

CATÁLOGO NACIONAL DE
CUALIFICACIONES PROFESIONALES

Familia Profesional Marítimo-Pesquera

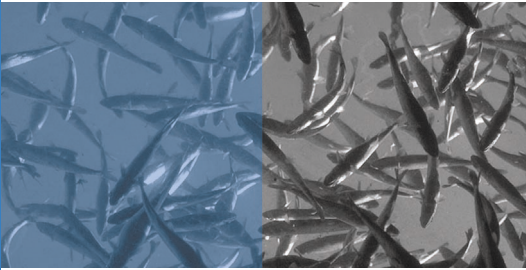
Organización de lonjas



Índice

● INTRODUCCIÓN	5
● REAL DECRETO 1087/2005	7
● CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ORGANIZACIÓN DE LONJAS	13
● UNIDADES DE COMPETENCIA	14
Unidad de Competencia 1: Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja	14
Unidad de Competencia 2: Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico-sanitario	16
Unidad de Competencia 3: Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja	18
● MÓDULOS FORMATIVOS	20
Módulo Formativo 1: Gestión de lonjas	20
Módulo Formativo 2: Control de productos en lonja	22
Módulo Formativo 3: Almacenamiento y exposición de productos en lonja	25
● GLOSARIO	29
● ANEXO I: Grupo de trabajo de la Familia Profesional	31
● ANEXO II: Organizaciones que han realizado observaciones en el contraste externo de la cualificación	33





Introducción

El Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional (SNCFP) se crea para responder a las demandas de cualificación de las personas y de las empresas en una sociedad en continuo proceso de cambio e innovación.

Se entiende por cualificación el conjunto de competencias profesionales que las personas pueden obtener mediante la formación, sea esta modular o de otro tipo, y a través de la experiencia profesional. Estas competencias son las que permiten que el trabajador obtenga las respuestas, en términos de resultados, que requiere la organización.

El SNCFP tiene como objetivos orientar la formación a las demandas de cualificación de las organizaciones productivas, facilitar la adecuación entre la oferta y la demanda del mercado de trabajo, extender la formación a lo largo de la vida, más allá del periodo educativo tradicional, y fomentar la libre circulación de trabajadores, por lo que cumple una función esencial en el ámbito laboral y formativo.

Estas funciones se llevan a cabo mediante una serie de instrumentos y acciones como son el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales; un procedimiento de evaluación, acreditación y registro de las cualificaciones y competencias adquiridas en el trabajo; la información y orientación en la formación profesional y en el empleo y, por último, la evaluación y mejora del propio sistema.

El primero de esos instrumentos, el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, tiene validez en toda España, aunque no regula el ejercicio profesional.

Entre las funciones que tiene asignadas están las de adecuar la oferta de formación profesional a un mercado laboral sujeto a numerosos cambios y evaluar, reconocer y acreditar las competencias profesionales adquiridas por los trabajadores a través de la experiencia laboral o mediante cualquier tipo de formación. Esto permite, además, elevar la calidad y el prestigio de la formación profesional.

El Catálogo recoge las cualificaciones profesionales ordenadas en 26 familias y 5 niveles. Cada una de ellas se asocia a una formación organizada en módulos formativos que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional.

Las cualificaciones son el resultado del trabajo de distintos grupos de expertos (uno por cada familia profesional) que realizan una importante labor de documentación, identificación y definición. Las personas que integran estos equipos han sido seleccionadas por sus destacados conocimientos técnicos y formativos, de acuerdo a un perfil profesional objetivo, y a propuesta del Consejo General de Formación Profesional (en el que están representadas las Administraciones general y autonómicas y las organizaciones sindicales y empresariales) o por asociaciones profesionales.

Algunos de estos grupos de trabajo están liderados por diferentes comunidades autónomas. Su ubicación ha dependido fundamentalmente de la importancia en esa comunidad del tejido productivo del sector para el que están definiendo las cualificaciones.

El Anexo I recoge la relación de las personas que han participado en el grupo de trabajo correspondiente a la presente familia.

Tras realizar un exhaustivo estudio del sector, estos grupos diseñan las unidades de competencia de la cualificación y definen las características de su formación a través de módulos. Una vez finalizado el trabajo, el resultado se contrasta externamente a través del Consejo General de Formación Profesional y de organizaciones vinculadas a la familia profesional.

El Anexo II identifica a las organizaciones que han realizado observaciones a las cualificaciones de la presente familia, contribuyendo con ello a mejorar su calidad.

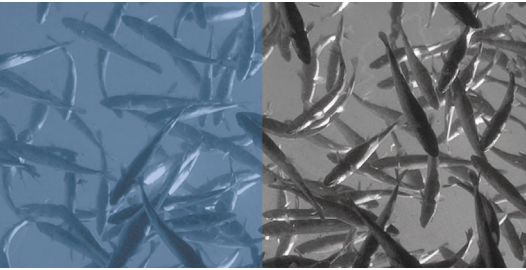
El Instituto Nacional de las Cualificaciones, como organismo responsable de definir, elaborar y mantener actualizado el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y el Catálogo Modular de Formación Profesional, dirige el trabajo de estos grupos, de acuerdo con la metodología aprobada por el Consejo General de Formación Profesional. Esta metodología sigue unas bases similares a las utilizadas en la elaboración del Catálogo de Títulos de Formación Profesional de la Administración Educativa y los Certificados de Profesionalidad de la Administración Laboral.

Una vez que los grupos de trabajo han finalizado su labor y se ha realizado el contraste externo, las cualificaciones reciben el informe preceptivo del Consejo General de Formación Profesional y se someten al Consejo Escolar del Estado y a los departamentos ministeriales implicados antes de pasar al Gobierno para su aprobación definitiva.

Todas las cualificaciones profesionales tienen idéntica estructura. Se asignan a una familia y cuentan con un nivel y una competencia general (breve exposición de los cometidos y funciones esenciales del profesional). A continuación se definen las unidades de competencia, su asociación a módulos formativos y se especifica el entorno profesional. En éste se describe el ámbito en el que desarrolla la actividad, los sectores productivos y los puestos de trabajo relevantes a los que permite acceder.

La publicación de estas cualificaciones contribuirá sin duda a integrar y adecuar la formación a las necesidades del sistema productivo y a las demandas sociales. Ello beneficia a trabajadores y empresas. A los primeros porque les facilita el acceso a una formación más acorde con las necesidades del mercado y amplía sus expectativas de desarrollo laboral y personal; y a los segundos porque les permite disponer de profesionales más preparados.

El SNCFP y su desarrollo tienen su base normativa en la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional que establece el Sistema, así como en el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, que regula el Catálogo Nacional de Cualificaciones, modificado por el RD 1416/2005, de 25 de noviembre. Hasta el momento se han publicado dos Reales Decretos que establecen cualificaciones: el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero (las primeras 97), y el Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre (65 nuevas cualificaciones).



Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre

Ministerio de la Presidencia

Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre, por el que se establecen nuevas cualificaciones profesionales, que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional, y se actualizan determinadas cualificaciones profesionales establecidas en el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional tiene por objeto la ordenación de un sistema integral de formación profesional, cualificaciones y acreditación, que responda con eficacia y transparencia a las demandas sociales y económicas a través de las diversas modalidades formativas. El apartado 1 de su artículo 2 define el Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional como el conjunto de instrumentos y acciones necesarios para promover y desarrollar la integración de las ofertas de la formación profesional, a través del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como la evaluación y acreditación de las correspondientes competencias profesionales, de forma que se favorezca el desarrollo profesional y social de las personas y se cubran las necesidades del sistema productivo.

Con el fin de facilitar el carácter integrado y la adecuación entre la oferta de formación profesional y el mercado laboral, el artículo 7 de la citada Ley creó el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales que debe estar constituido por las cualificaciones identificadas en el sistema productivo y por la formación asociada a ellas, que se organizan en módulos formativos, articulados en un Catálogo Modular de Formación Profesional. Dichos catálogos quedaron regulados mediante el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, en el que se establece, asimismo, su estructura y el procedimiento para su elaboración y actualización.

El Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales sirve para posibilitar la integración de las ofertas de formación profesional, así como para establecer ofertas formativas adaptadas a colectivos con necesidades específicas y promover la formación a lo largo de la vida, adecuándolas a las demandas del sistema productivo, y facilitando la movilidad de los trabajadores, así como la unidad del mercado de trabajo. Asimismo permite el establecimiento del procedimiento de evaluación, reconocimiento y acreditación de las competencias profesionales, cualquiera que hubiera sido su forma de adquisición, facilita a los interesados información y orientación sobre las oportunidades de formación para el empleo, y promueve la mejora de la calidad del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional, y, en definitiva, favorece la inversión pública y privada en la cualificación de los ciudadanos mediante un proceso de formación permanente.

Mediante el Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, se establecieron las primeras 97 cualificaciones profesionales que se incluyeron en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporaron al Catálogo Modular de Formación Profesional. Por este real decreto se establecen 65 nuevas cualificaciones profesionales con

su formación asociada, avanzando así en la construcción del instrumento fundamental del Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional.

Las cualificaciones profesionales que se incluyen en los anexos de este real decreto con su formación asociada han sido elaboradas, del mismo modo que las establecidas por el citado Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el Instituto Nacional de las Cualificaciones mediante la metodología aprobada en el seno del Consejo General de Formación Profesional, en cuya aplicación se ha contado con la participación y colaboración de las Comunidades Autónomas y demás Administraciones Públicas competentes, así como con los agentes sociales y económicos, y con los sectores productivos.

Con la elaboración de las cualificaciones profesionales que se establecen en este real decreto, se han identificado y perfeccionado unidades de competencia, así como sus módulos formativos asociados, que son comunes a algunos de los contenidos en cualificaciones del precitado Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por lo que procede actualizar su contenido sustituyendo en determinados anexos, unidades de competencia y sus correspondientes módulos formativos, por los que se aprueban en este real decreto.

Este real decreto ha sido informado por el Consejo General de Formación Profesional y por el Consejo Escolar del Estado, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 9 del Real Decreto 1128/2003 de 5 de septiembre, así como por el Consejo Superior de Deportes, de acuerdo a lo dispuesto en el Real Decreto 2195/2004, de 25 de noviembre.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Educación y Ciencia y de Trabajo y Asuntos Sociales, y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 16 de septiembre de 2005.

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación

Este real decreto tiene por objeto establecer determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, regulado por el Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre, y sus correspondientes módulos formativos, que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional. Dichas cualificaciones y su formación asociada correspondiente tienen validez y son de aplicación en todo el territorio nacional y no constituyen una regulación del ejercicio profesional.

Artículo 2. Cualificaciones profesionales que se establecen

Las cualificaciones profesionales que se establecen son las que a continuación se relacionan, ordenadas por familias profesionales y niveles de cualificación, cuyas especificaciones se describen en los anexos que se indican, con numeración correlativa a las ya establecidas en los 97 anexos del Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero:

Familia Profesional Agraria

Producción intensiva de rumiantes. Nivel 2	Anexo XCVIII
Producción avícola y cunícula intensiva. Nivel 2	Anexo XCIX

Familia Profesional Marítimo Pesquera

Engorde de moluscos bivalvos. Nivel 2	Anexo C
Producción en criadero de acuicultura. Nivel 2	Anexo CI
Organización de lonjas. Nivel 3	Anexo CII

Familia Profesional Industrias Alimentarias

Fabricación de conservas vegetales. Nivel 2	Anexo CIII
Carnicería y elaboración de productos cárnicos. Nivel 2	Anexo CIV
Elaboración de azúcar. Nivel 2	Anexo CV
Elaboración de leches de consumo y productos lácteos. Nivel 2	Anexo CVI
Pastelería y confitería. Nivel 2	Anexo CVII
Elaboración de cerveza. Nivel 2	Anexo CVIII
Pescadería y elaboración de productos de la pesca y acuicultura. Nivel 2	Anexo CIX

Familia Profesional Química

Operaciones en instalaciones de energía y de servicios auxiliares. Nivel 2	Anexo CX
Operaciones de acondicionado de productos farmacéuticos y afines. Nivel 2	Anexo CXI
Operaciones de transformación de caucho. Nivel 2	Anexo CXII
Operaciones de transformación de polímeros termoplásticos. Nivel 2	Anexo CXIII
Operaciones de transformación de polímeros termoestables y sus compuestos. Nivel 2	Anexo CXIV
Organización y control del acondicionado de productos farmacéuticos y afines. Nivel 3	Anexo CXV
Organización y control de la fabricación de productos farmacéuticos y afines. Nivel 3	Anexo CXVI
Análisis químico. Nivel 3	Anexo CXVII

Familia Profesional Imagen Personal

Servicios auxiliares de estética. Nivel 1	Anexo CXXVIII
Peluquería. Nivel 2	Anexo CXXIX
Servicios estéticos de higiene, depilación y maquillaje. Nivel 2	Anexo CXX
Cuidados estéticos de manos y pies. Nivel 2	Anexo CXXI

Familia Profesional Sanidad

Atención sanitaria a múltiples víctimas y catástrofes. Nivel 2	Anexo CXXII
Farmacia. Nivel 2	Anexo CXXIII
Laboratorio de análisis clínicos. Nivel 3	Anexo CXXIV
Anatomía patológica y citología. Nivel 3	Anexo CXXV
Audioprótesis. Nivel 3	Anexo CXXVI
Radioterapia. Nivel 3	Anexo CXXVII
Ortoprotésica. Nivel 3	Anexo CXXVIII

Familia Profesional Seguridad y Medio Ambiente

Extinción de incendios y salvamento. Nivel 2	Anexo CXXIX
Guarderío rural y marítimo. Nivel 2	Anexo CXXX
Prevención de riesgos laborales. Nivel 3	Anexo CXXXI

Familia Profesional Industrias Extractivas

Sondeos. Nivel 2	Anexo CXXXII
Excavación subterránea con explosivos. Nivel 2	Anexo CXXXIII
Tratamiento y beneficio de minerales, rocas y otros materiales. Nivel 2	Anexo CXXXIV
Extracción de la piedra natural. Nivel 2	Anexo CXXXV

Familia Profesional Textil, Confección y Piel

Operaciones auxiliares de tapizado de mobiliario y mural. Nivel 1	Anexo CXXXVI
Operaciones auxiliares de procesos textiles. Nivel 1	Anexo CXXXVII

MAP102_3

Organización
de lonjas

Operaciones auxiliares de lavandería industrial y de proximidad. Nivel 1 ..	Anexo CXXXVIII
Reparación de calzado y marroquinería. Nivel 1	Anexo CXXXIX
Corte, montado y acabado en peletería. Nivel 2	Anexo CXL
Ribera y curtición de pieles. Nivel 2	Anexo CXLI
Acabados de confección. Nivel 2	Anexo CXLII
Montado y acabado de calzado y marroquinería. Nivel 2	Anexo CXLIII
Diseño técnico de tejidos de punto. Nivel 3	Anexo CXLIV
Diseño técnico de tejidos de calada. Nivel 3	Anexo CXLV
Gestión de la producción y calidad de tejeduría de punto. Nivel 3	Anexo CXLVI
Gestión de la producción y calidad en ennoblecimiento textil. Nivel 3	Anexo CXLVII
Gestión de la producción y calidad de hilatura, telas no tejidas y tejeduría de calada. Nivel 3	Anexo CXLVIII
Gestión de producción y calidad en confección, calzado y marroquinería. Nivel 3	Anexo CXLIX
Diseño técnico de productos de confección, calzado y marroquinería. Nivel 3	Anexo CL

Familia Profesional Artes Gráficas

Impresión digital. Nivel 2	Anexo CLI
----------------------------------	-----------

Familia Profesional Informática y Comunicaciones

Gestión de sistemas informáticos. Nivel 3	Anexo CLII
Seguridad informática. Nivel 3	Anexo CLIII
Desarrollo de aplicaciones con tecnologías web. Nivel 3	Anexo CLIV
Programación en lenguajes estructurados de aplicaciones de gestión. Nivel 3	Anexo CLV
Administración de servicios de Internet. Nivel 3	Anexo CLVI

Familia Profesional Administración y Gestión

Gestión financiera. Nivel 3	Anexo CLVII
-----------------------------------	-------------

Familia Profesional Comercio y Marketing

Implantación y animación de espacios comerciales. Nivel 3	Anexo CLVIII
---	--------------

Familia Profesional Actividades Físicas y Deportivas

Guía por itinerarios de baja y media montaña. Nivel 2	Anexo CLIX
Guía por itinerarios en bicicleta. Nivel 2	Anexo CLX
Guía en aguas bravas. Nivel 2	Anexo CLXI
Acondicionamiento físico en grupo con soporte musical. Nivel 3	Anexo CLXII

Disposición adicional única. Actualización.

Atendiendo a la evolución de las necesidades del sistema productivo y a las posibles demandas sociales, en lo que respecta a las cualificaciones establecidas en este real decreto, se procederá a una actualización del contenido de los anexos cuando sea necesario, siendo en todo caso antes de transcurrido el plazo de cinco años desde la publicación de este real decreto.

Disposición final primera. *Actualización de determinados anexos del Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, por el que establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo Modular de Formación Profesional.*

De conformidad con la disposición adicional única del citado Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero, se procede a la actualización de las cualificaciones profesionales cuyas especificaciones

están contenidas en los anexos II, XII, XXIV, XXV, LXXII, LXXIX, XCVI y XCVII al citado real decreto, mediante la sustitución de las unidades de competencia que se indican, y de sus módulos formativos asociados, por los que, con idéntico código, se contienen en las cualificaciones profesionales que se establecen en este real decreto:

Uno. Se modifica la cualificación profesional establecida como anexo II, "Producción porcina intensiva", sustituyendo, respectivamente, la unidad de competencia "UC0006_2 Manejar y mantener las instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera", así como el módulo formativo asociado "MF0006_2 Instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera (específicos de la cualificación)", por la "UC0006_2: Montar y mantener las instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera" y por el "MF0006_2: Instalaciones, maquinaria y equipos de la explotación ganadera", ambos del anexo XCVIII de este real decreto.

Dos. Se modifica la cualificación profesional establecida como anexo XII "Quesería", sustituyendo, respectivamente, la unidad de competencia "UC0027_2 Realizar y conducir las operaciones de recepción, y tratamientos previos de la leche y de otras materias primas", así como el módulo formativo asociado "MF0027_2 Recepción y tratamientos de la leche", por la "UC0027_2 Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas" y por el "MF0027_2: Recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche ambos del Anexo CVI de este real decreto.

Tres. Se modifica la cualificación profesional del anexo XXIV "Maquillaje integral", sustituyendo, respectivamente, la unidad de competencia "UC0065_2 Mejorar la armonía del rostro con estilos de maquillaje social", así como el módulo formativo asociado "MF0065_2 Maquillaje social", por la "UC0065_2 Mejorar la armonía del rostro con estilos de maquillaje social" y por el "MF0065_2 Maquillaje social", ambos del anexo CXX de este real decreto.

Cuatro. Se modifica la cualificación profesional del anexo XXV "Transporte sanitario", sustituyendo, respectivamente, la unidad de competencia "UC0072_2 Aplicar técnicas de apoyo psicológico y social al paciente y sus familiares", así como el módulo formativo asociado "MF0072_2 Técnicas de apoyo psicológico y social al paciente y sus familiares", por la "UC0072_2 Aplicar técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis" y por el "MF0072_2 Técnicas de apoyo psicológico y social en situaciones de crisis", ambos del anexo CXXII de este real decreto.

Cinco. Se modifica la cualificación profesional del anexo LXXII "Impresión en offset", sustituyendo, respectivamente, la unidad de competencia "UC0200_2 Operar en el proceso gráfico en condiciones de seguridad, calidad y productividad", así como el módulo formativo asociado "MF0200_2 Procesos en Artes Gráficas", por la "UC0200_2 Operar en el proceso gráfico en condiciones de seguridad, calidad y productividad" y por el "MF0200_2 Procesos en Artes Gráficas", ambos del anexo CLI de este real decreto.

Seis. Se modifica la cualificación profesional del anexo LXXIX "Administración de bases de datos", sustituyendo, respectivamente, la unidad de competencia "UC0223_3 Configurar y explotar sistemas informáticos", así como el módulo formativo asociado "MF0223_3 Sistemas operativos y aplicaciones informáticas", por la "UC0223_3 Configurar y explotar sistemas informáticos" y por el "MF0223_3 Sistemas operativos y aplicaciones informáticas", ambos del anexo CLV de este real decreto.

Siete. Se modifica la cualificación profesional del anexo XCVI "Socorrismo en instalaciones acuáticas", sustituyendo, respectivamente, la unidad de competencia "UC0272_2 Asistir

como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia”, así como el módulo formativo asociado “MF0272_2: Primeros auxilios”, por la “UC0272_2 Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia” y por el “MF0272_2: Primeros auxilios”, ambos del anexo CLIX de este real decreto.

Ocho. Se modifica la cualificación profesional del anexo XCVII “Acondicionamiento físico en sala de entrenamiento polivalente”, sustituyendo, respectivamente, la unidad de competencia “UC0272_2 Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia”, así como el módulo formativo asociado “MF0272_2 Primeros auxilios”, por la “UC0272_2 Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia” y por el “MF0272_2 Primeros auxilios”, ambos del anexo CLIX de este real decreto.

Disposición final segunda. Título competencial

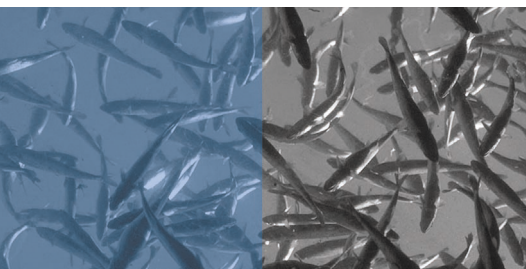
Este real decreto se dicta en virtud de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1. 1.ª y 30.ª de la Constitución y al amparo del apartado 2 de la disposición final primera de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las cualificaciones y de la formación profesional y de la habilitación que confieren al Gobierno el artículo 7.2 y la disposición final tercera de la citada ley orgánica, así como el artículo 9.1 del Real Decreto 1128/2003, de 5 de septiembre.

Disposición final tercera. Habilitación para el desarrollo normativo

Se autoriza a los Ministros de Educación y Ciencia y de Trabajo y Asuntos Sociales a dictar las normas de desarrollo de este real decreto en el ámbito de sus respectivas competencias.

Disposición final cuarta. Entrada en vigor

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el *Boletín Oficial del Estado*.



Familia Profesional Marítimo-Pesquera

Organización de lonjas

Nivel: 3

Código: MAP102_3

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 vigente.

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 por cuenta ajena en lonjas de carácter público o privado, grandes, medianas y pequeñas, o en otros establecimientos de recepción, exposición y/o primera venta de productos pesqueros.

Sectores productivos

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

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

- Encargado de lonja.
- Supervisor de almacenes 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).

MAP102_3

Organización
de lonjas

UNIDADES DE COMPETENCIA

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

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 vigente

CR1.1 Las estancias de trabajo se revisan periódicamente asegurando su ajuste a la normativa vigente.

CR1.2 El estado higiénico de las zonas de descarga y del local o locales donde se recepciona, manipula y subasta el producto, se controla y comprueba, siguiendo el plan preestablecido.

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 Los desagües se comprueba que están limpios y cumplen su misión de impedir 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 legislación vigente y plan preestablecido, almacenando los productos de limpieza en lugares diferentes a los de manipulación y subasta el producto.

CR2.2 El funcionamiento y las condiciones higiénico-sanitario de las cámaras de mantenimiento del producto se controlan de forma adecuada.

CR2.3 Los sistemas de suministro de agua y de hielo se verifica que cumplen la normativa que les afecta y se mantienen en buen funcionamiento de uso.

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 y minimizar 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 su forma, material y estado higiénico para contener el producto, 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 La vigilancia del sistema informatizado de trabajo se verifica que garantiza 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 vigente 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 vigente 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 correcto estado de uso y ajustados a la normativa que les afecta. El estado higiénico-sanitario de los manipuladores cumple las normas legalmente establecidas. Turnos de trabajo adecuadamente organizados. El suministro de hielo se ha realizado de forma efectiva. Partes de mantenimiento, partes de incidencias y estadillos de limpieza debidamente 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

MAP102_3

Organización
de lonjas

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 diferentes 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

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 una vigilancia y control adecuados.

CR1.2 El libro de Documentos de Transporte se cubre con los datos requeridos y se custodia según protocolo establecido.

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

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, 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 establecida 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 estadio de desarrollo de los individuos desembarcados se realiza siguiendo las instrucciones recibidas de forma que se garantice su adecuación a la normativa vigente.

Contexto profesional

Medios de producción

Libro de Documentos de Transporte. Libro de registro del producto. Parte de estado de zona de extracción marisquera. Estadillos de reconocimiento de frescura. Legislación de 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

El producto que entra en lonja cumple la normativa vigente en cuanto a tallas, procedencia, estado de desarrollo, forma y época de captura, conservación y almacenamiento. El estado de frescura del pescado y marisco recepcionado es apto para consumo humano. Las muestras destinadas a análisis, tanto por los inspectores correspondientes como por el departamento de control de calidad, han sido tomadas y procesadas de la forma adecuada. El libro de registro del producto y los partes de incidencia se ha cubierto de la forma prevista y se han tramitado y/o archivado correctamente.

Información utilizada o generada

Libro de documentos de transporte, libro de registro del producto. Legislación relativa a las tallas mínimas, vedas u otros impedimentos para la comercialización del producto (hembras ovadas, paros biológicos...), de todas las especies que se recepcionen. Baremos de reconocimiento de frescura.

Partes de incidencias. Instrucciones sobre la toma de muestras destinadas a análisis de control sanitario y/o de calidad.

MAP102_3

Organización
de lonjas

UNIDAD DE COMPETENCIA 3

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

Nivel: 3

Código: UC0290_3

Realizaciones Profesionales y Criterios de Realización

- RP1: Efectuar las operaciones necesarias para supervisar la correcta 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 adecuada.
- CR1.3** La verificación del correcto desarrollo de las tareas de descarga y la correcta 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 adecuados.
- CR1.5** Los partes relativos a cualquier incidencia durante la recepción y exposición se cumplimentan correctamente y se tramitan de la forma oportuna.
- RP2: Efectuar las operaciones necesarias para supervisar la correcta 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 establecidas y al plan previamente diseñado.
- CR2.3** Los partes relativos a cualquier incidencia durante la clasificación se cubren correctamente y se tramitan de la forma oportuna.
- 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 vigente.
- CR3.3** Las medidas de control del etiquetado con o sin distintivo de calidad aseguran que se cumplen 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...; hielo, manguera, agua dulce y salada. Carretillas manuales y eléctricas, traspalleta 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

El atraque y descarga se han efectuado de la manera prevista. El producto ha sido clasificado, expuesto y etiquetado de la forma conveniente.

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 distintos equipos y maquinaria. Partes de mantenimiento e incidencias. "Reglamento de atraques".

MAP102_3

Organización
de lonjas

MÓDULOS FORMATIVOS

MÓDULO FORMATIVO 1

Gestión de lonjas

Nivel: 3

Código: MF0288_3

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

Duración: 150 horas

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 vigente y/o plan de calidad preestablecido**
- CE1.1** Describir la normativa vigente, 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, vigente 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.
- C2: Controlar la ejecución del método de higienización de las instalaciones, equipos y manipuladores, y la utilización de los productos adecuados para garantizar la buena conservación del producto**
- CE2.1** Describir los principios del sistema APPCC de acuerdo con la normativa vigente.
- 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 casos prácticos de limpieza de instalaciones y/o equipos:
- Identificar los útiles y productos necesarios.
 - 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 caso práctico:

- 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 distintos documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios

CE4.1 Identificar los documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios para cumplir la normativa 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 casos prácticos de aparición de incidencias:

- Describir los trámites para cubrir y gestionar los documentos apropiados.

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

C1 respecto a CE1.3, verificación del buen estado de las instalaciones y equipos, teniendo en cuenta las instalaciones y equipos que se encuentran en las lonjas.

C3 respecto a CE3.3, organización de las actividades de los trabajadores propios de una lonja durante el proceso de recepción, clasificación, etiquetado y exposición, así como de la limpieza.

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.
- Habituarse 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

Lonjas y centros de expedición en origen

Normativa aplicable al control de la primera venta de los productos pesqueros.

Seguridad e higiene respecto a instalaciones y equipos

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

Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca:

- Sistemas de autocontrol basados en APPCC.
- Peligros en los alimentos. Riesgos asociados. Medidas preventivas.
- Principales enfermedades vehiculadas por los alimentos.
- Factores contribuyentes en la aparición de enfermedades y medidas de prevención.
- Prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos.

MAP102_3

Organización
de lonjas

- Legislación alimentaria aplicable.
- Relación de las medidas higiénicas personales y de las instalaciones con el aumento de la vida útil del pescado.
- Técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y envases que estén en contacto con las materias primas.
- Productos de limpieza: características, propiedades, riesgos, modo de uso, tiempo de actuación.

Prevención de riesgos laborales

Precauciones generales durante la realización de las actividades en lonja.
Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Requisitos básicos del contexto formativo

Espacios e instalaciones

- Aula polivalente de 2 m² por alumno.
- Laboratorio de pesca de 60 m².

Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos relacionados con la supervisión de las instalaciones, equipos y personal de lonjas, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - **Formación académica** de licenciado y de otras de igual nivel relacionadas con este 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: Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico-sanitario

Duración: 180 horas

Capacidades y Criterios de Evaluación

- C1: Cumplimentar 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.

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

CE1.3 En casos prácticos 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, y que los documentos quedan 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 vigente respecto a la comercialización y categorías de frescura y calibrado de los productos pesqueros.

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

CE2.4 En casos prácticos 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.
- Cumplimentar 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 casos prácticos 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, tramitación de los documentos de control de trazabilidad de los productos pesqueros recepcionados.

C2 respecto a CE2.4, identificación de estado de frescura y determinación de tallas.

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.

MAP102_3

Organización
de lonjas

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

Contenidos

Seguridad e higiene

Normas aplicables 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.

Parásitos de interés en pescados y mariscos.

Biología de las especies más comunes

Identificación y diferenciación de las especies más comunes.

Regulación del esfuerzo pesquero: tallas mínimas, vedas, paros programados.

Conservación de productos pesqueros

Características y cualidades de los envases que contienen alimentos.

Propiedades y características de calidad de pescados y mariscos. Factores que afectan a la calidad.

Causas de descomposición de pescados y mariscos.

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

Métodos de conservación:

- El hielo. Acondicionamiento en hielo. Utilización higiénica del hielo.
- Agua de mar refrigerada y enfriada.
- Hielo líquido.
- Congelación.
- Estiba de crustáceos. Mantenimiento en viveros.

Requisitos básicos del contexto formativo

Espacios e instalaciones

- Aula polivalente de 2 m² por alumno.
- Laboratorio de pesca de 60 m².

Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con el control de trazabilidad, estado higiénico-sanitario y talla de productos pesqueros recepcionados en lonja, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - **Formación académica** de licenciado y de otras de igual nivel relacionadas con este 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: Supervisar la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto en lonja

Duración: 150 horas

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 vigente y/o el plan de calidad correspondiente, cumplimentando correctamente los partes de incidencias

CE1.1 Explicar el sistema de organización de atraques y descargas para que ésta se efectúe de forma eficaz y con premura.

CE1.2 Identificar los medios materiales para llevar a cabo la descarga de los productos y su transporte.

CE1.3 Describir la normativa vigente respecto a las condiciones higiénico-sanitarias de manipulación y normas de comercialización de los productos pesqueros, que aseguren la conservación de los mismos.

CE1.4 Identificar y cumplimentar los partes de incidencias según la normativa y/o plan de calidad.

C2: Reconocer las características físicas y de cumplimentación que la normativa 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 vigente, respecto a la identificación de los productos de la pesca frescos y congelados, necesaria, para cumplimentar su etiquetado.

CE2.2 Identificar, cumplimentar y tramitar los partes de incidencias según la normativa y/o plan de calidad.

CE2.3 En casos prácticos de etiquetado de un lote de productos pesqueros:

- Utilizar las etiquetas adecuadas
- Controlar el funcionamiento de los equipos de etiquetado.
- Cubrir los partes de incidencias si es necesario.

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

C1 respecto a CE1.1, coordinación de los atraques y descargas y las tareas de apoyo logístico correspondientes.

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

Seguridad e higiene

Normas sanitarias aplicables a la producción y comercialización de los productos pesqueros.
Higiene alimentaria para manipuladores de productos de la pesca.
Normas de identificación de los productos de la pesca frescos y congelados.
Manipulación adecuada de los residuos de productos pesqueros.

Manipulación de pescados y mariscos

Manipulación de los productos pesqueros: recepción, lavado, clasificación, pesaje, almacenamiento.
Equipos de desembarque, manipulación y cámaras de conservación de productos pesqueros: manejo y funcionamiento; detección de averías.

Requisitos básicos del contexto formativo

Espacios e instalaciones

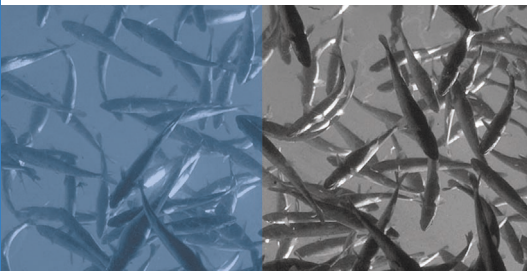
- Aula polivalente de 2 m² por alumno.
- Laboratorio de pesca de 60 m².

Perfil profesional del formador

1. Dominio de los conocimientos y técnicas relacionados con la supervisión de la recepción, clasificación, etiquetado y exposición del producto recepcionado en lonja, que se acreditará mediante una de las formas siguientes:
 - **Formación académica** de licenciado y de otras de igual nivel relacionadas con este 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.







Glosario

Catálogo Modular de Formación Profesional

Conjunto de módulos formativos asociados a las diferentes unidades de competencia de las cualificaciones profesionales. Proporciona un referente común para la integración de las ofertas de formación profesional que permita la capitalización y el fomento del aprendizaje a lo largo de la vida.

Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales

Es el instrumento del Sistema Nacional de las Cualificaciones y Formación Profesional que ordena las cualificaciones profesionales, susceptibles del reconocimiento y acreditación, identificadas en el sistema productivo en función de las competencias apropiadas para el ejercicio profesional.

Competencia general

Describe de forma abreviada el cometido y funciones esenciales del profesional.

Competencia profesional

Conjunto de conocimientos y capacidades que permiten el ejercicio de la actividad profesional conforme a las exigencias de la producción y el empleo.

Contexto profesional

Describe, con carácter orientador, los medios de producción, productos y resultados del trabajo, información utilizada o generada y cuantos elementos de análoga naturaleza se consideren necesarios para enmarcar la realización profesional.

Criterios de Realización (CR)

Expresan el nivel aceptable de la realización profesional que satisface los objetivos de las organizaciones productivas y constituye una guía para la evaluación de la competencia profesional.

Cualificación profesional

Conjunto de competencias profesionales con significación para el empleo que pueden ser adquiridas mediante formación modular u otros tipos de formación, así como a través de la experiencia laboral.

Entorno profesional

Indica, con carácter orientador, el ámbito profesional, los sectores productivos y las ocupaciones o puestos de trabajo relacionados.

Especificaciones de la formación

Se expresarán a través de las capacidades y sus correspondientes criterios de evaluación, así como los contenidos que permitan alcanzar dichas capacidades. Se identificarán, además, aquellas capacidades cuya adquisición deba ser, en su caso, completada en un entorno real de trabajo. Constarán también los requisitos básicos del contexto de la formación, para que ésta sea de calidad.

Familia profesional

Conjunto de cualificaciones en las que se estructura el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, atendiendo a criterios de afinidad de la competencia profesional.

Módulo formativo

El bloque coherente de formación asociado a cada una de las unidades de competencia que configuran la cualificación. Constituye la unidad mínima de formación profesional acreditable para establecer las enseñanzas conducentes a la obtención de los Títulos de Formación Profesional y los Certificados de Profesionalidad.

Niveles de cualificación profesional

Son los que se establecen atendiendo a la competencia profesional requerida por las actividades productivas con arreglo a criterios de conocimientos, iniciativa, autonomía, responsabilidad y complejidad. Los niveles se definen de uno a cinco, siendo el uno el más básico y el cinco el que exige mayor grado de cualificación del trabajador.

Realizaciones Profesionales (RP)

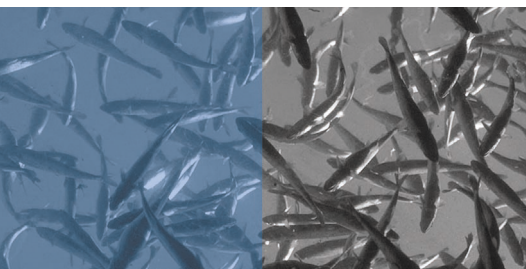
Elementos de la competencia que establecen el comportamiento esperado de la persona, en forma de consecuencias o resultados de las actividades que realiza.

Sistema Nacional de Cualificaciones y Formación Profesional

Conjunto de instrumentos y acciones necesarios para promover y desarrollar la integración de las ofertas de la formación profesional, a través del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, así como la evaluación y acreditación de las correspondientes competencias profesionales, de forma que se favorezca el desarrollo profesional y social de las personas y se cubran las necesidades del sistema productivo.

Unidad de competencia

El agregado mínimo de competencias profesionales, susceptible de reconocimiento y acreditación parcial, a los efectos previstos en el artículo 8.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.



ANEXO I

Grupo de trabajo de la Familia Profesional

Responsables del grupo de trabajo

Jefa de Grupo: Ana Ferreiroa Dobarro
Secretario Técnico: Emilio Cadaveira Cid
Coordinadora Metodológica: Virginia Casado Marcos

Expertos tecnológicos

Arranchado (planificación y organización): Severino Alfonso Gestoso Lago
 Centro de trabajo: Instituto Politécnico Marítimo del Atlántico. Vigo. Pontevedra
 Organización proponente: Pesca Galicia - Arpega. A Coruña

Navegación: Andrés Manuel Díaz Martínez
 Centro de trabajo: SERVICEL, S.A.
 Organización proponente: Confederación de Empresarios de Galicia (CEG)

Extracción de la pesca: Juan Pedro Moreno Ramírez
 Centro de trabajo: CC.OO. Federación de Comunicación y Transporte-Mar. Cádiz
 Organización proponente: Secretaría Confederal de Formación y Cultura de CC.OO.

Procesado del producto de la pesca: Gonzalo Ojea Rodríguez
 Centro de trabajo: ANFACO-CECOPESCA. Pontevedra
 Organización proponente: ANFACO-CECOPESCA

Cultivo de peces y cultivo de crustáceos: José Benito Peleteiro Alonso
 Centro de trabajo: Instituto Español de Oceanografía. Vigo. Pontevedra
 Organización proponente: Ministerio de Ciencia y Tecnología. Madrid

Cultivo de moluscos: Antonio Fernández García
 Centro de trabajo: OPP-20. Criadero de moluscos de Punta de Quilma. Isla de Arosa. Pontevedra
 Organización proponente: Secretaría Ejecutiva de la Comisión Ejecutiva Confederal UGT

Buceo y trabajos subacuáticos: Enrique González Figueroa
 Centro de trabajo: IGAFa. Instituto Gallego Formación en Acuicultura. Isla de Arosa. Pontevedra
 Organización proponente: Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos. Xunta Galicia

Transversal: José Luis González Serrano
 Centro de trabajo: Secretaría General de Pesca Marítima. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid

MAP102_3

Organización
de lonjas

Organización proponente: Dirección General de Desarrollo Rural. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid

Transversal: Aránzazu Almudena Morala del Campo

Centro de trabajo: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección Gral. de Desarrollo Rural. Madrid

Organización proponente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Secretaría General de Pesca Marítima. Madrid

Transversal: Luis Antonio García Martínez

Centro de trabajo: Ministerio de Defensa. Escuela de Especialidades Fundamentales de La Estación Naval de A Graña. El Ferrol. A Coruña

Organización proponente: Ministerio de Defensa. Dirección de Enseñanza Naval. Madrid

Expertos formativos

Navegación e instalaciones marinas: Álvaro Gómez Cons

Centro de trabajo: Instituto Politécnico Marítimo Pesquero del Atlántico. Vigo. Pontevedra.

Organización proponente: Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos. Xunta de Galicia

Máquinas, servicios y producción: Alberto Villa Berasategui

Centro de trabajo: Dirección General de la Marina Mercante. Capitanía Marítima de Santander

Organización proponente: Ministerio de Fomento. Madrid

Pesca marítima: Isaac Cuervo Casal

Centro de trabajo: Instituto Social de la Marina. Asturias

Organización proponente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid

Instalaciones y equipos de cría y cultivo: José Luis Rodríguez Villanueva

Centro de trabajo: IGAFSA. Instituto Gallego Formación en Acuicultura. Isla de Arosa. Pontevedra

Organización proponente: Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos. Xunta de Galicia

Procesos de cultivo acuícola: Patricia Rebordea Cigarrán

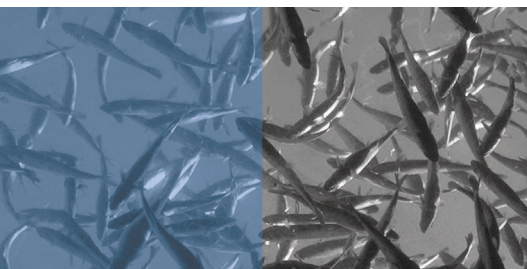
Centro de trabajo: TRAGSA. Santiago de Compostela. A Coruña

Organización proponente: Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos. Xunta de Galicia

Buceo y trabajos subacuáticos: Amparo Simón Gómez

Centro de trabajo: IGAFSA. Instituto Gallego Formación Acuicultura. Pontevedra

Organización proponente: Consejería de Pesca y Asuntos Marítimos. Xunta de Galicia



ANEXO II

Organizaciones que han realizado observaciones en el contraste externo de la cualificación

Confederación de Empresarios de Galicia. CEG

Organización de Productores de Pesca de Altura de Ondarroa (O.P.P.A.O.) (CEOE)

Delegación de IFES Galicia. Unión General de Trabajadores (UGT)

FCT Sector de Mar. Comisiones Obreras (CC.OO.)

Comisiones Obreras (CC.OO.) Málaga

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Estructuras y Mercados Pesqueros - Secretaría General de Pesca Marítima

Consellería de Pesca y Asuntos Marítimos. Dirección General de Innovación y Desarrollo Pesquero-Instituto Politécnico Marítimo-Pesquero del Atlántico. Xunta de Galicia



