

1. IDENTIFICACIÓN DE LA CUALIFICACIÓN		
Código: 2-AGRO-AYP-002	Versión: Preliminar	Fecha de Aprobación:
		Estado: En construcción
Organismo que Autoriza		
Denominación	PATRÓN DE PESCA ARTESANAL	
Nivel MNC	2	
Área de cualificación	Agropecuaria - AGRO	
Institución que otorga la cualificación	Dirección General Marítima- DIMAR	
Cualificación conducente a:	Patrón de pesca artesanal	
2. PERFIL PROFESIONAL		
COMPETENCIA GENERAL	Efectuar la pesca artesanal y de subsistencia de acuerdo con la normativa de pesca relacionada en embarcaciones pesqueras de eslora inferior a 12m.	
ENTORNO PROFESIONAL	<b>Sector productivo:</b> Agropecuario, subsector acuicultura y pesca. <b>Ámbito productivo:</b> Pescador permanente u ocasionalmente en embarcaciones de pesca artesanal o de subsistencia, en costas marinas y ríos; de carácter público, privado o mixto.	
	<b>Ocupaciones Relacionadas:</b> <b>6340 – Pescadores, cazadores, tramperos y recolectores de subsistencia</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pescador de subsistencia.</li><li>• Recolector de subsistencia.</li></ul> <b>Otras denominaciones:</b> Pescador artesanal. Patrón de pesca artesanal	
UNIDADES DE COMPETENCIA	<b>UC1-2-AGRO-AYP-002.</b> Preparar la faena de pesca de acuerdo con el propósito de la pesca y la norma de pesca. <sup>1</sup>	
	<b>UC2-2-AGRO-AYP-002.</b> Adecuar la embarcación de pesca artesanal y/o subsistencia de acuerdo con los lineamientos técnicos para embarcaciones pesqueras de eslora inferior a 12m. <sup>2</sup>	
	<b>UC3-2-AGRO-AYP-002.</b> Prevenir situaciones de emergencia a bordo de acuerdo a los protocolos de seguridad y las instrucciones del superior. <sup>3</sup>	

<sup>1</sup> Adaptada de FAO/OIT/OMI, (2003). *Documento FAO/OIT/OMI que ha de servir de guía para la formación y titulación del personal de los buques pesqueros*, Londres, Inglaterra: OMI .

<sup>2</sup> Adaptada de FAO/OIT/OMI, (2003). *Documento FAO/OIT/OMI que ha de servir de guía para la formación y titulación del personal de los buques pesqueros*, Londres, Inglaterra: OMI.

<sup>3</sup> Adaptada de FAO/OIT/OMI, (2003). *Documento FAO/OIT/OMI que ha de servir de guía para la formación y titulación del personal de los buques pesqueros*, Londres, Inglaterra: OMI.

	<b>UC4-2-AGRO-AYP-002.</b> Manipular organismos acuáticos vivos en la pesca de acuerdo con el propósito de la pesca y el código sanitario vigente
--	---

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA 1</b>	Preparar la faena de pesca de acuerdo con el propósito de la pesca y la norma de pesca.
<b>Código Unidad de Competencia:</b> <b>UC1-2-AGRO-AYP-002</b>	<b>Nivel: 2</b>
<b>Elemento de competencia 1:</b> Alistar la faena de pesca de subsistencia y artesanal según la normatividad vigente. <b>Criterios de desempeño</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>La documentación de solicitud del permiso de pesca de subsistencia y/o artesanal corresponde con los lineamientos cobijados en la norma de pesca.</li> <li>La programación de la faena está acorde con los lineamientos de pesca de subsistencia y artesanal, dictados por la autoridad correspondiente y las características de las especies.</li> <li>La selección de la tripulación está acorde con la habilidad de pesca y navegación y de la norma de pesca.</li> <li>El aprovisionamiento de insumos para la tripulación y la pesca corresponde con el tiempo estimado de la misma y la capacidad de captura de organismos acuáticos.</li> </ul>	
<b>Elemento de competencia 2:</b> Planificar la travesía y la navegación teniendo en cuenta las condiciones de la zona de navegación y faena <sup>4</sup> . <b>Criterios de desempeño</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Planificar la derrota en zonas afectadas por mareas y corrientes.</li> <li>Planificar la derrota en aguas restringidas.</li> <li>Planificar la derrota con visibilidad restringida.</li> </ul>	
<b>Elemento de competencia 3:</b> Prever las condiciones ambientales en la faena teniendo en cuenta la información meteorológica disponible <sup>5</sup> . <b>Criterios de desempeño</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificar las condiciones meteorológicas que pueden poner en peligro en la embarcación.</li> <li>Utilizar la información meteorológica disponible.</li> <li>Identificar las características de los diversos sistemas.</li> </ul>	
<b>Contexto profesional</b> <b>Medios de producción, materiales e insumos</b> Formatos de solicitud de permiso de pesca. Lista de provisiones para la faena. Embarcación de pesca. Cartas de navegación. Equipos de comunicación. <b>Productos y resultados</b>	

<sup>4</sup> Adoptada de FAO/OIT/OMI, (2003). *Documento FAO/OIT/OMI que ha de servir de guía para la formación y titulación del personal de los buques pesqueros*, Londres, Inglaterra: OMI. Capítulo 7. Buques pesqueros de eslora inferior a 12m.

<sup>5</sup> Adoptada de FAO/OIT/OMI, (2003). *Documento FAO/OIT/OMI que ha de servir de guía para la formación y titulación del personal de los buques pesqueros*, Londres, Inglaterra: OMI. Capítulo 7. Buques pesqueros de eslora inferior a 12m.

Permiso de pesca de subsistencia. Permiso de pesca artesanal. Programa de la faena de pesca. Equipo de tripulación conformado. Compra de provisiones. Ruta y faena planeadas.

#### Información utilizada o generada

Norma de pesca local e internacional. Licencias de la tripulación. Información meteorológica. Información del estado del mar o ríos. Bitácora.

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA 2</b>	Adecuar la embarcación de pesca artesanal y/o subsistencia y los artes de pesca de acuerdo con los lineamientos técnicos para embarcaciones pesqueras de eslora inferior a 12m.
<b>Código Unidad de Competencia:</b> <b>UC2-2-AGRO-AYP-002</b>	<b>Nivel: 2</b>
<p><b>Elemento de competencia 1:</b> Construir y reparar la embarcación de pesca de acuerdo al propósito de la pesca y los recursos disponibles.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La construcción de la embarcación de pesca artesanal corresponde con los lineamientos técnicos y la norma de pesca.</li> <li>La adaptación de equipos y elementos de navegación en la embarcación está acorde con las indicaciones técnicas y la supervisión del superior.</li> <li>La instalación de los equipos de propulsión de la embarcación corresponde con las instrucciones técnicas.</li> <li>La disposición de los equipos de pesca en la cubierta de la embarcación, corresponden con las especificaciones técnicas del arte de pesca y la normatividad vigente en salud y seguridad en el trabajo.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 2:</b> Acompañar el alistamiento de la embarcación de pesca en cada faena teniendo en cuenta el propósito de la pesca.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La revisión de la limpieza y desinfección de la cubierta y las áreas de conservación de los organismos capturados está acorde con las normas de higiene e inocuidad de los alimentos.</li> <li>El cargue de insumos requeridos en la faena de pesca corresponden con el plan de pesca y la normatividad vigente en salud y seguridad en el trabajo.</li> <li>La inspección de la organización de los insumos y elementos de pesca está acorde con la estabilidad de la embarcación.</li> </ul>	
<p><b>Elemento de competencia 3:</b> Elaborar y programar la reparación de los implementos y equipos de pesca y sus elementos de acuerdo con el propósito de la pesca.</p> <p><b>Criterios de desempeño</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>La confección de las redes y elementos de pesca está acorde con las especificaciones del arte de pesca y los lineamientos por especie.</li> <li>La reparación de las artes de pesca corresponde con el tipo de daño y material requerido.</li> <li>La revisión de la aplicación de rutinas de mantenimiento del equipo de cubierta está acorde con el arte de pesca a que corresponde.</li> </ul>	

## Contexto profesional

### Medios de producción, materiales e insumos

Embarcación de pesca. Madera, fibra de vidrio. Herramientas. Equipos de ecolocalización. Artes y equipos de pesca. Hilos de tejido de redes. Utensilios de tejido. Cavas, neveras.

### Productos y resultados

Embarcación de pesca de subsistencia o artesanal preparada para la faena. Equipos de comunicación, propulsión y ecolocalización adaptados en la embarcación. Equipos de apoyo a la navegación funcionando. Artes de pesca y sus equipos dispuestos en la cubierta de la embarcación. Área de almacenamiento organizada. Elementos y equipos para emergencias ubicadas según normativa. Artes de pesca y aparejos confeccionados y reparados. Artes de pesca y aparejos limpios y desinfectados.

### Información utilizada o generada

Norma de pesca. Manual de funcionamiento de equipos de comunicación, propulsión y ecolocalización. Especificaciones técnicas y normativas del arte de pesca sus aparejos y equipos. Protocolo de higiene y desinfección de la embarcación. Protocolo de almacenamiento de provisiones. Norma de seguridad en embarcaciones de pesca.

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA 3</b>	Prevenir situaciones de emergencia a bordo de acuerdo a los protocolos de seguridad y las instrucciones del superior <sup>6</sup> .
<b>Código Unidad de Competencia:</b> <b>UC3 – 2-AGRO-AYP-002</b>	<b>Nivel: 2</b>
<b>Elemento de competencia 1:</b> Aplicar las técnicas de prevención y lucha contra incendios de acuerdo a la embarcación. <b>Criterios de desempeño</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar las clases de incendios y sus características químicas.</li> <li>• Aplicar los procedimientos de seguridad contra incendios.</li> <li>• Utilizar el equipo portátil y el fijo de lucha contra incendios</li> </ul>	
<b>Elemento de competencia 2:</b> Responder a las situaciones de emergencia que afectan al personal de una embarcación pesquera de acuerdo con el plan de contingencia. <b>Criterios de desempeño</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguir los procedimientos de emergencia específicos en los planes para contingencias de la embarcación pesquera.</li> <li>• Identificar las obligaciones y responsabilidades pertinentes en una situación de emergencia.</li> <li>• Identificar las medidas adecuadas que procede adoptar en caso de incendio o abordaje.</li> </ul>	
<b>Elemento de competencia 3:</b> Prestar la asistencia en la embarcación pesquera de acuerdo con la situación de emergencia.	

<sup>6</sup> Idem.

#### Criterios de desempeño

- Especificar las precauciones que procede tomar al hacer varar en la playa.
- Identificar las medidas que procede tomar antes y después de varar.
- Especificar las medidas que procede tomar cuando el arte de pesca se enreda en el fondo o en otros obstáculos.

**Elemento de competencia 4:** Emplear y mantener el equipo de emergencia conforme el protocolo y norma vigente.

#### Criterios de desempeño

- Utilizar chalecos y aros salvavidas.
- Utilizar bengalas y cohetes.
- Utilizar botes y balsas salvavidas.
- 

#### Contexto profesional

##### Medios de producción

Equipo de protección personal. Equipo de salvamento individual y colectivo. Señalización a bordo. Informe verbal o escrito de estado de salud. Horario de actividades de la tripulación. Estibas. Faja lumbar. Equipo de protección respiratoria en caso de incendio. Extintores. Botiquín de primeros auxilios. Camilla de emergencia. Equipo de primer respondiente. Señales auditivas y visuales de solicitud de ayuda. Silbatos. Linternas.

##### Productos y resultados

Uso del equipo de protección personal. Identificación y uso del equipo de salvamento individual y colectivo. Identificación de las áreas de precaución en la embarcación. Información del estado de salud y hábitos de descanso y cuidado. Materiales inflamables y fuentes de ignición identificados. Ubicación de los elementos de control de incendios en la embarcación. Protocolos de manejo de incendios, reanimación, primeros auxilios y de atención de emergencias implementados. Uso de señales visuales y auditivas en emergencias.

##### Información utilizada o generada

Horario de actividades. Protocolo contra incendios. Manual de buenas prácticas a bordo. Protocolo de seguridad a bordo. Cuadro de obligaciones en caso de emergencia. Manual de uso de extintores. Protocolo de primer respondiente. Protocolo de emergencias. Protocolo de reanimación. Protocolo de cuidado de quemaduras. Protocolo de respuesta por accidentes por corriente eléctrica. Simulacros de supervivencia. Códigos para señales auditivas y visuales.

<b>UNIDAD DE COMPETENCIA 4</b>	Manipular organismos acuáticos vivos en la pesca de acuerdo con el propósito de la pesca y el código sanitario vigente
<b>Código Unidad de Competencia:</b> <b>UC4 - 2-AGRO-AYP-002</b>	<b>Nivel: 2</b>
<b>Elemento de competencia 1:</b> Colectar y empacar individuos acuáticos vivos en pesca artesanal ornamental según la normatividad vigente.	
<b>Criterios de desempeño</b>	

- La selección de los individuos acuáticos vivos corresponde con las especificaciones por especie y la norma de pesca artesanal.
- La recolección de individuos acuáticos vivos cumple con el protocolo aplicable a la especie y la normatividad vigente.
- La regulación de las condiciones fisicoquímicas del agua de empaque de los organismos vivos recolectados corresponde con la norma bioética para animales, el tiempo y forma de transporte.
- El registro de la cantidad de individuos vivos trasladados está acorde con la ficha de recolección y de venta reportada a la autoridad de pesca

**Elemento de competencia 2:** Corroborar las condiciones físicas y el comportamiento de los organismos acuáticos vivos en el traslado de acuerdo al protocolo por especie, tiempo y forma de transporte.

**Criterios de desempeño**

- Los traslados de organismos acuáticos vivos corresponden con el protocolo de cada especie y la norma bioética vigente.
- La identificación del estado físico de los organismos acuáticos vivos corresponde con las características físicas de cada especie y la fase de desarrollo.
- La verificación del comportamiento de los individuos acuáticos vivos en el agua del empaque corresponde con el protocolo por especie en cada fase de desarrollo y el protocolo de sanidad animal.
- El reporte de anomalías en el estado físico y el comportamiento de los organismos acuáticos vivos está acorde con el protocolo de sanidad animal.

**Elemento de Competencia 3:** Seleccionar y liberar vivos a los individuos acuáticos de especies protegidas capturados en la pesca extractiva de acuerdo a la normatividad pesquera y de bioética vigente.

**Criterios de desempeño**

- La identificación visual de individuos acuáticos de especies protegidas en el momento de la captura corresponde con los lineamientos de la norma de pesca vigente y las características de las especies.
- La liberación de los organismos acuáticos vivos protegidos está acorde con la norma bioética y normas de conservación y protección de especies protegida y/o en vía de extinción.
- La disposición de individuos acuáticos de especies protegidas capturados que no sobreviven hasta la liberación está acorde con la normas y protocolos de higiene y disposición de residuos vigentes.

**Elemento de competencia 4:** Conservar parte de los organismos acuáticos producto de la pesca extractiva de acuerdo a las técnicas de proceso artesanal.

**Criterios de desempeño**

- La manipulación de los organismos acuáticos producto de la pesca extractiva cumple con protocolos de inocuidad de alimentos y la normatividad vigente
- La verificación del sacrificio de los organismos acuáticos capturados cumple con el protocolo y normas bioéticas.
- La inspección de las labores de transformación primaria a bordo de la embarcación está acorde con el protocolo de procesamiento de cada especie acuática y la norma de manipulación de alimentos.
- La verificación de la temperatura de los organismos acuáticos congelados o refrigerados sigue el protocolo de conservación y las instrucciones del superior.
- La revisión de la disposición de los organismos acuáticos en el medio de conservación cumple con el protocolo de conservación y las instrucciones del superior.
- El salado-secado del producto de la pesca corresponde con las características de calidad asociadas al proceso artesanal.

- El ahumado del producto de la pesca corresponde con el tiempo y las condiciones de calidad que pide el mercado local.
- El registro de inventario de organismos acuáticos en conservación corresponde con el registro de captura y desembarco.
- La conservación de los organismos acuáticos producto de la pesca a pequeña extractiva están acordes con permisos y lineamientos de las autoridades competentes.

**Elemento de competencia 5:** Vender los productos de la pesca a pequeña escala de acuerdo a la reglamentación de comercialización de alimentos.

#### **Criterios de desempeño**

- El descargue en puerto del producto de la pesca artesanal y de subsistencia está acorde con la reglamentación de pesca vigente y por especie.
- La conservación de la integridad, calidad e inocuidad del producto de la pesca de subsistencia y artesanal cumple con las condiciones de alimentos de origen acuático de venta en fresco.
- El procesamiento artesanal del producto de la pesca de subsistencia y artesanal cumple con las condiciones de calidad demandadas.
- La comercialización de los productos de la pesca en estado fresco corresponde con las necesidades del mercado local y la norma de pesca.
- La negociación del precio al productor de los organismos acuáticos capturados está acorde con la calidad y las condiciones del mercado local.

#### **Contexto profesional**

##### **Medios de producción**

Nasas. Bolsa de empaque de organismos acuáticos vivos. Hielo. Tanque de oxígeno. Canastillas plásticas. Cajas de cartón. Ficha de reporte de estado físico y comportamiento de organismos acuáticos vivos. Balde. Bolsa de disposición de desechos biológicos.

##### **Productos y resultados**

Selección de especies e individuos permitidos para la pesca artesanal. Individuos recolectados vivos con fines ornamentales, de investigación y de semilla para acuicultura. Traslado de organismos acuáticos vivos al sitio de acopio y/o punto de venta final. Ambiente de empaque controlado. Registro de individuos acuáticos vivos recolectados por faena. Revisión del comportamiento de los individuos acuáticos vivos empacados. Ficha de reporte del estado de individuos acuáticos vivos empacados. Liberación de individuos de especies acuáticas protegidas. Selección de arte de pesca y elementos de pesca. Disposición de organismos acuáticos muertos.

##### **Información utilizada o generada**

Norma de pesca. Características físicas de especies acuáticas protegidas, de fines ornamentales y con fines de aprovechamiento como alimento. Protocolo de recolección artesanal de organismos acuáticos con fines ornamentales, de investigación y repoblamiento. Norma bioética. Protocolo de traslado de organismos acuáticos vivos. Protocolo de higiene.