

OTRAS PUBLICACIONES

SERIE DOCUMENTOS TÉCNICOS

- Normas de competencia del profesional técnico en administración de negocios internacionales
- Normas de competencia del profesional técnico en el sector agroindustrial
- Normas de competencia del profesional técnico en el sector productivo agropecuario
- Normas de competencia del extensionista rural en camélidos: manejo productivo de camélidos domésticos, esquilador de alpacas, maestra clasificadora de fibra de alpaca
- Normas de competencia del carpintero metálico en acero
- Normas de competencia para el sector de confecciones industriales

SERIE ESTUDIOS Y EXPERIENCIAS

- Ciudadanía y ciencias sociales: ¿Cómo abordar los estándares de aprendizaje?
- Educación emprendedora en la Educación Básica Regular
- Diez grandes ideas científicas: malla de comprensiones y reflexiones
- Calidad en educación y derroteros
- Certificando a productores de café y especies asociadas: un aporte al desarrollo con inclusión
- Demanda laboral de técnicos en el Perú y expectativas sobre la certificación de competencias
- Experiencias exitosas de certificación de competencias profesionales de técnicos en Farmacia y Enfermería
- Estándares de aprendizaje como mapas de progreso: elaboración y desafíos. El caso de Perú
- Estudio de demanda laboral de ocupaciones en las macroregiones Norte y Sur
- Estándares de aprendizaje de la matemática: articulación primaria-secundaria: orientación para las sesiones de aprendizaje, ideas para la capacitación docente, ejemplos de tareas
- Marco de referencia de los mapas de progreso de desarrollo y aprendizaje para niños menores de 6 años
- El desafío de construir calidad en las escuelas rurales del Perú: experiencia en Julcán-La Libertad

SERIE EVENTOS

- Congreso Internacional “Calidad del ejercicio profesional en el Perú: aportes de la certificación de competencias y nuevos desafíos” (compendio de exposiciones)



NORMAS DE COMPETENCIA DEL PESCADOR ARTESANAL

Las normas de competencia son estándares consensuados con los empleadores, trabajadores, operarios, técnicos y profesionales que permiten evaluar los desempeños con base en evidencias; es decir, lo que las personas deben hacer para mostrar competencia.

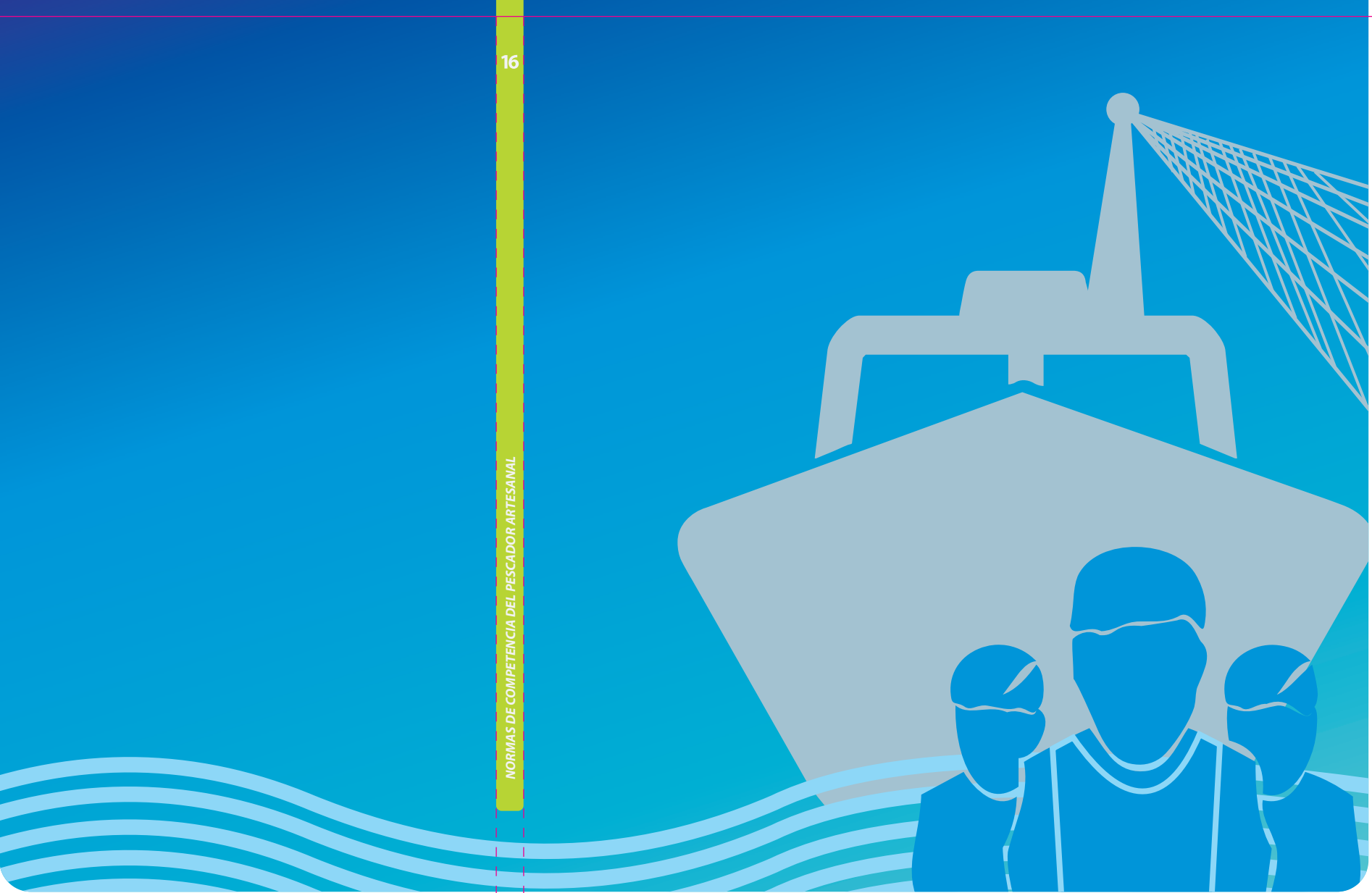
En tal sentido, estos estándares de desempeño, desarrollados con seriedad y rigurosidad, no solo servirán para la certificación de trabajadores en ejercicio, también son un aporte para el desarrollo curricular en la formación para el trabajo, y para la evaluación que las empresas deseen hacer sobre su propio personal.

SERIE DOCUMENTOS TÉCNICOS

ISBN: 978-612-4322-14-3



NORMAS DE COMPETENCIA DEL PESCADOR ARTESANAL



El Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa – **SINEACE**– es una entidad constituida como organismo técnico especializado, adscrita al Ministerio de Educación. Tiene la finalidad de garantizar el derecho que tiene todo peruano de recibir una educación de calidad; así como de instalar en el país una cultura que promueva la mejora continua de las instituciones educativas, contribuyendo con la formación integral del capital humano y de ciudadanos comprometidos con el desarrollo sostenible del país. Para ello, el **SINEACE** impulsa la mejora de la calidad en todo el sistema educativo, tanto en instituciones públicas como privadas, en la educación básica y la superior, a través de dos ejes complementarios: acreditación de la calidad del servicio que ofrecen las instituciones educativas y certificación de competencias de las personas.

El **SINEACE**, a través de sistemas de información, comunica los avances y resultados de la acreditación y certificación de competencias: al Estado, para orientar políticas y focalización de recursos; y a la sociedad, para fortalecer la capacidad de elegir y demandar calidad en el servicio educativo.

El **SINEACE** cuenta con el Proyecto de Inversión Pública-PROCALIDAD, que fortalece los procesos de acreditación para el mejoramiento de la calidad de la educación superior. Financia planes de mejora, evaluación externa y la mejora continua para lograr excelencia.

Adicionalmente, el **SINEACE** ha elaborado participativamente estándares de aprendizaje para la educación básica que contribuyen a la mejora de la calidad educativa.

SERIE: DOCUMENTOS TÉCNICOS

***NORMAS DE COMPETENCIA
DEL PESCADOR ARTESANAL***

**NORMAS DE COMPETENCIA
DEL PESCADOR ARTESANAL**



SINEACE

SISTEMA NACIONAL DE EVALUACIÓN,
ACREDITACIÓN Y CERTIFICACIÓN
DE LA CALIDAD EDUCATIVA



Serie Documentos Técnicos, 16

Consejo Directivo Ad Hoc

Peregrina Morgan Lora, Presidenta
Gisella Orjeda Fernández
Daniel Alfaro Paredes

Secretaría Técnica

Carolina Barrios Valdivia

Dirección de Evaluación y Certificación de Educación Básica y Técnico Productiva

Gabriela Arrieta Clavijo, Directora
María Celia Dávila Mires
Benigno Sánchez Llanos

La elaboración de las normas de competencia estuvo a cargo de la Consultora Carmen Valenzuela Adaauto.

Cuidado de la edición

Dirección de Evaluación y Gestión del Conocimiento
Verónica Alvarado Bonhote, Directora
Diana Zapata Pratto, Especialista en Gestión de Publicaciones

Maquetación

Odín Del Pozo

Impresión

Lance Gráfico S.A.C.
Calle Mama Oclo 1923, Lince - Lima 14, Perú

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N.º 2017-04037
ISBN N.º 978-612-4322-14-3

Tiraje: 200 ejemplares

Primera edición
Lima, abril de 2017

© Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa

Calle Manuel Miotto 235, Urb. San Antonio, Miraflores, Lima 18, Perú
Teléfonos: (51-1) 221-4826, (51-1) 221-4807 anexo 108
E-mail: sir@sineace.gob.pe / www.sineace.gob.pe

Se autoriza la reproducción total o parcial siempre y cuando se mencione la fuente.
Distribución gratuita. Prohibida su venta.

ÍNDICE

PRESENTACIÓN	11
UNIDAD DE COMPETENCIA N.º 1	13
UNIDAD DE COMPETENCIA N.º 2	27
UNIDAD DE COMPETENCIA N.º 3	43
UNIDAD DE COMPETENCIA N.º 4	51
UNIDAD DE COMPETENCIA N.º 5	63
Mapa funcional del pescador artesanal	72
Directorio de personas e instituciones que participaron en la elaboración y validación de las normas de competencia del pescador artesanal	74

REPÚBLICA DEL PERÚ



Resolución de Presidencia del Consejo Directivo Ad Hoc

N° 055-2014-COSUSINEACE/CDAH-P

Lima, 22 DIC. 2014

VISTOS:



Los Oficios N° 038-2014 SINEACE/ST-DEC-EBTP y N° 039-2014 SINEACE/ST-DEC-EBTP, emitidos por la Dirección de Evaluación y Certificación de Educación Básica y Técnico Productiva del SINEACE; y,

CONSIDERANDO:



Que, el artículo 5° de la Ley N° 28740, Ley del SINEACE establece como finalidad del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa, garantizar a la sociedad que las instituciones educativas públicas y privadas ofrezcan un servicio de calidad, con el propósito de optimizar los factores que incidan en los aprendizajes y en el desarrollo de las destrezas y competencias necesarias para alcanzar mejores niveles de calificación profesional y desarrollo laboral;

Que, mediante la Décima Segunda Disposición Complementaria Transitoria de la Ley N° 30220, Ley Universitaria del 09 de julio del 2014 se declara en reorganización el Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa – SINEACE y deroga el Capítulo II del Título I, a excepción del numeral 8.3 del artículo 8, y los Títulos II, III, IV y V de la Ley N° 28740;



Que, en cumplimiento de lo dispuesto por la norma invocada precedentemente, el Ministerio de Educación mediante Resolución Ministerial N° 396-2014-MINEDU, del 28 de agosto 2014 constituyó el Consejo Directivo Ad Hoc, integrado por la presidencia del COSUSINEACE, un representante del Ministerio de Educación y la presidenta del Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e Innovación Tecnológica - CONCYTEC, cuyo objetivo es ejecutar las funciones necesarias para la continuidad del sistema y los procesos en desarrollo, hasta la aprobación de la reorganización del SINEACE;

Que, de acuerdo al literal e) del artículo 7° de la resolución antes mencionada, el Consejo Directivo Ad Hoc, tiene como función, aprobar normas y procedimientos para la evaluación y certificación de competencias;

Que, mediante los documentos de vistos, la Dirección de Evaluación y Certificación de Educación Básica y Técnico Productiva, propone la aprobación de los documentos denominados: "Normas de Competencia del Productor de Palto" y "Normas de Competencia del Pescador Artesanal", los mismos que cumplen con la validación de expertos en el tema.

Que, en ejercicio de las facultades otorgadas al Consejo Directivo Ad Hoc del SINEACE, en sesión de fecha 03 de diciembre 2014, continuada el 17 de diciembre 2014, llegó a los siguientes acuerdos:

- Acuerdo N° 102-2014-CDAH, mediante el cual se aprobó el documento técnico denominado "*Normas de Competencia del Productor de Palto*"
- Acuerdo N° 103-2014-CDAH, mediante el cual se aprobó el documento técnico denominado "*Normas de Competencia del Pescador Artesanal*"



De conformidad con la Ley N° 28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa – SINEACE, su Reglamento aprobado con Decreto Supremo N° 018-2007-ED, la Ley N° 30220 Ley Universitaria y la Resolución Ministerial N° 396-2014-MINEDU;

SE RESUELVE:



Artículo 1°.- Oficializar los Acuerdos N° 102-2014-CDAH y N°103-2014-CDAH de sesión del 03 de diciembre 2014, continuada el 17 de diciembre 2014, mediante los cuales el Consejo Directivo Ad Hoc aprobó los documentos denominados: "*Normas de Competencia del Productor de Palto*" y "*Normas de Competencia del Pescador Artesanal*" respectivamente, que en anexo forman parte integrante de la presente resolución.

Artículo 2°.- Disponer la publicación de la presente resolución en el Diario Oficial El Peruano, así como en el Portal Web del SINEACE.

Regístrese, comuníquese y publíquese.




PEREGRINA MORGAN LORA
Presidenta del Consejo Directivo Ad Hoc
COSUSINEACE

PRESENTACIÓN

El Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa-SINEACE cumple con la presentación de la publicación de las *Normas de Competencia del Pescador Artesanal*, que describe en términos de resultados, el conjunto de conocimientos, habilidades, destrezas y actitudes que debe tener un trabajador en esa ocupación.

Este documento ha sido consensuado con los especialistas del Ministerio de Educación-MINEDU, quienes, además, asumieron la metodología del análisis funcional para elaborar una malla curricular para los dos grados de secundaria de Educación Básica Alternativa. De esta manera, se ofrece la oportunidad a los pescadores de insertarse en el sistema educativo al completar los requisitos mínimos para continuar su formación.

Con la colaboración del MINEDU, trabajadores y expertos en temas de pesca fue posible que el proceso de elaboración y validación de las normas se realizara con rigor técnico y lograra legitimidad, constituyéndose en normas nacionales. Estas son el referente para evaluar el desempeño laboral con fines de certificación; reconocimiento que otorga el Estado a la persona que demuestra en el desempeño su saber hacer en condiciones reales de trabajo.

El presente documento consta de cinco unidades de competencia que definen el perfil de quienes —conocedores de las distintas labores que desarrollan los pescadores artesanales— puedan certificarse en una o más de las competencias presentadas: *Planificación, organización y dirección de la faena de pesca; Ejecución de la faena de acuerdo a la maniobra de pesca; Funcionamiento*

y mantenimiento de motores y equipos de la embarcación; Planificación, organización y abastecimiento de alimentos; y Preparar y acondicionar la bodega de la embarcación.

Es necesario considerar que, en una política de inclusión, conviene ubicar la certificación de competencias como estrategia que no solo enriquece al sistema educativo, sino que permite a las personas —cuyas competencias hayan sido certificadas— insertarse en una etapa o modalidad del mismo sistema, para seguir ascendiendo a mayores niveles educativos.

Consejo Directivo Ad Hoc

UNIDAD DE COMPETENCIA N.º 1

PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y DIRECCIÓN DE LA FAENA DE PESCA

NORMA DE COMPETENCIA: 01-PLANIF	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Planificar, organizar y dirigir la faena de pesca.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-3	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Planificar, organizar y dirigir las acciones de la faena de pesca, liderando la tripulación con responsabilidad, reportando incidencias y resolviendo conflictos, respetando las normas y procedimientos administrativos, así como las disposiciones que promueven la seguridad de la vida humana a bordo y la conservación de las especies, bajo condiciones de higiene, seguridad y cuidado del medio ambiente.	
REALIZACIONES: Planificar y organizar la faena de pesca en embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas, teniendo en cuenta las normas sanitarias y la norma de seguridad de la vida humana a bordo, la talla comercial de acuerdo con la especie y la línea de máxima carga.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Derrota de la embarcación y tiempos de desplazamiento proyectados y calculados de acuerdo con la información recogida sobre la zona de pesca. 2. Recursos humanos seleccionados de acuerdo con la necesidad de la embarcación y tipo de pesca a ejecutar durante la travesía. 3. Tripulación informada sobre las funciones y tareas que ejecutarán, antes del zarpe.	PROCESOS: • Evalúa el requerimiento de recursos humanos de acuerdo con la necesidad de la embarcación y tipo de pesca. • Coordina con tripulantes, bodeguero, cocinero y motorista y les informa sus funciones. • Verifica el buen estado y operatividad de equipos de supervivencia, seguridad vigente y primeros auxilios.

4. Motores, equipos y herramientas de la embarcación verificados y operativos para su buena marcha durante la travesía. 5. Implementos e insumos de bodega verificados en cantidad necesaria para atender capacidad de bodega y de acuerdo con la especie a extraer. 6. Equipos de supervivencia, seguridad y primeros auxilios, adecuados, completos, en buenas condiciones de uso y en cantidad necesaria según el número de tripulantes. Equipo de cocina, menaje y utensilios adecuados completos, en buenas condiciones de uso y en cantidad necesaria según el número de tripulantes. 7. Combustible para la embarcación verificado según derrota de la embarcación y tiempos de desplazamiento proyectados.	• Verifica el buen estado y funcionamiento de los motores, así como la correcta instalación de equipos y herramientas de la embarcación. • Verifica el buen estado de implementos y el aprovisionamiento de insumos de bodega para la buena conservación de la especie extraída. • Verifica que el equipo de cocina, menaje y utensilios estén completos y en buenas condiciones de uso.
	PRODUCTOS: • Derrota de la embarcación graficada con simbología de distancias, demarcación, ayudas a la navegación (se trata de expresar condiciones que identifiquen un buen producto). • Plan de contingencia para los casos imprevistos y de rescate correctamente elaborado, incluye técnicas de emergencia que permitan el uso de elementos de ayuda.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Conocimiento y aplicación sobre lecturas de mapas cartográficos, cálculos de desvío y corrección, cálculo de velocidad, distancias y mareas.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Tipos de especies: especies costeras (cabrilla, chita, liza, pejerrey, jurel, caballa, cabinza) y de altura.

• Funcionamiento, reparación y mantenimientos de motores y sistemas básicos de electricidad. • Técnicas de cálculo de combustible: millas por galón. • Primeros auxilios. • Técnicas de orientación mediante las estrellas. • Técnicas de supervivencia en alta mar. • Manual de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo. • Manual de higiene y saneamiento.	
ACTITUDES DESEABLES	
• Buen nivel de comunicación. • Claridad en la transmisión de la comunicación. • Mantiene relaciones cordiales con sus compañeros de faena. • Demuestra liderazgo y don de mando. • Demuestra seguridad y firmeza en el desarrollo de las actividades. • Demuestra equidad al momento de distribuir roles al equipo de trabajo. • Observa normas y estándares de calidad. • Respeto a las normas de higiene y seguridad.	
LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN	
• Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo. • La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista. • Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.	

- En caso de que el evaluado sea una persona que no sabe leer o escribir, se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.
- Considerar para la evaluación tipos de especies, estacionalidad, clima y zona (norte, centro y sur).
- Para evaluar el ítem 3 se recomienda realizar una entrevista a los demás trabajadores de la embarcación para conocer la pertinencia y el tipo de liderazgo del patrón.

NORMA DE COMPETENCIA: 02-PLANIF	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Planificar, organizar y dirigir la faena de pesca.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Planificar, organizar y dirigir las acciones de la faena de pesca, liderando la tripulación con responsabilidad, reportando incidencias y resolviendo conflictos, respetando las normas y procedimientos administrativos, así como las disposiciones que promueven la seguridad de la vida humana a bordo y la conservación de las especies, bajo condiciones de higiene, seguridad y cuidado del medio ambiente.	
REALIZACIONES: Organizar la documentación necesaria y tramitar el zarpe y arribo a puerto, cumpliendo con las normas y convenios establecidos y vigentes.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Documentos solicitados a la tripulación seleccionada y al armador o dueño de la embarcación revisados y verificados según lo requerido por la autoridad marítima. 2. Expediente compilado y presentado ante la autoridad marítima para tramitar el permiso de autorización para realizar la faena de pesca o travesía. 3. Seguimiento del expediente presentado ante la autoridad marítima realizado periódicamente hasta la consecución de la autorización.	PROCESOS: • Verifica que el expediente contenga documentación actualizada y acorde con lo solicitado por la autoridad marítima. • Elabora correctamente el reporte de gastos. • Llena la bitácora y elabora correctamente reportes de la faena de pesca y travesía.
	PRODUCTOS: • Autorización de zarpe otorgada.

4. De ser el caso, los fondos de la embarcación son administrados según indicación del armador o dueño de la embarcación. 5. El precio de venta de la especie a extraer se ha coordinado con la tripulación, según la demanda y el tipo de pesca. 6. De ser el caso, y terminada la faena de pesca, la tripulación recibe su pago según información proporcionada sobre el precio de venta de la especie extraída. 7. De ser el caso, coordina con el comerciante sobre la especie extraída y pacta precios de venta, según demanda y gastos operativos efectuados en la faena de pesca. 8. De ser el caso, gastos reportados al armador o dueño de la embarcación o según las necesidades de la faena de pesca. 9. Bitácora y reportes llenos con información de la faena de pesca efectivamente realizada.	
---	--

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Texto Único de Procedimientos Administrativos de la Marina mercante. • Formato y correcto llenado de la bitácora.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Tipos de especies: especies costeras (cabrilla, chita, liza, pejerrey, jurel, caballa, cabinza) y de altura.
ACTITUDES DESEABLES	
• Honestidad en el llenado de la información. • Minuciosidad para la verificación de fechas y otros datos en los documentos a presentar. • Orden.	
LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN	
• Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo. • La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista. • Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario. • En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral. • Los ítems 6 y 9 deberán ser evaluados solo si el patrón es el dueño de la embarcación. • Cuando se evalúe la autorización de zarpe se deben considerar los tipos de especies autorizadas en el permiso de pesca de la embarcación.	

NORMA DE COMPETENCIA: 03-PLANIF	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Planificar, organizar y dirigir la faena de pesca.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-3	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Planificar, organizar y dirigir las acciones de la faena de pesca, liderando la tripulación con responsabilidad, reportando incidencias y resolviendo conflictos, respetando las normas y procedimientos administrativos, así como las disposiciones que promueven la seguridad de la vida humana a bordo y la conservación de las especies, bajo condiciones de higiene, seguridad y cuidado del medio ambiente.	
REALIZACIONES: Determinar y conducir el rumbo de la embarcación para ubicar la zona de pesca, dando instrucciones a los tripulantes para el inicio de las actividades de la cala, teniendo en cuenta las condiciones naturales, las normas y los procedimientos establecidos.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. La hora de zarpe de la embarcación es fijada según derrota de la embarcación. 2. El tiempo de desplazamiento es verificado en la carta de tiempo, según las condiciones climáticas (el viento y el mar), antes y durante la travesía en el mar. 3. La zona de pesca en alta mar es identificada según los indicadores que permiten conocer la ubicación de los cardúmenes (pajarera, color del mar, la espuma que se forma, etc.). 4. La tripulación recibe indicaciones para realizar las labores de la cala, de acuerdo con el tipo de pesca.	PROCESOS: • Identifica correctamente la zona de pesca. • Realiza correctamente las labores de la cala, de acuerdo con el tipo de pesca.
	PRODUCTOS: • Bodega llena en el menor tiempo.

5. El proceso de la cala es ejecutado con la colaboración de los tripulantes, de acuerdo con el tipo de especie a extraer. 6. Los conflictos, problemas e imprevistos presentados durante la travesía y la cala son resueltos adecuadamente. 7. Los equipos y herramientas de la embarcación son revisados constantemente para verificar su correcto funcionamiento durante la travesía. 8. Comunicación permanente con la capitanía de puerto y/o dueño de la embarcación para informar su ubicación. 9. El reporte de arribo de la embarcación al puerto establecido es entregado al armador (dueño) y a la Capitanía de Puertos. 10. La descarga de la especie extraída se ha coordinado con el armador o dueño.	
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Tipos de pesca según especie. • Conocimientos de normas y reglamentos pesqueros vigentes. • Conocimiento y aplicación sobre lecturas cartográficas (de mapas), trazados de rumbos,	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Tipos de especies: especies costeras (cabrilla, chita, liza, pejerrey, jurel, caballa, cabinza) y de altura.

cálculos de desvío y corrección, cálculo de velocidad, distancias, mareas, maniobras de la embarcación. • Manejo del equipo de comunicaciones. • Conocimiento y aplicación de los códigos internacionales de señales. • Indicadores que permiten conocer la ubicación de los cardúmenes (pajarera, color del mar, la espuma que se forma, etc.). • Técnicas de primeros auxilios y supervivencia en alta mar. • Manual de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo. • Manual de higiene y saneamiento.	
ACTITUDES DESEABLES	
• Capacidad de solución de conflictos. • Demuestra liderazgo y cooperación. • Observa normas y estándares de calidad. • Respeto a las normas de higiene y seguridad. • Asume compromisos y los cumple. • Orden y cuidado en la manipulación de la pesca.	

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.
- La evaluación del ítem 2 se puede realizar en tierra firme.
- Para la evaluación del ítem 6 se sugiere que se realice una dinámica (juego de roles) donde se presente al evaluado una situación problemática para visualizar cómo actúa.
- Para evaluar los ítems 8, 9 y 10 se recomienda complementar con la aplicación de entrevistas a la Capitanía de Puertos y/o el armador.

NORMA DE COMPETENCIA: 04-PLANIF	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Planificar, organizar y dirigir la faena de pesca.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-3	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Planificar, organizar y dirigir las acciones de la faena de pesca, liderando la tripulación con responsabilidad, reportando incidencias y resolviendo conflictos, respetando las normas y procedimientos administrativos, así como las disposiciones que promueven la seguridad de la vida humana a bordo y la conservación de las especies, bajo condiciones de higiene, seguridad y cuidado del medio ambiente.	
REALIZACIONES: Supervisar y controlar la faena y la calidad de las especies de pesca, de acuerdo con las tallas mínimas y el código de conducta de la pesca responsable.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. El cumplimiento de las funciones de la tripulación es supervisado y controlado por el patrón. 2. La calidad de la especie extraída es verificada de acuerdo con las normas y reglamentos. 3. Las especies extraídas no exceden del porcentaje de tolerancia máxima permitido según especie. 4. La aplicación de las buenas prácticas pesqueras, así como la correcta manipulación y conservación de las especies extraídas son monitoreadas y supervisadas constantemente.	PROCESOS: • Supervisa y controla el cumplimiento de las funciones de la tripulación. • Verifica la calidad de la especie extraída de acuerdo con las normas y reglamentos. • Verifica que las especies extraídas no excedan del porcentaje de tolerancia máxima permitido según especie. • Monitorea y supervisa la aplicación de las buenas prácticas pesqueras, así como la correcta manipulación y conservación de las especies extraídas.
	PRODUCTOS: • Bodega llena con productos en buen estado y que no exceden del porcentaje de tolerancia máxima permitido según especie.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Manipulación y conservación de especies extraídas. • Buenas prácticas pesqueras. • Técnicas de manipulación y conservación según tipo de especie. • Reglamento de navegación.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Tipos de especies: especies costeras (cabrilla, chita, liza, pejerrey, jurel, caballa, cabinza) y de altura.
ACTITUDES DESEABLES	
• Confianza en sí mismo. • Asume compromisos y los cumple. • Orden y cuidado en la manipulación de la pesca. • Observa normas y estándares de calidad. • Respeto a las normas de higiene y seguridad.	
LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN	
• Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo. • La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista. • Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario. • En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.	

UNIDAD DE COMPETENCIA N.º 2

EJECUCIÓN DE LA FAENA DE ACUERDO CON LA MANIOBRA DE PESCA

NORMA DE COMPETENCIA: 01-FAENPE	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Ejecutar la faena de acuerdo con la maniobra de pesca.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-1	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Ejecutar con responsabilidad la faena de acuerdo con la maniobra de pesca, asegurando las condiciones de aprovisionamiento y seguridad de la embarcación, la adecuada manipulación y conservación de la especie extraída, según con las especificaciones técnicas de manipulación, buenas prácticas alimenticias y cuidado del medio ambiente.	
REALIZACIONES: Realizar el aprovisionamiento de los equipamientos e insumos necesarios para la travesía en alta mar y la faena de pesca, considerando la logística necesaria y las medidas de seguridad e higiene.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Los equipos y herramientas necesarios para la pesca son acondicionados y están operativos para su uso. 2. Los implementos de la bodega para el almacenamiento de la especie son verificados y ordenados en el lugar asignado. 3. Los equipos de supervivencia y primeros auxilios son verificados y ordenados en el lugar asignado.	PROCESOS: • Verifica y acondiciona los equipos y herramientas necesarios para la pesca. • Verifica y ordena los implementos de la bodega para el almacenamiento de la especie, colocándolos en el lugar correspondiente. • Verifica y ordena los equipos de supervivencia (chalecos, extintores, vela, guindola, etc.) y botiquín de primeros auxilios de acuerdo con el reglamento.

4. Los insumos necesarios para la faena de pesca son abastecidos según indicación del patrón. 5. El combustible es abastecido según indicación del patrón o motorista.	• Realiza el aprovisionamiento de insumos necesarios para la faena de pesca según indicación del patrón. • Se aprovisiona del combustible necesario para la faena de pesca y lo almacena. PRODUCTOS: • Embarcación correctamente aprovisionada con los insumos para el inicio de la travesía, en cantidades necesarias para la faena de pesca establecida considerando la ruta trazada en el derrotero de pesca, la capacidad de la bodega y el número de tripulantes.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Preparación de insumos para la desinfección. • Buenas prácticas pesqueras. • Equipos y herramientas según tipo de pesca. • Tipo de carnada según especie a pescar. • Tipos de anzuelos según especie a pescar. • Funcionamiento y mantenimiento de los equipos de supervivencia y primeros auxilios. • Manipulación correcta del combustible.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Tipos de especies: especies costeras (cabrilla, chita, liza, pejerrey, jurel, caballa, cabinza) y de altura.

ACTITUDES DESEABLES

- Capacidad de escucha.
- Saber acatar y cumplir órdenes.
- Seguridad y firmeza en el desarrollo de las actividades.
- Trabaja en equipo.
- Responsabilidad en el desarrollo de sus labores.
- Respeto a las normas de higiene y seguridad.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.
- Las evidencias de desempeño se evaluarán en tierra firme, antes del zarpe de la embarcación.

NORMA DE COMPETENCIA: 02- FAENPE	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Ejecutar la faena de acuerdo con la maniobra de pesca.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-1	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Ejecutar con responsabilidad la faena de acuerdo con la maniobra de pesca, asegurando las condiciones de aprovisionamiento y seguridad de la embarcación, la adecuada manipulación y conservación de la especie extraída, según las especificaciones técnicas de manipulación, buenas prácticas alimenticias y cuidado del medio ambiente.	
REALIZACIONES: Ejecutar las acciones de cala, según la zona de pesca, especie a capturar y tipo de pesca a emplear, garantizando la seguridad de la embarcación y su tripulación.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Ejecución de la limpieza general, desinfección y mantenimiento de la cubierta de la embarcación. 2. Maniobras de cala realizadas según las indicaciones del patrón, el tipo de pesca y de acuerdo con las normas y reglamentos sanitarios. 3. Actividades de achique manual, mecánico o eléctrico (bombeo de agua) realizadas adecuadamente, según indicaciones del patrón. 4. Muestreo por especie correctamente ejecutado, según indicación del patrón. 5. La máquina compresora de aire es supervisada constantemente para verificar	PROCESOS: • Realiza la limpieza general, la desinfección y el mantenimiento de la cubierta de la embarcación, según indicación del patrón de pesca. • Realiza las maniobras de cala correctamente: Pesca en boliche: ✓ Garetea al winche (en el caso de cerco). ✓ Realiza la retención y cierre de la garetta con el winche. ✓ Estiba adecuadamente el paño a cubierta de embarcación (corcho-plomo). ✓ Realiza el sacado de la especie con el chinguillo.

el suministro de aire a los buzos (en caso de pesca por buceo). 6. Las técnicas de supervivencia y primeros auxilios son correctamente aplicadas, según incidente ocurrido.	Pesca por buceo: ✓ Ejecuta inmersión con vestimenta y equipo de buceo. ✓ Recoge la especie con implementos para buceo con trinche, gancho o galpón. ✓ Recolecta las especies en el capacho y cuando está lleno le informa al tripulante de cubierta para que lo retire y coloque las especies en las cajas. Pesca por espinel: ✓ Prepara las carnadas. ✓ Tira línea con 100 o 200 anzuelos o con 1200 a 2500. ✓ Recoge línea. ✓ Recoge especie de línea. ✓ Eviscera especie (perico o tiburón). Pesca por cordel: ✓ Prepara las carnadas según necesidad. ✓ Tira el cordel y espera el tiempo prudencial. ✓ Jala la especie. Pesca por red: ✓ Prepara la red. ✓ Echa la red en zona de pesca. ✓ Realiza el enmalle en cortina para la captura de peces. ✓ Recoge la red. ✓ Desmalla la especie.
---	---

	• Realiza las actividades de achique manual, mecánico o eléctrico (bombeo de agua), en caso la embarcación se llene de agua, según tipo de embarcación y sistema de achique. • Procede a tomar las muestras, verificando que las especies extraídas no excedan del porcentaje de tolerancia máxima permitido según especie. • Supervisa constantemente el funcionamiento de la máquina compresora de aire durante la pesca por buceo. • Aplica técnicas de supervivencia en alta mar y primeros auxilios según necesidad (quemaduras, intoxicación, cortes, etc.).
	PRODUCTOS: • Especies recolectadas y correctamente retiradas de las artes o aparejos de pesca.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Buenas prácticas pesqueras. • Artes y aparejos de pesca. • Tiempo de inmersión. • Tipo de carnada según especie a pescar. • Tipos de anzuelos según especie a pescar.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Tipos de especies: especies costeras (cabrilla, chita, liza, pejerrey, jurel, caballa, cabinza) y de altura.

• Técnicas para ensartar carnadas. • Técnicas de supervivencia y de primeros auxilios. • Manejo de implementos de salvataje. • Código de conducta de pesca responsable.	
ACTITUDES DESEABLES	
• Demuestra actitudes empáticas. • Orden en la preparación de sus materiales de trabajo. • Trabaja en equipo. • Orden y cuidado en la manipulación de la pesca. • Responsabilidad, organización y orden en la realización de sus tareas. • Respeto de las normas de higiene y seguridad.	
LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN	
• Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo, solo en el caso del ítem 6 se puede evaluar en una situación simulada. • La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista. • Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario. • En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral. • Las evidencias de desempeño deberán ser evidenciadas en alta mar.	

NORMA DE COMPETENCIA: 03-FAENPE	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Ejecutar la faena de acuerdo con la maniobra de pesca.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-1	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Ejecutar con responsabilidad la faena de acuerdo con la maniobra de pesca, asegurando las condiciones de aprovisionamiento y seguridad de la embarcación, la adecuada manipulación y conservación de la especie extraída, según las especificaciones técnicas de manipulación, buenas prácticas alimenticias y cuidado del medio ambiente.	
REALIZACIONES: Realizar la manipulación y conservación de las especies, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene vigentes.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Las especies extraídas son manipuladas adecuadamente para su almacenamiento, de acuerdo con las indicaciones del patrón, tipo de pesca (altura o costera) y a las normas y reglamentos sanitarios. 2. La estiba de las especies hacia la bodega es realizada aplicando las técnicas correspondientes, según tipo de especie. 3. Las cajas de conservación de especie y de hielo son preparadas para su uso en cantidades necesarias, de acuerdo con la capacidad de bodega y con las especies capturadas. 4. Las especies son enhieladas según las buenas prácticas pesqueras.	PROCESOS: • Manipula correctamente las especies extraídas durante la cala para su almacenamiento. • Realiza la estiba de las especies hacia la bodega, aplicando las técnicas según tipo de especie. • Prepara las cajas para la conservación de las especies y el hielo. • Enhiela las especies en las cajas de conservación. • Ubica las cajas con las especies en la bodega, apilándolas correctamente. • Realiza el eviscerado de la especie de altura y la sangría, y luego ubica las especies en la bodega.
	PRODUCTOS: • Buenas prácticas pesqueras. • Tipos de almacenaje según especies. • Proporcionalidad de hielo por especies

5. De ser el caso, el eviscerado y la sangría de la especie son correctamente realizados, de acuerdo con la especie capturada y las buenas prácticas pesqueras. 6. Las especies o cajas con las especies son ubicadas correctamente en la bodega para su conservación hasta puerto, según tipo de pesca y considerando normas y reglamentos sanitarios.	• Técnicas de estiba y desestiba. • Técnicas de limpieza y desinfección. • Técnicas de eviscerado según especie.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Buenas prácticas pesqueras. • Tipos de almacenaje según especies. • Proporcionalidad de hielo por especies. • Técnicas de estiba y desestiba. • Técnicas de limpieza y desinfección. • Técnicas de eviscerado según especie.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Tipos de especies: especies costeras (cabrilla, chita, liza, pejerrey, jurel, caballa, cabinza) y de altura.
ACTITUDES DESEABLES	
• Asume compromisos y los cumple. • Trabaja en equipo. • Observa normas y estándares de calidad. • Responsabilidad en el desarrollo de sus labores. • Respeto de las normas de higiene y seguridad.	

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.

NORMA DE COMPETENCIA: 04-FAENPE	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Ejecutar la faena de acuerdo con la maniobra de pesca.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-1	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Ejecutar con responsabilidad la faena de acuerdo con la maniobra de pesca, asegurando las condiciones de aprovisionamiento y seguridad de la embarcación, la adecuada manipulación y conservación de la especie extraída, según las especificaciones técnicas de manipulación, buenas prácticas alimenticias y cuidado del medio ambiente.	
REALIZACIONES: Realizar labores administrativas y de coordinación, según las normas nacionales establecidas.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. El reporte de control de hielo y materia prima es realizado de acuerdo con las indicaciones del patrón, según lo establecido en el manual de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo. 2. El reporte de control de limpieza y desinfección es realizado de acuerdo con las indicaciones del patrón y según lo establecido en el manual de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo. 3. El reporte de control de plagas es realizado de acuerdo con las indicaciones del patrón y según lo establecido en el manual de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo.	PROCESOS: • Llena correctamente el reporte de control de hielo y materia prima. • Llena correctamente el reporte de control de limpieza y desinfección. • Llena correctamente el reporte de control de plagas. • Llena correctamente el reporte de control de compuestos tóxicos. • Llena correctamente el reporte de control de higiene personal. • Presenta al patrón los reportes correctamente llenados.

4. El reporte de control de compuestos tóxicos es realizado de acuerdo con las indicaciones del patrón y según lo establecido en el manual de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo. 5. El reporte de control de higiene personal es realizado de acuerdo con las indicaciones del patrón y según lo establecido en el manual de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo.	PRODUCTOS: • Documentos administrativos de la embarcación correctamente llenados.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Manual de buenas prácticas de manipulación y preservación a bordo y del manual de higiene y saneamiento, más sus anexos correspondientes. • Normas pesqueras vigentes.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Tipos de especies: especies costeras (cabrilla, chita, liza, pejerrey, jurel, caballa, cabinza) y de altura.
ACTITUDES DESEABLES	
• Demuestra pulcritud y orden en el llenado de la información. • Asume compromisos y los cumple. • Observa normas y estándares de calidad. • Respeto de las normas de higiene y seguridad.	

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación simulada de trabajo, pudiéndosele dar información para que llene los formatos establecidos.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.

NORMA DE COMPETENCIA: 05-FAENPE	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Ejecutar la faena de acuerdo con la maniobra de pesca.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-1	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Ejecutar con responsabilidad la faena de acuerdo con la maniobra de pesca, asegurando las condiciones de aprovisionamiento y seguridad de la embarcación, la adecuada manipulación y conservación de la especie extraída, según las especificaciones técnicas de manipulación, buenas prácticas alimenticias y cuidado del medio ambiente.	
REALIZACIONES: Emitir reportes de incidencia de la faena y apoyar al patrón, al motorista, al cocinero y al bodeguero.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Comunicación permanente con el patrón de pesca para informar incidencias ocurridas durante la faena de pesca. 2. Las labores del patrón, motorista, cocinero y bodeguero son apoyadas según necesidad e indicación del patrón.	PROCESOS: • Comunica oportunamente al patrón sobre diversas incidencias en el desarrollo de la faena de pesca.
	PRODUCTOS: • Informe verbal de incidencias. • Informe verbal descriptivo de tareas de asistencia específica a patrón, motorista, cocinero y /o bodeguero.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Buenas prácticas pesqueras.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Tipos de especies: especies costeras (cabrilla, chita, liza, pejerrey, jurel, caballa, cabinza) y de altura.

ACTITUDES DESEABLES

- Demuestra claridad en la transmisión de la información.
- Trabaja en equipo.
- Observa normas y estándares de calidad.
- Responsabilidad en el desarrollo de las labores encomendadas.
- Respeto a las normas de higiene y seguridad.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.

UNIDAD DE COMPETENCIA N.º 3

FUNCIONAMIENTO Y MANTENIMIENTO DE MOTORES Y EQUIPOS DE LA EMBARCACIÓN

CÓDIGO DE LA NORMA DE COMPETENCIA: 01-MOTORES	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Funcionamiento y mantenimiento de motores y equipos de la embarcación.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Realizar el mantenimiento y puesta en marcha de motores y equipos de la embarcación, y de ser el caso ejecutar la conducción de la embarcación, ¹ según las indicaciones del patrón de pesca, el manual de procedimientos y las normas de seguridad.	
REALIZACIONES: Realizar el mantenimiento preventivo de los motores y demás herramientas necesarias para la faena de pesca, según el tipo de embarcación.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. La operatividad de los motores es verificada antes del zarpe. 2. Las bujías, el carburador y las mangueras son revisados y reparados de ser necesario. 3. El nivel de aceite es revisado antes del zarpe y, de ser necesario, se agrega el faltante. 4. El nivel de combustible es revisado antes del zarpe y, de ser necesario, se agrega el faltante	PROCESOS: • Verifica que los motores estén operativos. • Revisa y repara de ser necesario las bujías, el carburador y las mangueras. • Revisa el nivel de aceite y, de ser necesario, agrega el faltante hasta lograr el nivel óptimo según el tipo de motor. • Revisa el nivel de combustible y, de ser necesario, agrega el faltante hasta contar con la cantidad adecuada para el desarrollo de la faena de pesca.

¹ Solo para los casos de embarcaciones con motores fuera de borda.

5. La caja de herramientas e implementos de mecánica es revisada para verificar que se cuente con lo necesario para el mantenimiento de motores.	• Revisa la caja de herramientas e implementos de mecánica y verifica que tenga los implementos mínimos necesarios para realizar el mantenimiento preventivo de motores.
	PRODUCTOS: • Embarcación con motores y equipos operativos.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Reparación y mantenimiento de motores. • Soldadura y electricidad básicas. • Manuales técnicos de reparación de motores. • Manual de componentes de motor. • Tipos de herramientas e implementos para la reparación de motores.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Motores marinos diésel y motores de carros adaptados diésel.
ACTITUDES DESEABLES	
• Confianza en sí mismo. • Demuestra honestidad en la transmisión de la información. • Orden en la preparación de sus materiales de trabajo. • Demuestra seguridad y firmeza en el desarrollo de las actividades. • Responsabilidad en la prevención y mantenimiento de las maquinarias. • Responsabilidad en el desarrollo de sus labores. • Organización y orden en la realización de sus tareas.	

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación simulada de trabajo o en una situación real de trabajo antes del inicio de la faena de pesca (en tierra firme).
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.

NORMA DE COMPETENCIA: 02-MOTORES	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Funcionamiento y mantenimiento de motores y equipos de la embarcación.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Realizar el mantenimiento y puesta en marcha de motores y equipos de la embarcación, y de ser el caso ejecutar la conducción de la embarcación, ² según las indicaciones del patrón de pesca, el manual de procedimientos y las normas de seguridad.	
REALIZACIONES: Realizar las actividades inherentes a la puesta en marcha de los motores y demás equipos de la embarcación durante el inicio de la travesía, según tipo de motor.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Los motores y equipos de la embarcación son puestos en funcionamiento para iniciar la travesía, según tipo de motor y órdenes del patrón de pesca. 2. Los motores están operativos durante toda la travesía. 3. La embarcación es conducida según el rumbo trazado, en caso de indicación de parte del patrón. 4. Las maniobras de posesión en el momento de pesca son realizadas de acuerdo con el tipo de pesca a ejecutar, en caso de darse esta indicación por el patrón. 5. La embarcación es conducida a puerto, teniendo en cuenta la seguridad de los tripulantes y el estado y capacidad de la bodega.	PROCESOS: • Pone en marcha los motores y demás equipos de la embarcación. • Mantiene operativos los motores durante la travesía. • Conduce la embarcación de acuerdo con el trazo de rumbo y tamaño de la embarcación en caso de recibir tal indicación.
	PRODUCTOS: • Embarcación con motores y equipos operativos durante la faena de pesca.

² Solo para los casos de embarcaciones con motores fuera de borda.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Reparación y mantenimiento de motores. • Soldadura y electricidad básica. • Maniobras de pesca. • Manuales técnicos de reparación de motores. • Manual de componentes de motor.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Motores marinos diésel y motores de carros adaptados diésel.
ACTITUDES DESEABLES	
• Confianza en sí mismo. • Demuestra honestidad en la transmisión de la información. • Orden en la preparación de sus materiales de trabajo. • Demuestra seguridad y firmeza en el desarrollo de las actividades. • Responsabilidad en la prevención y mantenimiento de las maquinarias. • Responsabilidad en el desarrollo de sus labores. • Organización y orden en la realización de sus tareas.	
LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN	
• Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo. • La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista. • Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario. • En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral. • Los ítems 3, 4 y 5 solo son evaluables en motores fuera de borda.	

NORMA DE COMPETENCIA: 03-MOTORES	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Funcionamiento y mantenimiento de motores y equipos de la embarcación.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Realizar el mantenimiento y puesta en marcha de motores y equipos de la embarcación, y de ser el caso ejecutar la conducción de la embarcación, ³ según las indicaciones del patrón de pesca, el manual de procedimientos y las normas de seguridad.	
REALIZACIONES: Inspeccionar y verificar los motores, teniendo en cuenta la seguridad de los tripulantes.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Los motores son revisados periódicamente a fin de identificar posibles fallas. 2. Las situaciones o problemas no previstos en los motores son resueltas oportunamente. 3. El remolque en puerto o en el mar, es ejecutado correctamente. 4. La viabilidad de remolcar otra embarcación es informada oportunamente al patrón.	PROCESOS: • Revisa periódicamente los motores a fin de identificar posibles fallas (derrame de aceite, sobrecalentamiento, etc.). • Resuelve situaciones o problemas no previstos: Fallo del sistema de gobierno, del sistema propulsor, colisión o encallaje. • Ejecuta maniobras de remolque correctamente en puerto o en mar, considerando el estado del mar, velocidad de tracción y longitud del remolque. • Informa al patrón sobre la viabilidad de remolcar otra embarcación, según condición del mar y estado de la embarcación.

³ Solo para los casos de embarcaciones con motores fuera de borda.

	PRODUCTOS: • Embarcación con motores y equipos operativos durante la faena de pesca.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Capacidad de remolque según condición de la embarcación. • Sistema de gobierno. • Sistema propulsor. • Tipos de aceite. • Mantenimiento de motores. • Manuales técnicos de reparación de motores. • Manual de componentes de motor.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Motores marinos diésel y motores de carros adaptados diésel.
ACTITUDES DESEABLES	
• Confianza en sí mismo. • Responsabilidad en la prevención y mantenimiento de las maquinarias. • Observa normas y estándares de calidad. • Responsabilidad en el desarrollo de sus labores. • Organización y orden en la realización de sus tareas. • Capacidad de análisis. • Claridad en la transmisión de la información.	

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.
- El ítem 2 puede ser evaluado en un taller mecánico.

UNIDAD DE COMPETENCIA N.º 4

PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS

NORMA DE COMPETENCIA: 01-ABALIM	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Planificación, organización y abastecimiento de alimentos.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Planificar, organizar y verificar las condiciones de los implementos y la logística de la cocina, abasteciendo de alimentos durante la faena de pesca, de acuerdo con las buenas prácticas de manipulación, las normas de salud, higiene y seguridad.	
REALIZACIONES: Planificar y organizar la logística, para la atención de alimentos de los integrantes de la embarcación.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Equipo de cocina, menaje y utensilios en buenas condiciones para su uso. 2. Agua potable y combustible (gas) abastecidos en cantidad requerida para la faena de pesca. 3. Los insumos para la preparación de alimentos son seleccionados de acuerdo con el tiempo de duración de la faena de pesca y requerimientos alimenticios del personal. 4. Los horarios de preparación de alimentos y servido de los mismos son definidos correctamente.	PROCESOS: • Verifica que el equipo de cocina, menaje y utensilios seleccionados estén completos y en buenas condiciones para su uso, seleccionándolos en cantidad necesaria según el número de tripulantes y tipos de comida a preparar. • Verifica el abastecimiento de agua potable y combustible (gas) en la cantidad requerida para la faena de pesca, según número de días de la faena y raciones alimenticias a preparar. • Verifica que los insumos para la preparación de alimentos sean

5. Desperdicios orgánicos e inorgánicos (basura) son acopiados en tachos debidamente rotulados.	de calidad y se tenga la cantidad necesaria, de acuerdo con el número de días que durará la faena de pesca y las raciones alimenticias a preparar. • Define los horarios de preparación de alimentos y los horarios en los que se servirán las raciones, cuidando que no se crucen con el horario de cala. • Rotula los tachos donde se acopiarán los residuos y da instrucciones a la tripulación para su uso adecuado.
	PRODUCTOS: • Insumos para la preparación de alimentos en cantidad y calidad necesarias para la tripulación y los días de la faena de pesca. • Residuos sólidos (desperdicios, basura) adecuadamente evacuados.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Buenas prácticas en manipulación de alimentos. • Recetas. • Proporciones/cálculos. • Técnicas de limpieza y desinfección.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Cocina industrial de dos hornillas como mínimo, adaptada para alta mar. • Batería de cocina adaptada para alta mar.
ACTITUDES DESEABLES	
• Mantiene relaciones cordiales con sus compañeros de faena. • Orden en la preparación de sus materiales de trabajo. • Responsabilidad y organización en la realización de sus tareas. • Respeto a las normas de higiene y seguridad.	

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo, antes del inicio de la faena de pesca.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.

NORMA DE COMPETENCIA: 02-ABALIM	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Planificación, organización y abastecimiento de alimentos.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Planificar, organizar y verificar las condiciones de los implementos y la logística de la cocina, abasteciendo de alimentos durante la faena de pesca, de acuerdo con las buenas prácticas de manipulación, las normas de salud, higiene y seguridad.	
REALIZACIONES: Elaborar y servir los alimentos, teniendo en cuenta las buenas prácticas de manipulación de alimentos, seguridad e higiene.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Víveres adquiridos, en cantidad y calidad adecuadas. 2. Los alimentos son preparados en cantidad necesaria para la tripulación. 3. Las raciones para la tripulación son servidas en cantidad necesaria y manipuladas adecuadamente. 4. Cocina, utensilios y menaje usados durante la preparación de los alimentos son limpiados y desinfectados, aplicando las técnicas de limpieza y desinfección a bordo.	PROCESOS: • Adquiere víveres en cantidad y calidad adecuadas, teniendo en cuenta la faena de pesca, el número de tripulantes y tipos de comida a preparar. • Prepara los alimentos en cantidad necesaria para la tripulación, siguiendo el recetario previsto y teniendo en cuenta las buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Manipula, dispone y sirve los alimentos para la tripulación teniendo en cuenta buenas prácticas de manipulación de alimentos. • Limpia y desinfecta la cocina, los utensilios y el menaje usados durante la preparación y disposición de los alimentos, aplicando técnicas de limpieza y desinfección a bordo.

	PRODUCTOS: • Alimentos frescos y nutritivos, manipulados de acuerdo con las buenas prácticas de manipulación de alimentos • Alimentos correctamente preparados en cantidad necesaria para la tripulación, y servidos en el horario establecido.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Buenas prácticas en manipulación de alimentos. • Recetas. • Proporciones/cálculos. • Manual de nutrición. • Técnicas de limpieza y desinfección.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Cocina industrial de dos hornillas como mínimo, adaptada para alta mar. • Batería de cocina adaptada para alta mar.
ACTITUDES DESEABLES	
• Mantiene relaciones cordiales con sus compañeros de faena. • Orden en la preparación de sus materiales de trabajo. • Responsabilidad y organización en la realización de sus tareas. • Respeto a las normas de higiene y seguridad.	

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo en alta mar.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.

NORMA DE COMPETENCIA: 03-ABALIM	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Planificación, organización y abastecimiento de alimentos.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Planificar, organizar y verificar las condiciones de los implementos y la logística de la cocina, abasteciendo de alimentos durante la faena de pesca, de acuerdo con las buenas prácticas de manipulación, las normas de salud, higiene y seguridad.	
REALIZACIONES: Verificar la calidad de las materias primas, de modo que el producto ofrecido cumpla con el nivel de calidad establecido, así como el funcionamiento del equipo de cocina.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Equipos de cocina son revisados constantemente para verificar su operatividad durante la travesía. 2. Los insumos para la preparación de alimentos están correctamente conservados para mantener su calidad durante el desarrollo de la faena de pesca.	PROCESOS: • Revisa permanentemente el buen funcionamiento de equipo de cocina durante la faena de pesca. • Verifica que los alimentos almacenados conserven las condiciones requeridas para asegurar su calidad durante la faena de pesca: ✓ Alimentos secos: las bolsas, cajas, estuches y/o empaques deberán estar sellados o cerrados y rotulados con el nombre del producto y fecha de llegada; el ambiente para su almacenaje debe ser fresco, seco, limpio y sin luz solar directa. ✓ Alimentos perecibles: los productos deben ser almacenados en contenedores adecuados, etiquetados y fechados. Los

	alimentos crudos deben ser almacenados en la parte baja y los alimentos cocidos arriba de la cámara para evitar contaminación cruzada. Los productos con un tiempo de vida menor deben ser almacenados en la parte más fría de la cámara.
	PRODUCTOS: • Equipos para la preparación de alimentos operativos. • Insumos para la preparación de alimentos en buen estado de conservación.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Buenas prácticas en manipulación de alimentos. • Técnicas de almacenamiento de alimentos perecibles y no perecibles. • Técnicas de limpieza y desinfección. • Manual de seguridad y salubridad. • Manual de pesos y medidas.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Cocina industrial de dos hornillas como mínimo, adaptada para alta mar. • Batería de cocina adaptada para alta mar.
ACTITUDES DESEABLES	
• Orden en la preparación de sus materiales de trabajo. • Responsabilidad en la aplicación de las normas de higiene y seguridad.	

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación simulada o real de trabajo antes del inicio de la faena de pesca.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.

NORMA DE COMPETENCIA: 04-ABALIM	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Planificación, organización y abastecimiento de alimentos.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Planificar, organizar y verificar las condiciones de los implementos y la logística de la cocina, abasteciendo de alimentos durante la faena de pesca, de acuerdo con las buenas prácticas de manipulación, las normas de salud, higiene y seguridad.	
REALIZACIONES: Efectuar labores de coordinación, según las indicaciones del patrón.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. La información respecto del requerimiento de alimentos y víveres necesarios durante la travesía es coordinada con el patrón de pesca. 2. Las informaciones de incidencias o contingencias relacionadas con la preparación de alimentos son comunicadas constante y oportunamente al patrón de pesca y la tripulación.	PROCESOS: • Comunica al patrón de pesca sobre los requerimientos de alimentos y víveres (cantidad, tipos de alimentos). • Informa al patrón de pesca sobre incidencias o contingencias relacionadas con la preparación de alimentos. PRODUCTOS: • Listado de insumos para la preparación de alimentos.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Proporciones/cálculos. • Manual de pesos y medidas. • Recetario. • Manual de nutrición.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas. • Cocina industrial de dos hornillas como mínimo, adaptada para alta mar. • Batería de cocina adaptada para alta mar.

ACTITUDES DESEABLES

- Capacidad de cálculo.
- Claridad en la transmisión de la información.
- Responsabilidad en el desarrollo de sus labores.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación simulada de trabajo.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.
- Para evaluar el ítem 2 se puede elaborar un cuestionario que deberá ser aplicado al patrón y demás tripulantes.

UNIDAD DE COMPETENCIA N.º 5

PREPARAR Y ACONDICIONAR LA BODEGA DE LA EMBARCACIÓN

NORMA DE COMPETENCIA: 01-BODEGA	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Preparar y acondicionar la bodega de la embarcación.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Preparar y acondicionar la bodega de la embarcación en el muelle y descargar la especie fruto de la pesca, verificando las condiciones de salubridad y aprovisionamiento del hielo según la necesidad, considerando los procedimientos de almacenamiento y buenas prácticas de manipulación y conservación para su comercialización.	
REALIZACIONES: Planificar las condiciones de la bodega, según tamaño de la embarcación, especie a capturar y tipo de pesca que se va a emplear.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Las cajas conservadoras acopiadas están en buen estado, aptas para su uso y en cantidad necesaria para la bodega. 2. Hielo en cantidad necesaria para su uso durante la faena de pesca. 3. Los materiales e insumos para el mantenimiento de la bodega son correctamente seleccionados.	PROCESOS: • Verifica buenas condiciones de cajas de conservación, asegurando el número necesario, antes de la salida. • Selecciona y se aprovisiona de los insumos y materiales necesarios para el mantenimiento de la bodega. • Verifica que la provisión de hielo sea la adecuada a las necesidades de la bodega y a la duración de la faena de pesca.
	PRODUCTOS: • Bodega correctamente acondicionada para su uso.

EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Proporciones/cálculos. • Limpieza y desinfección.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas con bodega.
ACTITUDES DESEABLES	
• Demuestra seguridad y firmeza en el desarrollo de las actividades. • Responsabilidad en el desempeño de sus tareas. • Respeto a las normas de higiene y seguridad.	
LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN	
• Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación simulada o real de trabajo y en tierra firme. • La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista. • Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de chequeo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario. • En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.	

NORMA DE COMPETENCIA: 02-BODEGA	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Preparar y acondicionar la bodega de la embarcación.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Preparar y acondicionar la bodega de la embarcación en el muelle y descargar la especie fruto de la pesca, verificando las condiciones de salubridad y aprovisionamiento del hielo según la necesidad, considerando los procedimientos de almacenamiento y buenas prácticas de manipulación y conservación para su comercialización.	
REALIZACIONES: Organizar, habilitar la bodega y prever la logística necesaria de almacenamiento, según el tipo de especie a capturar y modalidad de pesca que se va a emplear.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. La bodega es limpiada, ordenada y desinfectada, según el manual de higiene y saneamiento. 2. El hielo o las cajas conservadoras habilitadas con hielo son instalados en la bodega para la conservación de las especies, antes del zarpe. 3. Desestiba de las especies o cajas con las especies correctamente realizada desde la bodega hacia la cubierta de la embarcación. 4. Las cajas conservadoras son recogidas, limpiadas y desinfectadas después de la venta por los tripulantes, previa coordinación con ellos.	PROCESOS: • Ordena, limpia y desinfecta la bodega al inicio y al final de la travesía. • Habilita las cajas conservadoras con hielo de ser el caso. • Instala cajas conservadoras y/o hielo en la bodega antes del zarpe. • Realiza la desestiba de las especies de la bodega hacia la cubierta de la embarcación. • Coordina con los tripulantes el recojo, la limpieza y desinfección de las cajas después de la venta.

	PRODUCTOS: • Bodega limpia, ordenada, desinfectada y lista para su uso. • Especies estibadas desde la bodega hacia la cubierta de la embarcación.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Cálculo de la cantidad de hielo según capacidad de bodega. • Dosificación de hipoclorito según diferentes zonas de la embarcación y uso que se dará. • Buenas prácticas pesqueras. • Limpieza y desinfección.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas con bodega.
ACTITUDES DESEABLES	
• Orden en la preparación de sus materiales de trabajo. • Demuestra seguridad y firmeza en el desarrollo de las actividades. • Valora la ayuda que recibe de los demás. • Asume compromisos y los cumple. • Observa normas y estándares de calidad. • Responsabilidad en el desarrollo de sus labores. • Organización y orden en la realización de sus tareas. • Respeto a las normas de higiene y seguridad.	

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de chequeo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.
- La prueba de desempeño puede ser aplicada en tierra firme.

NORMA DE COMPETENCIA: 03-BODEGA	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Preparar y acondicionar la bodega de la embarcación.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Preparar y acondicionar la bodega de la embarcación en el muelle y descargar la especie fruto de la pesca, verificando las condiciones de salubridad y aprovisionamiento del hielo según la necesidad, considerando los procedimientos de almacenamiento y buenas prácticas de manipulación y conservación para su comercialización.	
REALIZACIONES: Controlar la calidad de las actividades a ejecutarse en la bodega.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
1. Las condiciones de implementación y el mantenimiento de la bodega son verificadas constantemente para asegurar la conservación de las especies. 2. La limpieza y desinfección de la bodega es verificada constantemente para asegurar la conservación de las especies. 3. La cantidad de hielo es verificada constantemente para asegurar la conservación de las especies.	PROCESOS: • Revisa la bodega y observa su correcta implementación y la limpieza. • Revisa que la cantidad de hielo esté acorde con la necesidad de la bodega y con la cantidad de la especie extraída.
	PRODUCTOS: • Bodega limpia, ordenada, desinfectada, abastecida de hielo y, de ser el caso, de cajas conservadoras en perfectas condiciones para su uso.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
• Cálculo de la cantidad de hielo según capacidad de bodega.	• Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas con bodega.

• Cálculo para la preparación de soluciones desinfectantes, según zonas de la embarcación y uso. • Buenas prácticas pesqueras. • Normas de limpieza y desinfección.	
ACTITUDES DESEABLES	
• Responsabilidad en el desarrollo de sus labores. • Organización y orden en la realización de sus tareas. • Respeto a las normas de higiene y seguridad.	
LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN	
• Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo. • La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista. • Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de chequeo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario. • En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.	

NORMA DE COMPETENCIA: 04-BODEGA	
FUNCIÓN PRODUCTIVA: Preparar y acondicionar la bodega de la embarcación.	
NIVEL DE COMPETENCIA: N-2	
UNIDAD DE COMPETENCIA: Preparar y acondicionar la bodega de la embarcación en el muelle y descargar la especie fruto de la pesca, verificando las condiciones de salubridad y aprovisionamiento del hielo según la necesidad, considerando los procedimientos de almacenamiento y buenas prácticas de manipulación y conservación para su comercialización.	
REALIZACIONES: Efectuar labores de coordinación, según las indicaciones del patrón.	
CRITERIOS DE DESEMPEÑO	EVIDENCIAS
- La información sobre el requerimiento de cajas de conservación de especie y hielo para la bodega es coordinada con el patrón de pesca. - La información sobre incidencias relacionadas con la bodega son comunicadas permanentemente al patrón de pesca.	PROCESOS: - Comunica con claridad al patrón de pesca información sobre la necesidad de cajas de conservación de especie y hielo para la bodega. - Comunica con claridad al patrón de pesca información sobre incidentes vinculados a la bodega.
	PRODUCTOS: Hielo y cajas de conservación de especie en cantidades necesarias para la capacidad de la bodega.
EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS	RANGO DE APLICACIÓN
- Cálculo de la cantidad de hielo según capacidad de bodega. - Buenas prácticas pesqueras.	Embarcaciones de 2 hasta 32 toneladas con bodega.

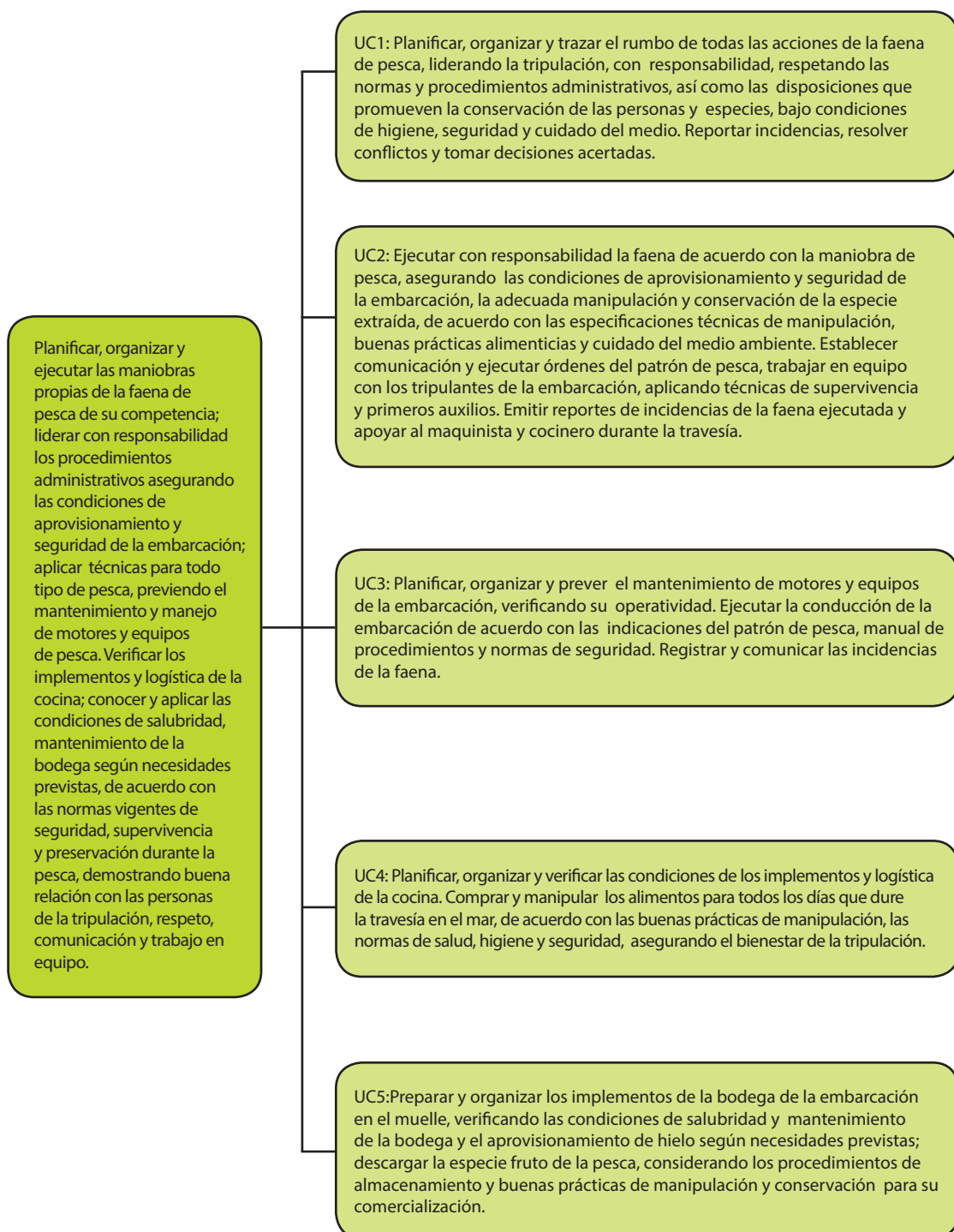
ACTITUDES DESEABLES

- Buen nivel de comunicación.
- Claridad en la transmisión de la información.

LINEAMIENTOS GENERALES PARA LA EVALUACIÓN

- Las evidencias de desempeño se obtendrán mediante la observación directa de una situación real de trabajo.
- La evaluación de conocimientos puede ser realizada mediante una prueba escrita o a través de una entrevista.
- Los instrumentos de evaluación pueden ser: lista de cotejo o guía de observación y prueba escrita o cuestionario.
- En caso de que el evaluado sea una persona que no sepa leer o escribir se sugiere que la evaluación de conocimientos sea tomada mediante un examen oral.

MAPA FUNCIONAL DEL PESCADOR ARTESANAL



Planificar, organizar y trazar el rumbo de la pesca en embarcaciones de hasta 10 toneladas.

Dirigir la conducción de la embarcación, ubicando la zona de pesca, teniendo en cuenta las normas y procedimientos establecidos.

Supervisar y controlar la calidad de la faena y especies de pesca.

Organizar la documentación necesaria y tramitar la entrada y salida de puerto, cumpliendo con las normas y convenios establecidos y vigentes.

Verificar el aprovisionamiento para el viaje, organizar la pesca considerando la logística necesaria y las medidas de seguridad e higiene.

Organizar la faena, según la zona de pesca, especie a capturar y tipo de pesca que se va a emplear, garantizando la seguridad de la embarcación y su tripulación.

Realizar la manipulación y conservación de las especies, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene vigentes.

Realizar labores administrativas y de coordinación, según las normas nacionales establecidas.

Planificar y organizar la pesca en embarcaciones de 2 a 10 toneladas.

Planificar el aprovisionamiento para el viaje, organizar la pesca considerando la logística necesaria y las medidas de seguridad e higiene

Organizar y dirigir las maniobras de pesca según el tipo de embarcación, especie a capturar y modalidad de pesca que se va a emplear.

Realizar el control de calidad y el registro de la embarcación, equipos e instrumentos de navegación.

Ejecutar labores administrativas y de coordinación.

Planificar y organizar la logística para la atención de alimentos de los integrantes de la embarcación.

Prever los insumos y alimentos, y manipularlos teniendo en cuenta las buenas prácticas de manejo, seguridad e higiene.

Verificar el grado de calidad de las materias primas de modo que el producto ofrecido cumpla con el nivel de calidad establecido.

Ejecutar labores administrativas y de coordinación.

Planificar las condiciones de la bodega, según tamaño de embarcación, especie a capturar y tipo de pesca que se va a emplear.

Organizar, habilitar la bodega y prever la logística necesaria de almacenamiento, según el tipo de especie a capturar y modalidad de pesca que se va a emplear.

Controlar la calidad de las actividades a ejecutarse.

Ejecutar labores administrativas y de coordinación.

DIRECTORIO DE PERSONAS E INSTITUCIONES QUE PARTICIPARON EN LA ELABORACIÓN Y VALIDACIÓN DE LAS NORMAS DE COMPETENCIA DEL PESCADOR ARTESANAL

N.º	NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	INSTITUCIÓN O EMPRESA
1	Guillermo Jacobo Peña	Representante Zonal	FONDEPES
2	Carlos Requena Suyón	Jefe de Capacitación	FONDEPES
3	Martín Flores Castro	Coordinador de Estudios	FONDEPES
4	Karina Castro Sánchez	Secretaría Académica	FONDEPES
5	Ernesto Ponce	Secretario, pescador	ASPADSA
6	Julio Hernández	Secretario Asistencia Social, pescador	ASPADSA
7	Rosario Cassana	Especialista	MINEDU
8	Sara Salazar	Especialista	MINEDU
9	José Luis Camacho Peña	Presidente, pescador, empresario	ASPADSA
10	María E. López de Ramírez	Comerciante	
11	María del Solar Saldaña	Comerciante minorista	
12	Arturo Ramírez Cavello	Comerciante	
13	Humberto De La Cruz	Pescador	
14	Juan Curo Fiestas	Patrón	APABACH
15	Cecilio Hispanocca Calcina	Tripulante	Sindicato Ilo
16	Julio Ccallalla Choque	Motorista	SUPAPPI
17	Froilán García Madueño	Cocinero	SUPAPPI
18	Juan Humire Salinas	Tripulante	FONDEPES
19	Rubén Cristóbal Suárez	Tripulante	Asociación de Pescadores
20	Pedro Mauricio Rodríguez	Patrón	MAICHIN
21	Mariano López Eche	Patrón	
22	José Rivas Pintado	Bodeguero	
23	Felipe Chanavá T.	Representante	SSUPP
24	Pedro Quealvaccio	Representante	Asociación de Armadores
25	Carmen Eche Panta	Representante	Gremio Pescadores Artesanales

26	José Luis Bazán Castillo	Motorista	A. M. P. Puerto Nuevo
27	Adán Rivera Torres	Patrón	Asoc. Mutualistas Puerto Nuevo
28	Jorge Eduardo Espinoza	Tripulante	A. M. P. Puerto Nuevo
29	Armando Paiva Morán	Representante Patrón	Asoc. Pescadores Artesanales
30	José Rojas Yamunaqué	Patrón	FEPEAR R. P.
31	José Manuel Porras Anto	Tripulante	SUPP
32	Javier Querevalú Puescas	Representante Patrón	Playa Yacila
33	Carlos Samuel Ruiz Paiva	Extensionista Producción	Ministerio de la Producción
34	Javier Panta Peña	Extensionista	PRODUCE
35	Jorge Palacios Palacios	Instructor	FONDEPES-Paita
36	Jorge Barranzuela Quiroga	Instructor	FONDEPES-Paita
37	Vicente Eche Fiestas	Motorista	Asoc. Pescadores Artesanales Chuliyachi
38	Fredy Martín Escudero	Patrón	Asoc. Pescadores Artesanales Chuliyachi
39	Gabino Querevalú Q.	Pescador	Asociación Sindicato de Pescadores Yacila
40	Fernando Valdez A.	Tripulante	El Amanecer OSPA
41	Luis Huarquiche T.	Buzo	El Amanecer OSPA
42	Dirby Huarquiche A.	Buzo	El Amanecer OSPA
43	Jack Huarquiche	Buzo	El Amanecer OSPA
44	Armando Valenzuela	Buzo	El Amanecer OSPA
45	Luis Constantino Ramos	Dirigente/Patrón	ASPADSA
46	Eddi Matías Pizarro	Dirigente/Tripulante	ASPADSA
47	Daniel García	Dirigente/Patrón	ASPADSA
48	Luis Fajardo Campos	Dirigente/Patrón	ASPADSA
49	José Luis Camacho Peña	Dirigente/Patrón/ Tripulante	ASPADSA

