CATÁLOGO NACIONAL DE LA OFERTA FORMATIVA

ORGANIZACIÓN SECTORIAL[1]	
SECTOR ECONÓMICO	Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca
FAMILIA PRODUCTIVA	Pesca
ACTIVIDAD ECONÓMICA	Pesca y acuicultura

[1] RVM N.° 178-MINEDU, anexo “A” del Catálogo Nacional de la Oferta Formativa.

Denominación del programa de estudios	Pesca y procesamiento pesquero
Código: A0203-3-002	Nivel formativo: Profesional Técnico
Créditos: 120	Número de horas: 2550

Unidad de competencia	Indicadores de logro:
Unidad de competencia N.° 1 Controlar parámetros del aspecto ambiental, de seguridad e inocuidad de los procesos y actividades de pesca, de acuerdo con los sistemas integrados de gestión, estándares y normativa correspondiente.	1. Verifica el cumplimiento de los sistemas integrados de gestión de acuerdo con los procedimientos establecidos, y normativa correspondiente. 2. Implementa planes de mejora de los sistemas integrados de gestión, de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 3. Elabora reporte de implementación de los sistemas integrados de gestión, de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 2 Administrar la información de los procesos[2] de la pesca de acuerdo con los procedimientos y normativa correspondiente.	1. Realiza el registro de autorización[3] de la embarcación y pesca ante la entidad competente (Capitanía o Dirección Regional), de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 2. Verifica la información de la apertura y cierre portuario de acuerdo con los sistemas electrónicos y normativa correspondiente. 3. Consolida la información de los procesos de pesca de acuerdo con los procedimientos establecidos por organización y normativa correspondiente. 4. Presenta la documentación de zarpe y arribo[4] a puerto, de acuerdo con los protocolos establecidos y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 3 Dirigir las actividades de pesca[5] de acuerdo con las funciones de la tripulación, preservación del recurso, ámbito acuático, seguridad	1. Organiza las actividades de pesca de acuerdo con el plan establecido y normativa correspondiente. 2. Asigna personal en las actividades de pesca de acuerdo con las funciones de la tripulación y

[2] Hace referencia a la documentación necesaria para el zarpe, arribo y otros administrativos que permitan la faena de pesca.
[3] Este registro contempla ingresar información de las personas, mercancías y otros que el sistema exija.
[4] Tales como la matrícula, ficha técnica de la nave, listado de tripulantes y pasajeros.
[5] Comprende las maniobras de recolección, calado, arte y aparejos, arrastre y virado y estiba.

de la embarcación y normativa correspondiente.	normativa correspondiente. 3. Monitorea el mantenimiento de los equipos de captura de acuerdo con los procedimientos establecidos, especificaciones técnicas, tipo de embarcación y normativa correspondiente. 4. Supervisa las maniobras de pesca de acuerdo con el método de pesca, especie objetivo y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 4 Preservar los recursos hidrobiológicos para su traslado y expendio de acuerdo con sus técnicas, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Prepara las condiciones de preservación[6] de los recursos hidrobiológicos de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 2. Realiza la preservación de los recursos hidrobiológicos de acuerdo con las condiciones de inocuidad, procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 3. Verifica el estado de conservación de los recursos hidrobiológicos de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 5 Controlar el proceso del desembarque y las características de los productos hidrobiológicos de acuerdo con el plan de seguimiento establecido, condiciones de calidad y normativa correspondiente.	1. Identifica las condiciones y procedimientos del desembarque de acuerdo con el plan de seguimiento establecido y normativa correspondiente. 2. Monitorea los procesos del desembarque de acuerdo con el plan de seguimiento, protocolos establecidos, condiciones de calidad y normativa correspondiente. 3. Examina los productos hidrobiológicos desembarcados de acuerdo con el plan de seguimiento establecido, condiciones y características de calidad[7], normativa correspondiente. 4. Elabora reportes técnicos de los procesos de control del desembarque y características del producto hidrobiológico de acuerdo con los procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 5. Realiza acciones correctivas durante el

[6] Hace referencia al acondicionamiento del espacio, así como los materiales que usarán y/o necesitarán para preservar los recursos hidrobiológicos.
[7] Como las organolépticas (análisis sensorial), biométricas, biológicas, talla, entre otros.

	desembarque en función a situaciones desfavorables, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 6 Acondicionar el producto hidrobiológico de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la empresa y normativa correspondiente.	1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según el plan de producción y las buenas prácticas de manufactura (BPM). 2. Revisa las características del producto hidrobiológico, verificando el cumplimiento de los parámetros de calidad, según el plan de producción, especificaciones técnicas y normativa correspondiente. 3. Habilita los materiales y equipos de acuerdo con el producto hidrobiológico a procesar, plan de producción, buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa correspondiente. 4. Realiza el tratamiento previo (desvalvado, descabezado, eviscerado) del producto hidrobiológico, de acuerdo con el plan de producción, especificaciones técnicas, procedimientos de la organización y normativa correspondiente. 5. Despacha el producto hidrobiológico acondicionado a la siguiente etapa de la línea de producción asignada, de acuerdo con el plan de producción y procedimientos establecidos por la organización. 6. Dispone de mermas y/o subproductos para sub-utilizarlos o desecharlos, teniendo en cuenta los procedimientos de la organización, protocolos establecidos y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 7 Ejecutar el tipo de procesamiento[8] del recurso hidrobiológico e insumos de acuerdo con el método o tipo de operación seleccionada, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Realiza la limpieza y desinfección de los materiales y equipos según el plan de producción y las buenas prácticas de manufactura (BPM). 2. Opera las máquinas y equipos, de acuerdo con el producto a elaborar según el plan de producción y manual de buenas prácticas de manufactura (BPM). 3. Dosifica insumos según los requerimientos de producción y teniendo en cuenta la normativa

[8] Elaboración (cuando se realizan cambios físicos a la materia prima), preservación (cuando se busca evitar la descomposición de la materia prima) y/o trasformación (cuando se ha realizado un cambio físico-químico en la materia prima).

	vigente. 4. Realiza la elaboración de productos hidrobiológicos, aplicando operaciones técnicas[9] y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente. 5. Realiza la transformación de productos hidrobiológicos, aplicando procedimientos y operaciones unitarias[10] y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente. 6. Realiza la conservación de productos hidrobiológicos, tomando en cuenta la cadena de frío y siguiendo el plan de producción, procedimientos de la organización y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 8 Ejecutar las operaciones de envasado, empaque y almacenamiento de los productos hidrobiológicos, piensos y producto veterinario de uso en acuicultura terminados considerando su trazabilidad[11], requerimientos tecnológicos del cliente, procedimientos establecidos y normativa correspondiente.	1. Prepara el equipamiento que se usa en el proceso de envase y empaque, según las especificaciones técnicas, los procedimientos de la organización, las buenas prácticas de manufactura (BPM) y la normativa correspondiente. 2. Envasa los productos terminados de acuerdo con la orden de pedido, buenas prácticas de manufactura y normativa correspondiente. 3. Empaca los productos terminados de acuerdo con la orden de pedido, buenas prácticas de manufactura y normativa correspondiente. 4. Registra los productos empacados según las especificaciones técnicas, procedimientos de la organización, buenas prácticas de manufactura (BPM) y normativa correspondiente. 5. Almacena los productos terminados de acuerdo con la orden de pedido, buenas prácticas de manufactura y normativa correspondiente.
Unidad de competencia N.° 8 Establecer la logística de distribución de mercancías[12] considerando la	1. Identifica los requerimientos de logística de distribución de mercancías de acuerdo con la cadena de frío, puntos de comercialización y

[9] Pelado, fileteado, troceado, tajado, entre otros afines.
[10] Son etapas en donde se producen cambios físicos y químicos; se clasifican en: tratamientos térmicos, operaciones de eliminación de agua, operaciones de separación y procedimientos de biotecnología.
[11] Trazabilidad ó rastreabilidad
[12] Recursos y productos hidrobiológicos, piensos y producto veterinario de uso en acuicultura.

cadena de frío, puntos de comercialización y normativa correspondiente.	normativa correspondiente. 2. Coordina la asignación de rutas de distribución de acuerdo con los puntos de comercialización y procedimientos establecidos. 3. Elabora documentos técnicos de acuerdo con el tipo de mercancías, puntos de comercialización, procedimientos establecidos y normativa correspondiente. 4. Implementa la logística de distribución de mercancías de acuerdo con la cadena de frío, puntos de comercialización y normativa correspondiente.

Título: Profesional técnico en Pesca y procesamiento pesquero

Grado académico: Bachiller técnico