



Categoría	Competencia
CODIGO	COMP-ACUI-PESC-001
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 1 de 6

CURSO DE CAPACITACIÓN

Código	COMP-ACUI-PESC-001	NOMBRE DEL CURSO	BUZO MARISCADOR
Sector	Acuícola Pesquero		
Subsector	Pesca Artesanal		
Perfil Ocupacional	Buzo Mariscador		
Unidades de Competencias Laborales Asociadas al Curso de Capacitación	<ul style="list-style-type: none"> • Módulo 1 “Asistir a las Operaciones de Buceo” • Módulo 2 “Bucear” • Módulo 3 “Recolectar Especies Bentónicas” • Módulo 4 “Seleccionar, Almacenar y Comercializar Productos” 		
N° Total de horas¹	60	Porcentaje (%) horas teóricas	Porcentaje (%) horas prácticas
		25%	75%
Perfil del Relator	<p>Profesional o técnico del área ocupacional asociada al curso de capacitación, con a lo menos 3 años de experiencia en el rubro que, además de desarrollar materiales de enseñanza, guías de aprendizaje y pruebas de desempeño, etc., cumpla el rol de un facilitador que asiste, guía, interactúa, apoya, ayuda, supervisa y evalúa a los participantes, con el fin de monitorear en cada uno de ellos, el proceso de desarrollo de la(s) competencia(s) deseada(s), asegurándose que esta meta sea lograda.</p> <p>Como facilitador, genera un ambiente organizado de trabajo disponiendo los espacios y recursos en función del proceso de capacitación, propicia un ambiente de trabajo que facilita la generación de aprendizajes orientados a la acción, proporciona una instrucción personalizada, aclara los objetivos de aprendizaje, resuelve posibles problemas de aprendizaje y ayuda a seleccionar y a ejercitar las actividades que le permitan al participante lograr las metas</p>		

¹ Incluye horas de Extracción de Evidencias.



Categoría	Competencia
CODIGO	COMP-ACUI-PESC-001
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 2 de 6

	<p>propuestas. Al supervisar, ayuda a cada participante a determinar cuando está listo para ser evaluado y aplica las evaluaciones de desempeño entregando la retroalimentación respectiva.</p>
<p>Requisitos de entrada de los participantes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hombres y mujeres mayores de 18 años. • Cesantes y trabajadores dependientes o independientes. • Preferentemente contar con al menos 2 años de experiencia en las funciones definidas y entrenamiento formal que acredite conocimientos y habilidades que aparecen en las unidades de competencias laborales del perfil. • Saber leer y escribir. • Manejo de las cuatro operaciones aritméticas básicas.
<p>Objetivo General del Curso de Capacitación</p>	<p>Desarrollar en los participantes responsabilidades que incluyen entre otras, las actividades de extracción de recursos hidrobiológicos en medios submarinos, esto implica recolectar, asimismo, contempla aspectos propios de la comercialización de estos recursos a intermediarios o clientes finales.</p> <p>Este perfil contempla para su evaluación a todas aquellas personas que independientemente de poseer o no su licencia de Buzo extendida por la Armada de Chile, deseen evaluar y/o certificar sus competencias.</p>
<p>Prerrequisitos del Curso de Capacitación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Requiere del <u>diagnóstico</u> y <u>nivelación</u> de conocimientos básicos, específicos y reglamentarios asociados al respectivo perfil ocupacional. Evidencias directas de ambos procesos, las que cada participante deberá archivar en su <u>portafolio</u>.



Categoría	Competencia
CODIGO	COMP-ACUI-PESC-001
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 3 de 6

NOMBRE DEL MÓDULO 1	Asistir a las Operaciones de Buceo
----------------------------	------------------------------------

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Chequear y operar con condiciones de buceo	<ul style="list-style-type: none">1.1. Verifica el correcto estado y funcionamiento de herramientas e instrumentos para utilizar en la faena y para la inmersión.1.2. Coordina y acuerda un sistema de comunicación entre el buzo y su asistente.1.3. Controla el tiempo de la inmersión en desarrollo.1.4. Iza al bote los chinguillos y demás materiales propios de la faena.1.5. Reubica el bote según desplazamiento del buzo en faena.1.6. Entrega correctamente al buzo la manguera necesaria.1.7. Verifica la correcta ubicación del compresor.1.8. Aplica los procedimientos reglamentarios de seguridad previstos para la actividad.1.9. Verifica y se informa sobre el Plan de Contingencia para accidentes.2.0. Respeta las indicaciones para descompresión e inmersión del buzo.2.1. Vela porque el equipo de buceo cumpla con los estándares de calidad establecidos.2.2. Vela por mantener que la documentación se encuentre en regla.2.3. Establece relaciones comunicativas eficientes con el buzo y la autoridad respectiva.2.4. Define claramente las tareas a realizar con el buzo.



Categoría	Competencia
CODIGO	COMP-ACUI-PESC-001
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 4 de 6

NOMBRE DEL MÓDULO 2	Bucear
----------------------------	--------

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Planificar la inmersión	1.1. Abastece y chequea el equipamiento de la embarcación. 1.2. Coordina un sistema de comunicación entre el buzo y quien lo asiste. 1.3. Planifica la profundidad y tiempo de buceo. 1.4. Verifica la profundidad de inmersión con reloj y profundímetro. 1.5. Determina y busca el lugar de faena, según el tipo de faena y especies a recolectar. 1.6. Verifica las condiciones de puerto, condiciones climáticas y de marea en la gobernación, previo a la salida. 1.7. Deja registro en la caleta del zarpe y lugar de faena. 1.8. Coordina las actividades con la persona que lo asiste. 1.9. Delega tareas de asistencia desde la superficie.
2. Realizar la inmersión	2.1. Se sumerge en el agua con una velocidad inferior a la máxima establecida y considera las condiciones del agua y su comportamiento. 2.2. Iguala presiones a medida que realiza el descenso. 2.3. Verifica que la manguera y el cabo estén permanentemente libres y sin enredos. 2.4. Mantiene una postura favorable a las faenas de inmersión y de sujeción del equipo. 2.5. Controla permanentemente la profundidad y el tiempo de inmersión con los instrumentos disponibles. 2.6. Emerge a velocidad inferior a la establecida como máxima. 2.7. Establece confianza en el desempeño y habilidades de su asistente. 2.8. Informa con claridad la información de sus faenas.

NOMBRE DEL MÓDULO 3	“Recolectar Especies Bentónicas”
----------------------------	----------------------------------



Categoría	Competencia
CODIGO	COMP-ACUI-PESC-001
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 5 de 6

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
<p>1. Capturar especies a extraer (crustáceos, moluscos y equinodermos)</p>	<p>1.1. Localiza y selecciona los bancos o presencia de recursos, según la densidad y tamaño de éstos. 1.2. Llena los quiñes o chinguillos con recursos a extraer, según el tipo de faena y tamaño de ejemplares. 1.3. Extrae los diferentes recursos y utiliza las herramientas específicas para cada uno de ellos. 1.4. Comunica al asistente que suba el quiñe o chinguillo cuando éste está lleno para que envíe otro vacío. 1.5. Aprovecha apropiadamente el tiempo de inmersión. 1.6. Aprovecha las condiciones favorables de las mareas y corrientes marinas.</p>
<p>2. Recolectar algas</p>	<p>2.1. Localiza las praderas de algas en el fondo marino o en las rocas intermareables. 2.2. Corta los moños de algas y deja un tallo para que éste se reproduzca. 2.3. Llena los chinguillos con algas y solicita que sean subidos a la embarcación que asiste el buceo. 2.4. Comunica al asistente que suba el quiñe o chinguillo cuando éste está lleno para que envíe otro vacío. 2.5. Respeta las cuotas de captura y tamaños establecidos por la norma. 2.6. Realiza las faenas de extracción de manera segura. 2.7. Resguarda los recursos marinos para su explotación, extrayendo especies permitidas. 2.8. Mantiene vigente su registro o inscripción frente a la autoridad marítima.</p>

NOMBRE DEL MÓDULO 4	Seleccionar, almacenar y comercializar productos
---------------------	--



Categoría	Competencia
CODIGO	COMP-ACUI-PESC-001
Fecha	25/07/2009
Paginas	Página 6 de 6

Aprendizajes Esperados	Criterios de Evaluación
1. Seleccionar peces y especies bentónicas	1.1. Verifica los tamaños de los productos extraídos y respeta la norma de las tallas mínimas. 1.2. Mide el tamaño de los productos extraídos. 1.3. Respeta los tiempos de veda, cuotas de captura y los calibres mínimos de extracción de las diferentes especies. 1.4. Devuelve al agua el recurso que no cumple con las tallas mínimas exigidas en la norma.
2. Almacenar y desembarcar peces y especies bentónicas	2.1. Dispone peces en cajas plásticas o bandejas. 2.2. Guarda o cubre las cajas plásticas o bandejas en la bodega. 2.3. Cubre las cajas plásticas o bandejas con hielo en escamas u otros medios de enfriamiento. 2.4. Enmalla o embandera los recursos extraídos para su transporte y comercialización. 2.5. Realiza trámites de desembarque ante el Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA) o consultora. 2.6. Resguarda la calidad del recurso extraído para su óptima comercialización. 2.7. Desembarca los productos extraídos en puertos autorizados por el Servicio Nacional de Pesca (SERNAPESCA).
3. Comercializar peces y especies bentónicas	3.1. Acuerda un precio de compra-venta con los compradores, ya sea antes o después de la faena. 3.2. Está al tanto de las posibilidades de compra-venta de los recursos y selecciona la alternativa más conveniente en términos monetarios. 3.3. Realiza la transacción controlando las cantidades de producto entregadas y el pago efectivo por el recurso. 3.4. Comercializa de manera local las especies que no fueron compradas.