



Norma de Competencia:

“REALIZAR ACTIVIDADES DE CUADRILLA DE DESCARGA”

Lima, Perú
2020



Sineace

I. RESUMEN DE LA NORMA DE COMPETENCIA

Esta norma de competencia trata sobre los desempeños esperados para gestionar el manejo y los procesos de descarga y manipulación de los recursos hidrobiológicos, provenientes de la pesca artesanal y acuicultura, en condiciones aptas para el consumo humano, teniendo en cuenta las buenas prácticas pesqueras y normatividad nacional e internacional vigente.

La norma de competencia es un referente para la evaluación de competencias, programas de capacitación y de formación basados en competencias.

La norma de competencia se fundamenta en criterios rectores de imparcialidad, objetividad, transparencia, libre acceso y aseguramiento de la calidad.

Sector

Sector A : Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca

División 03 : Pesca y acuicultura

Número de versión

Versión 1.0

Fecha de aprobación

Noviembre 2020

Documento de aprobación

Resolución de Presidencia del Consejo Directivo Ad Hoc N°

Código de la Norma de Competencia

NC-A03-001-V001-2020

Vigencia

Cinco (05) años.

II. MAPA FUNCIONAL DE LA NORMA DE COMPETENCIA**Unidad de Competencia**

Gestionar el manejo y los procesos de descarga y manipulación de los recursos hidrobiológicos, provenientes de la pesca artesanal y acuicultura, en condiciones aptas para el consumo humano, teniendo en cuenta las buenas prácticas pesqueras y normatividad nacional e internacional vigente.

Elemento de Competencia 1 de 3

Apoyar en el atraque de la embarcación pesquera en el muelle para la descarga de los recursos hidrobiológicos, de ser el caso, considerando las buenas prácticas pesqueras, normatividad nacional e internacional vigente, y normas de seguridad y salud en el trabajo.

Elemento de Competencia 2 de 3

Descargar los recursos hidrobiológicos provenientes de la pesca y organizarlos para su traslado a la cámara isotérmica, cumpliendo con las buenas prácticas pesqueras, normatividad nacional e internacional vigente, y normas de seguridad y salud en el trabajo.

Elemento de Competencia 3 de 3

Trasladar los productos hidrobiológicos a la cámara isotérmica para el estibado respectivo, considerando la normatividad nacional e internacional vigente, y normas de seguridad y salud en el trabajo.

III. ELEMENTOS DE COMPETENCIA

Código del Elemento de Competencia 1
Elemento de Competencia 1 de 3

NC-A03-001-V01-2020-EL01

Apoyar en el atraque de la embarcación pesquera en el muelle para la descarga de los recursos hidrobiológicos, de ser el caso, considerando las buenas prácticas pesqueras, normatividad nacional e internacional vigente, y normas de seguridad y salud en el trabajo.

Criterios de desempeño

La persona debe ser capaz de:

- D1** Usar el equipo de protección personal, de seguridad y bioseguridad, para el atraque y descarga, considerando las normas de seguridad y salud en el trabajo.
- D2** Coordinar con la embarcación pesquera las condiciones de atraque (ambientales: sol, viento, en otros).
- D3** Generar las condiciones para el atraque y descarga, aplicando las técnicas de aseguramiento, considerando las buenas prácticas pesqueras y normatividad nacional e internacional vigente.
- D4** Asegurar la embarcación pesquera en las bitas del muelle para la descarga, de ser el caso, considerando las buenas prácticas pesqueras y normatividad nacional e internacional vigente.

Conocimiento y Comprensión

La persona debe saber y comprender:

- C1** Buenas prácticas pesqueras.
- C2** Condiciones favorables para la descarga.
- C3** Medidas de protección y seguridad para el atraque y descarga.
- C4** Normas básicas sobre la Seguridad y Salud en el Trabajo, relacionadas a las operaciones de trabajo de las cuadrillas de descarga.
- C5** Normatividad nacional e internacional vigente.
- C6** Técnicas de aseguramiento en muelle de la embarcación pesquera para la descarga.
- C7** Técnicas de trabajo en equipo.

Código del Elemento de Competencia 2
Elemento de Competencia 2 de 3

NC-A03-001-V01-2020-EL02

Descargar los recursos hidrobiológicos provenientes de la pesca y organizarlos para su traslado a la cámara isotérmica, cumpliendo con las buenas prácticas pesqueras, normatividad nacional e internacional vigente, y normas de seguridad y salud en el trabajo.

Criterios de desempeño*La persona debe ser capaz de:*

- D5** Usar el equipo de protección personal, de seguridad y bioseguridad, para la manipulación y descarga, considerando las normas de seguridad y salud en el trabajo.
- D6** Llenar el o los recipientes (caja, cilindro, bidón, balde u otros) con recursos hidrobiológicos desde la embarcación pesquera, teniendo en cuenta las buenas prácticas pesqueras y normatividad nacional e internacional vigente.
- D7** Trasladar los recipientes con recursos hidrobiológicos desde la embarcación pesquera a la zona de descarga para ser pesados, teniendo en cuenta las buenas prácticas pesqueras, y normatividad nacional e internacional vigente.
- D8** Eviscerar los recursos hidrobiológicos en áreas de tareas previas, en caso sea requerido, teniendo en cuenta las buenas prácticas pesqueras, normatividad nacional e internacional vigente y las normas de seguridad y salud en el trabajo.
- D9** Lavar y seleccionar los recursos hidrobiológicos según calidad y tamaño, en caso sea requerido, acomodándolos en los recipientes para ser transportados a la cámara isotérmica, teniendo en cuenta las buenas prácticas pesqueras, normatividad nacional e internacional vigente y las normas de seguridad y salud en el trabajo.

Conocimiento y Comprensión*La persona debe saber y comprender:*

- C8** Buenas prácticas de manipulación.
- C9** Buenas prácticas pesqueras.
- C10** Conservación y cuidado del medio ambiente.
- C11** Manejo de accesorios (cabos, chinguillos, ganchos, otros) usados en la descarga de los recursos hidrobiológicos.
- C12** Manejo de balanzas para el pesaje los recursos hidrobiológicos.
- C13** Medidas de protección y seguridad para el transporte y lavado de los recursos hidrobiológicos.
- C14** Normas básicas sobre la Seguridad y Salud en el Trabajo, relacionadas a las operaciones de cuadrilla de descarga.
- C15** Técnicas de trabajo en equipo.

Código del Elemento de Competencia 3
Elemento de Competencia 3 de 3

NC-A03-001-V01-2020-EL03

Trasladar los productos hidrobiológicos a la cámara isotérmica para el estibado respectivo, considerando la normatividad nacional e internacional vigente, y normas de seguridad y salud en el trabajo

Criterios de desempeño*La persona debe ser capaz de:*

- D10** Trasladar los productos hidrobiológicos previamente acomodados, desde la zona de descarga a la cámara isotérmica, teniendo en cuenta las buenas prácticas pesqueras y de manufactura, considerando las normas de seguridad y salud en el trabajo.
- D11** Estibar y colocar los recipientes con los productos hidrobiológicos al interior de la cámara isotérmica, de acuerdo a las buenas prácticas pesqueras, considerando las normas de seguridad y salud en el trabajo.
- D12** Preservar los productos hidrobiológicos manteniendo la inocuidad sanitaria, de acuerdo a las buenas prácticas pesqueras y la normatividad vigente.

Conocimiento y Comprensión*La persona debe saber y comprender:*

- C16** Buenas prácticas de manufactura.
- C17** Buenas prácticas pesqueras.
- C18** Manejo de carretas y accesorios usados para trasladar los productos hidrobiológicos.
- C19** Manejo de equipamiento y materiales para el traslado, transporte y estibado de productos hidrobiológicos.
- C20** Manipulación de los productos hidrobiológicos.
- C21** Medidas de protección y seguridad para el transporte y lavado de los productos hidrobiológicos.
- C22** Normas básicas sobre la Seguridad y Salud en el Trabajo, relacionadas a las operaciones de cuadrilla de descarga.
- C23** Preservación y conservación de los productos hidrobiológicos.
- C24** Técnicas de trabajo en equipo.

IV. PRODUCTO:

Productos hidrobiológicos disponibles en condiciones óptimas para su traslado, desde la zona de descarga (desembarque) hasta la zona de despacho para su distribución, cumpliendo con las buenas prácticas de manufactura y pesqueras.

V. CAMPO DE APLICACIÓN

Desembarcaderos pesqueros artesanales (muelles, playas, caletas, entre otros).

VI. INFORMACIÓN ADICIONAL**Glosario de términos**

1. **Atraque:** El atraque o amarre es atracar o amarrar una embarcación, es decir, inmovilizarla haciendo uso de los cabos, estacionando así la nave.
2. **Buenas Prácticas de Manufactura (Bpm):** Conjunto de prácticas de higiene adecuadas, cuya observancia asegura la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas. Son programas para dar seguridad sanitaria a los alimentos mediante la prevención de cualquier fuente potencial de contaminación. (Decreto Supremo N° 040-2001-PE, que aprueba Aprobar la Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas)
3. **Buenas Prácticas Pesqueras (Bpp):** Es toda acción que se hace cumpliendo la normativa existente (ordenamiento pesquero, sanidad, medio ambiente, conservación del recurso) que van a permitir contar con una pesca sostenible en el tiempo, para ofrecer productos de buena calidad.
4. **Cámara Isotérmica:** Es la infraestructura (camiones) que cuentan con refrigeración aislada (hielo en escamas), encargados del transporte terrestre de los productos hidrobiológicos hacia los diferentes puntos de comercialización.
5. **Descarga:** Proceso de extraer los recursos hidrobiológicos capturados, desde la bodega de la embarcación a la plataforma de descarga, playa, etc.
6. **Desembarcadero Pesquero Artesanal – Dpa:** Son infraestructuras de servicio, especialmente diseñadas y construidas para brindar las facilidades que permitan que el desembarque de productos hidrobiológicos se realice en condiciones apropiadas, a fin de garantizar la seguridad alimentaria y la obtención de productos marinos de óptima calidad, con el consiguiente beneficio económico y mejora de la calidad de vida de la población pesquera artesanal del país. (Manual de mantenimiento de infraestructuras pesqueras artesanales. FONDEPES)
7. **Estibar:** Es el proceso de distribuir o acomodar los productos hidrobiológicos.
8. **Productos Hidrobiológicos:** Recursos sometidos a un proceso de preservación o transformación tales como: refrigerados, deshidratados, congelados, salados, marinados, ahumados, envasados, concentrados proteicos, harinas, aceites, u otros productos elaborados o preservados de origen hidrobiológico sanitariamente aptos para su consumo y derivados del empleo de tecnologías apropiadas. (Decreto Supremo N° 012-2001-PE, que aprueba el Reglamento de la Ley General de Pesca)
9. **Recursos Hidrobiológicos:** Especies animales y vegetales que desarrollan todo o parte de su ciclo vital en el medio acuático y son susceptibles de ser aprovechados por el hombre. (Decreto Supremo N° 012-2001-PE, que aprueba el Reglamento de la Ley General de Pesca)

Desarrollada por.

- Dirección de Evaluación y Certificación de Educación Básica Técnico Productiva del Sineace.

Instituciones, Empresas y Expertos participantes.

N°	Apellidos y Nombres	Institución
1	Rivero Rodríguez, Susana	Centro Tecnológico del Mar - CETMAR
2	Ramos Arce, José Armando	Desembarcadero Pesquero Artesanal El Faro, Islay - Matarani
3	Dioses Morán, Irma Carolina	Muelle y Terminal pesquero Zonal Talara - Dirección Regional de la Producción de Piura
4	Poma Ramírez, Miriam	Desembarcadero Pesquero Artesanal Culebras - Dirección Regional de la Producción de Ancash
5	Camacho Mendoza, Jacqueline	Desembarcadero Pesquero Artesanal Los Chimús - Dirección Regional de la Producción de Ancash
6	Ramírez Martínez, Liz Fiorella	Desembarcadero Pesquero Artesanal Puerto Casma - Dirección Regional de la Producción de Ancash
7	Chamorro Revollar, Justo Lizandro	Dirección Regional de la Producción de Ancash
8	Natividad Henostroza, Jorge Luis	Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero - FONDEPES
9	Berrú Paz, Pedro Miguel	Instituto del Mar del Perú - IMARPE
10	Marín Soto, Wilbert	Instituto del Mar del Perú - IMARPE
11	Muñoz Valdez, Nadia Corazón	Ministerio de la Producción
12	Merino Félix, Luis Pascual	Ministerio de la Producción
13	Rosado Cadillo, Armando	Ministerio de la Producción
14	Taípe Balcázar, Luis	Ministerio de la Producción
15	Torres Aranibar, Luis Armando	Ministerio de la Producción
16	Fiestas Fiestas, Josué Alexander	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES
17	Gordillo Orozco, Franz Cristian	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES
18	Nunura Gonzales, Kenny	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES
19	Torres Luis, David Fernando	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera - SANIPES, Chimbote
20	Arévalo Ayala, Singlerd	Sindicato Gremial de Estibadores Pesqueros de Cámaras Isotérmicas - Talara
21	De la Cruz Najarro, Juan Ramiro	Sindicato Gremial de Estibadores Pesqueros de Cámaras Isotérmicas - Talara
22	Jiménez Murillo, Pedro	Sindicato Gremial de Estibadores Pesqueros de

		Cámaras Isotérmicas - Talara
23	Abad Herrera, Walter	Sindicato Gremial de Estibadores Pesqueros de Cámaras Isotérmicas - Talara
24	Alama Núñez, Luis Alberto	Sindicato Gremial de Estibadores Pesqueros de Cámaras Isotérmicas - Talara
25	Flores Tantajaya, Roberto Segundo	Sindicato Gremial de Estibadores Pesqueros de Cámaras Isotérmicas - Talara
26	Hidalgo Quequén, Martín Santos	Sindicato Gremial de Estibadores Pesqueros de Cámaras Isotérmicas - Talara
27	Jiménez Murillo, Pedro	Sindicato Gremial de Estibadores Pesqueros de Cámaras Isotérmicas - Talara
28	Paiva Huayamares, Carlos Hernán	Sindicato Gremial de Estibadores Pesqueros de Cámaras Isotérmicas - Talara
29	Cangahuala Ortiz, Flor Elena	Sineace
30	Villanueva Araujo, José Antonio	Sineace
31	Camacho Arana, Cecilia Marisol	Sineace
32	Atoche Montenegro, Cecilia Esther	Consultora de Sineace

Estatus.

Original.