



## NORMAS DE COMPETENCIA DEL PROFESIONAL TÉCNICO EN TECNOLOGIA PESQUERA



**SERIE DE DOCUMENTOS TÉCNICOS**

**NORMAS DE COMPETENCIA  
DEL PROFESIONAL TÉCNICO EN  
TECNOLOGIA PESQUERA**





Consejo Directivo Ad Hoc:  
**Carolina Mélida Barrios Valdivia, Presidenta**  
**Daniel Alfaro Paredes**  
Fabiola León-Velarde

Secretaría Técnica:  
**Haydee Violeta Chacón Cabanillas De Martínez Vargas (e)**

Dirección de Evaluación y Certificación:  
**Luisa Esther Ramos Yllescas - Directora**  
**Silenia Yesenia Rodríguez Córdova**  
**Raúl Walter Sánchez Gamarra**  
**José Hugo Alvites Bazán**  
**Benedicta Brígida Huaytalla Tenio**  
**Gleni Melva Valer Torres**  
**Nancy Amparo Vera Junchaya**  
**Brigitte Sandra Lizbeth Merino Valles**  
**Steve Julio Zúñiga Quiñones**

Cuidado de Edición:  
**Oficina de Comunicaciones**  
**Centro de Información y Referencia**

Diseño y Diagramación:  
**Oficina de Comunicaciones**  
**César La Serna Venegas, Responsable**

Impresión  
**[Nombre de la imprenta]**  
**[Dirección de la imprenta]**

**Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2017-XXXXX**  
**ISBN N° XXX-XXX-XXX-XX**

**Tiraje: 1000 ejemplares**  
**Primera edición 2017**  
**Lima, setiembre 2017**

© Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa  
**Calle Manuel Miota 235, Urb. San Antonio, Miraflores, Lima 18, Perú**  
**Teléfonos: (51-1) 221-4826, (51-1) 221-4807 anexo 108**  
**E-mail: cir@sineace.gob.pe / www.sineace.gob.pe**

**Se autoriza la reproducción total o parcial siempre y cuando se mencione la fuente.**

# INDICE

- 1. PRESENTACION -----5
- 2. INTRODUCCION -----6
- 3. ALCANCE -----7
- 4. BASE LEGAL -----7
- 5. MAPA FUNCIONAL -----8
- 6. UNIDADES DE COMPETENCIA
  - UNIDAD DE COMPETENCIA N° 1: -----9
  - UNIDAD DE COMPETENCIA N° 2: -----15
  - UNIDAD DE COMPETENCIA N° 3: -----21
- 7. ANEXO -----26

# PRESENTACIÓN

El Sector Pesquero es un elemento estratégico para la economía del país, principalmente por ser una importante fuente generadora de divisas después de la minería. Se destaca particularmente la importancia de la pesquería marítima y en menor grado la pesca continental y la acuicultura.

El desarrollo del sector pesquero peruano está asociado a la disponibilidad de los recursos pesqueros, a los niveles de captura, a la producción y a la exportación. La variabilidad de los recursos hidrobiológicos está condicionada a las características del mar peruano donde se ubican importantes zonas de urgencia, de alta productividad que permiten el desarrollo de grandes poblaciones de peces, especialmente en el ambiente nerítico-pelágico, como la anchoveta. Asimismo, la investigación científica de los recursos pesqueros marinos efectuada en el Instituto del Mar del Perú se caracteriza por haber desarrollado un conocimiento suficiente para la administración responsable de los principales recursos bajo explotación. En cuanto a la acuicultura, se espera que nuevos proyectos e inversiones permitan el desarrollo de la acuicultura de exportación. En general se espera que el contexto que involucra a la pesquería dedicada al Consumo Humano Directo en el Perú sea favorable y hay expectativa de alcanzar un mayor desarrollo. En los últimos años dicha actividad está creciendo rápidamente aprovechando el sostenido crecimiento de la demanda mundial de productos pesqueros para CHD a través de nuevas inversiones, especialmente en productos congelados y refrigerados. El desarrollo de esta industria, que se espera continúe en los próximos años, se viene traduciendo en el incremento de las exportaciones y nuevas inversiones (FAO, 2010).

La acuicultura continúa siendo la espera de producción de alimentos animales de crecimiento más rápido en el mundo y en la actualidad produce cerca de la mitad del suministro total de mercado comestible. En el Perú se incrementa cada día la producción acuícola siendo la concha de abanico, el langostino, la trucha y la tilapia los recursos de mayor futuro (IDIC, 2015).

En el mes de septiembre de 2016, el PBI del sector pesquero registró un crecimiento de 20.85%, esto significa un importante aporte para la tasa de expansión del país, atentos a las oportunidades para la pesca, a fin de contribuir a elevar la tasa de crecimiento.

La globalización del comercio y la liberalización de las economías han determinado la necesidad de que las empresas del sector tiendan a considerar la necesidad de alcanzar altos estándares de competitividad en sus actividades productivas o de servicios, lo cual incluye principalmente características de calidad, precios, además de sostenibilidad y rapidez en la oferta.

Por todo lo expuesto, se considera pertinente que exista la necesidad de contar con una mano de obra calificada y especializada en el área de Tecnología Pesquera, a fin de poder cubrir esa demanda laboral requerida por el sector pesquero, en donde Sineace apuntó para priorizar la normalización del profesional técnico en Tecnología Pesquera.

# INTRODUCCIÓN

EL Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE) pone a disposición de las instituciones, profesionales técnicos interesados y público en general, las Normas Técnicas para la Certificación de Competencias del Profesional Técnico en Tecnología Pesquera, como producto de las comisiones técnicas con actores involucrados en el sector.

Estas normas tienen por objetivo establecer estándares de calidad para la certificación de competencias profesionales de personas con formación técnica en Instituciones y Escuelas de Educación Superior Tecnológicas No Universitarias. La finalidad es garantizar a las instituciones y empresas del sector involucrado personal capacitado para realizar idóneamente las funciones y actividades propias de la actividad de tecnología pesquera, considerando criterios acordes a estándares internacionales vigentes.

Estas normas han sido elaboradas con la participación de empresarios, trabajadores y académicos de la profesión y constituyen una de las herramientas fundamentales para que las Entidades Certificadoras autorizadas efectúen procesos de certificación rigurosa, transparente y de calidad conforme a las disposiciones que regulan su funcionamiento.

Con la publicación de estas normas, se reitera la apuesta por la mejora de la calidad educativa y el desarrollo del país fomentando una cultura evaluadora permanente y continua. A su vez, expresa la disposición del SINEACE para seguir mejorando su quehacer con la participación de la ciudadanía y entidades interesadas.

## Alcance

El presente documento es de aplicación a nivel nacional y está dirigido a:

- Egresados y titulados de los Institutos y Escuelas de Educación Superior Tecnológica.
- Egresados y titulados de otros Institutos y Escuelas de Educación Superior No Universitaria que tienen la facultad de otorgar títulos a nombre de la nación.
- Entidades Certificadoras autorizadas.

## Base legal

- Constitución Política del Perú.
- Ley N° 28044, Ley General de Educación, que regula la creación del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación
- de la Calidad Educativa (artículos N° 14ª, 15ª y 16ª), promulgada el 28 de julio de 2003.
- Ley N° 28740, Ley del Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa.
- Ley No. 30220, Ley Universitaria

## Unidades de competencia

Unidad de Competencia No. 1	
<b>Supervisor de actividades de extracción de recursos hidrobiológicos</b>	(Código 001)
Supervisar el proceso de extracción de recursos hidrobiológicos, de acuerdo a estándares y normativas vigentes.	

  

Unidad de Competencia No. 2	
<b>Supervisor de procesamiento, almacenamiento y comercialización de los recursos hidrobiológicos</b>	(Código 002)
Supervisar las actividades de procesamiento, almacenamiento y comercialización de los recursos hidrobiológicos utilizando diversas tecnologías, de acuerdo a estándares y normas vigentes	

  

Unidad de Competencia No. 3	
<b>Supervisor de actividades acuícolas</b>	(Código 003)
Ejecutar y Supervisar las actividades acuícolas de acuerdo a estándares y normas vigentes.	

# MAPA FUNCIONAL PROFESIONAL TÉCNICO EN TECNOLOGIA PESQUERA

Propósito Principal	Función clave	Sub funciones
Organizar, ejecutar y Supervisar las actividades pesqueras y acuícolas de acuerdo a la normativa vigente.	1. Organizar, ejecutar y supervisar las actividades de extracción de recursos hidrobiológicos, de acuerdo a la normativa vigente.	1.1. Ejecutar y supervisar las acciones logísticas de las unidades de pesca de acuerdo a políticas de la empresa y normativas vigentes.
		1.2. Supervisar la operatividad de los equipos de pesca, navegación y seguridad a bordo, de acuerdo a las normas vigentes de la autoridad competente.
		1.3. Verificar la operatividad de artes, aparejos y sistemas de pesca según requisitos de diseño y construcción establecidos en la normativa vigente.
		1.4. Supervisar las actividades de extracción, desembarque y transporte de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la normativa vigente.
	2. Organizar y supervisar las actividades de procesamiento, almacenamiento y comercialización de recursos y/o productos hidrobiológicos, de acuerdo a la normativa vigente.	2.1. Organizar la recepción de materia prima, suministros e insumos, de acuerdo a las normativas vigentes.
		2.2. Supervisar las actividades del procesamiento de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la normativa vigente.
		2.3. Controlar las actividades de almacenamiento de los recursos hidrobiológicos considerando las normativas vigentes.
		2.4. Supervisar las actividades de comercialización de los recursos hidrobiológicos considerando las normativas vigentes.
	3. Ejecutar y Supervisar las actividades acuícolas, de acuerdo a la normativa vigente.	3.1. Supervisar la instalación y acondicionamiento de la infraestructura acuícola, según tipo de cultivo y de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.
		3.2. Ejecutar el monitoreo de los parámetros físico-químicos para los sistemas de cultivo, según normas vigentes.
		3.3. Controlar el proceso de producción acuícola, aplicando las técnicas y medidas de seguridad e higiene establecidas.



# UNIDAD DE COMPETENCIA N° 1

## Supervisor de actividades de extracción de recursos hidrobiológicos.

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-001-PTTP-V1-2017</b>	<b>1. Organizar, ejecutar y supervisar las actividades de extracción, de recursos los hidrobiológicos, de acuerdo a la normativa vigente.</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-001-PTTP-V1-2017-EC01</b>	<b>1.1. Ejecutar y supervisar las acciones logísticas de las unidades de pesca de acuerdo a políticas de la empresa y normativas vigentes.</b>	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
<p>ES COMPETENTE SI:</p> <p>A. Los documentos de zarpe y arribo son tramitados de acuerdo a normativas</p> <p>B. Los documentos de seguro de la embarcación y de la tripulación son verificados de acuerdo al reglamento de capitanía de puertos.</p> <p>C. El avituallamiento de la embarcación. es realizado de acuerdo a las políticas de la empresa</p>		<b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b>	
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Requisitos de zarpe de la embarcación</li> <li>2. Requisitos de logística de embarcaciones</li> <li>3. Requisitos de seguridad de la vida en la mar</li> </ol>	
		<b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b>	
		<p><b>A. Tramita documentos de zarpe</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicita documento en capitanía</li> <li>• Recibe el permiso de zarpe</li> <li>• Recibe el permiso de arribo</li> </ul> <p><b>Verifica los documentos de los tripulantes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicita documento del carnet de pescador y libreta de embarque</li> <li>• Verifica la identidad del tripulante</li> </ul> <p><b>B. Verifica los documentos de seguro de la embarcación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Solicita al dueño de embarcación el documento de seguro del vehículo y de la tripulación</li> <li>• Verifica datos generales de la embarcación</li> <li>• Verifica la vigencia del seguro de la embarcación y de la tripulación.</li> </ul> <p><b>C. Realiza avituallamiento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica el estado y mantenimiento de las unidades de pesca (embarcación, artes de pesca y equipamiento tecnológico)</li> <li>• Verifica los repuestos de artes de pesca</li> <li>• Verifica abastecimiento de combustibles, lubricantes</li> <li>• Verifica abastecimiento de agua, alimentos, hielo</li> </ul>	
		<b>EVIDENCIAS DE PRODUCTO</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lista de verificación de la documentación</li> <li>• Lista de verificación de la logística de la embarcación</li> </ul>			
		<b>EVIDENCIAS DE ACTITUD:</b>	
		Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo	
<b>LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:</b>			

Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real.

Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:

- Método: Manual
- Ambiente: In situ
- Equipos y Herramientas e insumos: formatos

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOLOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-001-PTTP-V1-2017</b>	<b>1. Organizar, ejecutar y supervisar las actividades de extracción de recursos hidrobiológicos, de acuerdo a la normativa vigente.</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-001-PTTP-V1-2017-EC02</b>	<b>1.2. Supervisar la operatividad de los equipos de pesca, navegación y seguridad a bordo, de acuerdo a las normas vigentes de la autoridad competente.</b>	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
<p>ES COMPETENTE SI:</p> <p>A. La operatividad del bote salvavidas es revisado de acuerdo a normas vigentes.</p> <p>B. La operatividad de los equipos de pesca, navegación y seguridad son verificadas de acuerdo a especificaciones técnicas y normas vigentes.</p> <p>C. La navegación de estado del mar es informado a los patrones de pesca, de acuerdo al reglamento de capitanía y normas vigentes.</p>		<p><b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Normas sobre seguridad marítima</li> <li>2. Conocimientos de oceanografía básica y navegación</li> <li>3. Lectura básica de cartas satelitales y náuticas</li> </ol> <p><b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b></p> <p><b>A. Revisa la operatividad del bote salvavidas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica operatividad del bote</li> <li>• Revisa la capacidad del bote o balsas salvavidas</li> <li>• Verifica la vigencia: <ul style="list-style-type: none"> <li>. del bote o balsas salvavidas</li> <li>. alimentos secos</li> </ul> </li> <li>• Coordina con el proveedor la vigencia del bote o balsas salvavidas.</li> <li>• Inspecciona los componentes o accesorios del bote o balsas salvavidas.</li> </ul> <p><b>B. Revisa la operatividad de los equipos de pesca, comunicación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica el funcionamiento del ecosonda y sonar</li> <li>• Revisa el funcionamiento de la radio</li> <li>• Revisa el funcionamiento del radar</li> </ul> <p><b>Inspecciona la operatividad de equipos de navegación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica el funcionamiento del compás magnético</li> <li>• Revisa funcionamiento del GPS</li> </ul> <p><b>Verifica la operatividad de los implementos de seguridad</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica la operatividad del paquete de emergencia y supervivencia</li> <li>• Verifica : <ul style="list-style-type: none"> <li>. Vigencia del extintor.</li> <li>. número de chalecos salvavidas</li> <li>. Operatividad del radio baliza</li> </ul> </li> <li>• Coordina con el proveedor sobre la vigencia y operatividad de los componentes de seguridad marítima.</li> </ul> <p><b>C. Informa sobre la navegación de estado del mar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reporta sobre las condiciones del estado del mar</li> <li>• Comunica sobre la altura de las olas</li> <li>• Dar aviso sobre el estado del viento</li> <li>• Informa sobre disposiciones de DICAPI, de acuerdo a restricción de zarpe por condiciones marinas desfavorables a la navegación.</li> </ul>	

	<p><b>EVIDENCIAS DE PRODUCTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Formato de registro de equipos de pesca, navegación y seguridad verificados.</li> <li>• Bitácora de navegación de la embarcación</li> <li>• Reportes diarios de las condiciones de estado del mar</li> </ul>
	<p><b>EVIDENCIAS DE ACTITUD:</b></p> <p>Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo.</p>
<b>LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:</b>	
<p>Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real.</p> <p>Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método: Manual o automatizado</li> <li>• Ambiente: in situ</li> <li>• Equipos y Herramientas e insumos: implementos de seguridad, computador, software especializado y cartas de temperatura.</li> </ul>	

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOLOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-001-PTTP-V1-2017</b>	<b>1. Organizar, ejecutar y supervisar las actividades de extracción de recursos hidrobiológicos, de acuerdo a la normativa vigente.</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-001-PTTP-V1-2017-EC03</b>	<b>1.3. Verificar la operatividad de artes, aparejos y sistemas de pesca según requisitos de diseño y construcción establecidos en la normativa vigente</b>	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
<b>ES COMPETENTE SI:</b>		<b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b>	
<p>A. Las medidas de las artes y aparejos de pesca son verificadas de acuerdo a requisitos de diseño, construcción y al cumplimiento de normas vigentes</p> <p>B. Las tareas de armado y mantenimiento de las artes de pesca son supervisados para las faenas de pesca de acuerdo a normas vigentes.</p>		<p>1. Artes y métodos de pesca</p> <p><b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b></p> <p><b>A. Verifica las medidas y selección de los materiales de las artes y aparejos de pesca</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controla la calidad de los materiales de las artes de pesca</li> <li>• Verifica los requisitos de diseño y construcción de las artes y aparejos de pesca</li> <li>• Registra la conformidad de diseño</li> </ul> <p><b>B. Supervisa el avance de la ejecución de las tareas de armado y mantenimiento de las artes de pesca</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica cada uno de los procedimientos del armado de las artes de pesca</li> <li>• Revisa la entrega de las artes de pesca óptimo para su uso en las operaciones de captura</li> <li>• Inspecciona las artes y aparejos de pesca restaurada</li> </ul>	
		<b>EVIDENCIAS DE PRODUCTO</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lista de las características y el estado de las artes y aparejos de pesca.</li> <li>• Artes y aparejos de pesca restaurados</li> <li>• Actas de estado de los materiales de pesca.</li> <li>• Informe del stock de los materiales y aparejos de pesca</li> </ul>	
		<b>EVIDENCIAS DE ACTITUD:</b>	
		Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo	
<b>LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:</b>			
<p>Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real.</p> <p>Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método: Manual o automatizado</li> <li>• Ambiente: in situ</li> <li>• Equipos y Herramientas e insumos: artes y aparejos</li> </ul>			

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOLOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-001-PTTP-V1-2017</b>	<b>1. Organizar, ejecutar y supervisar las actividades de extracción de recursos hidrobiológicos, de acuerdo a la normativa vigente.</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-001-PTTP-V1-2017-EC04</b>	<b>1.4. Supervisar las actividades de extracción, desembarque y transporte de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la normativa vigente.</b>	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
ES COMPETENTE SI:		<b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b>	
A. Las actividades de extracción de los recursos hidrobiológicos son verificadas de acuerdo a normatividad vigente.		1. Normativas sobre tallas mínimas de pesca	
B. El desembarque y transporte de los recursos hidrobiológicos son supervisados de acuerdo a normatividad vigente.		2. Normas sanitarias vigentes.	
C. El manipuleo y preservación de los recursos hidrobiológicos son controlados de acuerdo a las buenas prácticas y a normatividad vigente.		<b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b>	
		<p><b>A. Verifica la actividad de extracción de los recursos hidrobiológicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Verifica las tallas mínimas de captura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica tallas de especies capturadas</li> <li>• Emplea los aparejos y/o artes de pesca adecuados y tamaños de malla permitidos.</li> </ul> </li> <li>• <b>Supervisa método de pesca sea selectivo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica la especie objetivo</li> <li>• Verifica medidas de manejo de los métodos de pesca</li> <li>• Verifica ficha descriptiva del método de pesca: <ul style="list-style-type: none"> <li>- grado de selectividad.</li> <li>- si es activo o pasivo.</li> <li>- el ambiente en que se utiliza.</li> <li>- recursos a cuya captura se enfoca.</li> <li>- descripción de la construcción</li> <li>- recomendaciones sobre su uso.</li> <li>- descripción de sus impactos en el ambiente y las poblaciones marinas.</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• <b>Verifica el recurso extraído según tipo de consumo:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica los recursos hidrobiológicos para consumo humano directo</li> <li>• Revisa los recursos hidrobiológicos para consumo humano indirecto.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>B. Supervisa el desembarque y transporte de los recursos hidrobiológicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Desembarque:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Supervisa el desembarque de los recursos hidrobiológicos.</li> <li>- Inspecciona los recipientes libre de residuos contaminantes.</li> <li>- Utiliza hielo picado para reducir al mínimo los daños de los recursos hidrobiológicos.</li> <li>- Inspeccionar que en el desembarque no se pise sobre los recursos hidrobiológicos ni subirse encima de él.</li> </ul> </li> <li>• <b>Transporte</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisa las condiciones externas del transporte</li> </ul> </li> </ul>	

- Revisa que las paredes, suelos y techos de los vehículos de transporte cumplan con los requerimientos establecidos.
- Revisa el estado de cerraduras y cierres de seguridad
- Verifica la temperatura en el momento de la carga y descarga.
- Revisa las condiciones internas de limpieza, malos olores, etc.
- Verifica operatividad de equipo de refrigeración para el recurso hidrobiológicos
- Verifica que el recurso hidrobiológicos no esté expuesto a contaminación.
- Inspecciona los equipos de refrigeración mecánico para ingreso libre del aire frío

**C. Controla el manipuleo y preservación del recurso hidrobiológico:**

- **Inspecciona la manipulación del recurso hidrobiológico desde el momento de la captura.**
- **Verifica el tiempo del enfriamiento**
  - . Inspecciona el enfriamiento desde el desembarque del recurso hidrobiológico
  - . Controla el tiempo de enfriamiento durante el manipuleo del recurso hidrobiológico.
- **Revisa la temperatura:**
  - . Revisa la inocuidad microbiológica y química y cualidades sensoriales.
  - . Verifica la cantidad de hielo a utilizar o agua enfriada o refrigerada, según el caso, para que recurso hidrobiológico se mantenga lo más cercana posible a 0 grado C.
  - . Almacena recurso en bandejas poco profundas rodeado de hielo picado.
  - . Verifica y regula periódicamente el tiempo y temperatura y la homogeneidad del enfriado.

**EVIDENCIAS DE PRODUCTO**

- Recursos hidrobiológicos desembarcados

**EVIDENCIAS DE ACTITUD:**

Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo

**LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:**

Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real.

Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:

- Método: Manual o automatizado
- Ambiente: in situ
- Equipos y Herramientas e insumos: cajas de almacenamiento, hielo picado, medidor de temperatura, agua,

## UNIDAD DE COMPETENCIA No. 02

### Supervisor de procesamiento, almacenamiento y comercialización de recursos hidrobiológicos

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOLOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-002-PTTP-V1-2017</b>	<b>2. Organizar, y supervisar las actividades de procesamiento, almacenamiento y comercialización de recursos y/o productos hidrobiológicos, de acuerdo a la normativa vigente.</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-002-PTTP-V1-2017-EC01</b>	<b>2.1 Organizar la recepción de materia prima, suministros e insumos, de acuerdo a las normativas vigentes.</b>	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
<b>ES COMPETENTE SI:</b>  A. El material para análisis de los recursos hidrobiológicos es organizado de acuerdo a normativas vigentes.  B. La trazabilidad de la materia prima e insumos es verificada de acuerdo a la normativa vigente.  C. Las condiciones sanitarias en la manipulación de la materia prima es revisada de acuerdo a la normativa vigente.		<b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b> 1. Conocimiento de los recursos hidrobiológicos 2. Conocimientos de la normativa vigente 3. Conocimiento en trazabilidad.	
		<b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b> <b>A. Organiza el material para análisis de los recursos hidrobiológicos según la especie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica el análisis físico-sensorial de la materia prima</li> <li>• Revisa el análisis de los indicadores químicos y metales pesados</li> </ul> <b>B. Verifica la trazabilidad de la materia prima e insumos</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica registro de fecha y hora de la captura, origen de los productos recibidos y persona que los ha capturado.</li> <li>• Realiza el llenado de formatos de trazabilidad de acuerdo a la etapa en la cadena de producción de la materia prima:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diario de pesca</li> <li>- Declaración de desembarque</li> <li>- Declaración de recogida</li> <li>- Documento de transporte</li> <li>- Nota de primera venta</li> <li>- Etiquetado</li> </ul> </li> <li>• Revisa estándares de identificación de la materia prima e insumos, localizaciones y lotes.</li> <li>• Revisa la aptitud de la materia prima e insumos</li> </ul> <b>C. Revisa la aplicación de buenas prácticas de higiene en la manipulación de la materia prima.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar que el personal debe tener buenas condiciones de salud ni tener heridas.</li> <li>• Revisa la indumentaria del manipulador: ropa protectora, gorros, calzado, etc.</li> <li>• Revisa los productos químicos de limpieza a utilizar</li> <li>• Verifica que los instrumentos se encuentren desinfectados y en buen estado.</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controla las condiciones de seguridad en el trabajo</li> </ul> <p><b>EVIDENCIAS DE PRODUCTO</b>  Registro de recepción de materia prima e insumos  Registro de trazabilidad  Registro de condiciones sanitarias</p> <p><b>EVIDENCIAS DE ACTITUD:</b>  Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo.</p>
<b>LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:</b>	
<p>Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real.  Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método: Manual o automatizado</li> <li>• Ambiente: in situ</li> <li>• Equipos y Herramientas e insumos: tablas sensoriales, formatos</li> </ul>	

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOLOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-002-PTTP-V1-2017</b>	<b>2. Organizar, y supervisar las actividades de procesamiento, almacenamiento y comercialización de recursos y/o productos hidrobiológicos, de acuerdo a la normativa vigente.</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-002-PTTP-V1-2017-EC02</b>	2.2 Supervisar las actividades del procesamiento de los recursos hidrobiológicos de acuerdo a la normativa vigente.	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
<p>ES COMPETENTE SI:</p> <p>A. La ejecución de las etapas del proceso de producción son supervisadas en cumplimiento a la normativa vigente</p> <p>B. Las condiciones higiénico-sanitarias del procesamiento y la infraestructura son verificadas de acuerdo a lo estándares y normativas vigentes</p> <p>C. Las pruebas de calidad en el producto final son realizadas de acuerdo a normatividad vigente.</p>		<p><b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimiento de los recursos hidrobiológicos</li> <li>2. Conocimientos de la normativa vigente.</li> <li>3. Conocimiento de los Indicadores de Calidad.</li> <li>4. Conocimiento de la tecnología del proceso</li> <li>5. Conocimiento en trazabilidad.</li> </ol> <p><b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b></p> <p><b>A. Supervisa la ejecución de las etapas del proceso de producción</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica los parámetros de control para el proceso de producción</li> <li>• Revisa el llenado de registros</li> <li>• Controla el cumplimiento de requisitos de mercado</li> <li>• Inspecciona la operatividad de los instrumentos y equipos.</li> <li>• Revisa la desinfección de los materiales y utensilios utilizados antes y después de la manipulación de los productos pesqueros.</li> <li>• Verifica las condiciones de seguridad en el trabajo</li> </ul> <p><b>B. Verifica las condiciones higiénico-sanitarias del procesamiento y la infraestructura.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica la infraestructura cumpla con las condiciones sanitarias: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Medios para lavarse y secarse las manos</li> <li>- Sistemas de drenaje</li> <li>- Equipos, utensilios y otros materiales</li> <li>- Cajas desinfectadas y secas</li> </ul> </li> <li>• Verifica aplicación de programa de lucha contra las plagas</li> <li>• Chequea los procedimientos de producción con los estándares de calidad establecidos</li> <li>• Verifica las condiciones de seguridad en el trabajo</li> </ul> <p><b>C. Realiza pruebas de calidad en el producto final</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica el análisis físico sensorial del producto final <ul style="list-style-type: none"> <li>. Verifica inocuidad del producto terminado</li> <li>. Verifica la calidad del producto terminado</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Revisa el rotulado del producto final</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica cumplimiento de la normativa referente al rotulado.</li> <li>• Verifica los insumos y el diseño del rotulado</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica las condiciones sanitarias y de calidad del rotulado del producto.</li> </ul>
	<p><b>EVIDENCIAS DE PRODUCTO</b> Informe de supervisión del proceso de producción de los recursos hidrobiológicos.</p>
	<p><b>EVIDENCIAS DE ACTITUD:</b> Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo</p>
<b>LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:</b>	
<p>Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real. Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método: Manual o automatizado</li> <li>• Ambiente: in situ</li> <li>• Equipos y Herramientas e insumos: instrumentos de medición, kits</li> </ul>	

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOLOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-002-PTTP-V1-2017</b>	<b>2. Organizar, y supervisar las actividades de procesamiento, almacenamiento y comercialización de recursos y/o productos hidrobiológicos, de acuerdo a la normativa vigente.</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-002-PTTP-V1-2017-EC03</b>	<b>2.3. Controlar las actividades de almacenamiento de los recursos hidrobiológicos considerando las normativas vigentes.</b>	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
<p>ES COMPETENTE SI:</p> <p>A. La ejecución de las actividades de almacenamiento son supervisadas de acuerdo a la normatividad vigente</p> <p>B. Las condiciones higiénico-sanitarias en las operaciones de almacenamiento son verificadas de acuerdo a la normatividad vigente.</p>		<p><b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimiento de los recursos hidrobiológicos</li> <li>2. Conocimiento en tecnología de almacenamiento</li> <li>3. Conocimiento de la normativa vigente</li> <li>4. Conocimiento en trazabilidad</li> </ol> <p><b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b></p> <p><b>A. Supervisa la ejecución de las operaciones de almacenamiento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica los parámetros de control durante el almacenamiento</li> <li>• Revisa el llenado de registros</li> <li>• Verifica la selección de recursos hidrobiológicos sanos para el almacenamiento.</li> <li>• Inspecciona la operatividad de los instrumentos y equipos para el almacenamiento</li> <li>• Inspecciona las instalaciones (tanques) periódicamente durante el almacenamiento.</li> <li>• Verificar la temperatura para el almacenamiento según especie.</li> <li>• Verifica las condiciones de seguridad en el trabajo.</li> <li>• Revisa la identificación del lote y tiempo de conservación.</li> </ul> <p><b>B. Verifica las condiciones higiénico-sanitarias en las operaciones de almacenamiento</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica la infraestructura de almacenamiento cumpla con las condiciones sanitarias</li> <li>• Verifica las condiciones de seguridad en el trabajo</li> </ul>	
		<b>EVIDENCIAS DE PRODUCTO</b>	
		Informe de supervisión del almacenamiento de los productos hidrobiológicos.	
		<b>EVIDENCIAS DE ACTITUD:</b>	
		Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo	
<b>LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:</b>			

Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real.

Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:

- Método: Manual o automatizado
- Ambiente: in situ
- Equipos y Herramientas e insumos: rotulador, instrumentos de medición, tablas de análisis físico sensorial.

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOLOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-002-PTTP-V1-2017</b>	<b>2. Organizar, y supervisar las actividades de procesamiento, almacenamiento y comercialización de recursos y/o productos hidrobiológicos, de acuerdo a la normativa vigente.</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-002-PTTP-V1-2017-EC04</b>	2.4. Supervisar las actividades de comercialización de los recursos hidrobiológicos considerando las normativas vigentes.	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
<b>ES COMPETENTE SI:</b>		<b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b>	
<p>A. La venta de productos hidrobiológicos es supervisada de acuerdo con la normativa vigente.</p> <p>B. Las condiciones higiénico-sanitarias durante la comercialización de los productos hidrobiológicos es supervisada de acuerdo con la normativa vigente.</p>		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimiento de los recursos hidrobiológicos</li> <li>2. Conocimiento en etiquetado de productos hidrobiológicos</li> <li>3. Conocimiento de la normativa vigente</li> <li>4. Conocimiento en trazabilidad</li> </ol>	
		<b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b>	
		<p><b>A. Supervisa la venta de productos hidrobiológicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica los parámetros de control durante la venta de productos hidrobiológicos.</li> <li>• Revisa el llenado de registros</li> <li>• Controla el cumplimiento de requisitos de mercado</li> <li>• Inspecciona la operatividad de los instrumentos y equipos utilizados en la comercialización.</li> <li>• Verifica las condiciones de seguridad en el trabajo</li> </ul> <p><b>B. Supervisa las condiciones higiénico-sanitarias durante la comercialización de productos hidrobiológicos.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica que la infraestructura cumpla con las condiciones sanitarias.</li> <li>• Supervisa el envasado de los recursos hidrobiológicos para la venta.</li> <li>• Verifica que los productos expuestos cuenten con cobertura en las mesas de exposición.</li> <li>• Inspecciona la temperatura según normas establecidas.</li> <li>• Verifica las condiciones de seguridad en el trabajo</li> </ul>	
		<b>EVIDENCIAS DE PRODUCTO</b>	
		Informe de supervisión respecto a la comercialización de los productos hidrobiológicos.	
		<b>EVIDENCIAS DE ACTITUD:</b>	
		Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo.	
<b>LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:</b>			
<p>Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real.</p> <p>Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método: Manual o automatizado</li> <li>• Ambiente: in situ</li> </ul>			

- Equipos y Herramientas e insumos: termostato, balanzas, medidor de humedad y formatos.

# UNIDAD DE COMPETENCIA No. 03

## Supervisor de actividades acuícolas

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOLOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-003-PTTP-V1-2017</b>	<b>3. Ejecutar y Supervisar las actividades acuícolas, de acuerdo a estándares y normativas vigentes</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-003-PTTP-V1-2017-EC01</b>	3.1. Supervisar la instalación y acondicionamiento de la infraestructura acuícola, según tipo de cultivo y de acuerdo a lo establecido en la normativa vigente.	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
<p>ES COMPETENTE SI:</p> <p>A. Las instalaciones de la infraestructura acuícola son supervisadas de acuerdo al tipo de cultivo y a los procedimientos establecidos.</p> <p>B. El acondicionamiento de la infraestructura acuícola es supervisada de acuerdo al tipo de cultivo y a los procedimientos establecidos.</p>		<p><b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimientos básicos de topografía</li> <li>2. Conocimientos básicos de Diseño y ensamblaje de estanques, jaulas</li> <li>3. Técnicas de mantenimiento de establecimientos acuícolas.</li> <li>4. Conocimientos sobre la normativa vigente.</li> <li>5. Conocimientos sobre la selección de áreas aptas para acuicultura.</li> </ol> <p><b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b></p> <p><b>A. Supervisa la instalación de las infraestructuras acuícolas:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspecciona las actividades de instalación.</li> <li>• Verifica condiciones de terreno y clima</li> <li>• Verifica la ubicación</li> <li>• Mide el área de cultivo</li> <li>• Monitorea la calidad del agua</li> <li>• Verifica la zona de influencia antropogénica</li> <li>• Revisa condiciones del área de cultivo</li> </ul> <p><b>B. Supervisa el acondicionamiento de las infraestructuras acuícolas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica el ingreso y salida del agua de las unidades de cultivo.</li> <li>• Verifica las unidades de cultivo.</li> <li>• Inspecciona el funcionamiento de las estructuras hidráulicas.</li> <li>• Revisa los materiales para la construcción y mantenimiento</li> <li>• Verifica los diseños de los espacios donde se realiza el cultivo</li> <li>• Revisa los materiales de mantenimiento</li> <li>• Inspecciona la limpieza y mantenimiento</li> </ul>	
		<p><b>EVIDENCIAS DE PRODUCTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informe técnico de las características de las zonas de cultivo.</li> <li>• Informe del acondicionamiento y mantenimiento realizado</li> <li>• Informe biométrico de la especie cultivada</li> </ul>	
		<b>EVIDENCIAS DE ACTITUD:</b>	



Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo

**LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:**

Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real.

Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:

- Método: Manual o automatizado
- Ambiente: Lugar in situ
- Equipos y Herramientas e insumos: Brújula, altímetro, teodolito, binoculares, ropa de campaña, GPS, etc.

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOLOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-003-PTTP-V1-2017</b>	<b>3. Ejecutar y Supervisar las actividades acuícolas, de acuerdo a estándares y normativas vigentes</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-003-PTTP-V1-2017-EC02</b>	3.2. Ejecutar el monitoreo de los parámetros físico-químicos para los sistemas de cultivo, según normas vigentes.	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
<p>ES COMPETENTE SI:</p> <p>A. El manejo de los parámetros físico-químico del agua son supervisados de acuerdo a procedimientos establecidos.</p> <p>B. EL registro del formato de evaluación es realizado de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p>C. Las condiciones sanitarias de los recursos hidrobiológicos son verificados de acuerdo a los procedimientos establecidos.</p>		<p><b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Protocolos de medición y evaluación</li> <li>2. Manual de operaciones del centro acuícola</li> <li>3. Manual de mantenimiento y operatividad de equipos y materiales para realizar el análisis.</li> <li>4. Conocimientos sobre la normativa sanitaria vigente.</li> <li>5. Conocimientos sobre el manejo y/o monitoreo de las condiciones ambientales.</li> </ol> <p><b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b></p> <p><b>A. Supervisa el manejo de los parámetros físico químicos del agua</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inspecciona el manejo de los parámetros físico químicos del agua.</li> <li>• Revisa y firma el llenado de los formatos de registro de temperatura del agua y del aire.</li> <li>• Verifica registro de cantidad de oxígeno y alcalinidad</li> </ul> <p><b>B. Realiza el registro de formato de Evaluación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registra formato de evaluación de fitoplancton</li> <li>• Realiza registro de formato de evaluación de zooplancton</li> </ul> <p><b>C. Verifica las condiciones sanitarias de los recursos hidrobiológicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica y reconoce los peces afectados por parásitos</li> <li>• Utiliza técnicas de aislamiento de los peces afectados para desparasitarlos</li> <li>• Informa la aparición de enfermedades.</li> </ul>	
		<b>EVIDENCIAS DE PRODUCTO</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro de los parámetros físico-químicos de los recursos hidrobiológicos</li> </ul>	
		<b>EVIDENCIAS DE ACTITUD:</b>	
		Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo.	
<b>LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:</b>			
<p>Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real.</p> <p>Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Método: Manual</li> <li>• Ambiente: Lugar in situ y gabinete</li> <li>• Equipos y Herramientas e insumos: Instrumentos de medición, equipos, kits y dispositivos para monitoreo de las condiciones ambientales, equipos e implementos de laboratorio.</li> </ul>			

<b>Versión: 1</b>	<b>Fecha de Aprobación:</b>	<b>Vigencia: 5 años</b>	<b>Profesional Técnico en: TECNOLOGIA PESQUERA</b>
<b>TÍTULO DE LA NORMA DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-003-PTTP-V1-2017</b>	<b>3. Ejecutar y Supervisar las actividades acuícolas, de acuerdo a estándares y normativas vigentes</b>	
<b>ELEMENTO DE COMPETENCIA</b>	<b>NCPT-003- PTTP-V1-2017-EC03</b>	3.3. Controlar el proceso de producción acuícola, aplicando las técnicas y medidas de seguridad e higiene establecida.	
<b>CRITERIO DE DESEMPEÑO</b>		<b>EVIDENCIAS</b>	
<p>ES COMPETENTE SI:</p> <p>A. La colecta/adquisición y transporte de recursos hidrobiológicos es supervisado de acuerdo a la normativa vigente.</p> <p>B. Las diferentes etapas de desarrollo de las especies cultivables son supervisadas de acuerdo a las normas establecidas.</p>		<p><b>EVIDENCIAS DE CONOCIMIENTOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Conocimiento básico de la biología de los recursos cultivados</li> <li>2. Técnicas de sembrado y/o cultivo</li> <li>3. Técnicas de muestreos biológicos asociados al crecimiento y ganancia de peso</li> <li>4. Conocimiento de la naturaleza de los insumos y productos para alimentación y/o engorde</li> <li>5. Caracterización de la calidad de ovas o semillas</li> <li>6. Conocimiento en programación de la producción</li> <li>7. Conocimiento de la normativa vigente</li> <li>8. Conocimiento sobre biometrías</li> <li>9. Conocimiento sobre alimento balanceado</li> </ol> <p><b>EVIDENCIAS DE DESEMPEÑO</b></p> <p>A. <b>Supervisa la colecta/adquisición y transporte de recursos hidrobiológicos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica el proceso de importación de las ovas/semillas.</li> <li>• Verifica las condiciones de transporte</li> <li>• Revisa la calidad del agua de cría</li> </ul> <p><b>Supervisa la incubación y siembra de los recursos hidrobiológicos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Selecciona el área de trabajo y las técnicas a utilizar</li> <li>• Aplica técnicas de sembrado</li> </ul> <p>B. <b>Supervisa las diferentes etapas de desarrollo de las especies cultivables.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica el crecimiento y ganancia del peso de los recursos hidrobiológicos</li> <li>• Verifica las estadísticas de control y detalle de peso</li> </ul> <p><b>Supervisa la clasificación de las especies cultivadas para su comercialización</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifica el cumplimiento de los requerimientos del cliente</li> <li>• Acondiciona el producto para su comercialización</li> </ul>	
		<p><b>EVIDENCIAS DE PRODUCTO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Formato de control ingreso de ova/semillas adquiridas</li> <li>- Registro de siembra y cosecha</li> <li>- Registro biométrico de los recursos hidrobiológicos</li> <li>- Registro de alimentación</li> </ul>	

**EVIDENCIAS DE ACTITUD:**

Trabajo en equipo, ética, calidad y mejora continua, adaptabilidad a los cambios del entorno, comunicación eficaz, toma de decisiones y compromiso con la calidad del trabajo.

**LINEAMIENTOS PARA LA EVALUACIÓN:**

Tipo de evaluación: Situación simulada o situación real.

Requerimientos para la evaluación, de acuerdo a la norma vigente:

- Método: Manual o automatizado
- Ambiente: Lugar in situ
- Equipos y Herramientas e insumos: Balanzas, ictiómetros, indumentaria impermeable, material de escritorio.

## ANEXO

### INSTITUCIONES Y PROFESIONALES EXPERTOS PARTICIPANTES EN LAS COMISIONES TECNICAS

#### COMITÉ DE ELABORACIÓN

N°	Nombres y Apellidos	Institución a la representa:	Cargo	Región
01	Alarcón Vélez Julio Ricardo	Instituto del Mar del Perú IMARPE	Especialista en Artes de Pesca del Área Funcional de Artes de Pesca	LIMA
02	Canepa Sosaya Aarón Gerardo	Viceministerio de Pesca y Acuicultura-Ministerio de la Producción	Analista Técnico Pesquero	LIMA
03	Chávez Daza Germán	Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero FONDEPES	Director General de Capacitación y Desarrollo Pesquero Artesanal	LIMA
04	Clemente Sanguinetti Luis Efraín	Colegio de Ingenieros del Perú-Capítulo de Ingeniería Pesquera	Vocal Directiva CIP-Lima	LIMA
05	Guardia Otárola Alex	Instituto del Mar del Perú IMARPE	Profesional del Área Funcional de Investigaciones en Peces, Demersales, Bentónicos y Litorales	LIMA
06	Mejía Soria César Miguel	Organismo Nacional de Sanidad Pesqueras SANIPES	Especialista en Normatividad Sanitaria Pesquera y Acuícola	LIMA
07	Paso's Hamm Melba Elizabeth	Instituto Tecnológico de la Producción ITP	Coordinadora de la Unidad de Capacitación y Difusión de Información CITE Pesquero	LIMA
08	Requena Suyón Carlos Enrique	Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero FONDEPES	Especialista en Capacitación	LIMA
09	Vicente Cárdenas Karina Rocío	Viceministerio de Pesca y Acuicultura-Ministerio de la Producción	Profesional de la Unidad Formuladora del Despacho Ministerial de Pesca y Acuicultura	LIMA
10	Zegarra Guillén Esduar Maximiliano	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES	Profesional de la Sub Dirección de Supervisión Pesquera y Acuícola	LIMA
11	Vargas López Nathaly Marina	Viceministerio de Pesca y Acuicultura-Ministerio de la Producción	Responsable de Asuntos Pesqueros	LIMA

## COMITES DE VALIDACIÓN

No.	Nombres y Apellidos	Institución a la que representa:	Cargo	Región
01	Bayona Merino Fabiola	Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero-FONDEPES	Especialista Capacitación Pesquera	PAITA-PIURA
02	Chapilliquen Alcas José	Asociación Ampliación de la Ciudad del Pescador Paita Piura	Presidente	PAITA-PIURA
03	Chulle Purizaca Aristedes	Sindicato Único de Pescadores del Puerto de Paita-Piura	Presidente	PAITA-PIURA
04	García Huamán Pedro	IESTP Ricardo Ramos Plata	Docente	PAITA-PIURA
05	González Chávez Erasmo Isaías	Instituto del Mar del Perú – IMARPE	Coordinador	PAITA-PIURA
06	Lizano Troncos Walter Erickson	IESTP Hermanos Cárcamo	Docente	PAITA-PIURA
07	Moran Panta Fredy Manuel	IESTP Hermanos Cárcamo	Docente	PAITA-PIURA
08	Núñez Valdiviezo Héctor	IESTP Ricardo Ramos Plata	Docente	PAITA-PIURA
09	Pacherre Chiroque Javier	Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero FONDEPES	Instructor	PAITA-PIURA
10	Paiba Galán Ramón	Asociación Mutualista de Pescadores Artesanales Puerto Nuevo Paita	Presidente	PAITA-PIURA
11	Quiroz Vargas Jorge Luis	IESTP Hermanos Cárcamo	Docente	PAITA-PIURA
12	Torres Silva Elky	Instituto del Mar del Perú - IMARPE	Investigador	PAITA-PIURA
13	Vilela Espinoza, Ulises	Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero-FONDEPES	Instructor	PAITA-PIURA
14	Duran Yupanqui Ronald Martín	Fondo Nacional de Desarrollo Pesquero Fondepes	Especialista en Capacitación Pesquera	CALLAO
15	Ccopa Rodas Josué Cirilo	Instituto Tecnológico de la producción ITP	Jefe del Area de Conservas	CALLAO
16	Sánchez Hernández Jorge Luis	Instituto Tecnológico de la Producción ITP	Encargado del Area de Subproductos Industriales	CALLAO
17	Amaya Carranza Teresa Isabel	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES	Especialista de la Subdirección de Fiscalización Pesquera y Acuícola	CALLAO
18	Salinas Montes Juan Diego	Organismo Nacional de Sanidad Pesquera SANIPES	Evaluaor de la Subdirección de habilitaciones pesqueras y acuícolas	CALLAO
19	Paulino Rojas Carlos Jorge	Instituto del Mar del Perú IMARPE	Profesional de la Dirección de Investigación en Hidroacústica, Sensoramiento remoto y artes de pesca	CALLAO
20	Ángeles Silva Jorge Isaac	Colegio de Ingenieros del Perú- Capitulo de Ingeniería Pesquera	Representante CIP	CALLAO
21	Falconi Rosadio Víctor Agustín	Servicios Industriales de la Marina-SIMA	Jefe de Departamento de Contabilidad	CALLAO