

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL FILETEADORAS(ES)

Nombre Perfil: FILETEADORAS(ES)

Código: P-0311-7511-001-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 EL FILETEADO DEL PESCADO, 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 FILETEADORA, 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 FILETEADORA, TIENE LOS CONOCIMIENTOS Y EXPERIENCIA TÉCNICA EN LOS PROCESOS DE FILETEADO DE ORGANISMOS DEMERSALES, PELÁGICOS Y EN ALGUNOS CASOS BENTÓNICOS COMO LA MERLUZA, CONGRIO, CORVINA, PEJESAPO, JUREL, CALAMARES ENTRE OTROS. LAS ETAPAS DE FILETEADO SE DESARROLLAN 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 FILETEADO 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 FILETEADORA 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-0311-7511-001-V01	TRATAR EL PESCADO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA
U-0311-7511-002-V01	FILETEAR EL PESCADO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

LISTA UNIDADES DE COMPETENCIA

Nombre UCL: TRATAR EL PESCADO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

Código: U-0311-7511-001-V01

Código CIU: 0311

Código CIUO: 7511

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- SELECCIONAR EL PESCADO, DE ACUERDO CON REQUERIMIENTO DE ESPECIE, DE CORTE O FILETE INDICADO POR EL CLIENTE Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

El pescado es elegido, de acuerdo con requerimiento del cliente y técnicas determinadas por la práctica artesanal de la zona. El/la distribuidor/a de recursos marinos de las embarcaciones artesanales es contactado, de acuerdo con los procedimientos determinados por las embarcaciones artesanales de la zona. Los pescados extraídos por la faena de pesca son recepcionados, de acuerdo con los procedimientos determinados por las embarcaciones artesanales de la zona. El pescado es depositado en bandejas o bins, de acuerdo con tipo de especie y criterio de calidad determinado por la persona fileteadora.

Conocimientos generales

Principales pescados asociados al fileteado diferenciado por zonas geográficas del país.

Conocimientos específicos

Climas y temporalidades asociadas a la extracción de recursos.

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

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.

Principales jerarquías de cargos asociados a las faenas pesqueras.

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

Tipos de pescado de comercialización artesanal de las diferentes zonas o posición geográficas nacionales: Merluza, Jurel, Reineta, Congrio, Corvina, Pejerrey, Anchoqueta, Lengüado, Sardina, etc.). Mantenimiento de canastos y recipientes de recolección de recursos marinos asociados a la recolección de pescado.

2.- LIMPIAR EL PESCADO, DE ACUERDO CON REQUERIMIENTO DE ESPECIE, DE CORTE O FILETE INDICADO POR EL CLIENTE Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

El pescado es lavado, de acuerdo con su especie y técnica seleccionada de la práctica artesanal de la zona. Las impurezas o residuos marítimos del pescado son eliminados, de acuerdo con técnicas determinadas de la práctica artesanal de la zona. El pescado es desescamado, de acuerdo con técnicas determinadas de la práctica artesanal de la zona. El pescado es eviscerado, de acuerdo con técnicas determinadas de la práctica artesanal de la zona.

Conocimientos generales

Principales herramientas utilizadas en el eviscerado del pescado y sus funcionalidades.

Conocimientos específicos

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Técnicas de eliminación de residuos orgánicos.

Posibles accidentes relativos al manejo de pescado.

Principales aspectos de mal estado del pescado

Principales criterios de calidad en los diferentes pescados de las zonas nacionales

Principales criterios de calidad: tamaño, aspectos visuales, daños, mal estado, etc.

Principales enfermedades de riesgos asociadas al pescado de las macrozonas nacionales: marea roja y/o parásitos.

Principales equipos de protección personal en el manejo del pescado o molusco cefalópodo.

Principales factores que se deben considerar en el manejo del pescado para evitar su deterioro.

Principales herramientas utilizadas en el desescamado del pescado.

Principales técnicas de desescamado de los diferentes pescados y moluscos cefalópodos asociados a las zonas y macrozonas marítimas del país.

Principales técnicas de eviscerado de los diferentes pescados asociados a las zonas y macrozonas marítimas del país.

Tipos de impurezas y residuos marítimos arena, algas, suciedad superficial, microorganismos, restos de conchas adheridas, contaminantes ambientales, sistemas digestivos, parásitos o epibiontes etc. consideraciones de criterios de calidad. descomposición, determinantes de texturas, olor y color del mal estado, contaminación y sus efectos, etc. tamaño, peso, textura, apariencia física, etc. Técnicas de inspección visual de pescado

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia

Indicadores

Estándares

COMUNICACIÓN-

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

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

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

EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.

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

SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.

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

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

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

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.

CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.

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

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

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

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

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	PIEDRA PARA AFILAR.
HERRAMIENTA	RECIPIENTES PARA DESECHOS.
HERRAMIENTA	GANCHOS
HERRAMIENTA	UTENSILIOS DE COCINA VARIADOS.
HERRAMIENTA	CUBOS O RECIPIENTES PARA DESECHOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS O RASPADORES.
HERRAMIENTA	CEPILLOS DE LIMPIEZA.
HERRAMIENTA	UTENSILIOS PARA LA CARGA Y DESCARGA DE PRODUCTOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS PARA MANIPULACIÓN DE PRODUCTOS.
HERRAMIENTA	PINZAS DE PRECISIÓN.
HERRAMIENTA	SUPERFICIE DE TRABAJO ANTIDESLIZANTE.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
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: FILETEAR EL PESCADO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS ASOCIADAS A LAS PRÁCTICAS ARTESANALES PROPIAS DE LA ZONA

Código: U-0311-7511-002-V01

Código CIU: 0311

Código CIUO: 7511

Tipo: Específica

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

1.- SEPARAR LOS FILETES DEL PESCADO, DE ACUERDO CON REQUERIMIENTO DE ESPECIE, DE CORTE O FILETE INDICADO POR EL CLIENTE Y TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA

Criterios de desempeño

Las herramientas que permiten realizar el corte del pescado son seleccionadas, de acuerdo con tipo de recurso y requerimiento del cliente. La superficie de corte del pescado es preparada, de acuerdo con técnica seleccionada de la práctica artesanal de la zona. Los pescados extraídos por la faena de pesca son recepcionados, de acuerdo con los procedimientos determinados por las embarcaciones artesanales de la zona. El corte del filete es realizado, de acuerdo con tipo de pescado o molusco cefalópodo, requerimiento del cliente y técnica seleccionada por la práctica artesanal de la zona.

Conocimientos generales

Principales pescados asociados al fileteado diferenciado por zonas geográficas del país.

Conocimientos específicos

Diferencias zonales y geográficas en las técnicas de fileteado del pescado.

Principales herramientas utilizadas en el fileteado del pescado: criterios de calidad asociados, principales errores y deficiencias en la técnica utilizada.

Principales medios y procedimientos de eliminación de desechos del fileteado del pescado.

Usos y funcionalidades de herramientas para realizar cortes y fileteado de pescado (tipos de cuchillos, EPP, etc.). Diferentes herramientas para realizar los cortes y fileteado de pescado.

2.- RETIRAR LOS RESTOS NO DESEADOS DE LOS FILETES DEL PESCADO, DE ACUERDO CON TÉCNICAS DETERMINADAS POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

Criterios de desempeño

Las herramientas de extracción del espinazo u otros desechos no comestibles del pescado son seleccionadas, de acuerdo con tipo de recurso marino y criterios de calidad determinado por la persona fileteadora. El filete del pescado es extraído, de acuerdo con técnica seleccionada por la práctica artesanal de la zona.

Conocimientos generales

Principales herramientas utilizadas en el eviscerado del pescado y sus funcionalidades.

Conocimientos específicos

Diferentes herramientas utilizadas en la extracción del filete de pescado.

Técnicas de extracción del filete de pescado de consumo: cuchara, espátula, agujas, etc.

Uso, funcionalidad y mantenimiento de herramientas de extracción de la carne del pescado. Principales herramientas de extracción de la carne del pescado.

3.- LIMPIAR LA CARNE DE PESCADO FILETEADO, DE ACUERDO CON TIPO DE ESPECIE Y TÉCNICA DETERMINADA POR LA PRÁCTICA ARTESANAL DE LA ZONA.

ACTIVIDADES CLAVE

Actividad clave

Criterios de desempeño

La carne del pescado es revisada, de acuerdo con tipo de especie y criterios de calidad determinado por la persona fileteadora. Los residuos no aptos para el consumo humano son retirados, de acuerdo con tipo de molusco y criterios de calidad determinado por la persona fileteadora. La carne del pescado es enjuagada, de acuerdo con criterios de calidad determinado por la persona fileteadora y técnica seleccionada en la práctica artesanal de la zona. La carne del pescado es almacenada, criterios de calidad determinado por la persona fileteadora.

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 pescado y proceso de congelado.

Principales aspectos que se deben considerar en el enjuague de la carne pescado, manipulación de la carne, limpieza cuidadosa en el proceso de enjuague.

Principales errores asociados a las prácticas de limpieza del pescado.

Principales materiales y equipos para el almacenaje de pescado.

Principales residuos de los recursos extraídos del mar no apto para el consumo (conchas rotas, arena, algas, sistema digestivo, escamas, piel, cabeza, aletas, vísceras, sangre, entre otros.).

Técnicas de inspección visual de residuos o imperfecciones del pescado. 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.

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

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

EXPRESA SUS OPINIONES Y EMOCIONES CON RESPETO.

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

SE EXPRESA CON DIVERSOS PROPÓSITOS COMUNICATIVOS.

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

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

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

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.

CUMPLE CON LOS PROTOCOLOS DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL.

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

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

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

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

CUMPLE CON SUS COMPROMISOS LABORALES EN TIEMPO Y FORMA.

COMPETENCIAS TRANSVERSALES PARA LA EMPLEABILIDAD

Competencia	Indicadores	Estándares
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.
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	PIEDRA PARA AFILAR
HERRAMIENTA	RECIPIENTES PARA DESECHOS
HERRAMIENTA	GANCHOS
HERRAMIENTA	UTENSILIOS DE COCINA VARIADOS
HERRAMIENTA	CUBOS O RECIPIENTES PARA DESECHOS.
HERRAMIENTA	ESPÁTULAS O RASPADORES.
HERRAMIENTA	CEPILLOS DE LIMPIEZA.
HERRAMIENTA	UTENSILIOS PARA LA CARGA Y DESCARGA DE PRODUCTOS.

HERRAMIENTAS, EQUIPOS, MATERIALES y EPP	
Categoría	Descripción
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	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.