



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1802_2: Obtener y acondicionar los productos de las colmenas”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: APICULTURA

Código: AGA546_2

NIVEL: 2



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC1802_2: Obtener y acondicionar los productos de las colmenas.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en la obtención y acondicionamiento de los productos de las colmenas, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

- 1. Recolectar los cuadros de miel para su extracción, siguiendo criterios de madurez, higiene y reservas necesarias, y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica y minimizando su incidencia sobre el medio ambiente.***



- 1.1 Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con la recolección de los cuadros de miel adecuados para su extracción para prever los recursos humanos y materiales necesarios.
 - 1.2 Comunicar el comienzo de los trabajos de castra al responsable del terreno según los protocolos establecidos.
 - 1.3 Seleccionar los medios, equipos, máquinas y herramientas para las labores de recolección de los cuadros de miel.
 - 1.4 Manejar el ahumador durante las operaciones de recolección de miel para facilitar el manejo de las colmenas.
 - 1.5 Efectuar el manejo de los cuadros de miel durante su selección y recolección evitando contagios involuntarios.
 - 1.6 Desabejar los cuadros o las alzas seleccionadas para su extracción (mediante cepillado o aire, entre otros).
 - 1.7 Reemplazar en las colmenas los cuadros de miel retirados por otros vacíos.
 - 1.8 Registrar los datos relativos a cuadros o alzas seleccionados para controlar el rendimiento melífero de cada colmena según los protocolos establecidos.
 - 1.9 Registrar los datos relativos a cuadros o alzas seleccionados para controlar el rendimiento melífero de cada colmena según los protocolos establecidos.
 - 1.10 Efectuar las operaciones requeridas para mantener en estado de uso los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de recolección de los cuadros de miel apropiados para su extracción.
- Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.

2. Extraer la miel de los cuadros, en nave o en colmenar para su posterior envasado o almacenamiento, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica y minimizando su incidencia sobre el medio ambiente.

- 2.1 Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con la extracción de la miel de los cuadros en la nave o en el colmenar para prever los recursos humanos y materiales necesarios.
 - 2.2 Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de extracción de la miel de los cuadros en la nave o en el colmenar.
 - 2.3 Minimizar la entrada de abejas en el sitio de la castra para evitar el pillaje.
 - 2.4 Desopercular los cuadros para extraer la miel.
 - 2.5 Extraer la miel en nave o colmenar, estableciendo lotes.
 - 2.6 Almacenar la miel en depósitos.
 - 2.7 Trasladar a la nave los depósitos de miel extraída en campo.
 - 2.8 Efectuar la recogida y envío al laboratorio de muestras de miel para analizar los parámetros de calidad según los procedimientos establecidos.
 - 2.9 Seleccionar los cuadros vacíos en función de su estado para su almacenamiento o fundición en caso necesario.
 - 2.10 Efectuar las operaciones requeridas para mantener en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de extracción de la miel de los cuadros.
- Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.



3. Almacenar la miel en bidones para lograr una conservación óptima hasta su envasado o comercialización, respetando la trazabilidad y el loteado del producto, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica y minimizando su incidencia sobre el medio ambiente.

- 3.1 Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con el almacenaje de la miel en bidones para prever los recursos humanos y materiales necesarios.
 - 3.2 Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel en bidones.
 - 3.3 Distribuir en bidones la miel extraída en campo o en nave respetando el loteado.
 - 3.4 Efectuar el desnatado y cierre hermético de los bidones.
 - 3.5 Identificar los bidones con la fecha de la castra y el tipo de miel, una vez analizada.
 - 3.6 Almacenar la miel en bidones paletizados siguiendo el loteado para cumplir con la trazabilidad, hasta su venta al por mayor.
 - 3.7 Regular los sistemas de control de los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) del almacén de bidones.
 - 3.8 Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel en bidones.
- Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.

4. Recolectar el polen de las colmenas para su procesado, almacenamiento y comercialización, respetando la trazabilidad y el loteado del producto, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica y minimizando su incidencia sobre el medio ambiente.

- 4.1 Preparar en el espacio y tiempo las actividades relacionadas con la recolección de polen para prever los recursos humanos y materiales necesarios.
- 4.2 Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección de polen.
- 4.3 Colocar el cazapolen sin rejilla, en la entrada de la colmena (piquera o respiradero) para habituar a las abejas a la presencia del mismo.
- 4.4 Colocar la rejilla del cazapolen en su posición definitiva comprobando que las abejas acceden por ella al interior de las colmenas.
- 4.5 Retirar el cazapolen si hay riesgo de debilitamiento de la colmena en función del estado de la misma, tamaño del polen, entre otras variables.
- 4.6 Recoger periódicamente el polen en función de la climatología.
- 4.7 Desecar el polen recogido para su posterior almacenamiento en seco o congelado, en condiciones apropiadas y atendiendo a los parámetros necesarios.
- 4.8 Efectuar las operaciones de cribado y aventado del polen para la eliminación de impurezas y la selección del grosor adecuado.
- 4.9 Almacenar el polen extraído, seco y limpio en bidones o bolsas de congelación, siguiendo el loteado para cumplir con la trazabilidad.



- 4.10 Regular los sistemas de control de los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) del almacén de bidones de polen o zona de congelación.
 - 4.11 Recoger muestras de polen para su envío al laboratorio siguiendo los protocolos establecidos.
 - 4.12 Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección de polen.
- Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.

5. Efectuar las operaciones de recolección y extracción de otros productos de las colmenas (cera, propóleo, veneno y jalea real) para su procesado, almacenamiento y comercialización, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica y minimizando su incidencia sobre el medio ambiente.

- 5.1 Preparar las actividades y los recursos humanos y materiales necesarios para la recolección y extracción de cera, propóleo y veneno de las colmenas.
 - 5.2 Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección y extracción de cera, propóleo, veneno y jalea real de las colmenas.
 - 5.3 Manejar el ahumador durante las operaciones de recolección y extracción de cera, propóleo y veneno en las colmenas.
 - 5.4 Efectuar las operaciones de recolección de cera (selección de colmenas, acopio, fundido, entre otros) para su posterior almacenado siguiendo los procedimientos establecidos.
 - 5.5 Efectuar las operaciones de recolección de propóleo (selección de colmenas, colocación de rejillas, recogida, congelado, pesado, entre otros) para su posterior almacenado siguiendo los procedimientos establecidos.
 - 5.6 Efectuar las operaciones de recolección de veneno (selección de colmenas, colocación de extractores, recogida, raspado, entre otros) para su posterior almacenado siguiendo los procedimientos establecidos.
 - 5.7 Efectuar las operaciones de producción, recolección (selección de colmenas y de celdas, entre otras) y transporte de la jalea real.
 - 5.8 Recoger muestras de cera, propóleo y/o veneno para su envío al laboratorio, siguiendo los protocolos establecidos.
 - 5.9 Almacenar la cera, propóleo, veneno y/o jalea real en las condiciones apropiadas hasta su comercialización.
 - 5.10 Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección y extracción de cera, propóleo, veneno y jalea real de las colmenas.
- Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.

6. Producir enjambres y reinas a partir de colmenas seleccionadas para su comercialización, siguiendo los procedimientos establecidos y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica y minimizando su incidencia sobre el medio ambiente.



- 6.1 Preparar las actividades y los recursos humanos y materiales necesarios para la producción de enjambres y reinas.
 - 6.2 Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de producción de enjambres y reinas.
 - 6.3 Manejar el ahumador durante las operaciones de producción de enjambres y reinas en las colmenas.
 - 6.4 Seleccionar las colmenas, en función de sus características, para producir enjambres y/o reinas.
 - 6.5 Producir enjambres (núcleos o enjambres desnudos) siguiendo los métodos de reproducción de las colmenas (división simple, división múltiple, división en abanico, entre otros).
 - 6.6 Producir reinas siguiendo los métodos de Doolitte, Miller, Alley, entre otros.
 - 6.7 Efectuar las operaciones requeridas para mantener limpios y en estado de uso los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de producción de enjambres y reinas.
- Desarrollar las actividades cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales, la normativa específica de aplicación vigente y minimizando su incidencia en el medio ambiente.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC1802_2: Obtener y acondicionar los productos de las colmenas. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Recolección de los cuadros de miel para su extracción, siguiendo criterios de madurez, higiene y reservas necesarias.

- Programación de las actividades y los recursos humanos y materiales relacionados con la recolección de los cuadros de miel para su extracción.
- Medios, equipos, máquinas y herramientas para la recolección de los cuadros de miel. Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.
- Ahumadores. Función. Tipos. Características. Manejo durante las operaciones de recolección de miel.
- Operaciones básicas en la extracción de la miel: selección, transporte, desabejado y extracción de los cuadros de miel. Medidas sanitarias preventivas. Sustitución de los cuadros retirados para la extracción por otros vacíos.
- Registro de datos: Control de cuadros extraídos. Control y registro del rendimiento melífero de cada colmena.

2. Extracción de la miel de los cuadros, en nave o en colmenar para su posterior envasado o almacenamiento.

- Programación de las actividades y los recursos humanos y materiales relacionados con la extracción de la miel de los cuadros en la nave o en el colmenar.
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de extracción de la miel de los cuadros en la nave o en el colmenar:



Extractores, desoperculadores, banco de desopercular, centrifugadores, depósitos de decantación, sistemas de transporte de palets y bidones, bombas de trasvase, maduradores, otros. Función. Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.

- Desoperculado de los cuadros para extraer la miel en nave o colmenar.
- Actuaciones en el sitio de la castra para evitar el pillaje.
- Operaciones de traslado, loteado, envasado y almacenamiento de la miel en depósitos.
- Protocolo de recogida y envío de muestras de miel al laboratorio.
- Selección y tratamiento de los cuadros vacíos. Fundición de la cera. Almacenamiento.

3. Almacenamiento de la miel en bidones para lograr una conservación óptima hasta su envasado o comercialización, respetando la trazabilidad y el loteado del producto.

- Bidones para el almacenaje de la miel: Tipos. Características. Manejo. Mantenimiento.
- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel en bidones. Función. Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.
- Distribución de la miel en bidones. Loteado. Control de trazabilidad.
- Operaciones de desnatado y cierre hermético de bidones.
- Identificación y etiquetado de bidones. Datos relevantes: fecha de la castra, tipo de miel, analítica y otros.
- Almacenamiento de bidones paletizados.
- Parámetros ambientales en la conservación de la miel. Regulación y control.

4. Recolección del polen de las colmenas para su procesado, almacenamiento y comercialización, respetando la trazabilidad y el loteado del producto.

- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección de polen. Función. Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.
- Cazapolen: Características: Colocación, por fases de aclimatación, en la entrada de la colmena (piquera o respiradero). Colocación de la rejilla. Retirada.
- Polen: Características. Recolección periódica. Operaciones de acondicionamiento: desecado, cribado, aventado y envasado. Conservación: por refrigeración o congelación.
- Parámetros ambientales: Regulación y control.

5. Operaciones de recolección y extracción de otros productos de las colmenas (cera, propóleo, veneno y jalea real) para su procesado, almacenamiento y comercialización.

- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección y extracción de cera, propóleo, veneno y jalea real de las colmenas: Función. Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.
- La cera. Selección de colmenas para la recolección de cera. Operaciones de acopio, fundido, toma y envío de muestras y almacenaje y conservación de la cera.



- El propóleo. Selección de colmenas para recolección de propóleo. Operaciones de colocación de rejillas, recogida, pesado, congelado, toma y envío de muestras y almacenado y conservación del mismo.
- El veneno de abejas. Selección de colmenas para recolección de veneno. Operaciones de colocación de extractores, recogida, raspado, toma y envío de muestras y almacenado y conservación del veneno.
- La jalea real. Selección de colmenas y de celdas para la recolección de jalea real. Operaciones de transporte, almacenaje y conservación de la jalea real.

6. Producción de enjambres y reinas a partir de colmenas seleccionadas para su comercialización.

- Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de producción de enjambres y reinas. Función. Tipos. Características. Selección. Manejo. Mantenimiento.
- Selección de las colmenas: para producir enjambres. para producir reinas.
- Métodos de reproducción de colmenas (división simple, división múltiple, división en abanico, entre otros).
- Producción de enjambres (núcleos o enjambres desnudos).
- Producción de reinas. Principales métodos de producción de reinas: Doolitte, Miller, Alley, entre otros.

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Medidas de prevención de riesgos laborales. Equipos de protección individual específicos para apicultura.
- Manejo e interpretación de los manuales de uso y mantenimiento de instalaciones, tractores, maquinaria, equipos, útiles y herramientas.
- Riesgos y prevención de accidentes y daños en el uso de instalaciones, maquinaria, equipos, útiles y herramientas en la explotación apícola. Procedimientos seguros en su utilización.
- Elementos de protección en instalaciones, maquinaria y equipos.
- Higiene y protección personal en el uso de maquinaria y equipos.
- Normativa sobre:
 - Producción apícola.
 - Protección medioambiental.
 - Prevención de riesgos laborales.
 - Bienestar animal.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

1. En relación con otros trabajadores y con su inmediato superior:
 - 1.1 Tratarlos con cortesía, respeto y discreción.
 - 1.2 Cumplir el plan de trabajo y las instrucciones recibidas del inmediato superior.
 - 1.3 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo, según los procedimientos de trabajo establecidos.
 - 1.4 Comunicarse eficazmente con el inmediato superior, mostrando una actitud participativa y de respeto.



- 1.5 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
 - 1.6 Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.
2. En relación con las abejas y el medioambiente:
- 2.1 Cumplir las normas de bienestar animal.
 - 2.2 Cumplir las normas de protección medioambiental y de buenas prácticas agrarias.
3. En relación con el puesto de trabajo, comportamiento personal y otros aspectos:
- 3.1 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
 - 3.2 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
 - 3.3 Distinguir entre ámbito profesional y personal.
 - 3.4 Demostrar, a su nivel, cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
 - 3.5 Tener una actitud consecuente hacia las energías renovables, el reciclaje de residuos y la eficiencia y ahorro energéticos.
 - 3.6 Cuidar los equipos de trabajo, las instalaciones, maquinaria y equipos y utilizar con economía los materiales.
 - 3.7 Respetar las instrucciones y normas internas de la empresa.
 - 3.8 Cumplir las medidas de seguridad y de prevención de riesgos laborales en las actividades laborales.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación.

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Asimismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la UC1802_2: Obtener y acondicionar los productos de las colmenas se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación.

a) Descripción de la situación profesional de evaluación.



En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para obtener y acondicionar los productos de las colmenas. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Elegir los cuadros más apropiados de la colmena para extraer la miel.
2. Extraer la miel de los cuadros seleccionados.
3. Recolectar el polen de la colmena.
4. Recolectar el propóleo de la colmena.

Condiciones adicionales:

- Al tratarse de una cualificación de nivel 2 la comisión de evaluación facilitará los procedimientos y protocolos de cada una de las actividades que componen la situación profesional de evaluación. No obstante, podrán plantearse contingencias o situaciones imprevistas sencillas que, el candidato deberá resolver.
- La situación profesional se desarrollará con colmenas, instalaciones y equipos habituales en explotaciones apícolas.
- Se dispondrá de los materiales, herramientas, medios, equipos y productos precisos, así como de las ayudas y documentación técnica requeridas por la situación profesional de evaluación, y que además deberán de ser de uso generalizado en el sector.
- Se elegirán, para la prueba, las colmenas adecuadas para la realización de la evaluación, que estarán en una nave y libres de abejas, por razones de seguridad.
- Al candidato se le asignará un tiempo prudencial para que se familiarice con las instalaciones, documentación y medios proporcionados.
- Se asignará un tiempo total para que el candidato demuestre su competencia en condiciones de estrés profesional.
- Los evaluadores procurarán que la situación profesional de evaluación se desarrolle en un contexto lo más parecido posible a una situación real.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por



tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

<i>Criterios de mérito</i>	<i>Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente</i>
<i>Selección de los cuadros de la colmena para extraer la miel.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Elección de los cuadros en función de los datos de rendimiento y su estado general.- Destreza en el montaje y manejo del ahumador para examinar los cuadros.- Retirada de los cuadros seleccionados.- Reemplazo de los cuadros retirados por otros vacíos.- Traslado de los cuadros a la nave para la extracción de la miel. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala A.</i></p>
<i>Extracción de la miel de los cuadros seleccionados.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Desoperculación de los cuadros.- Centrifugación de los cuadros.- Trasvase de la miel al madurador.- Valoración de si los cuadros vacíos se funden o no.- Llenado, etiquetado e identificación de un bidón. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala B.</i></p>
<i>Recolección del polen de la colmena.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Extracción del cazapolen de la colmena.- Colocación del polen en el recipiente adecuado para su secado.- Limpieza de una muestra de polen seca mediante cribado y aventado.- Selección del polen de granulometría adecuada para su venta.- Envasado, etiquetado e identificación del polen seco. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala C.</i></p>



<i>Recolección del propóleo de la colmena.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Raspado de las planchas de propóleo congeladas.- Recogida y pesado del propóleo.- Envasado y etiquetado del propóleo. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala D.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por un profesional.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente, permite una desviación del 25% en el tiempo establecido.</i></p>
<i>Cumplimiento de los requerimientos de prevención de riesgos laborales, medioambientales, de seguridad alimentaria y de bienestar animal.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Gestión de residuos.- Uso de equipos de protección individual (EPIs).- Aplicación de la normativa de riesgos laborales. <p><i>El umbral de desempeño competente, requiere el cumplimiento de la normativa vigente de prevención de riesgos laborales, medioambientales, de seguridad alimentaria y de bienestar animal.</i></p>

Escala A

4	<p><i>Se monta y maneja con destreza y seguridad el ahumador para examinar los cuadros de la colmena. Se seleccionan los mejores cuadros para la extracción de miel de una serie de colmenas, teniendo en cuenta los datos de rendimiento y su estado general. Los cuadros seleccionados se retiran con habilidad, se reemplazan por otros vacíos y se trasladan cuidadosamente a la nave para la extracción de la miel.</i></p>
3	<p><i>Se monta y maneja con suficiente habilidad el ahumador para examinar los cuadros de la colmena. Se seleccionan en su mayoría los mejores cuadros para la extracción de miel de una serie de colmenas, teniendo en cuenta los datos de rendimiento y su estado general. Los cuadros seleccionados se retiran, se reemplazan por otros vacíos y se trasladan a la nave para la extracción de la miel. En el proceso se descuidan aspectos secundarios que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Se monta y maneja sin demasiada habilidad el ahumador para examinar los cuadros de la colmena. Se seleccionan los cuadros, no siempre los mejores, para la extracción de miel de una serie de colmenas, sin tener en cuenta los datos de rendimiento y su estado general. Los cuadros seleccionados se retiran de forma inadecuada, se reemplazan por otros vacíos y se trasladan a la nave para la extracción de la miel. En el proceso se descuidan aspectos significativos que repercuten en el resultado final.</i></p>
1	<p><i>Se monta y maneja sin ninguna habilidad el ahumador para examinar los cuadros de la colmena. Se seleccionan los cuadros, no siempre los mejores, para la extracción de miel de una serie de colmenas, sin tener en cuenta los datos de rendimiento ni su estado general. Los cuadros seleccionados se retiran de forma inapropiada, se reemplazan por otros vacíos y se trasladan a la nave para la extracción de la miel sin ningún cuidado ni destreza.</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

Escala B

4	<p><i>Los cuadros se desoperculan con la herramienta apropiada y se centrifugan de forma óptima para la extracción de la miel, se trasvasa con precisión la miel al madurador y se valora razonadamente si se funden los cuadros vacíos o no, se llena un bidón de miel para su almacenaje, identificándolo perfectamente con la fecha de castra y tipo de miel. Durante el proceso no se descuida ningún aspecto.</i></p>
3	<p><i>Los cuadros se desoperculan con la herramienta apropiada y se centrifugan para la extracción de la miel, se trasvasa la miel al madurador y se valora si se funden los cuadros vacíos o no, se llena un bidón de miel para su almacenaje, identificándolo con la fecha de castra y tipo de miel. En el proceso se descuidan aspectos secundarios que no afectan al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Los cuadros se desoperculan y se centrifugan de forma inapropiada para la extracción de la miel, se trasvasa la miel al madurador y se valora si se funden los cuadros vacíos o no, se llena un bidón de miel para su almacenaje, identificándolo con la fecha de castra pero no con el tipo de miel. En el proceso se descuidan aspectos significativos que repercuten en el resultado final.</i></p>
1	<p><i>Los cuadros se desoperculan incompletamente y se centrifugan de forma inapropiada para la extracción de la miel, se trasvasa la miel al madurador pero no se valora si se funden los cuadros vacíos o no, se llena un bidón de miel para su almacenaje, pero no se identifica con la fecha de castra y el tipo de miel. En el proceso se descuidan aspectos importantes que repercuten en el resultado final</i></p>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.



Escala C

4	<i>Se extrae de forma óptima el cazapolen de la colmena y se coloca el polen en el recipiente apropiado para su secado, se limpia perfectamente una muestra de polen seca mediante cribado y aventado, y se selecciona con precisión el polen de granulometría adecuada para su venta, se empaqueta el polen seco, etiquetándolo e identificándolo perfectamente para su conservación hasta su venta.</i>
3	<i>Se extrae el cazapolen de la colmena y se coloca el polen en el recipiente apropiado para su secado, se limpia una muestra de polen seca mediante cribado y aventado, y se selecciona con precisión el polen de granulometría adecuada para su venta, se empaqueta el polen seco, etiquetándolo e identificándolo para su conservación hasta su venta. En el proceso se descuidan aspectos secundarios que no afectan al resultado final.</i>
2	<i>Se extrae sin la suficiente habilidad el cazapolen de la colmena y se coloca el polen en un recipiente, no siempre el más apropiado, para su secado, se limpia de forma defectuosa una muestra de polen seca mediante cribado y aventado, pero no se selecciona debidamente el polen de granulometría adecuada para su venta, se empaqueta el polen seco, etiquetándolo e identificándolo para su conservación hasta su venta. En el proceso se descuidan aspectos significativos que repercuten en el resultado final.</i>
1	<i>Se extrae sin habilidad el cazapolen de la colmena y se coloca el polen en un recipiente, no siempre el más apropiado, para su secado, no se limpia la muestra de polen seca mediante cribado y aventado, y no se selecciona el polen de granulometría adecuada para su venta, no se empaqueta el polen seco.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

Escala D

4	<i>Se raspan de forma óptima las planchas de propóleo congelado con la herramienta adecuada, se recoge, se pesa con precisión, se envasa apropiadamente y etiqueta para su conservación hasta la venta.</i>
3	<i>Se raspan las planchas de propóleo congelado con la herramienta adecuada, se recoge, se pesa, cometiendo alguna imprecisión, se envasa y etiqueta para su conservación hasta la venta. En el proceso se descuidan aspectos secundarios como la secuenciación del trabajo o la destreza en el manejo de las herramientas, que no afectan al resultado final.</i>
2	<i>Se raspan de forma inadecuada las planchas de propóleo congelado, se recoge, se pesa de forma imprecisa, se envasa y etiqueta de forma inapropiada para su conservación hasta la venta. En el proceso se descuidan aspectos significativos que repercuten en el resultado final.</i>
1	<i>No se raspan adecuadamente las planchas de propóleo congelado, ni se emplea la herramienta apropiada, se recoge, se pesa de forma totalmente imprecisa, y no se envasa para su conservación hasta la venta.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.



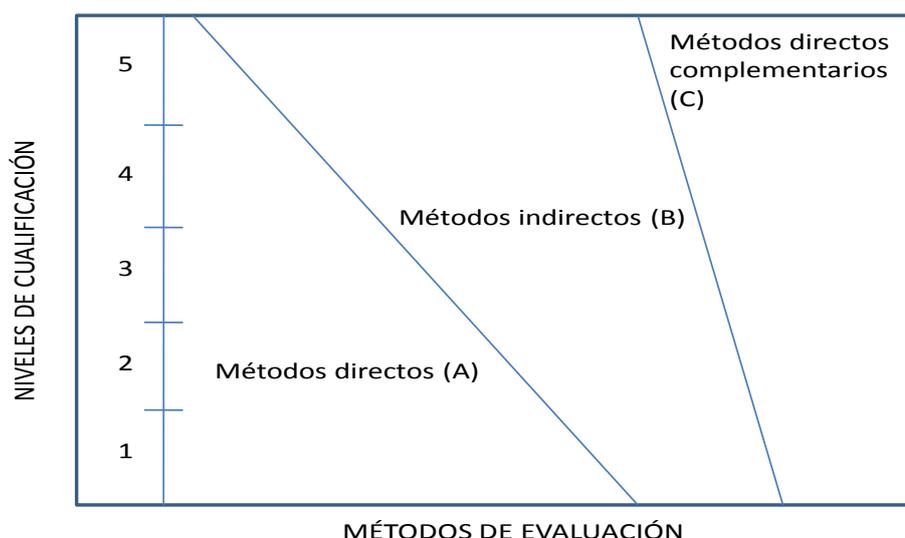
2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- a) **Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.
- b) **Métodos directos:** Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:
 - Observación en el puesto de trabajo (A)
 - Observación de una situación de trabajo simulada (A)
 - Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
 - Pruebas de habilidades (C).
 - Ejecución de un proyecto (C).
 - Entrevista profesional estructurada (C).
 - Preguntas orales (C).
 - Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.



2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la obtención y acondicionamiento de productos de las colmenas, se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista profesional estructurada sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.
- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Ésta, se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de producción apícola, bienestar animal, seguridad alimentaria, seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la



información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.

- h) Se considerará en el conjunto de la situación profesional de evaluación la aplicación de la normativa básica y de producción apícola, así como de las medidas de prevención de riesgos laborales, protección medioambiental, seguridad alimentaria y bienestar animal.