

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL CARAPACHERAS(OS)

Nombre Perfil: CARAPACHERAS(OS)

Código: P-0311-7511-004-V01

Modalidad de evaluación: Completa

Nivel cualificación: 1

Fecha vigencia: 30/12/2029

Estado Actual: Vigente

Requisitos para el desempeño de la ocupación en contexto laboral

SIN REQUISITOS.

Requisitos para la evaluación y certificación

SIN REQUISITOS.

Propósito principal de la ocupación

REALIZAR LA EXTRACCIÓN DE LA CARNE INTERNA DEL CAPARAZÓN O EXOESQUELETO DURO O SEMIDURO DE CRUSTÁCEOS Y OTROS ANIMALES SIMILARES, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA DONDE SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD

Ámbito ocupacional

EL CONTEXTO OCUPACIONAL DEL O LA CARAPACHERA, SE DESARROLLA EN FORMA TEMPORAL, PARCIAL O ESTACIONARIO EN EL ÁREA DE ACTIVIDADES CONEXAS DE LA PESCA ARTESANAL DEPENDIENDO DE LA ZONA O POSICIÓN GEOGRÁFICA EN LA CUAL SE PUEDA DESARROLLAR ESTAS ACTIVIDADES.

EL O LA CARAPACHERA TIENE LOS CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA EN TÉCNICA EN LAS ETAPAS DE CARAPACHEO Y DE VALOR AGREGADO DE LOS RECURSOS DEL MAR, ESPECÍFICAMENTE RECURSOS PERTENECIENTES AL GRUPO DE LOS CRUSTÁCEOS (JAIBAS, CENTOLLA, CAMARONES, LANGOSTA, LANGOSTINOS, KRILL, ENTRE OTROS). LAS ETAPAS DE CARAPACHEO SE DESARROLLA A LO LARGO DE TODO EL LITORAL NACIONAL, EN CALETAS Y/O EN LUGARES DONDE SE PRACTICA LA RECOLECCIÓN DE ESTE TIPO DE RECURSOS.

SUS FUNCIONES LAS REALIZA PRINCIPALMENTE A ORILLA DE LAS PLAYAS (INTERMAREAL), LAS CALETAS Y MUELLES FISCALES, ÁREAS LIBRES Y ÁREAS DE MANEJO, Y LUGAR DE TRABAJO ACONDICIONADO PARA CADA RECURSO. LA ACTIVIDAD LA REALIZAN RECURRIENDO A LA MATERIA PRIMA EXTRAÍDA POR EMBARCACIONES PESQUERAS ARTESANALES. LAS ETAPAS DE CARAPACHEO TIENEN DIFERENTES TÉCNICAS ZONALES DE ACUERDO CON EL CONOCIMIENTO ADQUIRIDO ANCESTRALMENTE (TRADICIÓN FAMILIAR PESQUERA) O LO QUE LOS RECURSOS NATURALES ENTREGAN EN CADA REGIÓN EN LA CUAL SE DESARROLLA LA ACTIVIDAD.

EL O LA CARAPACHERA TRABAJAN DE FORMA AUTÓNOMA, Y PODRÍA TENER VINCULACIÓN DIRECTA CON PESCADOR/A ARTESANAL, EL/LA ENCARGADO/A DE FLOTA O PATRÓN/A DE LA EMBARCACIÓN LA CUAL HACE EL ESFUERZO PESQUERO, CON ACUERDO DE PALABRA O FE, Y SIN CONTRATO DE POR MEDIO, Y SE PUEDE REALIZAR ESTAS FUNCIONES SIN SUPERVISIÓN Y EN ENTORNOS FAMILIARES, EN ESPACIOS DEL BORDE COSTERO, DE MANERA INDIVIDUAL O DE FORMA COMUNITARIA, COLECTIVA Y TERRITORIAL.

Ámbito normativo de la ocupación

- LEY N° 21.370, QUE BUSCA AVANZAR EFECTIVAMENTE HACIA UNA MAYOR EQUIDAD DE GÉNERO EN LA PESCA Y LA ACUICULTURA.
- LEY GENERAL DE PESCA Y ACUICULTURA (LGPA): LEY N° 18.892.
- LEY DE FOMENTO A LA PESCA ARTESANAL: LEY N° 20.657.
- NORMATIVA SANITARIA Y DE CALIDAD: REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS (DECRETO SUPREMO N° 977) Y NORMAS ESPECÍFICAS DEL SERNAPESCA.
- NORMATIVA AMBIENTAL: LEY N° 20.417, SOBRE BASES GENERALES DEL MEDIO AMBIENTE, Y NORMATIVAS ESPECÍFICAS PARA LA PROTECCIÓN DE ÁREAS MARINAS PROTEGIDAS.
- NORMATIVA ESPECÍFICA PARA ACUICULTURA DE PEQUEÑA ESCALA: DECRETO SUPREMO N° 430 DEL MINISTERIO DE ECONOMÍA, FOMENTO Y RECONSTRUCCIÓN.
- NORMATIVAS DEL SERVICIO NACIONAL DE PESCA Y ACUICULTURA (SERNAPESCA) RELACIONADAS CON LA COMERCIALIZACIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE PRODUCTOS PESQUEROS.
- NORMATIVAS DEL SERVICIO NACIONAL DE ADUANAS.
- NORMATIVAS DEL SERNAPESCA SOBRE REQUISITOS SANITARIOS, FITOSANITARIOS, DE CALIDAD Y DE TRAZABILIDAD.

SECTORES ASOCIADOS

Sector	Subsector	Área productiva
ACUÍCOLA Y PESQUERO	PESCA ARTESANAL	ACTIVIDADES CONEXAS DE LA PESCA ARTESANAL

Organismos sectoriales

OSCL Acuícola y Pesquero

UNIDADES DE COMPETENCIA

Código UCL	Nombre UCL
U-0311-7511-007-V01	PREPARAR EL CRUSTÁCEO U OTRO ANIMAL DEL MAR DE EXOESQUELETO DURO O SEMIDURO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA
U-0311-7511-008-V01	CARAPACHEAR EL CRUSTÁCEO U OTRO ANIMAL DEL MAR DE EXOESQUELETO DURO O SEMIDURO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: PREPARAR EL CRUSTÁCEO U OTRO ANIMAL DEL MAR DE EXOESQUELETO DURO O SEMIDURO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

Código: U-0311-7511-007-V01

Código CIU: 0311

Código CIUO: 7511

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- SELECCIONAR EL CRUSTÁCEO U OTRO ANIMAL DEL MAR DE EXOESQUELETO DURO O SEMIDURO, DE ACUERDO CON TIPO DE ESPECIES Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

El crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro es recibido, de acuerdo con procedimiento de pesca artesanal determinado. El crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro es depositado en los canastos o recipientes, de acuerdo con tipo de especie y criterio de calidad determinado.

Conocimientos generales

Conocimientos relativos a los recursos asociados a la actividad: Carapacheo: Crustáceos (jaibas, Centolla, Camarones, Langosta, Langostinos, Krill, Etc.).

Conocimientos específicos

Climas y temporalidades asociadas a la extracción de recursos en orilla de playa.

Especies de crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro de comercialización artesanal de las diferentes zonas o posición geográficas nacionales.

Funcionalidad y tipos de Baldes, bandejas, bins para el guardado y almacenaje artesanal de recursos del mar.

Mantenimiento de canastos y recipientes de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.

Principales aspectos técnicos que se deben considerar en el guardado y almacenaje artesanal de recursos del mar.

Principales aspectos técnicos que se deben considerar en la extracción artesanal de recursos del mar.

Principales cuidados de seguridad y salud asociados al trabajo artesanal con recursos del mar.

Tipos de mareas y fases lunares asociadas a la extracción de recursos a orilla de playa.

Uso y funcionalidades de instrumentos de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro. Principales equipos y técnicas de captura de recursos marinos asociados a la recolección de crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro (buceo, pesca artesanal, trampas, otras).

2.- LAVAR EL CRUSTÁCEO U OTRO ANIMAL DEL MAR DE EXOESQUELETO DURO O SEMIDURO EXTRAÍDO, DE ACUERDO CON TIPO DE ESPECIES Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

El crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro recolectado es limpiado con agua y escobilla, de acuerdo con tipo de recursos y criterio de calidad determinado por los recursos marinos en general. Las impurezas o residuos marítimos del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro son eliminados, de acuerdo con técnicas determinadas por la práctica artesanal de la zona.

Conocimientos generales

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Técnicas de inspección visual en la extracción del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro consideraciones de criterios de calidad.

Conocimientos específicos

Técnicas de eliminación de residuos orgánicos e inorgánicos .

Posibles accidentes relativos al manejo de crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.

Principales aspectos de mal estado de los crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro

Principales criterios de calidad en los diferentes crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro de las zonas nacionales, tamaño, peso, textura, apariencia física, etc.

Principales enfermedades de riesgos asociadas a los crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro de las macrozonas nacionales: marea roja y/o parásitos.

Principales equipos de protección personal en el manejo de del animal vivo (crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro).

Tipos de impurezas y residuos marítimos arena, algas, suciedad superficial, microorganismos, restos de conchas adheridas, contaminantes ambientales, sistemas digestivos, etc. descomposición, mal estado, contaminación, etc. Principales factores que se deben considerar en el manejo del animal vivo (crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro).

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

Estándares

COMUNICACIÓN-

COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y/O POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.

EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.

Entrega y solicita información básica, en un lenguaje simple y comprensible.

COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES, NO VERBALES, VISUALES Y/O ESCRITOS.

Identifica las situaciones y contextos en los que no es adecuado expresar sus opiniones y/o emociones.

UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS.

Reconoce al interlocutor y/o mensaje central, comprendiendo la información general en contextos conocidos.

SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.

Utiliza el lenguaje no verbal como herramienta para expresar y comprender mensajes asociados a su función.

CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO-
DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE.

CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.

Utiliza los espacios y receptáculos destinados a la protección medioambiental (basureros, reciclaje, desechos peligrosos, etc.) y cumple con los protocolos establecidos para tal efecto.

CUIDA SU SALUD Y LA DE SUS COMPAÑEROS/AS DE TRABAJO.

Utiliza los elementos protección personal * (y/o de inocuidad e higiene alimentaria) y cumple con los protocolos establecidos para el desempeño de su función.

EFFECTIVIDAD PERSONAL-
EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA.

Analiza su entorno de trabajo, tomando las medidas necesarias para el cuidado de su salud, y la de las personas que podrían resultar afectadas por su accionar.

RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL.

CUMPLE CON SUS COMPROMISOS LABORALES EN TIEMPO Y FORMA.

Cumple en asistencia y puntualidad en el trabajo, informando oportunamente en caso que tenga que ausentarse y/o retrasarse, como también en caso que no pueda finalizar las tareas que le han sido asignadas.

MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.

Cumple las normas básicas asociadas a su desempeño laboral.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Cumple con las tareas que le han sido encomendadas de forma ordenada y siguiendo las instrucciones de la jefatura acerca de la planificación diaria.	INICIATIVA Y APRENDIZAJE PERMANENTE- APLICA EN SU TRABAJO NUEVOS APRENDIZAJES PARA SU DESARROLLO LABORAL, ADAPTÁNDOSE A UN ENTORNO CAMBIANTE.
INCORPORA LOS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ADQUIRIDAS PARA SU MEJORAR SU DESEMPEÑO LABORAL.	Aplica los nuevos conocimientos y habilidades adquiridas en su trabajo diario.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO.
Aprende a mejorar sus funciones diarias, solicitando a compañeros y/o jefaturas que le enseñen nuevas habilidades y conocimientos.	SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	Incorpora dentro de su rutina diaria nuevos métodos, procedimiento y/o tecnologías implementadas, consultando con sus superiores dudas sobre éstas y/o solicitando retroalimentación para mejorar su desempeño.
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS- RECONOCE PROBLEMAS Y UTILIZA FUENTES DE INFORMACIÓN PARA IMPLEMENTAR ACCIONES PARA SU RESOLUCIÓN.	IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS.	Identifica problemas, buscando información de acceso a su cargo para resolver problemas en su ámbito laboral.
RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	Identifica situaciones y/o aspectos básicos que pueden generar problemas en el día a día de su trabajo, y genera acciones inmediatas para evitar posibles inconvenientes.	TRABAJO EN EQUIPO- TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.
GENERA RELACIONES DE COLABORACIÓN Y DE CONFIANZA.	Establece un trato cordial con sus colegas de trabajo.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.
Solicita apoyo como también se muestra disponible a colaborar con sus colegas de trabajo en aquellos casos en que es requerido.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Reconoce la diversidad y evita realizar cualquier comentario o conducta discriminatoria asociada a ello.

CONOCIMIENTOS

Básicos

N/A

Técnicos

N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP

Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	CUCHILLOS DE VARIOS TAMAÑOS.
HERRAMIENTA	PINZAS RESISTENTES.
HERRAMIENTA	TENAZAS PARA LANGOSTA.
HERRAMIENTA	MARTILLO DE MARISCOS.
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTE.
HERRAMIENTA	CUBOS O RECIPIENTES PARA DESECHOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS O RASPADORES.
HERRAMIENTA	TRAMPA PARA LA CAPTURA.
HERRAMIENTA	CEPILLOS DE LIMPIEZA.
HERRAMIENTA	TERMÓMETROS DIGITALES PARA CONTROL DE TEMPERATURA.
HERRAMIENTA	UTENSILIOS PARA LA CARGA Y DESCARGA DE PRODUCTOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS PARA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	PINZAS DE PRECISIÓN.
HERRAMIENTA	SUPERFICIE DE TRABAJO ANTIDESLIZANTE.
HERRAMIENTA	AFILADORES DE CUCHILLOS.
HERRAMIENTA	BALANZA DE PRECISIÓN PARA MEDIDAS EXACTAS.
HERRAMIENTA	UTENSILIOS DE COCINA VARIADOS (CUCHARAS, ESPÁTULAS, ETC.).
EQUIPO	DETERGENTES Y DESINFECTANTES
EQUIPO	PAÑOS LIMPIOS.
EQUIPO	AGUA CORRIENTE.
EQUIPO	MESAS DE TRABAJO CON SUPERFICIE RESISTENTE Y FÁCIL DE LIMPIAR.
EQUIPO	LAVADERO O ZONA DE LAVADO CON AGUA CORRIENTE.
EQUIPO	CONTENEDORES O CUBETAS PARA DESECHOS Y PARTES NO COMESTIBLES
EQUIPO	BALANZA DIGITAL PARA PESAR LOS PRODUCTOS.
EQUIPO	SISTEMAS DE VENTILACIÓN EN ÁREAS DE PREPARACIÓN.
EQUIPO	UTENSILIOS DE LIMPIEZA.
EQUIPO	MESAS DE TRABAJO ADICIONALES.
EQUIPO	REFRIGERADOR Y CONGELADOR PARA ALMACENAMIENTO.
MATERIAL	AGUA POTABLE.
MATERIAL	GUANTES DE PROTECCIÓN RESISTENTES.
MATERIAL	DELANTAL O MANDIL.
MATERIAL	GORRO O COFIA PARA EL CABELLO.
MATERIAL	BOLSAS DE PLÁSTICO PARA DESECHOS.
MATERIAL	PAÑOS DE LIMPIEZA DESECHABLES.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE PROTECCIÓN RESISTENTES AL CORTE
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO ANTIDESLIZANTE Y CERRADO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA FACIAL Y PROTECTORES OCULARES.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOLSAS DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS AHUMADOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DIFERENTES TIPOS RECURSOS FRESCOS
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES RESISTENTES AL CALOR.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GAFAS PROTECTORAS
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL O MANDIL PARA PROTECCIÓN
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS O CALZADO ANTIDESLIZANTE Y RESISTENTE AL CALOR.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	RESPIRADOR O MASCARILLA PARA MANIPULACIÓN
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MANDIL O DELANTAL PARA PROTECCIÓN.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES RESISTENTES AL CALOR Y AL CORTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA PARA HIGIENE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS O CALZADO CERRADO Y ANTIDESLIZANTE.

Nombre UCL: CARAPACHEAR EL CRUSTÁCEO U OTRO ANIMAL DEL MAR DE EXOESQUELETO DURO O SEMIDURO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

Código: U-0311-7511-008-V01

Código CIU: 0311

Código CIUO: 7511

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- ROMPER EL CAPARAZÓN DEL CRUSTÁCEO U OTRO ANIMAL DEL MAR DE EXOESQUELETO DURO O SEMIDURO, DE ACUERDO CON TIPO DE ESPECIES Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

Las herramientas que rompen el caparazón del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro son seleccionadas, de acuerdo con tipo de recurso. La rotura o quebradura del caparazón del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro es realizada, de acuerdo con tipo de recurso y técnica seleccionada por la práctica artesanal de la zona. El caparazón quebrado es retirado del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro, de acuerdo con tipo de recurso y técnica seleccionada por la práctica artesanal de la zona. Los residuos de caparazón son eliminados, de acuerdo con técnica seleccionada por la práctica artesanal de la zona.

Conocimientos generales

Conocimientos relativos a los recursos asociados a la actividad: Carapacheo: Crustaceos, (jaibas, Centolla, Camarones, Langosta, Langostinos, Krill, Etc.).

Conocimientos específicos

Principales herramientas utilizadas en el retiro del caparazón del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro: criterios de calidad asociados, principales errores y deficiencias en la técnica utilizada.

Diferencias zonales y geográficas en las técnicas de rotura o quebradura del caparazón del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.

Diferentes herramientas para realizar roturas y quebraduras de caparazones de crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.

Principales medios y procedimientos de desecho de residuos de caparazón de crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.

Usos y funcionalidades de herramientas para realizar roturas y quebraduras de caparazones de crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro (Pinzas para mariscos, Tenazas para langosta, Martillo de mariscos, etc). Tipos de recursos de crustáceos que se extraen en las diferentes zonas.

2.- REMOVER LA CARNE DEL CRUSTÁCEO U OTRO ANIMAL DEL MAR DE EXOESQUELETO DURO O SEMIDURO, DE ACUERDO CON TIPO DE ESPECIES Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

Las herramientas de extracción de la carne del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro son seleccionadas, de acuerdo con tipo de recurso. La carne del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro es extraída, de acuerdo con técnica seleccionada por la práctica artesanal de la zona.

Conocimientos generales

Conocimientos relativos a los recursos asociados a la actividad: Carapacheo: Crustaceos, (jaibas, Centolla, Camarones, Langosta, Langostinos, Krill, Etc.).

Conocimientos específicos

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Diferentes herramientas utilizadas en la extracción de carne de crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.

Posibles accidentes relativos al manejo de crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.

Principales aspectos de mal estado de los crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro

Principales equipos de protección personal en el manejo de del animal vivo (crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro).

Principales herramientas de extracción de la carne del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.

Técnicas de extracción de la carne de los diferentes crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro de consumo: cuchara, espátula, agujas, etc.

Uso, funcionalidad y mantenimiento de herramientas de extracción de la carne del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro. descomposición, mal estado, contaminación, etc.Principales factores que se deben considerar en el manejo del animal vivo (crustáceos u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro).

3.- LIMPIAR EL RECURSO REMOVIDO DEL CRUSTÁCEO U OTRO ANIMAL DEL MAR DE EXOESQUELETO DURO O SEMIDURO, DE ACUERDO CON TIPO DE ESPECIE Y TÉCNICA DETERMINADA POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA

Criterios de desempeño

La carne del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro es inspeccionada, de acuerdo con tipo de especie y criterios de calidad determinado por la persona carapachera.Los residuos no aptos para el consumo humano son retirados, de acuerdo con tipo de molusco y criterios de calidad determinado.La carne del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro es enjuagada, de acuerdo con criterios de calidad determinados por la persona carapachera, técnica seleccionada por la práctica artesanal de la zona.La carne del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro es almacenada, de acuerdo con criterios de calidad determinado por la persona carapachera y técnica seleccionada por la práctica artesanal de la zona.

Conocimientos generales

Procedimientos básicos de higiene y salud en la manipulación de alimentos.

Conocimientos específicos

Criterios de control de temperatura y trazabilidad en el almacenaje de productos marinos.

Criterios de inocuidad de almacenaje de productos marinos.

Definiciones básicas de almacenaje de crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro según la reglamentación sanitaria de los alimentos.

Principales aspectos normativos asociados a la manipulación de alimento.

Principales aspectos que se deben considerar en el enjuague de la carne del crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro, manipulación de la carne, limpieza cuidadosa en el proceso de enjuague.

Principales errores asociados a las prácticas de limpieza de la carne de crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.

Principales materiales y equipos para el almacenaje de crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.

Principales residuos de los recursos extraídos del mar no apto para el consumo (conchas rotas, arena, algas, sistema digestivo, etc.).

Técnicas de inspección visual de residuos o imperfecciones de crustáceo u otro animal del mar de exoesqueleto duro o semiduro.Criterios de calidad de recursos según protocolos de la zona.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
COMUNICACIÓN- COMPRENDE Y SE EXPRESA VERBALMENTE, NO VERBALMENTE Y/O POR ESCRITO, CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS. EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO. Entrega y solicita información básica, en un lenguaje simple y comprensible.	COMPRENDE DIVERSOS MENSAJES ORALES, NO VERBALES, VISUALES Y/O ESCRITOS. Identifica las situaciones y contextos en los que no es adecuado expresar sus opiniones y/o emociones. UTILIZA EL LENGUAJE NO VERBAL COMO HERRAMIENTA DE EXPRESIÓN Y COMPRENSIÓN EN CONTEXTOS COMUNICATIVOS.	Reconoce al interlocutor y/o mensaje central, comprendiendo la información general en contextos conocidos. SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS. Utiliza el lenguaje no verbal como herramienta para expresar y comprender mensajes asociados a su función.
CONDUCTA SEGURA Y AUTOCUIDADO- DESARROLLA SU TRABAJO CUMPLIENDO CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD, CON CUIDADO DE LA SALUD Y EL MEDIOAMBIENTE. CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL. Utiliza los espacios y receptáculos destinados a la protección medioambiental (basureros, reciclaje, desechos peligrosos, etc.) y cumple con los protocolos establecidos para tal efecto.	CUIDA SU SALUD Y LA DE SUS COMPAÑEROS/AS DE TRABAJO. Utiliza los elementos protección personal * (y/o de inocuidad e higiene alimentaria) y cumple con los protocolos establecidos para el desempeño de su función.	Analiza su entorno de trabajo, tomando las medidas necesarias para el cuidado de su salud, y la de las personas que podrían resultar afectadas por su accionar. RESPETA EL MEDIOAMBIENTE Y CUMPLE CON LAS NORMATIVAS MEDIOAMBIENTALES EN SU ÁMBITO LABORAL. CUMPLE CON SUS COMPROMISOS LABORALES EN TIEMPO Y FORMA.
Cumple en asistencia y puntualidad en el trabajo, informando oportunamente en caso que tenga que ausentarse y/o retrasarse, como también en caso que no pueda finalizar las tareas que le han sido asignadas.	EFFECTIVIDAD PERSONAL- EJECUTA SU TRABAJO DE FORMA RESPONSABLE Y TRABAJA EN BASE A UNA PLANIFICACIÓN PREVIA. MUESTRA UNA CONDUCTA RESPONSABLE DE ACUERDO A LAS NORMAS ESTABLECIDAS.	Cumple las normas básicas asociadas a su desempeño laboral.
TRABAJA DE ACUERDO A PLANIFICACIONES E INSTRUCCIONES.	Cumple con las tareas que le han sido encomendadas de forma ordenada y siguiendo las instrucciones de la jefatura acerca de la planificación diaria.	INICIATIVA Y APRENDIZAJE PERMANENTE- APLICA EN SU TRABAJO NUEVOS APRENDIZAJES PARA SU DESARROLLO LABORAL, ADAPTÁNDOSE A UN ENTORNO CAMBIANTE.
INCORPORA LOS CONOCIMIENTOS Y HABILIDADES ADQUIRIDAS PARA SU MEJORAR SU DESEMPEÑO LABORAL. Aprende a mejorar sus funciones diarias, solicitando a compañeros y/o jefaturas que le enseñen nuevas habilidades y conocimientos.	Aplica los nuevos conocimientos y habilidades adquiridas en su trabajo diario. SE ADAPTA A SITUACIONES NUEVAS.	MUESTRA MOTIVACIÓN POR MANTENER UN APRENDIZAJE CONTINUO. Incorpora dentro de su rutina diaria nuevos métodos, procedimiento y/o tecnologías implementadas, consultando con sus superiores dudas sobre éstas y/o solicitando retroalimentación para mejorar su desempeño.
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS- RECONOCE PROBLEMAS Y UTILIZA FUENTES DE INFORMACIÓN PARA IMPLEMENTAR ACCIONES PARA SU RESOLUCIÓN. RECONOCE LOS PROBLEMAS Y GENERA ACCIONES PARA EVITARLO.	IMPLEMENTA Y MONITOREA ACCIONES PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EVALÚA SUS RESULTADOS. Identifica situaciones y/o aspectos básicos que pueden generar problemas en el día a día de su trabajo, y genera acciones inmediatas para evitar posibles inconvenientes.	Identifica problemas, buscando información de acceso a su cargo para resolver problemas en su ámbito laboral. TRABAJO EN EQUIPO- TRABAJA COLABORATIVAMENTE EN LAS TAREAS QUE LE CORRESPONDEN, ORIENTADO A OBJETIVOS COMUNES Y AL FORTALECIMIENTO DEL EQUIPO.
GENERA RELACIONES DE COLABORACIÓN Y DE CONFIANZA.	Establece un trato cordial con sus colegas de trabajo.	MUESTRA DISPOSICIÓN A TRABAJAR COLABORATIVAMENTE PARA CUMPLIR CON LOS OBJETIVOS COMUNES.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD		
Competencia	Indicadores	Estándares
Solicita apoyo como también se muestra disponible a colaborar con sus colegas de trabajo en aquellos casos en que es requerido.	MUESTRA RESPETO POR LA DIVERSIDAD.	Reconoce la diversidad y evita realizar cualquier comentario o conducta discriminatoria asociada a ello.

CONOCIMIENTOS	
Básicos	Técnicos
N/A	N/A

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
HERRAMIENTA	CUCHILLOS DE VARIOS TAMAÑOS.
HERRAMIENTA	PINZAS RESISTENTES.
HERRAMIENTA	TENAZAS PARA LANGOSTA.
HERRAMIENTA	MARTILLO DE MARISCOS.
HERRAMIENTA	TABLAS DE CORTE.
HERRAMIENTA	CUBOS O RECIPIENTES PARA DESECHOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS O RASPADORES.
HERRAMIENTA	TRAMPA PARA LA CAPTURA
HERRAMIENTA	CEPILLOS DE LIMPIEZA.
HERRAMIENTA	TERMÓMETROS DIGITALES PARA CONTROL DE TEMPERATURA.
HERRAMIENTA	UTENSILIOS PARA LA CARGA Y DESCARGA DE PRODUCTOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS PARA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS.
HERRAMIENTA	PINZAS DE PRECISIÓN.
HERRAMIENTA	SUPERFICIE DE TRABAJO ANTIDESLIZANTE.
HERRAMIENTA	AFILADORES DE CUCHILLOS.
HERRAMIENTA	BALANZA DE PRECISIÓN PARA MEDIDAS EXACTAS.
HERRAMIENTA	UTENSILIOS DE COCINA VARIADOS (CUCHARAS, ESPÁTULAS, ETC.)
EQUIPO	DETERGENTES Y DESINFECTANTES.
EQUIPO	PAÑOS LIMPIOS.
EQUIPO	AGUA CORRIENTE.
EQUIPO	MESAS DE TRABAJO CON SUPERFICIE RESISTENTE Y FÁCIL DE LIMPIAR.
EQUIPO	LAVADERO O ZONA DE LAVADO CON AGUA CORRIENTE.
EQUIPO	CONTENEDORES O CUBETAS PARA DESECHOS Y PARTES NO COMESTIBLES.
EQUIPO	BALANZA DIGITAL PARA PESAR LOS PRODUCTOS.
EQUIPO	SISTEMAS DE VENTILACIÓN EN ÁREAS DE PREPARACIÓN.
EQUIPO	UTENSILIOS DE LIMPIEZA.
EQUIPO	MESAS DE TRABAJO ADICIONALES.
EQUIPO	REFRIGERADOR Y CONGELADOR PARA ALMACENAMIENTO.
MATERIAL	AGUA POTABLE.
MATERIAL	GUANTES DE PROTECCIÓN RESISTENTES.
MATERIAL	DELANTAL O MANDIL.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
MATERIAL	GORRO O COFIA PARA EL CABELLO.
MATERIAL	BOLSAS DE PLÁSTICO PARA DESECHOS.
MATERIAL	PAÑOS DE LIMPIEZA DESECHABLES.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES DE PROTECCIÓN RESISTENTES AL CORTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL DE COCINA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	CALZADO ANTIDESLIZANTE Y CERRADO.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MASCARILLA FACIAL Y PROTECTORES OCULARES.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOLSAS DE ALMACENAMIENTO PARA PRODUCTOS AHUMADOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DIFERENTES TIPOS RECURSOS FRESCOS.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES RESISTENTES AL CALOR.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GAFAS PROTECTORAS
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	DELANTAL O MANDIL PARA PROTECCIÓN.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS O CALZADO ANTIDESLIZANTE Y RESISTENTE AL CALOR.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	RESPIRADOR O MASCARILLA PARA MANIPULACIÓN.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	MANDIL O DELANTAL PARA PROTECCIÓN.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GUANTES RESISTENTES AL CALOR Y AL CORTE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	GORRO O COFIA PARA HIGIENE.
ELEMENTO DE PROTECCIÓN PERSONAL	BOTAS O CALZADO CERRADO Y ANTIDESLIZANTE.