, llevando a cabo su chequeo para asegurar que la largada se efectúe en el menor tiempo posible y de forma segura.

CR3.3 El personal de cubierta que participa en las maniobras de pesca se destina siguiendo las indicaciones del capitán o patrón, teniendo en cuenta la disposición espacial de la cubierta y las condiciones meteorológicas del momento, para evitar cualquier tipo de accidente.

CR3.4 Las maniobras de largado, virado y cualquier otra que pueda producirse durante el lance, así como la intervención de los marineros en las mismas, se controlan atendiendo a criterios de seguridad y eficacia, para evitar posibles riesgos al personal y al equipo de pesca.

CR3.5 Las anomalías que se puedan detectar en el equipo de pesca, durante y al finalizar la maniobra de virada se comunican de inmediato, para tratar de evitar posibles averías.

RP4: Preparar el equipo de pesca ya sea montándolo o reparándolo de forma que se garantice su funcionalidad para efectuar las capturas.

CR4.1 Las partes que componen los equipos de pesca a utilizar, así como las abreviaturas y símbolos se localizan conforme a los planos a fin de favorecer el montaje del útil, aparejo o arte de que se trate una vez identificado.

CR4.2 Las relingas y costadillos así como el montaje de los paños y refuerzos sobre ellos en las artes y los elementos que componen los útiles y aparejos se arman, atendiendo a las indicaciones del plano correspondiente, para el ajuste de los mismos.

CR4.3 Los daños, averías o roturas producidos durante el lance en el equipo de pesca se evalúan una vez detectados a fin de buscar los materiales de repuesto y efectuar las reparaciones oportunas para mantener al útil, arte o aparejo deteriorado en condiciones de pesca.

CR4.4 Las mallas averiadas de los paños en las artes se adecuan para el nuevo uso (preparar, limpiar y picar, si procede), comprobando la falta o no de paño, para mantener la capacidad de pesca.

CR4.5 Los elementos dañados de los útiles y aparejos se ajustan, desliando y/o limpiando, si procede, a fin de reparar las averías producidas, siguiendo las especificaciones establecidas y técnicas al uso, para conseguir conservar la misma capacidad pesquera anterior a la avería.

CR4.6 Las composiciones primitivas de los equipos de pesca a utilizar se modifican, siguiendo las indicaciones del capitán o patrón, atendiendo a las prácticas marineras y respetos que se tengan a bordo, para tratar que dicha modificación sea efectiva.

CR4.7 La documentación técnica de los equipos, certificados de garantía, entre otros, se interpreta, si es el caso, en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

RP5: Acondicionar las capturas a partir de operaciones de manipulación, estiba y conservación cumpliendo las normas higiénico-sanitarias y de estiba, para preservar la calidad del producto.

CR5.1 Las capturas se introducen a bordo con ayuda de la tripulación, de tal manera que se eviten riesgos a la misma y daños a las especies, para que el producto llegue a las fases de manipulación y elaboración en el mejor estado posible.

CR5.2 La limpieza y salubridad de la cubierta y el parque de pesca se controlan cumpliendo con las condiciones higiénico-sanitarias aplicables, para beneficiar el estado de conservación de las especies objeto de captura.

CR5.3 La tripulación encargada de procesar, elaborar y clasificar las capturas se distribuye atendiendo a la estructura del parque de pesca y situación de su maquinaria, para que cumpliendo con los criterios de seguridad e higiene, se pueda obtener eficacia y rendimiento.

CR5.4 Los procesos de tratamiento para la conservación de las capturas (tales como manipulación, refrigeración, congelación) se garantizan, atendiendo a las condiciones medioambientales, especies, temperaturas, duración de la marea, entre otras, para que a la vez de cumplir las normas higiénico-sanitarias, se logre la mejor conservación y presentación del producto.

CR5.5 Las capturas se introducen en las neveras y bodegas ya sea cargándolas, distribuyéndolas o estibándolas, siguiendo las instrucciones del capitán o patrón, situando a los marineros de forma que puedan realizarse en el menor tiempo posible, con seguridad y sin dañar al producto para que éste llegue con todas sus propiedades al mercado.

Contexto profesional

Medios de producción

Cabos, cables, mordazas, grilletes, útiles y herramientas utilizadas en las maniobras y las estibas. Maquinillas, molinete, haladores, chigres, grúas, pescantes, pastecas, entre otros, utilizados en las maniobras del buque y en las de pesca. Picadoras, rasquetas, escobas, brochas, pinturas, paños, aceites, grasas, entre otros, utilizados para el mantenimiento y conservación del buque. Paños de red, flotadores, burlones, malletas, esferas, puertas, cables, salabardos, rodillos, calas, cabos, boyas señalizadoras, pelotas, balones, anzuelos, carnadas, entre otros, utilizados para el armamento de útiles, aparejos y artes. Agujas, malleros, calibrador, metro, navajas, tijeras, hilos, paños, cabos, entre otros, utilizados para reparar útiles, aparejos y artes. Elementos de limpieza, guías transportadoras, cuchillos, máquinas limpiadoras y procesadoras, canaletas, mesas, plásticos, cajas, carretillas, entre otros, utilizados en la limpieza del parque de pesca y en la elaboración y estiba de las capturas. Equipos de Protección Individual (EPI).

Productos y resultados

Pertrechos, provisiones, materiales y equipos controlados. Funcionamiento del buque a partir de operaciones de mantenimiento, conservación y guardias, mejorado. Tripulación de acuerdo al sistema de pesca empleado distribuida. Equipo de pesca preparado. Capturas acondicionadas.

Información utilizada o generada

Órdenes del superior. Vocabulario marítimo y pesquero. Libretas y notas para inventario. Instrucciones de mantenimiento y conservación de los equipos de maniobra y seguridad del buque. Catálogos varios de hilos, cables, pinturas, grasas y otros productos. Planos de útiles, aparejos y artes. Información sobre elementos y útiles de limpieza.

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

Distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas

Nivel: 2

Código: UC1895_2

Estado: Tramitación BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Comprobar la maquinaria y el estado de limpieza del parque de pesca a fin de que las operaciones puedan desarrollarse con rapidez, seguridad y cumpliendo con la normativa higiénico-sanitaria aplicable.

CR1.1 Los mamparos, techo y suelo del parque de pesca, así como sus luces y conducciones eléctricas y desagües del mismo se revisan limpiando, aislando y probando su funcionamiento, de acuerdo a las normas higiénico-sanitarias aplicables, para que las operaciones de manipulación se realicen con seguridad y sin demoras causadas por obstrucciones.

CR1.2 Las puertas del pantano y de los trancañiles, las cintas transportadoras del parque de pesca, lavadoras y cortadoras, entre otros, se limpian asegurando su funcionamiento, para evitar demoras a la hora de comenzar la manipulación de las capturas.

CR1.3 Las cintas de arrastre, cuchillas y rodillos de las máquinas fileteadoras se adecuan, limpiando, ajustando y comprobando su funcionamiento, teniendo en cuenta las normas de seguridad, para garantizar la producción deseada sobre el nivel bruto de capturas.

CR1.4 Los elementos de limpieza, engrase, ajuste y recambio usados en las operaciones anteriores se depositan próximos al parque de pesca, pero completamente aislados de éste, para garantizar las condiciones higiénico-sanitarias a la hora de efectuar las operaciones de manipulación.

RP2: Distribuir la tripulación en el parque de pesca de acuerdo a las características del mismo, de forma que todas las operaciones de manipulación, se puedan realizar consiguiendo su aprovechamiento y rentabilidad.

CR2.1 La ropa y material de trabajo se reparte a los marineros, una vez comprobado su estado de limpieza y uso, para que en las labores a realizar se cumplan las normas higiénico-sanitarias aplicables.

CR2.2 Los marineros se distribuyen atendiendo a las órdenes del capitán o patrón, de acuerdo a las características del parque de pesca y la situación de las cintas de transporte y máquinas, para que la producción se logre con seguridad, en el mínimo tiempo y con el máximo aprovechamiento.

CR2.3 El lavado, clasificado, cortado, fileteado, entre otros, de las capturas se verifica respetando la normativa pesquera de la zona, para conseguir su máximo aprovechamiento.

CR2.4 El tratamiento de las capturas no deseadas se gestiona clasificándolas, preparándolas, almacenándolas, conservándolas y/o descartándolas, cuando proceda, para obtener los resultados pesqueros.

CR2.5 Los trabajos de empaque de las capturas se controlan en bandejas, cartones, entre otros, así como el número de piezas y peso de las mismas, para conseguir un producto adaptado a la marca que se desea en calidad e higiene.

CR2.6 Los mensajes, expresiones y/u órdenes relativas a las operaciones de manipulación de la pesca se transmiten, si es necesario, en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI), con precisión y sin dificultad en cualquier contexto, para garantizar la ejecución de las actividades.

RP3: Controlar los procesos de conservación de las capturas según los protocolos establecidos, para que éstas lleguen al mercado en condiciones de calidad.

CR3.1 Los túneles, armarios, cubas o cualquier otro elemento susceptible de ser empleado en el proceso posterior a la manipulación para la conservación de las capturas se adecuan desescarchándolos, limpiándolos o preparándolos, respetando las normas higiénico-sanitarias para conseguir que las capturas que se introduzcan en los mismos, obtengan las cualidades que se proponen en el mínimo tiempo según la especie de la que se trate.

CR3.2 La carga de las capturas se efectúa en los espacios destinados a la congelación o preservación para su posterior conservación, teniendo en cuenta las características de la especie y el espacio del que se trate, para que la pesca llegue al mercado en condiciones de calidad.

CR3.3 Las temperaturas, concentración de sal o cualquier otro factor que perjudique la calidad del producto se controla, informando al superior encargado de cualquier anomalía en los mismos, para evitar un posible deterioro de las capturas.

CR3.4 La descarga de túneles, armarios, entre otros, y los posteriores trabajos de glaseado, encajado, flejeado y marcado se efectúan, previa consulta con el oficial encargado, para conseguir que las capturas lleguen a puerto envasadas y plenamente identificadas.

RP4: Controlar la estiba de las capturas siguiendo las indicaciones de su superior, para evitar el deterioro de las mismas y los riesgos para la estabilidad del buque.

CR4.1 El grado de limpieza de la bodega, escalas, termómetros de ambiente, higrómetros y funcionamiento de los pozos de sentinas se revisan antes de comenzar la carga, informando y reparando cualquier anomalía, para que la carga pueda efectuarse con las debidas garantías y en condiciones de seguridad.

CR4.2 El estado y sujeciones de las canaletas de conducción de las capturas a las bodegas se comprueban antes de comenzar las operaciones, para evitar atrasos en la estiba y riesgos personales.

CR4.3 Las partidas se colocan con orden y seguridad, estibándolas previamente y salvaguardando la integridad de los marineros que trabajan en la misma y siguiendo las instrucciones del capitán o patrón.

CR4.4 La temperatura, grado de humedad, pequeños corrimientos interiores, entre otros, se controlan diariamente, dando cuenta al superior responsable de cualquier anomalía, para evitar que se puedan producir daños a la carga o al buque.

Contexto profesional

Medios de producción

Elementos de limpieza, luces y tubos, cables eléctricos y material aislante, grasa, cintas transportadoras, lavadoras, cortadoras, cuchillas, rodillos, entre otros, utilizados para mantener en buen estado higiénico y operativo el parque de pesca. Gorros, guantes, mandiletas, botas, cuchillos, plásticos, cajas, entre otros, utilizados en la vestimenta de los manipuladores, y elaboración de los productos pesqueros. Túneles, armarios, cubas, útiles de limpieza, carga y descarga de los mismos, termómetros, densímetros, equipos de glaseado, flejado y marcado, entre otros, utilizados en los procesos de conservación de las

capturas. Guías, canaletas, útiles de estiba, girómetros, termómetros, entre otros, utilizados en los procesos de estiba de la carga. Equipos de Protección Individual (EPI).

Productos y resultados

Maquinaria y estado de limpieza del parque de pesca, comprobados. Tripulación en el parque de pesca distribuida. Procesos de conservación de capturas controlados. Estiba de las capturas a realizar vigilada.

Información utilizada o generada

Órdenes del superior. Vocabulario marítimo y pesquero. Información sobre elementos y útiles de limpieza. Instrucciones de mantenimiento y conservación de la maquinaria del parque de pesca. Normas sobre vestimenta y medidas higiénicas. Normas sobre descartes, clasificación y elaboración de las capturas. Libreta de control de las capturas por lance y en bodega. Información sobre la fauna marina protegida afectada por posibles capturas accidentales. Información sobre buenas prácticas para la gestión de capturas accidentales.

UNIDAD DE COMPETENCIA 4

ACTUAR EN EMERGENCIAS MARÍTIMAS Y APLICAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

Nivel: 1
Código: UC0733_1
Estado: BOE

Realizaciones profesionales y criterios de realización

RP1: Actuar en caso de abandono de buque siguiendo técnicas de supervivencia personal y las instrucciones establecidas en el "procedimiento de abandono", para salvaguardar la seguridad personal y colaborar en la seguridad del buque y la tripulación.

CR1.1 La ubicación de los dispositivos salvavidas del buque, dispositivos personales de salvamento y de las embarcaciones de supervivencia se localizan previamente identificados, teniendo en cuenta las señales identificativas de los mismos, con el fin de ser utilizados en casos de abandono del buque.

CR1.2 La secuencia y el momento de uso de las medidas individuales de salvamento para caso de abandono del buque se ajustan al procedimiento establecido de abandono, teniendo en cuenta las condiciones reinantes, con el fin de minimizar los peligros y amenazas para la supervivencia.

CR1.3 El método de subida en la embarcación de supervivencia, las medidas iniciales de abandono y los procedimientos de actuación en el agua se ejecutan siguiendo el protocolo de abandono, para minimizar las amenazas para la supervivencia y el peligro para otros supervivientes.

CR1.4 Las instrucciones se interpretan con claridad en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

RP2: Ejecutar las operaciones de prevención y lucha contra-incendios, de acuerdo con el procedimiento de "prevención y lucha contra incendios", para preservar la seguridad del buque y su tripulación.

CR2.1 Las medidas iniciales adoptadas al darse cuenta de una emergencia con fuego se ajustan a las prácticas y procedimientos establecidos, con el fin de evitar que se origine o propague.

CR2.2 Los dispositivos y equipos de lucha contra-incendios y las vías de evacuación en casos de emergencia se localizan, previamente identificados, interpretando las señalizaciones de a bordo y los sistemas automáticos de alarma con el fin de su utilización en este tipo de emergencias.

CR2.3 La secuencia y el momento de uso de las medidas individuales contra incendios y los procedimientos y técnicas de manejo del aparato respiratorio y cable de seguridad se ajustan a las prácticas y al procedimiento establecido, teniendo en cuenta el tipo, la fuente de ignición y el foco del incendio (incendios pequeños del equipo eléctrico, de hidrocarburos y de propano; de gran envergadura utilizando lanzas de aspersión y chorro; incendios, incluidos los de hidrocarburos, con un aparato de neblina y boquillas aspersoras, polvos químicos secos o rociadores de espuma en espacios cerrados llenos de humo y en una camarote o cámara de

máquinas simulada), con el fin de extinguir el incendio y preservar la seguridad del buque y la tripulación.

CR2.4 Las medidas para efectuar una operación de rescate en un espacio lleno de humo se llevan a cabo con un aparato respiratorio autónomo siguiendo el procedimiento de rescate establecido, con el fin de preservar la integridad física de la víctima.

RP3: Aplicar medidas de primeros auxilios básicos, según los procedimientos establecidos, colaborando con el personal responsable con el fin de minimizar los daños en casos de accidentes o emergencia médica a bordo.

CR3.1 El examen del paciente y la toma de constantes vitales (pulso carotídeo y radial, presencia o ausencia de respiración, toma de temperatura y reflejo pupilar) se llevan a efecto siguiendo protocolos establecidos con el fin de colaborar en la elaboración de una historia clínica básica.

CR3.2 El tratamiento de primeros auxilios a los enfermos o accidentados a bordo en casos de asfixia, parada cardíaca, hemorragias, shock, heridas y quemaduras, esguinces, luxaciones y fracturas se llevan a cabo siguiendo los procedimientos establecidos para cada caso, para paliar y evitar el agravamiento de los daños de los accidentados.

CR3.3 La inmovilización y el transporte de heridos se realizan mediante maniobras, métodos de rescate y transporte protocolizados, con el fin de socorrer y no agravar los daños del paciente o herido.

CR3.4 El botiquín de primeros auxilios integrado por el instrumental, material de curas y medicamentos (diferenciando entre "principio activo" y "nombre comercial") se identifica para su utilización en situaciones de emergencia vinculadas a los accidentados a bordo.

RP4: Adoptar las medidas de seguridad personal y responsabilidades sociales cumpliendo las normas e instrucciones relativas a la seguridad en el trabajo y de prevención de la contaminación, para preservar la seguridad personal, de la tripulación y del buque y evitar daños al medio marino.

CR4.1 La información relativa a los planes de contingencias del buque, señales de emergencia y medidas a adoptar al oír las mismas se interpreta a fin de ejecutar las medidas de seguridad en la utilización de equipos y medios de supervivencia, protección personal, ambiental y de socorro, según la normativa aplicable e instrucciones recibidas durante la familiarización a bordo, para minimizar los riesgos derivados del trabajo.

CR4.2 Los trabajos ejecutados en cualquier lugar del buque se efectúan de acuerdo con la normativa de prevención de riesgos laborales, utilizando los dispositivos y medios de protección personal con el fin de preservarse de los peligros que puedan presentarse a bordo.

CR4.3 Las medidas a tomar para evitar la contaminación marina se llevan a cabo de acuerdo con la normativa aplicable e instrucciones recibidas para no causar daños accidentales u operacionales al medio marino.

CR4.4 Las instrucciones se interpretan con claridad en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

Contexto profesional

Medios de producción

Aros salvavidas, chalecos salvavidas, trajes de supervivencia en la mar, ayudas térmicas. Botes salvavidas, balsas salvavidas, botes de rescate. Dispositivos para puesta a flote de balsas salvavidas. Equipo de las embarcaciones de supervivencia, radiobaliza de localización, respondedor de radar,

señales pirotécnicas de socorro, cohetes y bengalas, señales fumígenas, heliógrafo, estación portátil de socorro, ancla flotante, entre otros. Red de agua contra-incendios: bombas, aspersores, válvulas, hidrantes, cañones, mangueras, lanzas. Agentes extintores: polvo seco, arena, agua, espuma, vapor, CO₂, gas inerte. Equipos de lucha contra-incendios. Extintores móviles. Sistemas fijos (de espuma, de CO₂, de polvo). Sistemas de detección: alarmas, detectores de humo, detectores de calor, entre otros. Equipos de respiración: autónomos y manuales, máscaras, botella. Equipos de protección individual: trajes, casco, guantes, botas, botiquín reglamentario. Equipo de protección individual y colectiva: arneses, guindolas, guantes, cascos, gafas, cinturones, ropa, calzado, entre otros, y todo el material de uso en el trabajo de acuerdo con la ley de protección de riesgos laborales. Medios para prevenir la contaminación según normativa aplicable.

Productos y resultados

Actuaciones en caso de abandono de buque realizadas. Operaciones de prevención y lucha contra-incendios ejecutadas. Medidas de primeros auxilios básicos aplicadas. Medidas de seguridad personal y responsabilidades sociales adoptadas.

Información utilizada o generada

Plan Nacional de Salvamento Marítimo y de lucha contra la contaminación. Convenio SOLAS (Sevimar). Manual MERSAR de búsqueda y rescate. MOB del GPS en caso de "hombre al agua". Manuales sobre materiales inflamables y combustibles. Manual de primeros auxilios a bordo. Normativa aplicable sobre prevención de riesgos laborales. Vocabulario marítimo de la Organización Marítima Internacional (OMI). Información sobre la fauna marina protegida que se ve afectada por posibles capturas accidentales y buenas prácticas para su gestión.

MÓDULO FORMATIVO 1

LABORES DE CUBIERTA EN BUQUE DE PESCA

Nivel:	1
Código:	MF0010_1
Asociado a la UC:	UC0010_1 - CONTRIBUIR A LAS OPERACIONES DE CUBIERTA EN UNA EMBARCACIÓN PESQUERA
Duración (horas):	30
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Diferenciar y denominar las partes, elementos y equipos del buque de pesca y sus denominaciones en lo que corresponde al casco, cubierta y elementos de carga y descarga.

CE1.1 Distinguir la nomenclatura de las partes de un buque y de sus elementos fijos y móviles, a fin de localizarlos en el plano de un buque pesquero.

CE1.2 En un supuesto práctico de arranche del buque pesquero:

- Recepcionar los pertrechos, provisiones y demás cargas recibidas, detectando si hay deficiencias en los mismos.
- Arranchar y estibar los elementos anteriores en los pañoles, bodegas y otros espacios del buque, atendiendo a la naturaleza de la carga.

CE1.3 Identificar los dispositivos de movilización para realizar las operaciones de carga, descarga y traslado de pesos en el buque pesquero, atendiendo a la carga a manipular.

CE1.4 Describir secuencialmente las actividades que se realizan en una operación de embarque, desembarque y estiba de pescado atendiendo a la naturaleza y embalaje del producto.

CE1.5 En un supuesto práctico de arranche, que contemple en aguas interiores de puertos, el manejo con fines comerciales de embarcaciones de menos de diez metros, dedicadas a la pesca o auxiliar de acuicultura que no transporten pasajeros:

- Realizar las operaciones de arranchado y labores de carga y descarga, en condiciones de seguridad y atendiendo a la naturaleza de la carga, que aseguren la estiba y eviten la rotura y deterioro de las mercancías.

C2: Aplicar procesos de realización de maniobras, gobierno, vigía, guardia y operaciones de mantenimiento del buque de pesca o auxiliar de acuicultura que contribuyen a la operatividad del mismo.

CE2.1 Describir las actividades que se realizan en las maniobras de atraque, desatraque, fondeo y remolque, para identificar las faenas de un buque pesquero en puerto.

CE2.2 Describir en el proceso de realización de actividades en un buque de pesca o auxiliar de acuicultura:

- Los peligros debidos a los movimientos y aceleraciones del buque y a las superficies resbaladizas.
- Los peligros que acarrear las operaciones de pesca al calar y halar el arte y al embarcar la captura.
- Las buenas prácticas de a bordo, particularmente para reducir el riesgo de incendios.

- El uso de medios de protección personal a bordo.
- La importancia de la estanqueidad, al agua y a la intemperie, en los buques pesqueros y la función de las portas de desagüe.
- El funcionamiento de los dispositivos de cierre de puertas y otras aperturas que sean importantes para la estanqueidad al agua y a la intemperie.

CE2.3 Interpretar las señales acústicas, luces y otros objetos que puedan divisarse durante la guardia.

CE2.4 En un supuesto práctico de gobierno del buque pesquero:

- Mantener el rumbo con el timón, cualquiera que sea el sistema de lectura del compás, para acreditar su identificación.
- Realizar cambios de rumbo utilizando el timón.
- Manejar los equipos de cubierta, tales como maquinillas, grúas de pórtico, plumas, estopores/cadenas, cables, cabos.

CE2.5 En un supuesto práctico de mantenimiento del buque pesquero:

- Realizar los trabajos de limpieza, raspado y repintado de las partes del buque que lo necesiten, a fin de evitar la oxidación de los materiales.
- Engrasar y/o lubricar, entre otros, los pescantes, pastecas, chigres, maquinillas del buque de pesca o auxiliar de acuicultura, manteniendo los elementos móviles en estado de funcionamiento.

CE2.6 En un supuesto práctico de maniobras, guardia y mantenimiento, que contemple en aguas interiores de puertos el manejo, con fines comerciales, de embarcaciones de menos de diez metros, dedicadas a la pesca o auxiliar de acuicultura que no transporten pasajeros:

- Ejecutar las maniobras del buque de pesca o auxiliar de acuicultura en puerto, gobierno, vigía y mantenimiento, con seguridad, eficacia y observando la reglamentación vigente sobre luces y señales, que eviten riesgos marítimos y aseguren el estado de la embarcación.

C3: Aplicar procesos de largado y virado, manipulación y conservación de los productos pesqueros y acuícolas según el arte y tipo de buque de que se trate, teniendo en cuenta las condiciones de seguridad, salud laboral, salubridad y normativa vinculada sobre el recurso pesquero.

CE3.1 Explicar las maniobras de largado, virado y estibado del arte de pesca, teniendo en cuenta el buque y tipo de pesca y que las mismas se deben desarrollar con rapidez y seguridad.

CE3.2 En un supuesto práctico de manipulación y conservación del producto pesquero y/o acuícola:

- Realizar las operaciones de manipulación, evitando la alteración de la calidad del pescado capturado.
- Efectuar el proceso que garantice la conservación de dichas capturas, teniendo en cuenta las precauciones que deben considerarse según las prácticas al uso, para el buen estado pesquero y acuícola del producto a la descarga.

CE3.3 Reconocer la normativa aplicable con relación a las actuaciones desarrolladas por buques de pesca o auxiliares de acuicultura relativas a la protección del recurso y el cuidado del medio marino (actividades de limpieza del casco, aportes de basuras y desechos, entre otros).

CE3.4 Especificar procesos de buenas prácticas en cuanto a gestión de especies capturadas no objetivo (incluye anotaciones en el diario de pesca), sobre todo las capturas accidentales referidas a especies protegidas de aves, tortugas marinas, cetáceos o elasmobranchios protegidos, entre otros a fin de reducir el impacto de la pesca sobre la zona protegida.

CE3.5 Identificar los medios y elementos susceptibles de poner en riesgo la seguridad y/o salud del tripulante, durante las faenas de pesca, elaboración y conservación.

CE3.6 En un supuesto práctico de actividades pesqueras:

- Efectuar las operaciones pesqueras y acuícolas, manipulando y conservando los productos conforme las normas higiénicas establecidas, que permiten rentabilizarlas a la vez que se respeta el medio marino.

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

C1 respecto a CE1.2 y CE1.5; C2 respecto a CE2.4, CE2.5 y CE2.6; C3 respecto a CE3.2 y CE3.5.

Otras Capacidades:

Adaptarse a la organización 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 establecidos.

Habituar al ritmo de trabajo 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.

Contenidos

1 Operaciones de arranchado, maniobras, gobierno, vigía, pesca y mantenimiento del buque

Elementos y equipos del buque: definición de buque, dimensiones, estructura. Cubiertas y bodegas. Obra viva y obra muerta. Calados, elementos fijos y móviles. Cabuyería: jarcia firme y de labor. Anclas, rezones, cadenas y cables. Operaciones con cabos y alambres: nudos, gazas, ajustes y costuras.

Operaciones de carga y descarga: movimiento de pesos a bordo. Embarque, desembarque y estiba de pescado, pertrechos y provisiones.

Maniobras del buque en puerto: manejo de chigres y maquinillas. Dar y largar amarras. Abozar cabos y estachas. Encapillar y desencapillar cabos y estachas en norays o bitas. Maniobras de atraque, desatraque, fondeo y remolque. Expresiones utilizadas durante las maniobras.

Gobierno del buque, servicios de vigía y guardia: utilización de compases magnéticos y girocompás. Órdenes al timonel. Deberes del vigía. Reglamento Internacional de Señales (señales acústicas, luces y otros objetos).

Operaciones de mantenimiento a bordo: mantenimiento del buque (rascado y pintado de superestructuras y equipos de cubierta).

2 Operaciones de pesca y manipulación de las capturas considerando la aplicación de riesgos laborales y protección del medio marino

Seguridad y salud en las faenas de la pesca. Clases de buques pesqueros.

Manipulación y conservación de los productos de la pesca y la acuicultura.

Protección del medio marino y sus recursos.

Información sobre la fauna marina protegida que se ve afectada por posibles capturas accidentales y buenas prácticas para su gestión.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta 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. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 3 m² por alumno o alumna.
- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la contribución a las operaciones de cubierta en una embarcación pesquera, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (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

Labores de pesca y cubierta

Nivel:	2
Código:	MF1894_2
Asociado a la UC:	UC1894_2 - Distribuir y efectuar las operaciones de mantenimiento, maniobras de cubierta y pesca, montaje y reparación de artes y aparejos, y manipulación de las capturas
Duración (horas):	120
Estado:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Determinar la recepción, estiba, control y mantenimiento de pertrechos, provisiones y equipos, de forma que garantice el desarrollo de la campaña o marea.
- CE1.1** Interpretar las marcas y señalizaciones externas en los embalajes de los pertrechos, provisiones y equipos, mediante el oportuno control y estiba de los mismos.
 - CE1.2** Indicar las labores de vigilancia a realizar en los pañoles mediante procedimientos que garanticen su aireación y estanqueidad.
 - CE1.3** En un supuesto práctico de cálculo y control de los pertrecho, provisiones y equipos para una campaña o marea determinada, conociendo los consumos semanales aproximados:
 - Calcular el inventario inicial a la salida a la mar teniendo en cuenta las altas y bajas efectuadas en el mismo hasta el momento de la salida.
 - Calcular el inventario final al término de la marea o campaña, conociendo la duración posible de la misma.
 - CE1.4** Localizar en un listado de actividades aquellas que son función del contraamaestre respecto a la recepción, estiba, control y mantenimiento de pertrechos, provisiones y equipos.
 - CE1.5** Enumerar los elementos que se deben desmontar de los equipos de pesca, describiendo el tratamiento y cuidados a emplear para su conservación.
- C2:** Aplicar trabajos de mantenimiento, conservación y guardias en un buque y la manera de efectuarlos con seguridad, de forma que se garantice el funcionamiento de la embarcación.
- CE2.1** Explicar las revisiones a efectuar en la jarcia de labor y su preparación, antes y después de cada maniobra.
 - CE2.2** Enumerar las pruebas y cuidados de mantenimiento a realizar en maquinillas, pastecas, pescantes, entre otros, con objeto de que puedan ser utilizables en todo momento.
 - CE2.3** En un supuesto práctico sobre un trabajo determinado de mantenimiento de la cubierta, indicar las herramientas y material a utilizar, teniendo en cuenta el número de marineros a emplear.
 - CE2.4** En un supuesto práctico, referente al procedimiento del reparto de guardias para una campaña o marea determinada, realizar el reparto de guardias en la mar y en tierra, teniendo en cuenta la tripulación disponible y las instrucciones recibidas.

CE2.5 Enumerar las medidas de limpieza que se deben observar en pasillos, comedores, camarotes, entre otros, para cumplir con las normas higiénico-sanitarias aplicables que favorezcan a la convivencia en el buque.

C3: Explicar la distribución de la tripulación para las maniobras de pesca, atendiendo a las indicaciones del superior y teniendo en cuenta las características de la cubierta, equipo a emplear y condiciones meteorológicas, para que éstas se desarrollen en el mínimo tiempo y con seguridad.

CE3.1 Enumerar las pruebas a realizar en los elementos fijos y móviles de cubierta que intervienen en las maniobras de pesca, antes del comienzo de las mismas, para que estas puedan realizarse con eficacia.

CE3.2 Describir la manera de repasar y colocar los elementos que forman parte del equipo de pesca para las maniobras, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas y las características de la cubierta.

CE3.3 En un supuesto práctico donde se contemplen el equipo de pesca a utilizar, los tripulantes que intervienen, la distribución de la cubierta y las condiciones meteorológicas, explicar la colocación y función de cada marinero según la maniobra a realizar.

CE3.4 Explicar secuencialmente las maniobras de largado, virado u otra cualquiera que pueda producirse durante el lance, indicando el papel del contraalmirante en cada una de estas secuencias.

CE3.5 En un supuesto práctico de avería de un equipo de pesca recién utilizado, detectar, informar y reparar las averías producidas durante el lance a la vista del mismo.

C4: Aplicar técnicas de montaje, reparación y modificación en el equipo de pesca, atendiendo a las informaciones de los planos o a instrucciones recibidas, para llevar a cabo las operaciones extractivas.

CE4.1 Reconocer las partes y elementos que componen el equipo de pesca e interpretar las abreviaturas y símbolos según los usos y costumbres de modo que permitan el montaje del mismo.

CE4.2 En un supuesto práctico, a la vista de un plano determinado y con los cabos, paños y demás elementos a utilizar, armar el equipo de pesca que corresponda, empleando las técnicas y nudos al uso.

CE4.3 Detectar y evaluar, los daños, averías y roturas producidos durante el lance en el equipo de pesca, mediante observación visual, identificando los materiales y elementos para su reparación.

CE4.4 En un supuesto práctico ante un equipo de pesca con roturas y averías, reparar las partes dañadas, conforme las especificaciones y técnicas establecidas, efectuando los cortes, uniones, limpiezas y sustituciones que devuelvan al mismo la capacidad pesquera anterior a la avería.

CE4.5 En un supuesto práctico de modificaciones en el equipo de pesca primitivo, contando con unos pertrechos concretos, interpretar y realizar las transformaciones previstas con los materiales y elementos que se encuentren a bordo, que permitan que dicho cambio sea efectivo.

CE4.6 Identificar la información técnica exigida para el manejo de un equipo de pesca en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI) proveniente de manuales, sabiendo distinguir datos relevantes de información no relevante.

C5: Aplicar procesos de manipulación, elaboración y conservación de las capturas identificando la normativa higiénico-sanitaria aplicable y cuidando la estiba, de manera que se preserve la calidad del producto y la seguridad de la tripulación y del buque.

CE5.1 Explicar los trabajos de limpieza a realizar, indicando los productos y materiales que se utilizan en cubierta, parque de pesca, neveras y bodegas, para conseguir la salubridad de dichos espacios.

CE5.2 Relacionar el número y colocación de los marineros en el parque de pesca para la elaboración de las capturas, con la estructura del mismo, cantidad y situación de su maquinaria, cintas y mesas, teniendo en cuenta la producción diaria que es posible alcanzar.

CE5.3 Indicar las funciones del contraamaestre durante las operaciones de descabezado, eviscerado, lavado, cortado/fileteado y empacado, así como en las de refrigerado, congelado y salado.

CE5.4 En un supuesto práctico de un proceso de capturas desde su llegada a bordo hasta ser depositadas en el parque de pesca, determinar la mejor posición de los marineros en la carga de neveras y bodegas, realizando la estiba de cajas, bloques o graneles, de acuerdo con las instrucciones recibidas, según las especies y embalajes de que se trate.

CE5.5 En un supuesto práctico de un proceso seguido con las capturas desde su llegada a bordo hasta ser depositadas en el parque de pesca, describir la distribución de los marineros y la función del contraamaestre, teniendo en cuenta el sistema extractivo concreto, el tipo de buque y el número de marineros que intervienen en las operaciones.

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

C1 respecto a CE1.3; C2 respecto a CE2.3 y CE2.4; C3 respecto a CE3.3 y CE3.5; C4 respecto a CE4.2, CE4.4 y CE4.5; C5 respecto a CE5.4 y CE5.5.

Otras Capacidades:

Adaptarse a la organización 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 establecidos.

Habituar al ritmo de trabajo 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.

Contenidos

1 Recepción, control y estiba de pertrechos y materiales

Marcas y señalizaciones externas.

Normas de aireación y estanqueidad.

Partes de los equipos de pesca susceptibles de ser desmontados.

Jarcia de trabajo.

Equipos fijos y móviles de maniobra.

Herramientas a utilizar en los trabajos de cubierta.

Materiales de limpieza a utilizar en los habitáculos de a bordo.

2 Guardias en lo relativo a las labores de pesca y cubierta

Concepto, horarios y trabajos.

3 Maniobras de pesca en lo relativo a las labores de pesca y cubierta de buques

Equipos fijos y móviles de cubierta que intervienen en las maniobras.

Características de las maniobras según tipo de pesca (útiles, aparejos, artes).

Medidas de seguridad.

Averías (durante las maniobras, en el transcurso del lance).

4 Montajes de equipos en parques de pesca y cubierta de buques

Reconocimiento de los diversos planos.

Nomenclatura de las partes que lo forman.

Montaje y/o modificaciones de los equipos de pesca.

Detección y evaluación de daños y averías.

Reparación.

5 Manipulación y conservación en lo relativo a las labores de pesca y cubierta de buques

Cuidados a tener con el pescado a bordo.

Procesamiento del pescado según la especie.

Sistemas de conservación del pescado. Empacado.

Distribución del parque de pesca.

Medidas higiénicas en las zonas de manipulación y conservación: productos a utilizar; forma de empleo; material a utilizar; vestimenta.

Seguridad del personal y de la estiba.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta 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. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 7 m² por alumno o alumna.

- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con distribución y realización de las operaciones de mantenimiento, maniobras de cubierta y pesca, montaje y reparación de artes y aparejos y manipulación de las capturas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (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

Labores de parque de pesca

Nivel:	2
Código:	MF1895_2
Asociado a la UC:	UC1895_2 - Distribuir y ejecutar los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas
Duración (horas):	90
Estado:	Tramitación BOE

Capacidades y criterios de evaluación

- C1:** Describir los procesos de revisión, pruebas y limpieza del parque de pesca y sus elementos, antes de la llegada de las capturas, para que la elaboración de las mismas pueda realizarse con rapidez y seguridad, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias aplicables.
- CE1.1** Explicar el proceso de revisión en mamparos, iluminación, conducciones eléctricas y desagües del parque de pesca, indicando las medidas a tomar en caso de deficiencias en alguno de estos elementos.
 - CE1.2** Enumerar los puntos a tener en cuenta a efectos de limpieza, en la revisión de las puertas del pantano, trancañiles, cintas transportadoras, lavadoras y cortadoras, conforme a la práctica diaria.
 - CE1.3** Detallar las operaciones a realizar en cuanto a limpieza, ajuste y comprobación, en cintas de arrastre, cuchillas y rodillos, de las máquinas fileteadoras.
 - CE1.4** Identificar los productos y elementos utilizados en las labores de limpieza, engrase, ajuste y recambio, en las operaciones de puesta a punto del parque de pesca.
 - CE1.5** En un supuesto práctico de acondicionamiento de un parque de pesca, limpiar el mismo y sus elementos cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias aplicables.
- C2:** Determinar la posición de los marineros para llevar a cabo las labores de procesado del pescado, teniendo en cuenta la configuración y maquinaria del parque de pesca, de manera que se puedan realizar las operaciones con seguridad y se consiga su aprovechamiento y rentabilidad, cumpliendo con las normas higiénico-sanitarias aplicables.
- CE2.1** Enumerar las condiciones que deben cumplir la ropa y material de trabajo, según la función a desempeñar.
 - CE2.2** En un supuesto práctico en el que se contemplen la estructura del parque de pesca, el número de marineros de factoría y la captura realizada, explicar dónde ha de situarse cada marinero y cuál debe ser la función de cada uno de ellos, teniendo en cuenta las condiciones contempladas en el supuesto.
 - CE2.3** Elaborar un listado de las misiones del contraamaestre de frío, durante los trabajos de manipulación de las capturas, en virtud de sus atribuciones.
 - CE2.4** Describir los tipos de empaque, atendiendo a las características de la especie, recipiente de embalaje y método de conservación.

CE2.5 En un supuesto práctico de procesado del pescado, expresarse oralmente en el idioma oficial o lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI) en una actividad de posicionamiento de los marineros para llevar a cabo las labores de dicho procesado.

C3: Aplicar procesos de conservación de las capturas según los protocolos establecidos para obtener el producto final deseado.

CE3.1 Detallar los procesos de desescarchado, limpieza y preparación, previos a la introducción de las capturas una vez manipuladas, según se trate de túneles, armarios, cubas o cualquier otro habitáculo que pueda utilizarse.

CE3.2 Definir la carga y estiba en los habitáculos destinados a la congelación o preservación de las capturas, teniendo en cuenta las características de estos y las de la especie de que se trate.

CE3.3 Enumerar las obligaciones del contraamaestre respecto al control y vigilancia de temperaturas, densidades de sal o cualquier otro factor que afecta a la buena marcha del proceso.

CE3.4 En un supuesto práctico de un parque de pesca, describir la situación y función a realizar por cada marinero, teniendo en cuenta la estructura del mismo, las características y capacidad del habitáculo a descargar, número de marineros y operaciones que se desea realizar con las capturas descargadas antes de introducirlas en la bodega.

C4: Aplicar procesos de estiba y vigilancia de las capturas hasta la llegada a puerto, indicando las medidas a tomar para evitar el deterioro y corrimiento de las mismas.

CE4.1 Explicar las revisiones y reparaciones a efectuar, en su caso, antes de comenzar la carga en las bodegas, a fin de asegurar la salubridad de las mismas y el funcionamiento de termómetros, higrómetros y pozos de sentina, para garantizar su conservación.

CE4.2 En un supuesto práctico en el que se conoce el camino a seguir por los productos desde el parque de pesca a la bodega, el número y tipo de canaletas a utilizar, el tipo de envase del producto y el número de tripulantes que realizarán las operaciones, indicar la colocación de canaletas y tripulantes para que la carga en la bodega se realice sin riesgos personales y con celeridad.

CE4.3 En un supuesto práctico en el que se conoce el estado de carga de la bodega, el producto a cargar (cantidad y tipo de envase) y el número de tripulantes que realizarán la operación, describir la colocación de los marineros y el orden en que se debe efectuar la estiba para que el producto sea transportado con seguridad al buque y en las condiciones exigidas por la normativa aplicable.

CE4.4 Enumerar los puntos a vigilar diariamente mediante observación visual, en cuanto a temperatura, humedad, corrimientos, entre otros, de los que se deba informar al superior, para evitar que se produzcan daños al buque o a la carga.

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

C1 respecto a CE1.5; C2 respecto a CE2.2 y CE2.5; C3 respecto a CE3.4; C4 respecto a CE4.2 y CE4.3.

Otras Capacidades:

Adaptarse a la organización 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 establecidos.

Habitarse al ritmo de trabajo 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.

Contenidos

1 Preparación del parque de pesca

Limpieza: productos a utilizar, forma de empleo, útiles y vestimenta.

Iluminación: puntos de luz y conducciones eléctricas.

Desagües y estanqueidad: puertas del pantano y trancaniles.

Máquinas y elementos mecánicos: lavadoras, cortadoras, fileteadoras, despellejadoras, cintas transportadoras, cuchillas, rodillos y elementos de ajuste y engrase.

2 Manipulación y conservación de las captura en un parque de pesca

Manipulación: cuidados a tener con el pescado; procesamiento del pescado según la especie.

Sistemas de empaque y conservación.

Conservación: desescarchado, limpieza y preparación de las capturas; carga, estiba y descarga; control de temperaturas y densidades.

Fauna marina protegida afectada por posibles capturas accidentales.

Buenas prácticas para la gestión de capturas accidentales.

3 Parque de pesca en lo relativo a las labores a realizar en el mismo

Distribución de las labores del parque de pesca.

Maquinaria según especie de captura.

4 Distribución de la bodega del buque

Limpieza y carga de las mismas.

Elementos de estiba.

Control de temperaturas, humedad y pozos de sentinas.

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta 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. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Taller de 10 m² por alumno o alumna.

- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la distribución y ejecución de los trabajos del parque de pesca y estiba de las capturas, que se acreditará mediante una de las dos formas siguientes:

- Formación académica de nivel 1 (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 4

SEGURIDAD Y PRIMEROS AUXILIOS A BORDO

Nivel:	1
Código:	MF0733_1
Asociado a la UC:	UC0733_1 - ACTUAR EN EMERGENCIAS MARÍTIMAS Y APLICAR LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO
Duración (horas):	60
Estado:	BOE

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Reconocer y aplicar las medidas a tomar en caso de abandono de buque y supervivencia en la mar, según las órdenes recibidas o lo dispuesto en el cuadro orgánico del buque, con el fin de prevenir la seguridad de la vida humana en la mar.

CE1.1 Describir las medidas e identificar los medios y dispositivos salvavidas, dispositivos personales de salvamento y las embarcaciones de supervivencia a utilizar, en caso de abandono de buque, de acuerdo con el plan de emergencia establecido, con el fin de salvaguardar la vida de las tripulaciones.

CE1.2 Enumerar las actuaciones a tomar en caso de abandono de buque, tanto en la mar como en las embarcaciones de supervivencia, siguiendo procedimientos náuticos establecidos, con el fin de proteger la vida humana en la mar.

CE1.3 En un supuesto práctico de abandono de buque y supervivencia en la mar:

- Colocarse un chaleco salvavidas, saltar al agua y nadar para subir a la balsa, siguiendo instrucciones y procedimientos establecidos, con el fin de lograr sobrevivir en la mar.
- Adrizar una balsa salvavidas llevando el chaleco puesto, según procedimientos operacionales establecidos, para poder ser utilizada como medio de supervivencia.
- Utilizar el equipo de supervivencia de las embarcaciones, de acuerdo con las instrucciones y protocolos establecidos, con el fin de preservar la vida de las tripulaciones.

CE1.4 Interpretar mensajes orales o escritos en lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

C2: Identificar y adoptar las medidas, y utilizar los medios de prevención y lucha contra-incendios, siguiendo las instrucciones del plan de emergencia, para preservar la seguridad del buque y su tripulación.

CE2.1 Enumerar las medidas a tomar para prevenir que se origine un incendio a bordo, siguiendo las instrucciones y recomendaciones establecidas.

CE2.2 Describir el proceso secuencial de simulacro de abandono de buque, teniendo en cuenta un proceso establecido en un manual de gestión de la seguridad, según el Código de Gestión de la Seguridad.

CE2.3 Describir los dispositivos y medios de lucha contra-incendios y las vías de evacuación, con el fin de ser utilizados en este tipo de emergencias, de acuerdo con lo establecido en cuadro orgánico del buque.

CE2.4 En un supuesto práctico de incendio a bordo:

- Proceder a la extinción de un incendio, por medio de agentes extintores, teniendo en cuenta el tipo y fuente de ignición, con el fin de evitar su propagación y lograr su extinción.
- Utilizar el aparato respiratorio autónomo en la extinción de un incendio y en operaciones de rescate, siguiendo los procedimientos y protocolos establecidos, para conseguir su extinción y el rescate de tripulantes en peligro.

CE2.5 Describir los tipos de fuegos, elementos que intervienen en estos y las condiciones propicias para que puedan producirse.

C3: Valorar el estado físico aparente de las víctimas de accidente a bordo, aplicando las medidas urgentes de asistencia sanitaria, siguiendo procedimientos establecidos, con el fin de minimizar los daños.

CE3.1 Describir el proceso de exploración elemental y la toma de constantes vitales del paciente con el fin de recoger síntomas y signos de pulso, respiración, dolor, temperatura y reflejo pupilar, entre otros, para elaborar una historia clínica básica.

CE3.2 En un supuesto práctico de accidente a bordo:

- Aplicar el tratamiento y cuidado con accidentados a bordo, en casos de asfixia, parada cardiaca, hemorragias, shock, heridas y quemaduras, siguiendo procedimientos y protocolos médicos establecidos, para minimizar los daños a los pacientes.

CE3.3 En un supuesto práctico de accidente a bordo:

- Actuar aplicando técnicas de inmovilización y vendajes en casos de traumatismos, rescate y transporte de accidentados, de acuerdo con procedimientos y protocolos médicos establecidos, para evitar daños a los accidentados y facilitar su evacuación.

CE3.4 Identificar y enumerar los útiles, material de curas y medicamentos utilizados a bordo del buque, para situaciones de emergencia con accidentados, disponibles en el botiquín reglamentario de primeros auxilios según el tipo de buque.

C4: Describir las medidas a tomar y los medios a emplear según la normativa aplicable al respecto, para preservar la seguridad personal y responsabilidades sociales; y evitar la contaminación marina.

CE4.1 Explicar la información relativa al contenido de un plan de contingencia de buque, interpretándolo según la normativa aplicable, con el fin de minimizar los riesgos a bordo.

CE4.2 Identificar las señales de emergencia a bordo teniendo en cuenta el plan de contingencia con el fin de preservar la seguridad de la vida humana en la mar.

CE4.3 Relacionar los dispositivos y medios de protección personal, de acuerdo con la normativa sobre prevención de riesgos laborales, para preservar la seguridad al efectuar trabajos en cualquier lugar del buque.

CE4.4 Enumerar las medidas a tener en cuenta para proteger el medio marino y evitar su contaminación, según la normativa aplicable.

CE4.5 Interpretar mensajes orales o escritos en lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

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 CE3.2 y CE3.3.

Otras Capacidades:

Adaptarse a la organización 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 establecidos.

Habituar al ritmo de trabajo 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.

Interpretar las órdenes recibidas por el marinero de guardia de la cámara de máquinas, en español y lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

Contenidos

1 Técnicas de supervivencia personal

Preparación para cualquier emergencia: cuadro orgánico.

Procedimientos para abandonar el buque: actuación en el agua y medidas a bordo de las embarcaciones de supervivencia.

Equipos de protección personal: chalecos salvavidas, aros salvavidas, balsas salvavidas, botes de rescate, equipamiento térmico, radiobalizas, equipo de las embarcaciones de supervivencia, peligros para los supervivientes.

2 Prevención y lucha contra incendios

Incendios en un buque.

Clasificación de los incendios.

Elementos del fuego y de la explosión.

Agentes extintores.

Equipos de extinción.

Instalaciones y equipos de detección.

Señales de alarma contra-incendios.

Organización de la lucha contra-incendios a bordo.

Equipos de protección personal. Equipo de respiración autónoma.

Métodos, agentes y procedimientos de lucha contra-incendios.

3 Primeros auxilios básicos

Primeros auxilios en la mar.

Recursos sanitarios para los marinos.

Valoración de la víctima: síntomas y signos.

Estructura y funciones del cuerpo humano.

Tratamiento de heridas, traumatismos, quemaduras, hemorragias y shock.

Asfixia, parada cardíaca. Reanimación.

Técnicas de evacuación y rescate de enfermos y accidentados.

Evaluación de una situación de emergencia.

Botiquín reglamentario de a bordo.

4 Seguridad personal y responsabilidades sociales

Tipos de peligros y emergencias que pueden producirse a bordo.

Planes de contingencia a bordo.

Señales de emergencia y alarma.

Cuadro de obligaciones y consignas en casos de emergencia.

Señalización de seguridad utilizada para los equipos y medios de supervivencia.

Órdenes relacionadas con tareas a bordo.
Condiciones de trabajo y seguridad.
Equipos de protección personal y colectiva.
Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
Prevención de la contaminación del medio marino. Efectos de la contaminación accidental u operacional del medio marino.
Información sobre la fauna marina protegida que se ve afectada por posibles capturas accidentales y buenas prácticas para su gestión.
Procedimientos de protección ambiental.
Procedimiento de socorro.
Importancia de la formación y de los ejercicios periódicos.
Vías de evacuación.
Plan nacional de salvamento marítimo.
Trabajos en caliente.
Precauciones que deben adoptarse antes de entrar en espacios cerrados.
Prevención de riesgos laborales. Límites de ruido, iluminación, temperatura, vías de circulación.
Peligro del uso de drogas y abuso del alcohol.
Lenguaje normalizado de la Organización Marítima Internacional (OMI).

Parámetros de contexto de la formación

Espacios e instalaciones

Los talleres e instalaciones darán respuesta 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. Se considerará con carácter orientativo como espacios de uso:

- Instalación de 2 m² por alumno o alumna.

Perfil profesional del formador o formadora:

1. Dominio de los conocimientos y las técnicas relacionados con la actuación en emergencias marítimas y la aplicación de las normas de seguridad en el trabajo, 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.