



Orden EFP/.../2021, de .. de .., por la que se modifica parcialmente un certificado de profesionalidad de la familia profesional Marítimo pesquera, recogido en el Repertorio Nacional de Certificados de Profesionalidad, establecido por el Real Decreto 718/2011, de 20 de mayo.

La Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional establece en el artículo 7.3 que los Ministerios de Educación y de Trabajo e Inmigración adecuarán, respectivamente, los módulos de los títulos de formación profesional y de los certificados de profesionalidad a las modificaciones de aspectos puntuales de las cualificaciones y unidades de competencia recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, aprobadas estas, conjuntamente por los titulares de ambos ministerios, previa consulta al Consejo General de la Formación Profesional.

El Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad, define la estructura y contenido de los certificados de profesionalidad, a partir del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales y de las directrices fijadas por la Unión Europea, y en su artículo 7.1 se refiere a la elaboración y actualización de los certificados de profesionalidad, que serán aprobados por real decreto. Así mismo, en el apartado 7.3, se establece que siempre que se modifiquen o actualicen las cualificaciones profesionales o unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones incluidas en certificados de profesionalidad, se procederá a la revisión y actualización de los mismos.

Por su parte, el Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, por el que se establecen los aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales para cuya modificación, procedimiento de aprobación y efectos es de aplicación el artículo 7.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional, en su artículo 2, bajo el epígrafe “Modificaciones de aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales y unidades de competencia”, establece que con carácter general, se entiende por modificaciones de aspectos puntuales de cualificaciones y unidades de competencia recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, aquellas que no impliquen la ampliación o reducción de la competencia general recogida en la cualificación profesional y/o aquellas que no modifiquen las funciones o los procesos productivos o de prestación de servicios que definen el conjunto de competencias profesionales establecidas en las unidades de competencia.

Asimismo, en este Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, se establece el procedimiento de aprobación de las cualificaciones profesionales, a fin de agilizar la actualización de los títulos de formación profesional y los certificados de profesionalidad, a las necesidades de la economía y, por tanto, del mercado laboral y, en concreto, en su artículo 5, establece que los Ministerios de Educación, Cultura y Deporte, y de Empleo



y Seguridad Social adecuarán, respectivamente, los módulos de los títulos de formación profesional y de los certificados de profesionalidad a las modificaciones de aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales y unidades de competencia

Por tanto, el Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, en desarrollo del artículo 7.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, establece un procedimiento de actualización simplificado y más ágil a través de órdenes ministeriales, tanto de las cualificaciones profesionales como de los títulos de Formación Profesional y de los certificados de profesionalidad, distinto al procedimiento previsto en el Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, en los supuestos de las modificaciones de aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales y unidades de competencia.

El artículo 1 del Real Decreto 498/2020, de 28 de abril, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Educación y Formación Profesional establece que el Ministerio de Educación y Formación Profesional es el Departamento de la Administración General del Estado encargado de la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia educativa y de formación profesional del sistema educativo y para el empleo en los términos previstos en dicho real decreto. Y en particular, en su artículo 5 establece que a la Secretaría General de Formación Profesional le corresponde el establecimiento y actualización de los títulos de formación profesional, cursos de especialización y certificados de profesionalidad. Por tanto, en base a esta regulación las referencias recogidas en las normas señaladas anteriormente al Ministerio de Empleo y Seguridad Social (actualmente Ministerio de Trabajo y Economía Social) han de entenderse referidas al Ministerio de Educación y Formación Profesional.

Por todo ello, en los supuestos en que en aplicación del Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, se apruebe una orden conjunta del Ministro de la Presidencia incluyendo modificaciones de aspectos puntuales correspondientes a una o varias cualificaciones profesionales, se procederá también por orden del Ministerio de Educación y Formación Profesional a la actualización de los correspondientes certificados de profesionalidad en base a la citada orden conjunta.

La Orden PRE/1613/2015, de 23 de julio, actualiza cinco cualificaciones profesionales de la familia profesional Marítimo Pesquera, recogidas en el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales, establecidas por Real Decreto 295/2004, de 20 de febrero y Real Decreto 1087/2005, de 16 de septiembre.

Así, en aplicación de la normativa anteriormente mencionada, en la presente orden se modifica parcialmente, por sustitución completa de sus anexos, un certificado de profesionalidad de la familia profesional Marítimo pesquera del área profesional de Pesca y navegación establecidos en el anexo de esta orden.



30/09/2021

Esta orden se ajusta a los principios de buena regulación contenidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que la misma persigue un interés general al facilitar el carácter integrado y la adecuación entre la formación profesional y el mercado laboral, así como la formación a lo largo de la vida, la movilidad de los trabajadores y la unidad del mercado laboral. Asimismo, cumple estrictamente el mandato establecido en el artículo 129 de la ley, no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos.

De conformidad con lo previsto en el artículo 26.6 de la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, se ha publicado el texto en el portal web correspondiente, con el objeto de dar audiencia a los ciudadanos afectados y recabar cuantas aportaciones adicionales puedan hacerse por otras personas o entidades.

Asimismo, han sido consultadas las comunidades autónomas, han emitido informe el Consejo General de la Formación Profesional, el Consejo General del Sistema Nacional de Empleo y ha sido informada la Conferencia Sectorial de Empleo y Asuntos Laborales.

En su virtud, dispongo:

Artículo 1. *Objeto y ámbito de aplicación.*

Esta orden ministerial tiene por objeto modificar parcialmente un certificado de profesionalidad de la familia profesional Marítimo pesquera en aplicación del artículo 7.3 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad y del artículo 5 del Real Decreto 817/2014, de 26 de septiembre, por el que se establecen los aspectos puntuales de las cualificaciones profesionales para cuya modificación, procedimiento de aprobación y efectos es de aplicación el artículo 7.3 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, de las Cualificaciones y de la Formación Profesional.

Los certificados de profesionalidad regulados por esta orden tienen carácter oficial y validez en todo el territorio nacional sin constituir regulación del ejercicio profesional.

Artículo 2. *Modificación parcial de un certificado de profesionalidad de la familia profesional Marítimo pesquera, establecido en el Real Decreto 718/2011, de 20 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad de la familia profesional Marítimo pesquera que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.*



Se modifica parcialmente el certificado de profesionalidad MAPN0209 Organización de lonjas por MAPN0209_3 Organización de lonjas establecido como anexo I.

Disposición transitoria primera. *Ejecución de la formación de los certificados de profesionalidad modificados parcialmente.*

1. La formación correspondiente al certificado de profesionalidad modificado parcialmente en esta orden ministerial que se ejecute a partir de la entrada en vigor del mismo, se ajustará a lo establecido en el citado certificado modificado.

2. Los centros y entidades de formación acreditados en el certificado de profesionalidad objeto de modificación parcial, tendrán también que actualizar sus condiciones de acreditación en los registros de los servicios públicos de empleo en los que fueron acreditados.

3. Los programas de formación y acciones formativas que estén aprobados o autorizados por resolución de la administración competente a la fecha de entrada en vigor de esta orden ministerial, y que incluyan formación dirigida a la obtención del certificado de profesionalidad que aquí se modifica parcialmente, se ejecutarán en las condiciones aprobadas o autorizadas.

Lo indicado en el párrafo anterior también es de aplicación a los programas y acciones formativas relativas al certificado que aquí se modifica, cuya ejecución ya hubiera comenzado y que se complete después de la entrada en vigor de esta orden ministerial.

Disposición transitoria segunda. *Expedición de los certificados de profesionalidad modificados parcialmente.*

1. Para la expedición del certificado de profesionalidad modificado parcialmente se aplicará lo establecido en el artículo 16 y en la disposición transitoria primera del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, por el que se regulan los certificados de profesionalidad.

2. Los participantes de los programas de formación y acciones formativas que se indican en el punto 3 de la disposición transitoria primera y que hayan superado con evaluación positiva dicha formación, podrán solicitar el certificado de profesionalidad o acreditación parcial acumulable vinculado a la misma, según sea el caso.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Esta orden se dicta en virtud de las competencias que se atribuyen al Estado en el artículo 149.1, 1ª, 7ª y 30ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva para la regulación de las condiciones básicas que garanticen la



30/09/2021

igualdad de todos los españoles en el ejercicio de los derechos y en el cumplimiento de los deberes constitucionales; la legislación laboral sin perjuicio de su ejecución por los órganos de las comunidades autónomas; y la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de títulos académicos y profesionales y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

Disposición final segunda. *Facultades de aplicación y desarrollo*

Se faculta a la persona titular de la Secretaría General de Formación Profesional a adoptar las disposiciones sean necesarias para la aplicación de esta orden.

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

La presente orden entrará en vigor a los tres meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Madrid, de de 2021.– La Ministra de Educación y Formación Profesional,

María del Pilar Alegría Continente

ANEXO

IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Denominación: ORGANIZACIÓN DE LONJAS

Código: MAPN0209_3

Familia profesional: Marítimo-pesquera

Área profesional: Pesca y Navegación

Nivel de cualificación profesional: 3

Cualificación profesional de referencia:

MAP102_3 Organización de lonjas (Orden PRE/1613/2015 de 3 de agosto de 2015)

Relación de unidades de competencia que configuran el certificado de profesionalidad:

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.

Competencia general:

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

Entorno Profesional:

Ámbito profesional:

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

Sectores productivos:

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

Ocupaciones y puestos de trabajo relacionados:

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

Encargados de lonja

Supervisores de almacenes de productos pesqueros

Muestreadores de lonjas

Encargados de recepción de planta de productos pesqueros

Duración de la formación asociada: 490 horas

Relación de módulos formativos y de unidades formativas:

MF0288_3: Gestión de lonjas (130 horas)

- UF0822: Condiciones higiénico sanitarias de locales, instalaciones, equipos máquinas y materiales (60 horas)
- UF0823: Organización y normativa higiénico sanitaria del personal y manipulación de los productos pesqueros. (40 horas)
- UF2988: Prevención de riesgos laborales. (30 horas)

MF0289_3: Control de Productos en lonja. (150 horas)

- UF0824: Recepción y trazabilidad de productos pesqueros. (80 horas)



- UF0825: Verificación de condiciones legales e higiénico-sanitarias de productos pesqueros. (70 horas)
- MF0290_3: Almacenamiento y exposición de productos en lonja. (90 horas)
- MFPCT0168: Módulo de formación práctica en centros de trabajo de Organización de lonjas (120 horas)

Vinculación con capacitaciones profesionales

La superación de la UF2988 *Prevención de riesgos laborales*, incluida en el MF0288_3 *Gestión de lonjas* del presente certificado de profesionalidad, capacita para el desempeño de las actividades profesionales equivalentes a las que se precisan para el nivel básico en prevención de riesgos laborales, establecidas en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

1. PERFIL PROFESIONAL DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Unidad de competencia 1

Denominación: 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 instalaciones, equipos y personal de lonja para asegurar su adecuación a la normativa higiénico-sanitaria.

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

CR1.2 El estado higiénico de las zonas de descarga y del local o locales donde se 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 realiza la clasificación, exposición y subasta se verifica para mantener el producto en las mejores condiciones de conservación.

CR1.4 La iluminación de los locales donde se realiza la manipulación y venta del producto se revisa para garantizar la realización de las tareas, evitando sobrecalentamientos indeseados del producto.

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

CR1.6 La ausencia de insectos y roedores en los locales de manipulación, almacenamiento y venta, se controla con los planes establecidos al efecto y siguiendo la correspondiente normativa.

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



CR2.1 El estado higiénico de todas las instalaciones se comprueba y su limpieza se organiza y efectúa conforme a la normativa aplicable y plan preestablecido, almacenando los productos de limpieza en lugares diferentes a los de manipulación y subasta del producto.

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

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

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

RP3: Participar en la organización y realizar la vigilancia de los equipos y materiales de trabajo para asegurar su estado y funcionamiento, minimizando la contaminación del producto.

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

CR3.2 Las cajas y/o demás recipientes se revisan y vigilan para que en función de su forma, material y estado higiénico se ajusten al producto según protocolos establecidos, almacenándose y gestionándose en la forma prevista.

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

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

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

RP4: Participar en la organización y llevar a cabo la vigilancia de las condiciones higiénico-sanitarias de los manipuladores para su adecuación a la normativa aplicable y con el fin de minimizar la contaminación del producto.

CR4.1 La indumentaria utilizada por los manipuladores, así como el estado higiénico-sanitario de los mismos se vigila para verificar que cumplen con la legislación aplicable y con 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 del plan de limpieza. Termómetros, higrómetros, cámaras frigoríficas. Partes de mantenimiento y reparación. Partes de incidencias. Botas de agua, ropa de trabajo, guantes, gorros. Cuadros de distribución de turnos y tareas. Material y productos de limpieza.

Productos y resultados

Locales, instalaciones, equipos, materiales y utensilios de trabajo en estado de uso y ajustados a la normativa que les afecta. Condiciones higiénico-sanitarias aplicadas por el personal manipulador. Turnos de trabajo organizados. Suministro de hielo. Partes de



mantenimiento, partes de incidencias y estadillos de limpieza cumplimentados, tramitados y/o archivados.

Información utilizada o generada

Plan de control de calidad. Instrucciones del encargado del plan de calidad. Plan de limpieza, de desinsectación y de desratización. Normativa higiénico-sanitaria del manipulador de productos pesqueros. Normativa referente a los requisitos que deben reunir los locales, instalaciones, equipos y utensilios destinados a productos pesqueros. Partes de mantenimiento, estadillos de limpieza, partes de incidencias, partes de control de cebos. Instrucciones de uso de equipos y maquinaria y de los productos de limpieza.

Unidad de competencia 2

Denominación: 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 vigilancia y control.

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

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

RP2: Intervenir en la organización y controlar el estado higiénico-sanitario y la adecuación de las tallas de los productos para garantizar su aptitud para el consumo.

CR2.1 La presentación y condiciones de mantenimiento y conservación del producto, antes de la descarga, se comprueba que son las marcadas por la legislación y, en su caso, por el plan de calidad.

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

CR2.3 La preparación de muestras del producto que deban ser enviadas a otros centros de control sanitario se efectúa siguiendo la normativa aplicable para evitar la alteración del mismo.

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

CR3.1 La vigilancia sobre el producto desembarcado se realiza según las instrucciones recibidas de forma que quede garantizada la aptitud del mismo para el consumo humano.

CR3.2 La comprobación del estado de frescura y tallas del producto se realiza según el plan previsto de forma que se garantice su adecuación a la legislación vigente.



CR3.3 La comprobación sobre el estado de desarrollo de los individuos desembarcados se realiza siguiendo las instrucciones recibidas de forma que se garantice su adecuación a la normativa aplicable.

Contexto profesional

Medios de producción

Libro de documentos de transporte. Libro de registro del producto. Parte de estado de zona de extracción marisquera. Estadillos de reconocimiento de frescura. Normativa aplicable en cuanto a la toma y conservación de muestras de interés sanitario. Plan de control de calidad. Instrucciones del encargado del control de calidad. Partes de incidencias. Partes de mantenimiento y conservación del producto durante el transporte.

Productos y resultados

Cumplimiento de la normativa aplicable en cuanto al producto que entra en lonja. Frescura del pescado y marisco recibido en lonja. Muestras destinadas a análisis tomadas y procesadas. Libro de registro del producto y partes de incidencia cubiertos, tramitados y/o archivados.

Información utilizada o generada

Libro de documentos de transporte, libro de registro del producto. Normativa aplicable relativa a las tallas mínimas, vedas u otros impedimentos para la comercialización del producto (hembras ovadas, paros biológicos, etc.), 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.

Unidad de competencia 3

Denominación: 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 para supervisar la recepción, clasificación, exposición y venta 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 pesquero se realizan siguiendo un plan preestablecido.

CR1.2 Las labores de apoyo logístico durante la descarga se vigilan de la manera establecida.

CR1.3 La verificación del desarrollo de las tareas de descarga y la manipulación del producto se efectúan de forma que se minimicen los daños del mismo.

CR1.4 El producto, en caso de espera hasta ser subastado, se mantiene en las condiciones de refrigeración y almacenamiento establecidos.

CR1.5 Los partes relativos a cualquier incidencia durante la recepción y exposición se cumplimentan y se tramitan según normas internas de trabajo.

RP2: Efectuar las operaciones para supervisar la clasificación del producto cumpliendo la normativa de prevención de riesgos laborales.



30/09/2021

CR2.1 La supervisión y la clasificación por tamaños se ajusta a las disposiciones legales establecidas y al plan previamente diseñado.

CR2.2 La supervisión y la clasificación por estados de frescura se ajusta a las disposiciones normativas aplicables y al plan previamente diseñado.

CR2.3 Los partes relativos a cualquier incidencia durante la clasificación se cubren y se tramitan según normas internas de trabajo.

RP3: Llevar a cabo las tareas de supervisión para obtener un etiquetado del producto.

CR3.1 La supervisión y control de las etiquetas se efectúa para comprobar que reúnen los requisitos y características legales.

CR3.2 El funcionamiento de las máquinas etiquetadoras o la confección manual de las etiquetas se somete a control para garantizar la veracidad de los datos y su adecuación a la normativa aplicable.

CR3.3 Las medidas de control del etiquetado con o sin distintivo de calidad se garantiza que aseguran el cumplimiento de los requisitos especificados en cuanto a frescura, tamaño mínimo, arte y presentación que les corresponden.

CR3.4 Los partes relativos a cualquier incidencia durante el etiquetado se complimentan y se tramitan según instrucciones recibidas.

Contexto profesional

Medios de producción

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

Productos y resultados

Atraque y descarga. Producto clasificado, expuesto y etiquetado.

Información utilizada o generada

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

2. FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONAL

3.1. DESARROLLO MODULAR

MÓDULO FORMATIVO 1

Denominación: GESTIÓN DE LONJAS



Código: MF0288_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0288_3 Participar en la organización y realizar la vigilancia de las condiciones del local, instalaciones, equipos y personal de lonja.

Duración: 130 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS DE LOCALES, INSTALACIONES, EQUIPOS, MÁQUINAS Y MATERIALES

Código: UF0822

Duración: 60 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Detectar irregularidades en las condiciones higiénico-sanitarias de locales, que afecten al cumplimiento de la normativa aplicable y/o plan de calidad preestablecido.

CE1.1 Describir la normativa aplicable, respecto a los requisitos higiénico-sanitarios aplicables a los locales y materiales utilizados en el desembarque de productos pesqueros y en los establecimientos de manipulación y comercialización en tierra, que aseguren la preservación de los productos pesqueros.

CE1.2 Conocer y aplicar el plan de calidad de la empresa de manera que se observen las condiciones higiénico-sanitarias en todos los elementos que intervienen en la actividad de lonja.

CE1.3 Identificación de las deficiencias y resolución de las mismas, según las condiciones higiénico-sanitarias establecidas normativamente, de forma que sean las óptimas para efectuar la inspección sanitaria.

CE1.4 En un supuesto práctico de detección de irregularidades en la lonja, revisar los diferentes elementos de locales e instalaciones:

- Zonas de trabajo y materiales.
- Instalaciones de ventilación, refrigeración, iluminación, temperatura.
- Sistemas de destrucción de residuos.

C2: Controlar la ejecución del método de higienización de las instalaciones, equipos y manipuladores, y la utilización de los productos de limpieza, según la normativa aplicable.

CE2.1 Describir los principios del sistema APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos) de acuerdo con la normativa aplicable.

CE2.2 Aplicar las medidas de prevención para evitar la aparición de enfermedades originadas por contaminación u otros factores relacionados con las condiciones higiénico-sanitarias.

CE2.3 Verificar la vigencia y aplicación de los planes de desinfección, desratización y desinsectación, según los protocolos indicados.

CE2.4 Aplicar las técnicas de limpieza y desinfección de instalaciones y equipos, según las normas establecidas y las instrucciones de uso.

CE2.5 Almacenar los productos de limpieza en los lugares indicados normativamente, asegurando la correcta utilización de los mismos.



30/09/2021

C3: Verificar el funcionamiento y mantener en estado óptimo de conservación las máquinas, equipos y dotaciones de la lonja, según la normativa aplicable y las instrucciones de uso.

CE3.1 Identificar los diferentes elementos que configuran los equipos y dotaciones de una lonja, reconociendo su funcionamiento y comprobando la correcta certificación de las mismas.

CE3.2 Verificar las condiciones de limpieza y desinfección de las máquinas y equipos, según se establece en la normativa correspondiente.

CE3.3 Detectar las irregularidades y resolver las posibles incidencias detectadas aplicando el protocolo establecido para que las máquinas y dotaciones se encuentren en perfecto estado de limpieza y conservación.

CE3.4 Utilizar la maquinaria de modo responsable, evitando daños a las personas y las instalaciones, según la normativa aplicable.

CE3.5 Control de los materiales y objetos de lonja para que estos sean suficientes y cumplan con los requisitos y especificaciones establecidas.

C4: Cumplimentar y tramitar los documentos de mantenimiento, incidencias y partes higiénico-sanitarios, según el protocolo establecido.

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

CE4.2 Verificar que la documentación correspondiente se tramita adecuadamente, mediante las autorizaciones y acreditaciones necesarias, y a la administración competente a la que se dirige.

CE4.3 Archivar y registrar toda la documentación relativa a la gestión del mantenimiento de las condiciones higiénico - sanitarias de establecimientos y sus instalaciones.

CE4.4 Comprobar la operatividad de los sistemas informáticos de gestión para garantizar la correcta realización de la actividad de lonja.

Contenidos

1. Verificación de los requisitos de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos autorizados.

- Servicio de vigilancia de organización de lonjas. Organización y competencias.
- Aplicación de la normativa vigente relativa a locales e instalaciones.
- Identificación de las diferentes zonas de trabajo en una lonja:
 - . Zona de descarga o desembarque y recepción del producto pesquero.
 - . Salas de manipulación, preparación y transformación de los productos pesqueros.
 - . Zonas de almacenamiento y transporte.
 - . Zonas comunes: Vestuarios, aseos y zonas de lavado y desinfección de manos.
- Tipos y características de los materiales utilizados en pavimentos, cubiertas, paramentos verticales, puertas y otros elementos constructivos de la lonja.
- Condiciones de ventilación, climatización y refrigeración. Dispositivos de extracción.
- Condiciones de iluminación.
- Temperatura de los locales, instalaciones y maquinaria.
- Suministro y control de agua y hielo:
 - . Instalaciones, conducciones y tomas.
 - . Condiciones del agua potable de consumo público.
 - . Usos de agua potable y no potable.
- Estado de los desagües. Dispositivo de agua residual.
- Equipamiento para la gestión de residuos:



- . Sistemas de destrucción, transformación o almacenamiento de residuos.
 - . Contenedores especiales estancos.
- 2. Gestión y supervisión de la limpieza de máquinas, equipos y materiales utilizados en la lonja**
- Aplicación del Plan de control de calidad.
 - Sistemas de autocontrol basados en Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
 - Enfermedades y riesgos para la salud:
 - . Factores que contribuyen a su aparición.
 - . Medidas de prevención.
 - Planes de desinfección, desratización y desinsectación:
 - . Proceso de desinfección.
 - . Productos y precauciones de uso.
 - Proceso de limpieza: Productos y útiles. Características:
 - . Autoridad competente en la autorización de productos detergentes, desinfectantes y sustancias similares.
 - . Toxicidad de los productos de limpieza. Riesgos.
 - Frecuencia de la limpieza y desinfección. Recomendaciones y Buenas prácticas.
 - Almacenamiento de productos, materiales y equipos de limpieza y desinfección.
- 3. Mantenimiento de máquinas, equipos y dotaciones de la lonja**
- Máquinas, equipos y materiales. Caracterización. Instrucciones de uso.
 - Comprobación, certificación y puesta a punto de equipos y maquinaria:
 - . Atmósferas de manipulación de alimentos.
 - . Cámaras frigoríficas e isotérmicas. Su refrigeración.
 - . Dispositivos de máquinas transportadoras.
 - . Sistemas de drenaje.
 - Materiales y objetos de lonja Provisión, conservación y control:
 - . Requisitos generales y especiales.
 - . Medidas específicas.
 - . Estado de cajas, etiquetas, envases y recipientes.
- 4. Gestión de la documentación relacionada con las condiciones higiénico sanitarias y mantenimiento de locales y dotaciones**
- Número de Registro Sanitario. Solicitud, tramitación y mantenimiento.
 - Autorización de lonja. Administración competente.
 - Acreditación productos de limpieza y desinfección.
 - Solicitudes de autorización para nuevos materiales: trámites, dictamen, autorización.
 - Cumplimentación y tramitación de la documentación
 - . Partes de incidencias.
 - . Partes o informes de mantenimiento.
 - . Estadillos de limpieza.
 - . Otros.
 - Utilización del software específico para la gestión de las actividades de lonja.

UNIDAD FORMATIVA 2



Denominación: ORGANIZACIÓN Y NORMATIVA HIGIÉNICO SANITARIA DEL PERSONAL Y DE LA MANIPULACIÓN DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS.

Código: UF0823

Duración: 40 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1 Supervisar las condiciones higiénico-sanitarias que ha de reunir el personal de lonja, según lo establecido en la normativa vigente.

CE1.1 Describir la normativa aplicable respecto a los manipuladores de alimentos, para minimizar la contaminación de los productos.

CE1.2. Cumplir las normas básicas de limpieza e higiene relativas al aseo personal y a la ropa de trabajo, según la normativa aplicable.

CE1.3 Adquirir hábitos higiénico-sanitarios en el desarrollo de la actividad (lavado frecuente de manos, vendaje de heridas, entre otros) con el fin de evitar contaminaciones y la aparición de enfermedades derivadas de las mismas.

C2 Comprobar que la manipulación de los productos de la pesca se realiza correctamente para mantener en estado óptimo sus condiciones higiénico-sanitarias, según lo establecido normativamente y en el plan de calidad.

CE2.1 Identificar la normativa aplicable sobre higiene alimentaria en la manipulación de los productos de la pesca, así como la relativa al tratamiento de los residuos resultantes.

CE2.2 Determinar las actuaciones necesarias para la correcta manipulación de los productos de la pesca evitando el deterioro de los mismos y la aparición de enfermedades.

CE2.3 Verificar la aplicación de buenas prácticas en la manipulación de los productos y en el tratamiento de los residuos generados, según lo establecido normativamente y en el plan de calidad.

C3: Organizar, distribuir y asignar tareas al personal manipulador de productos pesqueros de la lonja.

CE3.1 Identificar los procesos en los que interviene personal, dentro de la actividad de la lonja, para el desarrollo de sus actividades.

CE3.2 Describir las funciones que ha de desarrollar el personal manipulador de forma que se garantice la óptima distribución de las cargas de trabajo para el desarrollo continuo de la actividad de la lonja

CE3.3 Utilizar las aplicaciones informáticas para la gestión en la organización de las tareas y actividades del personal de lonja.

Contenidos

1. Condiciones higiénico-sanitaria del personal de lonja

- Aplicación de la normativa higiénico-sanitaria vigente relativa al personal de lonja.
- Hábitos higiénicos del personal manipulador:
 - . El aseo personal.
 - . Las manos como principal vehículo de gérmenes. Lavado y heridas.
 - . Otras precauciones físicas (boca, nariz, oídos, pelo).
 - . Indumentaria de trabajo.
- Salud de los manipuladores.



2. Manipulación de los productos de la pesca en lonja

- Aplicación de la normativa vigente higiénico-sanitaria relativa a la manipulación de alimentos.
- Protocolos de actuación en la manipulación de alimentos:
 - . Preparación previa de las zonas de manipulación.
 - . Prevención de la contaminación de los productos pesqueros en las distintas fases de la manipulación.
 - . Causas de descomposición de los productos pesqueros.
 - . Minimización del deterioro del producto en la manipulación.
- Peligros en los productos de la pesca:
 - . Biológicos.
 - . Químicos.
 - . Físicos.
- Principales intoxicaciones alimentarias por la manipulación incorrecta de los productos. Riesgos asociados.
- Tratamiento y gestión de residuos:
 - . Sólidos y líquidos.
 - . Orgánicos e inorgánicos.
- Plan de Calidad y aplicación de buenas prácticas.

3. Organización de la actividad del personal de lonja

- Descripción de los procesos:
 - . Recepción.
 - . Clasificación, acondicionamiento.
 - . Exposición y Venta.
 - . Transporte interior.
 - . Mantenimiento.
 - . Calidad.
- Establecimiento de las funciones del personal manipulador. Distribución de las cargas de trabajo.
- Gestión informatizada de los RR.HH. Organización de turnos, asignación de tareas, resolución de conflictos.

UNIDAD FORMATIVA 3

Denominación: PREVENCIÓN DE RIESGOS Y SEGURIDAD LABORAL

Código: UF2988

Duración: 30 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Determinar las medidas de prevención y de seguridad, relacionadas con la manipulación de las instalaciones y equipos, contenidas en los planes de seguridad de las empresas del sector.

CE1.1 Especificar la normativa de prevención y seguridad relacionada con los riesgos derivados de la manipulación de instalaciones y equipos.

CE1.2 Identificar y evaluar los factores de riesgo y riesgos asociados.



30/09/2021

CE1.3 Identificar los requerimientos de protección medioambiental derivados de las actuaciones con productos contaminantes.

CE1.4 Describir los requerimientos de las áreas de trabajo y los procedimientos para su preparación, determinando los riesgos laborales específicos correspondientes y sus medidas correctoras.

CE1.5 Definir los derechos y deberes, del empleado y de la empresa, en materia de prevención y seguridad.

CE1.6 Identificar los elementos básicos de la gestión de la prevención de riesgos.

C2: Aplicar el plan de prevención de riesgos laborales atendiendo a las medidas de prevención, seguridad y protección medioambiental de la empresa.

CE2.1 Aplicar medidas preventivas y correctoras ante los riesgos detectados, incluyendo selección, conservación y correcta utilización de los equipos de protección individual y colectiva.

CE2.2 Aplicar los protocolos de actuación ante posibles emergencias:

- Identificar a las personas encargadas de tareas específicas.
- Informar de las disfunciones y de los casos peligrosos observados.
- Proceder a la evacuación de los edificios, en caso de emergencia, con arreglo a los procedimientos establecidos.

CE2.3 Adoptar las medidas sanitarias básicas, técnicas de primeros auxilios y traslado de accidentados en diferentes supuestos de accidentes.

Contenidos

1. Conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo

- El trabajo y la salud: los riesgos profesionales. Factores de riesgo.
- Daños derivados del trabajo. Los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales. Otras patologías derivadas del trabajo.
- Marco normativo básico en materia de prevención de riesgos laborales. derechos y deberes básicos en esta materia.

2. Riesgos generales y su prevención

- Riesgos ligados a las condiciones de seguridad.
- Riesgos ligados al medioambiente de trabajo.
- La carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- Sistemas elementales de control de riesgos. Protección colectiva e individual.
- Planes de emergencia y evacuación.
- El control de la salud de los trabajadores.

3. Riesgos específicos y su prevención en el sector correspondiente a la actividad de la empresa

- Caídas a distinto nivel.
- Lesiones y atropellos.
- Heridas.

4. Elementos básicos de gestión de la prevención de riesgos

- Organismos públicos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo.
- Organización del trabajo preventivo: «rutinas» básicas.
- Documentación: recogida, elaboración y archivo.

5. Primeros auxilios



MÓDULO FORMATIVO 2

Denominación: CONTROL DE PRODUCTOS EN LONJA

Código: MF0289_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0289_3. Controlar la procedencia del producto recepcionado en lonja, asegurando la trazabilidad, adecuación de las tallas y su estado higiénico sanitario.

Duración: 150 horas

UNIDAD FORMATIVA 1

Denominación: RECEPCIÓN Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS PESQUEROS

Código: UF0824

Duración: 80 horas.

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Verificar la procedencia de los productos pesqueros para asegurar su trazabilidad desde la captura hasta su comercialización, según lo establecido en la normativa vigente.

CE1.1 Identificar el origen y tipo de producto pesquero verificando la autenticidad de los datos declarados de procedencia y destino de los productos pesqueros recepcionados en lonja.

CE1.2 Aplicar el sistema de trazabilidad de forma que permita reconstruir el recorrido de los productos pesqueros a través de las diferentes etapas de la cadena: captura, manipulación y distribución.

CE1.3 Utilizar correctamente las diferentes herramientas de trazabilidad adecuándolos a los criterios establecidos normativamente.

CE1.4 Identificar los beneficios que supone la trazabilidad para la comercialización de los productos pesqueros y su repercusión en la información al consumidor.

C2 Comprobar que el etiquetado se realiza aplicando los criterios establecidos normativamente para garantizar su trazabilidad y controlando el proceso mediante el correcto funcionamiento de las máquinas etiquetadoras

CE2.1 Describir la normativa aplicable, respecto a la identificación de los productos de la pesca, vinculada al etiquetado.

CE2.2 Reconocer los diferentes elementos que incluye una etiqueta relacionándolos con la información correcta que ha de contener sobre los productos pesqueros recepcionados.

CE2.3 Cumplimentar el etiquetado del producto pesquero diferenciando la información obligatoria y la voluntaria, y adecuándolo a las características del producto a etiquetar para garantizar la calidad del mismo.

CE2.4 Controlar el correcto funcionamiento de los equipos y máquinas etiquetadoras según el manual o instrucciones de utilización.

C3: Cumplimentar y tramitar los documentos para garantizar la trazabilidad del producto recepcionado.



CE3.1 Identificar los documentos de control de procedencia y destino de los productos pesqueros, recepcionados en lonja, según la normativa aplicable.

CE3.2 Verificar que las obligaciones documentales se tramitan correctamente para asegurar la trazabilidad en la recepción de un lote de productos pesqueros.

CE3.3 Registrar la trazabilidad del producto pesquero de manera que permita realizar un seguimiento correcto de los productos a lo largo de toda la cadena.

Contenidos

1. Trazabilidad de los productos pesqueros

- Establecimiento de las áreas y zonas de captura según la normativa de aplicación.
- Especies FAO (ASFIS) Principales especies de interés comercial.
- Trazabilidad de los productos pesqueros:
 - . Concepto y necesidad de la trazabilidad.
 - . Elementos clave del sistema de trazabilidad.
 - o Requisitos de la trazabilidad.
 - o Información entrante, de la producción y salidas.
 - o Separación de lotes, mezcla y combinación.
 - o Registro, almacenamiento y recuperación de la información.
 - o Trazabilidad externa e interna.
 - . Aplicación de las herramientas de trazabilidad. Código de barras. Otros.
 - . Distribución de los productos pesqueros. Primera venta. Canales de comercialización.
 - . Identificación de los beneficios de la trazabilidad.
 - . Diferencia entre la trazabilidad y la información al consumidor.

2. Etiquetado de los productos pesqueros

- Utilización de las máquinas etiquetadoras.
- Tipos de productos a etiquetar. Transformados y No transformados.
- Datos de identificación de las etiquetas. Información obligatoria y voluntaria.
- Requisitos para los productos envasados y sin envasar.
- Descripción de las denominaciones comerciales y científicas.
- Aplicación de las exenciones, infracciones y sanciones.
- Ejemplos de etiquetado.

3. Gestión documental relacionada con el control de la calidad del producto pesquero

- Manifiestos de buque.
- Hojas de control y trazabilidad. Primera venta en lonja.
- Protocolos de verificación.
- Informes de resultados.
- Hoja de transporte.
- Transporte: guías, asientos, albaranes, certificados sanitarios, rotulaciones, etiquetado.
- Lonja: libros de registro y libros de control.
- Empresa: registro sanitario, registro administrativo y responsabilidades.

UNIDAD FORMATIVA 2

Denominación: VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES LEGALES E HIGIÉNICO-SANITARIAS DE LOS PRODUCTOS PESQUEROS



Código: UF0825

Duración: 70 horas.

Capacidades y criterios de evaluación.

C1: Comprobar que las condiciones de los productos de la pesca recepcionados en lonja se mantienen en estado óptimo de conservación y frescura, ajustándose a lo establecido en la normativa vigente y el plan de calidad.

CE1.1 Identificar la normativa relativa a especificaciones microbiológicas, bioquímicas y tolerancias en metales pesados de los productos pesqueros.

CE1.2 Reconocer las condiciones organolépticas que caracteriza la frescura y óptimo estado del producto recepcionado en la lonja para asegurar la calidad del mismo.

CE1.3 Describir los factores y causas que influyen en el deterioro y descomposición de los productos pesqueros, aplicando las medidas de prevención para prolongar su vida útil.

CE1.4 Verificar que la toma de muestras se realiza correctamente atendiendo a las características del producto, a la representatividad de la muestra y según el protocolo establecido.

C2: Verificar la aplicación correcta de técnicas y medios de conservación de productos pesqueros frescos con el fin de preservar la calidad de los mismos y ser aptos para el consumo, siguiendo las instrucciones de uso y el protocolo establecido.

CE2.1 Utilizar las máquinas y equipamientos necesarios para la conservación de los productos, manteniendo las condiciones de temperatura, así como el calibrado de cámaras frigoríficas.

CE2.2 Mantener en estado óptimo de conservación y frescura las condiciones de los productos de la pesca, aplicando las diferentes técnicas y métodos de conservación u otros componentes alimentarios.

CE2.3 Comprobar que las obligaciones documentales se gestionan correctamente y tramitando las incidencias producidas según la normativa aplicable y/o plan de calidad establecido

C3: Verificar que la clasificación de los productos pesqueros se realiza atendiendo a los criterios fijados en el protocolo incluido en el plan de calidad y aplicando lo establecido normativamente sobre calibrado y protección de las especies.

CE3.1 Identificación de la normativa aplicable respecto a la comercialización y categorías de frescura y calibrado de los productos pesqueros.

CE3.2 Aplicar los criterios de clasificación de los productos recepcionados en lonja, teniendo en cuenta las características de los mismos y la normativa aplicable en relación con el calibre de las especies.

CE3.3 Determinar los factores establecidos normativamente que influyen en la clasificación de los productos pesqueros para la protección de las especies y su comercialización.

CE3.4 Identificar las diferentes utilidades de los datos obtenidos derivados de la clasificación por tallas de los productos pesqueros.

Contenidos

1. Calidad de los productos pesqueros. Condiciones y características



- Aplicación de la normativa vigente sobre manipulación y conservación de productos de la pesca.
- Análisis organoléptico del producto. Cualidades de los productos:
 - . Frescura, Color, Piel.
 - . Olor, Ojos, Agallas.
 - . Otros.
- Factores de riesgo que afectan a la calidad de los productos pesqueros:
 - . Cadena de frío.
 - . Causas de descomposición de los productos pesqueros.
- Aplicación de las medidas de prevención del deterioro de los productos. Protección del producto.
- Plan de Toma de muestras. Protocolo de aplicación:
 - . Parásitos.
 - . Especies.
 - . Otras.

2. Aplicación de las técnicas de conservación

- Equipos de conservación. Características y utilización:
 - . Cámaras frigoríficas. Temperatura y calibrado.
- Métodos para la conservación del pescado. Técnicas de aplicación:
 - . Hielo/hielo líquido, agua de mar refrigerada y enfriada.
 - . Congelación, salazón, desecado y ahumado y conserva.
- Identificación de aditivos y contaminantes en los productos pesqueros:
 - . Aditivos alimentarios autorizados:
 - o Condiciones de uso y etiquetado.
 - o Consideraciones para su interpretación.
 - . Contaminantes:
 - o Definiciones y aplicación.
 - o Factor de transformación.
 - o Límites máximos de contaminantes.
 - o Interpretación de resultados.
- Cumplimentación de la documentación de control del producto.
- Actuaciones ante incidencias:
 - . Cumplimentación documental.
 - . Procedimiento a seguir.
 - . Certificados de incidencias.

3. Clasificación y tallaje de los productos pesqueros

- Identificación de las Áreas protegidas.
- Aplicación de la normativa sobre paros biológicos y especies protegidas, y sobre la clasificación de tallas por especies.
- Criterios de clasificación:
 - . Especie.
 - . Talla.
 - . Calidad.
 - . Artes de pesca.
- Determinación de los factores restrictivos para la comercialización de los productos pesqueros:



- . Tallas mínimas.
- . Vedas.
- . Hembras ovadas.
- . Paros biológicos.
- . Otros.
- Aplicación de las reglas de Extensión del sector pesquero. Protección de los precios.
- Utilización de los datos de tallas:
 - . Estadísticas para Investigación.
 - . Protección de recursos.

MÓDULO FORMATIVO 3

Denominación: ALMACENAMIENTO Y EXPOSICIÓN DE PRODUCTOS EN LONJA

Código: MF0290_3

Nivel de cualificación profesional: 3

Asociado a la Unidad de Competencia:

UC0290_3. Supervisar la correcta recepción, clasificación y exposición de producto en lonja.

Duración: 90 horas

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Coordinar los procedimientos de atraque y descarga, y su correspondiente apoyo logístico, verificando que las condiciones higiénico-sanitarias son las exigidas por la normativa aplicable y/o el plan de calidad correspondiente, así como la cumplimentación de los partes de incidencias.

CE1.1 Verificar que la documentación que debe disponer el buque pesquero es la correcta para solicitar una descarga y realizar los correspondientes trámites.

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

CE1.3 Describir 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

CE1.4 Aplicar la normativa relativa a las condiciones higiénico-sanitarias de manipulación y normas de comercialización de los productos pesqueros, que aseguren la conservación de los mismos.

C2: Comprobar que la exposición y venta de los productos pesqueros se realiza aplicando los criterios de organización, presentación y conservación del producto, según la normativa aplicable y siguiendo el procedimiento establecido para la subasta.

CE2.1 Verificar que las condiciones de refrigeración que se aplican sobre el producto son las óptimas para preservar su conservación hasta el momento de la subasta

CE2.2 Planificar las superficies en lonja relacionándolo con los atraques y las infraestructuras disponibles

CE2.3 Organizar la logística y el control del transporte en función de los horarios de salida del producto según los diferentes clientes y mercados geográficos

C3 Supervisar la aplicación del plan de calidad, controlando los procesos de descarga, recepción, clasificación, exposición y venta de los productos de la pesca, según la normativa de aplicación.



CE3.1 Detectar desviaciones producidas en instalaciones, equipos, tratamiento del producto y hábitos del personal manipulador, aplicando el plan de calidad establecido.

CE3.2 Cumplimentar y tramitar correctamente los partes de incidencias y la toda la documentación correspondiente, según la normativa aplicable y/o plan de calidad.

Contenidos

1. Procedimientos de atraque y descarga de los productos pesquero

- Aplicación del protocolo de atraque:
 - . Notificación de los arribos.
 - . Declaración de pesca.
- Aplicación de los protocolos de descarga:
 - . Comprobación de las condiciones de uso y limpieza de la superficie de descarga.
 - . Apoyo logístico a la descarga.
 - . Pesaje y caracterización del producto.
 - . Criterios para evitar la contaminación y daños en el producto pesquero.
 - . Control de la temperatura. Aplicación del hielo.
 - . Documentación administrativa y partes de incidencias.
- Manipulación de los equipos y medios para las operaciones de descarga:
 - . Características. Certificaciones.
 - . Censos y acreditaciones.

2. Organización y planificación del área de exposición

- Delimitación de zonas
- Asignación de espacios. Criterios de distribución.
- Lonjas especializadas.
- Señalización de "lotes": rótulos, paneles y tablillas de información.
- Envasado. Tipos y Características. Normativa de aplicación.

3. Venta de los productos pesqueros

- Concepto y tipos de subastas.
- Subasta informatizada.
- Contratos de venta.
- Presentación y condiciones de exposición del producto.

4. Gestión del plan de calidad aplicado a los productos de la pesca

- Control e inspección de las condiciones higiénico sanitarias de locales, instalaciones y dotaciones de la lonja.
- Control e inspección del producto.
- Control de las condiciones higiénico-sanitarias del personal manipulador.
- Detección de desviaciones en instalaciones, equipos o hábitos del personal en la manipulación de los productos pesqueros.

MÓDULO DE FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO DE ORGANIZACIÓN DE LONJAS

Código: MFPCT0168

Duración: 120 horas



Capacidades y criterios de evaluación

C1: Participar en las tareas de organización y vigilancia higiénico–sanitaria de las instalaciones y equipos donde se depositan y manipulan los productos de la pesca

CE1.1 Seleccionar los controles necesarios para comprobar la ventilación y climatización de las instalaciones de que se trate.

CE1.2 Intervenir en el proceso de control de la limpieza de las zonas, instalaciones y/o equipos, atendiendo a sus características.

CE1.3 Colaborar en la organización y control de las labores de recogida del material una vez terminadas las faenas de limpieza almacenando los mismos con seguridad, evitando daños a los productos alimentarios.

C2: Intervenir en las labores de organización y vigilancia de los manipuladores tras la recepción de los productos.

CE2.1 Comprobar que la ropa usada por los manipuladores cumple con las normas higiénico–sanitarias.

CE2.2 Organizar las actividades de los operarios tras la recepción del producto de manera que se minimice el deterioro de este.

CE2.3 Cumplimentar y gestionar los documentos que afecten a la indumentaria y faenas de los manipuladores.

C3: Realizar los trabajos de reconocimiento, acomodación y vigilancia de los productos recepcionados.

CE3.1 Recabar los datos necesarios para distribuir los productos en lonja teniendo en cuenta cantidades, calidades y el “Orden rotativo” a aplicar.

CE3.2 Realizar la vigilancia de la mercancía almacenada para evitar robos o daños en la misma.

CE3.3 Reconocer, cumplimentar y gestionar los documentos identificativos de los productos recepcionados.

C4: Participar en el control legal y sanitario de los productos recepcionados.

CE4.1 Determinar la talla de los ejemplares y su adecuación a la normativa.

CE4.2 Realizar la identificación de su estado de frescura.

CE4.3 Llevar a cabo la toma de muestras, teniendo en cuenta los protocolos establecidos.

C5: Utilizar las etiquetas para los productos pesqueros, según la procedencia de los productos recepcionados.

CE5.1 Identificar las etiquetas atendiendo a las particularidades del producto recepcionado.

CE5.2 Reconocer los errores que se puedan producir en las mismas

CE5.3 Vigilar la colocación de las etiquetas según la normativa vigente.

C6: Participar en los procesos de trabajo de la empresa, siguiendo las normas e instrucciones establecidas en el centro de trabajo.

CE6.1 Comportarse responsablemente tanto en las relaciones humanas como en los trabajos a realizar.

CE6.2 Respetar los procedimientos y normas del centro de trabajo.

CE6.3 Empezar con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.

CE6.4 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.



CE6.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.

CE6.6 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

Contenidos

1. Aplicación de procedimientos de limpieza

- Periodicidad de los trabajos.
- Manera de realizarlos.
- Medios técnicos y mecánicos disponibles.
- Listado del personal que ejecuta las labores.
- Fichas técnicas de los productos de limpieza.

2. Descripción de actividades de organización y vigilancia de los manipuladores

- Vestuario y útiles de trabajo.
- Prácticas de higiene adecuadas.
- Descarga y traslado de los productos.
- Transporte del producto por medios adecuados.
- Gestión de documentos.

3. Desarrollo de actividades de recepción de productos

- Gestión de atraques.
- Distribución de superficies según especies y caladeros.
- Controles documentales.
- Agentes portuarios.
- Servicio de policía portuaria del puerto pesquero.

4. Aplicación de técnicas de control legal y sanitario de los productos

- Comprobar el etiquetado que acompaña al producto.
- Controlar la idoneidad y limpieza de los envases.
- Inspección visual y/o analítica del producto.
- Puesta en práctica de la normativa que regula la toma de tallas de los peces.
- Cuidados a tener con las muestras una vez obtenidas.

5. Procedimientos de trazabilidad

- Productos de la pesca que deben cumplir con el requisito del etiquetado.
- Fases de la cadena de comercialización en las que se debe tener en cuenta el etiquetado.
- Métodos de producción y modo de presentación y/o tratamiento que se debe contemplar en las etiquetas.
- Inaplicabilidad para categorías mínimas de calibrado.
- Casos de especies pesqueras que se expongan en primera venta en envases o embalajes especiales.

6. Integración y comunicación en el centro de trabajo

- Comportamiento responsable en el centro de trabajo.
- Respeto a los procedimientos y normas del centro de trabajo.
- Interpretación y ejecución con diligencia de las instrucciones recibidas.
- Reconocimiento del proceso productivo de la organización.
- Utilización de los canales de comunicación establecidos en el centro de trabajo.
- Adecuación al ritmo de trabajo de la empresa.



- Seguimiento de las normativas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.

3.2. REQUISITOS MÍNIMOS DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTO

Espacio Formativo	Superficie m ² 15 alumnos	Superficie m ² 25 alumnos
Aula de gestión	45	60
Taller para prácticas para organización de lonjas	100	150

Espacio Formativo	M1	M2	M3
Aula de gestión	X	X	X
Taller para prácticas para organización de lonjas		X	

Espacio Formativo	Equipamiento
Aula de gestión	<ul style="list-style-type: none">- Mesa y silla para el formador- Mesas y sillas para el alumnado- Material de aula- Pizarra- PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos, cañón con proyección e Internet para el formador- PCs instalados en red e Internet con posibilidad de impresión para los alumnos Software específico para la gestión de las actividades de lonja. Programas informáticos sobre: <ul style="list-style-type: none">- Registro obligatorio de los Productos de la Pesca- Mantenimiento de instalaciones pesqueras- Censo de usuarios, para el control de PPCC y riesgos alimentarios



<p>Taller para prácticas para organización de lonjas</p>	<p>Materiales y equipos para determinar características de frescura del pescado:</p> <ul style="list-style-type: none">- pH-metro- Balanza analítica 0/300 grs (precisión 0.0001 gr)- Balanza 0/3 Kgrs – (precisión 0,2 gr)- Pesa sustancias- Varillas de vidrio- Embudos- Tijeras- Bandejas- Cuchillos- Escalpelos- Microscopio- Lupa- Linterna- Guantes <p>Materiales para el control de temperatura:</p> <ul style="list-style-type: none">- Termómetros digitales y analógicos con registro- Termómetros digitales y analógicos con lanza y/ o sonda, con registro <p>Materiales para recogida de muestras para envío a laboratorio:</p> <ul style="list-style-type: none">- Agua- Hielo- Pescado y marisco fresco (muestreo)- Pescado y marisco defectuoso (muestreo) <p>Materiales para recogida, medición, registro y transporte de muestras líquidas, sólidas e hisopos:</p> <ul style="list-style-type: none">- Lente- Pinzas- Tijeras- Matraz- Bandeja- Bisturí- Basculas- Bolsas- Nevera <p>Equipos de protección (EPIs)</p> <ul style="list-style-type: none">- Bata- Mascara- Botas impermeables- Guantes- Gafas de protección- Protectores de pelo y calzado <p>Material de limpieza para suelos y superficies</p> <p>Documentación. Normativa higiénico Sanitaria vigente sobre:</p> <ul style="list-style-type: none">- Locales, instalaciones, equipos, máquinas y materiales.- Personal manipulador.- Productos pesqueros.- Tallas mínimas, vedas.- Comercialización de los productos pesquero
--	--

No debe interpretarse que los diversos espacios formativos identificados deban diferenciarse necesariamente mediante cerramientos.

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénico sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.



30/09/2021

El número de unidades que se deben disponer de los utensilios, máquinas y herramientas que se especifican en el equipamiento de los espacios formativos, será el suficiente para un mínimo de 15 alumnos y deberá incrementarse, en su caso, para atender a número superior.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

3.3. REQUISITOS DE ACCESO DEL ALUMNADO A LA FORMACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Para acceder a la formación de los módulos formativos de este certificado de profesionalidad el alumnado deberá cumplir alguno de los siguientes requisitos:

- Título de Bachiller.
- Certificado de profesionalidad de nivel 3.
- 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 bien haber superado las correspondientes pruebas de acceso reguladas por las administraciones educativas.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener las competencias clave necesarias, de acuerdo con lo recogido en el anexo IV del real decreto 34/2008, para cursar con aprovechamiento la formación correspondiente al certificado de profesionalidad.

3.4. PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES Y TUTORES

Para poder impartir la formación correspondiente a los módulos formativos de este certificado de profesionalidad, los formadores y tutores deberán reunir los requisitos de acreditación, experiencia profesional y competencia docente según se indica a continuación.

Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional mínima requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF0288_3: Gestión de lonjas	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.	1 año	---
Mf0289_3: Control de productos en lonja	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.	1 año	---



Módulos Formativos	Acreditación requerida	Experiencia profesional mínima requerida en el ámbito de la unidad de competencia	
		Con acreditación	Sin acreditación
MF0290_3: Almacenamiento y exposición de productos en lonja	<ul style="list-style-type: none">• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el Título de Grado correspondiente u otros títulos equivalentes.	1 año	---
Competencia docente requerida <ul style="list-style-type: none">• Certificado de profesionalidad de docencia de la formación profesional para el empleo o certificado de profesionalidad de formador ocupacional.• Estarán exentas de este requisito las personas que estén en posesión de las titulaciones recogidas en el artículo 13 del Real Decreto 34/2008, de 18 de enero, así como quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en modalidad presencial, en los últimos diez años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.			

En todos los casos, el tutor del módulo de formación práctica en centros de trabajo será designado por el centro de formación entre los formadores o tutores formadores que hayan impartido los módulos formativos del certificado de profesionalidad correspondiente, y realizará sus funciones en coordinación con el tutor designado por la empresa.