I.- Datos Generales

Código	Título
EC0578	Aplicación de buenas prácticas de manejo de productos pesqueros a bordo de embarcaciones menores

Propósito del Estándar de Competencia

Servir como referente para la evaluación y certificación de las personas que se desempeñan en el manejo de productos pesqueros a bordo de embarcaciones menores con aplicación de buenas prácticas, en aguas marinas, estuarinas, ribereñas o continentales.

Asimismo, puede ser referente para el desarrollo de programas de capacitación y de formación basados en Estándares de Competencia (EC).

El presente EC se refiere únicamente a funciones para cuya realización no se requiere por disposición legal, la posesión de un título profesional. Por lo que para certificarse en este EC no deberá ser requisito el poseer dicho documento académico.

Descripción general del Estándar de Competencia

Expresa las funciones que una persona realiza, así como las habilidades, conocimientos y actitudes al aplicar buenas prácticas de manejo de productos pesqueros a bordo de embarcaciones menores, considerando el mantenimiento de condiciones de limpieza de la embarcación, el equipo y artes de pesca y aseo personal, y la realización de buenas prácticas durante la captura, separación, conservación, transporte y descarga.

El presente EC se fundamenta en criterios rectores de legalidad, competitividad, libre acceso, respeto, trabajo digno y responsabilidad social.

Nivel en el Sistema Nacional de Competencias: Dos
Desempeña actividades programadas que, en su mayoría, son rutinarias y predecibles. Depende de las instrucciones de un superior. Se coordina con compañeros de trabajo del mismo nivel jerárquico.

Comité de Gestión por Competencias que lo desarrolló
Sector Rural (Agropecuario, Pesquero, Forestal, Ambiental y de Alimentación).

Fecha de aprobación por el Comité Técnico del CONOCER:	Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:
18 de mayo de 2015	11 de junio de 2015
Periodo sugerido de revisión /actualización del EC:	
4 años	

Ocupaciones relacionadas con este EC de acuerdo con el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones (SINCO)

Grupo unitario
6211 Trabajadores en actividades pesqueras
Ocupaciones asociadas
Pescador y capturador de mariscos

Ocupaciones no contenidas en el Sistema Nacional de Clasificación de Ocupaciones y reconocidas en el Sector para este EC
Pescador en aguas estuarinas y ribereñas
Pescador en aguas continentales

Clasificación según el sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (SCIAN)

Sector:

11 Agricultura, cría y explotación de animales, aprovechamiento forestal, pesca y caza

Subsector:

114 Pesca caza y captura

Rama:

1141 Pesca

Subrama:

11411 Pesca

Clase:

114111 Pesca de camarón

114112 Pesca de túnidos

114113 Pesca de sardina y anchoveta

114119 Pesca y captura de otros peces, crustáceos, moluscos y otras especies

El presente EC, una vez publicado en el Diario Oficial de la Federación, se integrará en el Registro Nacional de Estándares de Competencia que opera el CONOCER a fin de facilitar su uso y consulta gratuita.

Organizaciones participantes en el desarrollo del Estándar de Competencia

- Instituto Nacional para el Desarrollo de Capacidades del Sector Rural, A.C. (INCA, Rural, A.C.)
- Unión de Armadores del Litoral del Océano Pacífico, A.C.
- Pesquera Carrillo, S. A. de C.V.
- Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera Pescadores de la Bahía de Baradito y Altamura, S. C. de R.L.
- El Sabinal de Rubén Ayala, Sociedad de Solidaridad Social.
- Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera Salto Chico, Sociedad Cooperativa Limitada
- Sociedad Cooperativa de Producción Pesquera, Acuícola y Turística Arroyo Chirimole S.C. de R.L. de C.V.
- Facultad de Ciencias del Mar-Universidad Autónoma de Sinaloa.
- Centro de Innovación para el Desarrollo Sustentable, S.C.
- Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.
- Reto Ambiente, S.C.

Aspectos relevantes de la evaluación

Detalles de la práctica:	• El desarrollo de la evaluación de este EC se puede realizar en situación real de trabajo o de manera simulada,
Apoyos/Requerimientos:	• Utensilios y equipo de trabajo requerido de acuerdo al tipo de producto pesquera artes de pesca, equipo de trabajo personal, documentos con la normatividad aplicable, permiso/concesión de captura, productos pesqueros, contenedores/instalaciones para almacenado del producto, hielo, de acuerdo al tipo de embarcación. • Embarcación de pesca de aguas marinas menores/ estuarinas/ribereñas/continentales.

Duración estimada de la evaluación

- 1 hora en gabinete y 2 horas 30 minutos en campo, totalizando 3 horas 30 minutos.

Referencias de Información

- “Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Diario Oficial de la Federación, 01 de Marzo de 2010.
- “Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad”, Secretaría de Salud, Agosto de 1999. México, D.F.
- “Bienes y Servicios. Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad en la Preparación de Alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos”. Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994. Diario Oficial de la Federación 01 de Abril de1996.
- “Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad en el Proceso de Alimentos, Bebidas no Alcohólicas y Alcohólicas” Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994. Diario Oficial de la Federación 24 de febrero de1996.
- Reglamento de La Ley de Pesca, Diario Oficial de la Federación, Última reforma publicada 28 de enero de 2004.

II.- Perfil del Estándar de Competencia

Estándar de Competencia

Aplicación de buenas prácticas de manejo de productos pesqueros a bordo de embarcaciones

Elemento 1 de 2

Mantener en condiciones de limpieza la embarcación, el equipo y artes de pesca y aseo personal

Elemento 2 de 2

Realizar buenas prácticas durante la captura, separación, conservación, transporte y descarga

III.- Elementos que conforman el Estándar de Competencia

Referencia	Código	Título
1 de 2	E1835	Mantener en condiciones de limpieza la embarcación, el equipo y artes de pesca y aseo personal

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. La embarcación acondicionada:
- Al inicio de las operaciones,
- Está libre de elementos tóxicos/aceites/grasas/combustibles/detergentes/solventes, y
- Está libre de residuos de pescado/lodo/arena/excremento de aves/basura.

2. Los utensilios y equipo acondicionados:
- Al inicio de las operaciones,
- Contienen todos los utensilios y equipo de trabajo requerido de acuerdo al tipo de producto pesquero,
- Incluyen combustible en depósito con tapa hermética, separado del depósito de agua, e
- Incluyen agua potable en depósito con tapa hermética.

3. Las artes de pesca acondicionadas:
- Están libres de residuos de productos/lodo/arena/excremento de aves/basura, y
- Se encuentran sin roturas.

4. El equipo de trabajo personal acondicionado:
- Al inicio de las operaciones,
- Se encuentra libre de babaza, lodo, residuos de vísceras/pescado/sangre,
- Se encuentra sin roturas,
- Contiene todo el equipo de trabajo personal requerido de acuerdo al tipo de producto pesquero, e
- Incluye botas de hule/zapatos resistentes al agua.

La persona es competente cuando demuestra las siguientes:

ACTITUDES/HÁBITOS/VALORES

1. Limpieza: La manera en que se presenta a su área de trabajo con uñas recortadas y libres de residuos, sin heridas descubiertas, lavado de las partes del cuerpo que están en contacto directo con el producto, ropa limpia, sin presentar síntomas de enfermedades infecto-contagiosas.

Referencia	Código	Título
2 de 2	E1836	Realizar buenas prácticas durante la captura y separación, conservación, transporte y descarga de productos pesqueros

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

La persona es competente cuando demuestra los siguientes:

DESEMPEÑOS

1. Captura los productos pesqueros objetivo:
- Obteniendo los productos objetivo, devolviendo al cuerpo de agua el producto que esté fuera de la talla/medida/especies permitidas por la normatividad aplicable, y
- Portando el equipo de trabajo personal requerido de acuerdo al tipo de producto pesquero.

2. Separa los productos pesqueros objetivo:
- Retirando los productos no objetivo y materiales: arena, lodo, algas, basuras, lama, escamas, sin tirar basura/residuos contaminantes al cuerpo de agua,
- Enjuagando los productos con agua clara del sistema acuático hasta dejarlos libres de aceite/elementos tóxicos/grasas/combustibles/detergentes/solventes/basura, arena, lodo, algas, lama y escamas,
- Colocando el producto en el lugar asignado dentro de la embarcación,
- Aislando los productos de combustibles/lubricantes/ detergentes/cloro/insecticidas heces de aves/basura, sin consumir alimentos, fumar, estornudar ni escupir encima de los productos.

3. Descarga los productos pesqueros objetivo:
- Trasladando el producto fuera de la embarcación con el equipo de trabajo indicado, sin maltratar el producto y sin golpearlo al manipularlo,
- Manteniendo la temperatura de conservación del producto, sin exponerlo a temperatura ambiente por períodos prolongados, según su origen: aguas marinas/estuarinas/ribereñas/continentales,
- Utilizando equipo de descarga libre de elementos tóxicos/ solventes/aceites/ grasas/combustibles/detergentes/ basura, así como libre de arena, lodo, algas, lama y escamas, y
- Depositando el producto en taras/tarimas, protegido del contacto directo con el piso/superficies/suelo.

La persona es competente cuando obtiene los siguientes:

PRODUCTOS

1. Los productos pesqueros objetivo conservados:
- Están almacenados en hielera de plástico/fibra de vidrio con tapa, libre de residuos de pescado/lodo/arena/excremento de aves/basuras, libres de componentes tóxicos, fabricados con materiales resistentes, con superficies lisas y con hielo triturado de calidad sanitaria,
- Se encuentran congelados/enhielados/protegidos de los rayos solares, según su origen: aguas marinas/estuarinas/ribereñas/continentales,
- Mantienen sus propiedades organolépticas de conservación: color, olor, sabor, frescura y textura,
- Están almacenados en forma intercalada con capas de hielo y producto,
- Permanecen en la cubierta el menor tiempo posible, máximo 2 horas, según su origen: aguas marinas/estuarinas/ribereñas/continentales,
- Mantienen una temperatura de conservación, y
- Están dispuestos en bodega de almacenamiento/transporte, sin materiales ajenos a los productos objetivos.

GLOSARIO

1. Propiedades organolépticas:	Son todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, por ejemplo su sabor, textura, olor y color.