



GUÍA TEMÁTICA SECTOR PESCA ARTESANAL

ÍNDICE

TURISMO MARINERO I: TURISMO MARINERO AZUL, REAL Y EFECTIVO

TURISMO MARINERO II: GUÍA BÁSICA DE INTÉRPRETE EN TURISMO MARINERO

OPERADOR DE APARATOS ELEVADORES

COEXISTENCIAS DE LAS ENERGÍAS RENOVABLES EN EL MEDIO MARINO Y EL SECTOR PESQUERO

HIGIENE ALIMENTARIA EN EL SECTOR DE LA PESCA

TURISMO MARINERO I: TURISMO MARINERO AZUL, REAL Y EFECTIVO

OBJETIVO

Se pretende aportar conocimientos básicos, como base para una posterior puesta en práctica, de actividades turístico-pesqueras como son el Turismo Marino y Pesca turismo. Aprenderás conceptos como la Educación ambiental, Turismo Sostenible, sus condiciones y factores para poder desarrollarlos de forma sostenible.

COMPETENCIAS

- Conocimiento de conceptos y normativa relacionada con el turismo marino y la pesca en las Islas Canarias.
- Diversificación pesquera como una oportunidad de desarrollo económico en el ámbito turístico.
- Familiaridad con los ejes y premisas del Turismo Marino Azul
- Identificación y conocimientos de los elementos y recursos marinos
- Habilidades de planificación y diseño de experiencias turístico-pesqueras.

MÓDULO 1: DEFINIENDO CONCEPTOS Y NORMATIVA

Se incluye un glosario que proporciona definiciones clave en el contexto de la pesca, incluyendo conceptos como actividad pesquera, aguas exteriores, buque habitual, capturas históricas, y más. También se mencionan términos relacionados con la ordenación del sector pesquero, como la LOPD (Ley Orgánica de Protección de Datos) y la regulación de las lonjas. Además, se aborda el contexto normativo nacional y autonómico. En cuanto al contexto normativo en España, la pesca turística o "Pescaturismo" está recogida en la Ley 3/2001 de Pesca Marítima del Estado, con sus dos posteriores modificaciones de 2014 y 2019. En 2019, Canarias modificó su Ley de Pesca para regular la pesca turística a nivel autonómico, creando un capítulo específico con definiciones y disposiciones relacionadas con esta actividad.

MÓDULO 2: DIVERSIFICACIÓN PESQUERA

El Turismo Azul surge como una respuesta a los desafíos del sector pesquero, que enfrenta disminución de flota, falta de relevo generacional y agotamiento de recursos. Se divide en Turismo Marinero, Acuícola y Pesca-Turismo. Estas modalidades buscan diversificar las actividades del sector y promover la sostenibilidad. Ofrecen experiencias como visitas a puertos, talleres, degustaciones y actividades educativas. Se enfocan en la autenticidad cultural, la eficiencia en el uso de recursos y la conservación ambiental. El Turismo Azul también desempeña un papel clave en la educación ambiental, permitiendo a los visitantes aprender sobre la diversidad marina y los ecosistemas marinos.

MÓDULO 3: EJES Y PREMISAS EN TURISMO MARINERO AZUL

En el turismo mariner azul, es esencial seguir estas premisas clave: creatividad en las rutas, participación activa de los visitantes, priorizar la seguridad y fomentar el compromiso de los participantes con el entorno marino y su conservación. Esto permite una experiencia auténtica y educativa.

MÓDULO 4: ELEMENTO Y RECURSOS MARINEROS

En el contexto de la pesca, se emplean diversos elementos y recursos marinos, que se clasifican en categorías como artes de pesca activa y pasiva. Las artes de pesca activas involucran embarcaciones que buscan capturas, mientras que las pasivas aprovechan el movimiento natural de las presas. En España, las artes de pesca incluyen arrastre, cerco, palangres, redes, trampas y líneas con anzuelos. La pesca con palangre puede ser pelágica o de fondo, mientras que las poteras se utilizan para cefalópodos. También se emplean trampas y nasas para capturar peces y crustáceos. Además, existe la almadraba, un sistema fijo para capturar túnidos, y el trasmallo, una red de enmalle con paños superpuestos.

MÓDULO 5: LA OFERTA DE ACTIVIDADES TURÍSTICO PESQUERA: TIPOS DE EXPERIENCIAS

El turismo pesquero, parte del "Turismo Azul", impulsa el desarrollo sostenible en comunidades pesqueras al diversificar sus ingresos. Ofrece actividades como visitas a

puertos y recolección de mariscos en tierra, así como experiencias en barcos de pesca y turismo acuícola en el mar. Estas opciones enriquecen la cultura local, atraen a los jóvenes y resaltan la identidad pesquera. Además, mejoran la imagen de los pescadores y contribuyen a la conservación de tradiciones. El turismo pesquero, en tierra y a bordo, brinda oportunidades únicas para que los visitantes se sumerjan en el mundo de la pesca y la acuicultura.

Enlace al curso:

[TURISMO MARINERO I: TURISMO MARINERO AZUL, REAL Y EFECTIVO](#)

TURISMO MARINERO II: GUÍA BÁSICA DE INTÉRPRETE EN TURISMO MARINERO

OBJETIVO

El presente programa formativo, tiene como objetivos, que personas pertenecientes al sector pesquero y sus familias, adquieran conocimientos básicos de cómo gestionar una ruta marinera tipo.

COMPETENCIAS

- Conocimiento de historia, la cultura, la legislación y los aspectos relevantes del sector pesquero y sus actividades turístico-pesqueras.
- Habilidades comunicativas utilizando un lenguaje claro y adaptado al contexto marinero.
- Habilidades de interpretación y traducción relacionada con la ruta marinera, incluyendo la identificación de puntos de interés.
- Habilidades de liderazgo y gestión en grupo, asegurando la seguridad de los participantes, comodidad y satisfacción.

MÓDULO 1: PERFIL GUÍA INTÉRPRETE MARINA: COMPETENCIAS, FUNCIONES Y APTITUDES

El perfil del guía intérprete marinero implica ser una persona amable y competente que brinda una experiencia turística agradable y educativa. Debe tener conocimiento sobre los lugares de interés, la cultura local y las habilidades de comunicación necesarias para explicar la historia y el patrimonio. El guía actúa como enlace con el destino, responde preguntas de los visitantes y ofrece información entretenida y personalizada. Se espera que sea un líder, educador, embajador, anfitrión y facilitador. Las cualidades clave incluyen amabilidad, comunicación efectiva, capacidad para resolver problemas y conocimiento actualizado. También debe adaptarse a las necesidades de los turistas y promover una buena imagen de la empresa. En resumen, un guía intérprete marinero debe tener un conjunto de habilidades y competencias que aseguren una experiencia turística de calidad para los visitantes.

MÓDULO 2: PERFIL “PARTICIPANTES EN LAS ACTIVIDADES TURÍSTICO-PESQUERAS”

El perfil de los participantes en actividades turístico-pesqueras abarca turistas nacionales e internacionales, parejas, centros escolares, familias, grupos y personal científico. Los clientes de turismo marino y pesca-turismo buscan aventura, conocimiento, conciencia medioambiental, cultura, gastronomía y contacto con las comunidades locales. Los turistas de turismo rural valoran experiencias individuales, tranquilidad, contacto con la naturaleza y cultura local, con edades entre 30 y 65 años y un nivel cultural medio-alto. La población local participa todo el año, principalmente en fines de semana, con interés en preservar su patrimonio y tradiciones. El conocimiento continuo de la clientela es esencial para diseñar experiencias satisfactorias y únicas que destaquen en un mercado competitivo.

MÓDULO 3: SPEECH MARINERO

El comportamiento en la atención al cliente en el entorno marino se divide en tres fases cruciales: la acogida, donde se crea un ambiente de confianza al recibir a los clientes; durante la actividad, donde se enfatiza la comunicación efectiva y la personalización de la experiencia; y la despedida, donde se busca dejar una impresión positiva y personalizada. Además, en el contexto del pesca-turismo, se debe priorizar la seguridad a bordo, proporcionando información detallada sobre el barco, recomendaciones de seguridad y condiciones de la actividad en al menos español e inglés. Esto garantiza una experiencia satisfactoria y segura para los turistas.

MÓDULO 4: RUTAS EN TIERRA

Los itinerarios educativos e interpretativos son rutas guiadas que se desarrollan en diversos entornos, como el natural, marino, rural o urbano, con el objetivo de comunicar valores naturales y culturales y promover la conservación. Estas rutas se componen de paradas planificadas donde se brindan explicaciones temáticas y se evitan discursos prolongados para mantener el interés del público. El diseño y estructura adecuados de un itinerario son fundamentales para lograr una experiencia educativa efectiva. Se pueden clasificar en terrestres (marineros, rurales, urbanos), acuáticos (marítimos, fluviales) y aéreos (viajes en globo y otros), cada uno con ventajas y desafíos específicos. La elección del tipo de itinerario depende de los objetivos y del público al que se dirija.

MÓDULO 5: PROTOCOLOS BÁSICOS EN “RUTAS A BORDO”

Los protocolos básicos en "Rutas a bordo" para actividades de Pesca-turismo se dividen en cuatro fases: antes de la actividad, antes de salir de puerto, durante la actividad y al finalizar la actividad. Antes de la actividad, se realiza la recepción de turistas, se revisan medidas de seguridad y se registra a los participantes. Antes de salir de puerto, se familiariza a los turistas con la embarcación, se muestra el cuadro orgánico de obligaciones e instrucciones de emergencia y se informa sobre la gestión de residuos. Durante la actividad, se supervisa la seguridad, se ubica a los turistas en lugares seguros y se prohíbe la manipulación de equipos de pesca. Además, se ofrecen pautas para la llegada al puerto y el desembarque.

Enlace al curso:

[TURISMO MARINERO II: GUÍA BÁSICA DE INTÉRPRETE EN TURISMO MARINERO](#)

OPERADOR DE APARATOS ELEVADORES

OBJETIVO

Formación sobre el contenido formativo segundo ciclo de formación en prevención de riesgos laborales “OPERADOR DE APARATOS ELEVADORES”, en el cumplimiento del artículo 139 del VI Convenio Colectivo General del sector de la Construcción (BOE núm. 232 martes 26 de septiembre de 2017).

COMPETENCIAS

- Conocimiento teórico y práctico de diferentes máquinas.
- Habilidades de operación.
- Cumplimiento de normas y regulaciones
- Conciencia trabajo en equipo, habilidades de comunicación y capacidad para identificar y manejar riesgos y situaciones de emergencia.

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LOS APARATOS ELEVADORES Y NORMATIVAS

Los aparatos elevadores son dispositivos esenciales en entornos laborales, como grúas y montacargas, diseñados para mover cargas y personas. Su manejo adecuado es crucial para la seguridad y la eficiencia laboral. Los tipos comunes incluyen grúas, montacargas y carretillas elevadoras. Mantenerlos en buen estado es fundamental para prevenir accidentes y daños a la carga, además de mejorar la eficiencia operativa y cumplir con las regulaciones legales. La legislación, como la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en España, establece responsabilidades tanto para empleadores como trabajadores en cuanto a la seguridad y el mantenimiento de estos equipos

MÓDULO 2: PLATAFORMAS ELEVADORAS MÓVILES DE PERSONAL (PEM'S)

Las Plataformas Elevadoras Móviles de Personal (PEM's) son equipos versátiles para trabajos en alturas. Hay tres tipos principales: tijera, articuladas y telescópicas. Tienen componentes clave como plataforma, brazos, sistema de elevación, controles y unidad de potencia.

Operar PEM's requiere inspecciones previas, cargar dentro de la capacidad máxima y seguir procedimientos de arranque y apagado. El ascenso y descenso de trabajadores debe realizarse con equipos de protección y precaución.

Los riesgos incluyen atrapamientos, caídas y colisiones. Para prevenirlos, se deben mantener áreas despejadas, usar sistemas de protección y realizar inspecciones antes y después de cada uso.

MÓDULO 3: CARRETILLAS ELEVADORAS

Las carretillas elevadoras son máquinas esenciales en almacenes y construcción, con tipos como contrapesadas, retráctiles y de carga lateral, cada una adecuada para diferentes tareas. Su operación exige capacitación y precaución, incluyendo inspecciones previas y manejo de carga y descarga seguros.

El mantenimiento regular, como lubricación y limpieza, es crucial para un funcionamiento seguro. Las inspecciones programadas y la pronta solución de problemas son esenciales para prevenir accidentes y cumplir con las normativas. Estas prácticas garantizan la seguridad y eficiencia de las carretillas elevadoras en el manejo de cargas.

MÓDULO 4: GRÚAS HIDRÁULICAS AUTOPROPULSADAS

Las grúas hidráulicas autopropulsadas son equipos versátiles utilizados en una variedad de entornos industriales para levantar cargas pesadas. Vienen en diferentes tamaños y capacidades y se aplican en construcción, mantenimiento, logística y más. La planificación y evaluación del terreno son esenciales antes de operar, al igual que la comunicación efectiva con otros trabajadores. Cargar y descargar con seguridad es crucial.

La prevención de riesgos implica identificar zonas peligrosas, establecer barreras y utilizar señalización adecuada. Controlar la estabilidad y respetar los límites de carga son esenciales para evitar accidentes. La comunicación y la planificación adecuada son claves para operar de manera segura con grúas hidráulicas autopropulsadas en una variedad de aplicaciones industriales.

MÓDULO 5: MANIPULADORAS TELESCÓPICAS

Las manipuladoras telescópicas son máquinas versátiles utilizadas en diversos sectores como la construcción, agricultura, industria y eventos. Combinan las funciones de una carretilla elevadora y una grúa, permitiendo cargar y extender cargas a alturas y distancias considerables.

La operación segura implica comprender sus capacidades y limitaciones, distribuir el peso de las cargas uniformemente y asegurarse de su sujeción antes de elevarlas. Mantener un centro de gravedad bajo y evitar maniobras bruscas es esencial para la estabilidad.

La capacitación en el uso de accesorios y herramientas es crucial, al igual que realizar inspecciones diarias y mantenimiento regular para prevenir problemas y garantizar la seguridad en su operación.

MÓDULO 6: PUENTES GRÚA

Los puentes grúa son equipos industriales versátiles utilizados para transportar cargas pesadas en diversas aplicaciones industriales y de construcción. Pueden ser de diferentes tipos, como puentes birraíl, monorraíl y más, adaptándose a diversas necesidades. Estos equipos se utilizan en la industria manufacturera, almacenes, construcción, astilleros y plantas de energía, entre otros.

La operación responsable de los puentes grúa implica asegurar una carga adecuadamente asegurada y equilibrada, junto con la utilización de dispositivos de seguridad como limitadores de carga y sistemas anticolidión. El control preciso de la carga durante el izado y descenso es esencial para garantizar la seguridad y estabilidad. El mantenimiento regular y las inspecciones son cruciales para mantener la seguridad y eficiencia de estos equipos.

La señalización y el cumplimiento de las normas de seguridad son esenciales en las áreas de operación para prevenir accidentes y garantizar un entorno de trabajo seguro. En resumen, los puentes grúa son herramientas fundamentales en la manipulación de cargas pesadas, pero su uso debe realizarse con precaución y atención a la seguridad para evitar incidentes.

Enlace al curso:

[OPERADOR DE APARATOS ELEVADORES](#)

COEXISTENCIAS DE LAS ENERGÍAS RENOVABLES EN EL MEDIO MARINO Y EL SECTOR PESQUERO

OBJETIVO

El alcance de esta oferta es el diseño y ejecución de una actividad formativa cuyo objetivo principal es sensibilizar sobre gestión de las energías renovables por parte del sector pesquero.

COMPETENCIAS

- Conocimiento de la legislación vigente (POEM) relacionada con el sector pesquero.
- Reconocimiento de las afecciones e impactos potenciales en la pesca de bajura.
- Conocimiento de las herramientas disponibles para la toma de decisiones por parte de los pescadores.

MÓDULO 1: NECESIDAD DE CONOCIMIENTO POR PARTE DEL SECTOR: CONOCER LA LEGISLACIÓN VIGENTE (POEM), INFORMES DE IMPACTO AMBIENTAL, ESPECIES PROTEGIDAS

El medio marino es un ecosistema que da soporte a distintos usos y actividades humanas y provee de bienes y servicios que contribuyen al desarrollo económico y social de las zonas costeras. Algunos de estos usos requieren de la utilización del espacio marítimo por lo que la ordenación espacial marítimas facilita el desarrollo sostenible de la economía azul favoreciendo su componente económica, social y ambiental. Los planes de Ordenación del Espacio Marítimo (POEM) minimizan la afección sobre los caladeros y zonas de pesca, favorecen a alcanzar el rendimiento máximo sostenible y reducción la afección negativa y refuerzan y amplían la red de reservas marinas de interés pesquero. También abordaremos La ley 21/2023, de 9 de diciembre, de evaluación ambiental es imperativo para tramitar un proyecto y que la acción no sea susceptible de afectar al medioambiente.

MÓDULO 2: AFECCIONES E IMPACTOS POTENCIALES EN LA PESCA DE BAJURA, TANTO POSITIVAS COMO NEGATIVAS, SEGÚN LA BIBLIOGRAFÍA EXISTENTE.

Los recursos marinos de Canarias presentan características como una gran diversidad de ambientes, riqueza de especies y gran fragilidad. Un impacto ambiental es aquel que

produce una alteración de carácter permanente o de larga duración de uno o varios factores ambientales. La energía eólica presenta unos impactos debidos tanto a factores ambientales (fondos, corrientes, flora, fauna, hábitats, paisaje, contaminación, riesgos) y a factores socioeconómicos (sector pesquero) como son la reducción de las zonas de caladeros, las perturbaciones de la vida marina, la contaminación e impacto visual y la alteración de los fondos rocosos (mariscos) por lo que las herramientas de evaluación son indispensables para la toma de decisiones.

MÓDULO 3: HERRAMIENTAS PARA LA TOMA DE DECISIONES POR PARTE DE LOS PESCADORES PARA DEFENDER SUS INTERES

La coexistencia del sector pesquero y la energía marina conlleva una serie de amenazas y oportunidades. Para ello se plantean una serie de soluciones y mejoras como son hacer partícipes a los agentes sociales del sector pesquero en la ordenación, compatibilizar las instalaciones con artes de pesca tradicional, establecer mecanismos de seguimiento o evaluación ambiental entre otros.

Enlace al curso:

[COEXISTENCIAS DE LAS ENERGÍAS RENOVABLES EN EL MEDIO MARINO Y EL SECTOR PESQUERO](#)

HIGIENE ALIMENTARIA EN EL SECTOR DE LA PESCA

OBJETIVO

Conocer, analizar y evaluar:

- Legislación alimentaria (parte general)
- Nociones en higiene alimentaria (parte general)
- Operaciones básicas BPM (Buenas Prácticas de Manipulación) en el sector del pescado.
- Sistemas de autocontrol (APPCC) en el sector de la pesca para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.
- Principales enfermedades alimentarias en el sector pesquero (Histamina, Ciguatera, Anisakis..)

COMPETENCIAS

- Realizar operaciones específicas de recepción, almacenamiento, expendedoría, preparación y elaboración de pescados, mariscos y productos derivados de la pesca y la acuicultura de acuerdo con la normativa técnico sanitario vigente y a los sistemas de gestión medioambiental, calidad, seguridad y salud laboral.
- Identificar peligros y cumplimentar registros asociados a los sistemas de autocontrol (APPCC) necesarios para la prevención de enfermedades de origen alimentario en el sector pesquero.
- Aportar los conocimientos teórico-prácticos para poder realizar las operaciones de manipulación, almacenamiento y acondicionado del pescado y marisco.

MÓDULO 1: BASES DE LA HIGIENE ALIMENTARIA

Los peligros en la alimentación se dividen en tres categorías: físicos (como piedras y metales), químicos (como medicamentos y productos de limpieza) y biológicos (bacterias, virus y parásitos). Los alimentos pueden estar contaminados o alterados, siendo los mohos una preocupación en panadería y pastelería. Los virus, como el norovirus y la hepatitis A, pueden causar enfermedades alimentarias. Los parásitos, como el anisakis en pescado crudo, representan riesgos. Es importante prevenir la

anisakiasis congelando y cocinando adecuadamente el pescado. Las bacterias son la causa más común de toxiinfecciones alimentarias, con ejemplos como Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum, Escherichia coli y Listeria monocytogenes, que requieren medidas específicas de prevención. Factores como la temperatura de conservación y la manipulación incorrecta contribuyen a brotes de toxiinfecciones alimentarias en España.

MÓDULO 2: BPM Y SISTEMAS DE AUTOCONTROL (APPCC) EN EL SECTOR DE LA PESCA

Se exploran métodos de conservación tanto tradicionales como modernos para alimentos, destacando la importancia de la higiene personal y la restricción de personas con enfermedades digestivas o heridas en la manipulación de alimentos. Se diferencia entre portadores sanos y enfermos en relación con microorganismos, resaltando la necesidad de un correcto lavado de manos. Los planes de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) abarcan formación, limpieza, control de plagas, buenas prácticas de fabricación, homologación de proveedores, identificación y trazabilidad, control de agua, residuos, mantenimiento y seguimiento de equipos de medición. Además, se advierte sobre prácticas no recomendadas, como mezclar productos sin indicación y utilizar dosis no medidas. Se presenta un plan de control de plagas y se aborda el control del agua potable, junto con la importancia del cloro residual. La trazabilidad en la cadena alimentaria y el etiquetado general se introducen, y se mencionan objetivos relacionados con alérgenos y la legislación de la UE, incluyendo el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y el Real Decreto 126/2015.

MÓDULO 3: PRINCIPALES ENFERMEDADES ALIMENTARIAS DEL SECTOR PESQUERO EN CANARIAS

Se aborda los alérgenos en la alimentación, con objetivos que incluyen comprender la legislación relacionada y diferenciar entre alergias e intolerancias alimentarias. Los alérgenos son sustancias, principalmente proteínas, que causan alergias alimentarias, reacciones inmunológicas mediadas por IgE, que pueden llevar a la anafilaxia. Las intolerancias alimentarias afectan al metabolismo y pueden tener diversas causas. Alergias alimentarias, menos frecuentes pero graves, no están relacionadas con el peso corporal. La contaminación cruzada de alérgenos es un riesgo en la manipulación de

alimentos. La intoxicación por histamina puede ocurrir en alimentos, especialmente en pescados con altas concentraciones de histidina. La ciguatera es una intoxicación alimentaria debida al consumo de pescado con ciguatoxina, y se debe evitar consumir cabezas y vísceras, ya que las toxinas no se eliminan con la cocción o el almacenamiento.

MÓDULO 4: IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES DE INTERÉS PESQUERO CANARIO

Consúltalos en los siguientes enlaces:

- <https://marcacanaria.com/la-amplia-variedad-de-pescados-tipicos-canarios/>
- <http://landive.es/atlas/oseos.htm>
- <http://landive.es/>

Enlace al curso:

[HIGIENE ALIMENTARIA EN EL SECTOR DE LA PESCA](#)