

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PREPARACIÓN Y DESARROLLO DE LOS PROCESOS PESQUEROS EN LAS ACTIVIDADES DE BAJURA	DURACIÓN	90
		Específica	
Código	UF1641		
Familia profesional	MARÍTIMO PESQUERA		
Área Profesional	Pesca y navegación		
Certificado de profesionalidad	OPERACIONES EN TRANSPORTE MARÍTIMO Y PESCA DE BAJURA	Nivel	2
Módulo formativo	Extracción, manipulación y conservación de la pesca	Duración	150
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Actuación y medidas para una pesca responsable		60

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP1, con la RP2 y con la RP3.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación:

C1: Explicar las preparaciones de los diferentes equipos de pesca y la manera de realizar las posibles reparaciones de los mismos, a fin de que la actividad pueda realizarse sin riesgos y en las mejores condiciones.

CE1.1 Distinguir los distintos elementos del equipo de pesca a utilizar, indicando el montaje que corresponda teniendo en cuenta las características del buque, la especie a capturar, el tipo de fondo y las condiciones meteorológicas

CE1.2 Especificar el tratamiento que debe darse a una avería detectada y evaluada en un equipo de pesca, a fin de conseguir que este recupere las condiciones iniciales.

CE1.3 Ante un supuesto de un equipo de pesca recientemente utilizado, explicar las deficiencias del mismo y la manera de corregirlas.

C2: Explicar la organización de las maniobras de largado y virado del equipo de pesca, teniendo en cuenta las características y elementos de la cubierta, las ayudas electrónicas, el sistema extractivo a emplear y las variables meteorológicas del momento.

CE2.1 Describir los procedimientos de prueba y manejo de maquinillas, haladores, pastecas y jarcia auxiliar utilizados en las maniobras de largado y virado del equipo de pesca, para que estas puedan realizarse con seguridad y en el mínimo de tiempo.

CE2.2 Enumerar las informaciones que se pueden obtener de los diferentes equipos electrónicos de a bordo respecto a la pesca, detallando su aplicación a la hora de elegir el lugar y momento de las maniobras de largada y virada.

CE2.3 Detallar los trabajos a realizar por cada miembro de la tripulación durante las maniobras de largado y virado, evaluando los posibles riesgos a que están sometidos atendiendo a las características de la cubierta, equipo de pesca a utilizar y condiciones meteorológicas.

C3: Especificar las operaciones de elaboración y conservación a realizar con las capturas, indicando las condiciones higiénico-sanitarias en las que deben realizarse para garantizar la salubridad del producto.

CE3.1 Explicar las operaciones de limpieza y desinfección a llevar a cabo en cubierta, parque de pesca, neveras y/o bodegas, para garantizar la salubridad de las mismas antes de comenzar la carga y manipulación de las capturas.

CE3.2 Describir los procedimientos empleados para la introducción de las capturas a bordo, teniendo en cuenta el sistema extractivo y las características del buque, de forma que se evite al máximo el deterioro de las especies.

CE3.3 Detallar los procedimientos de trabajo a emplear en el descabazado, eviscerado, lavado, clasificado y estiba de las capturas, teniendo en cuenta la normativa higiénico-sanitaria que corresponda en cada momento y de manera que permita una adecuada presentación posterior del producto en el mercado.

CE3.4 Ante un supuesto de clasificación y preparación de las capturas, distribuir las mismas por peso y tamaño, así como explicar su preparación en cajas para su posterior introducción en la nevera.

Contenidos:

1. Equipos de pesca para bajura. Montaje y reparaciones

- Planos: interpretación; símbolos y abreviaturas; escalas.
- Materiales: hilos; cabos; alambres; cables; otros elementos usados en la construcción de artes, aparejos y útiles.
- Útiles de trabajo: agujas; navajas; alicates; pasadores.
- Técnicas de trabajo con los equipos de pesca:
 - Costuras.
 - Nudos.
 - Mallas.
 - Cortes.
 - Identificación de averías.
 - Reparación de averías.
- Montaje de equipos de pesca:
 - Nomenclatura de sus partes.
 - Forma de trabajo.
 - Uniones y pruebas.
 - Mantenimiento.
 - Conservación.

2. Maniobras de pesca de bajura

- Maquinillas y elementos auxiliares:
 - Pruebas de maquinillas, haladores y carretes: embragues y desembragues. Avances y retrocesos. Frenos y tensiones.
- Pastecas y jarcia de auxiliar:
 - Clasificación.
 - Utilización según equipo de pesca.
 - Mantenimiento y reposición.
- Equipos electrónicos:
 - Sondas.
 - Sonar.
 - Controles de equipos de pesca.
- Equipos electrónicos:
 - Tipos.
 - Manejo.
 - Interferencias.
 - Aplicación práctica.
 - Estudio comparativo de "marcas" y resultados.
- Largado y virado en los diferentes sistemas de pesca:
 - Sistema de arrastre: posición en cubierta. Puertas y cables.
 - Sistema de cerco: posición en cubierta. Arte, estiba y virada.
- Trincaje y destrincaje de la embarcación auxiliar.
 - Sistema de palangre: posición en cubierta. Aparejos. Carnadas.
 - Seguridad y prevención de riesgos en la maniobras de pesca: equipo de protección individual y normativa de prevención de riesgos laborales.

3. Manipulación de las capturas de pesca de bajura

- Limpieza y desinfección: elementos, útiles y productos.
- Paños de almacenamiento.
 - Precauciones.
 - Situación.
- Introducción a bordo de las capturas de la pesca:
- Aparejos y útiles de maniobra.
- Características y utilización de cada uno de ellos.
- Procedimientos de trabajo: descabezado, eviscerado, clasificación y empaque de las capturas.
- Equipos e instalaciones de manipulación de las capturas de la pesca:
- Maquinas:
 - Descabezadoras.
 - Cortadoras.
- Medios de conservación de las capturas: hielo. Características del hielo.

– Condiciones sanitarias exigibles en la manipulación de las capturas.

Apartado C: **REQUISITOS Y CONDICIONES**

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- 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.