

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	COORDINACIÓN DE LAS OPERACIONES DE DESCARGA	Duración	80
		Específica	
Código	UF0826		
Familia profesional	MARÍTIMO PESQUERA		
Área Profesional	Pesca y navegación		
Certificado de profesionalidad	Organización de lonjas	Nivel	3
Módulo formativo	Almacenamiento y exposición de productos en lonja	Duración	130
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Supervisión de las operaciones de etiquetado	Duración	50

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1 Y RP2 de la UC0290_3

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Coordinar los atraques y descargas y su correspondiente apoyo logístico, verificando que las condiciones higiénico sanitarias y de prevención de riesgos laborales aplicadas son las exigidas por la normativa vigente y/o el plan de calidad correspondiente,

CE1.1 Enumerar la documentación que debe disponer el armador de un buque pesquero para solicitar una descarga y los trámites.

CE1.2 Explicar el sistema de organización de atraques y descargas teniendo en cuenta espacio, cantidad y especie, para que ésta se efectúe de forma eficaz y con premura.

CE1.3 Identificar los medios materiales apropiados para llevar a cabo la descarga de los productos y su transporte, a fin de evitar daños innecesarios al producto.

C2: Describir las condiciones de comercialización de los productos pesqueros, teniendo en cuenta la conservación de los mismos y cumplimentando los partes de incidencias.

CE1.4 Identificar 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.

CE1.5 Explicar las condiciones de refrigeración del producto en todas sus fases hasta el momento de la subasta, que minimicen los daños al mismo.

CE1.6 Identificar y cumplimentar los partes de incidencias según la normativa y/o plan de calidad

Contenidos:

1.- Normativa relativa a la descarga y manipulación de los productos pesqueros.

- Normas higiénico-sanitarias aplicables a la descarga y manipulación de los productos pesqueros. En caso contrario así está bien.
- Normas de identificación y tratamiento de los productos de la pesca frescos y congelados.
- Tratamiento adecuado de los residuos de productos pesqueros.

2.- Aplicación de técnicas de manipulación de pescados y mariscos.

- Manipulación de los productos pesqueros.
 - Recepción.
 - Lavado.
 - Clasificación.
 - Pesaje.
 - Almacenamiento.
 - Exposición.
 - Subasta.

3.- Procedimientos de descarga de los productos pesqueros.

- Solicitudes de descarga.
 - Carné de usuario.
 - Permiso de atraque.
 - Lista de atraques.
 - Planificación de atraques y posiciones en lonja.
- Medios para operaciones de descarga.

- Maquinillas.
- Jarcia de labor.
- Envases autorizados limpios e higienizados.
- Palés.
- Mangueras para agua de mar higienizada.
- Hielo de recubrimiento.
- Elevadores y transpalés.
- Contenedores de residuos.
- Vestimenta de los manipuladores.

4.- Controles de las temperaturas.

- Adicción de hielo en todos los productos.
- Instrucciones de control de temperatura en lonja.
- Calibrado de equipos de medición.
- Medición diaria de temperaturas.

5.- Gestión del Plan de Calidad.

- Control e Inspección Estructural y de Instalaciones.
- Control e Inspección del Producto.
- Control del Personal Manipulador.
- Detección de desviaciones en instalaciones, equipos o hábitos del personal que manipula los productos pesqueros..

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Organización de lonjas.