



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA “UC1817_3: Gestionar la recolección de setas y trufas”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC1817_3: Gestionar la recolección de setas y trufas”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

1: Dirigir la toma de datos del hábitat (ecosistema) y toma de muestras de setas y trufas, redactando, en su caso, el inventario de las especies de interés comercial, supervisándolos con la finalidad de alcanzar los objetivos marcados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Elaborar la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos de toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial, en función de los objetivos a alcanzar y los recursos disponibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Comprar las bolsas, etiquetas, lupas, bandejas, entre otros materiales necesarios en las labores de toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial, previamente a su utilización, según las necesidades de los trabajos programados y las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante, acopiándolos, acondicionándolos y supervisándolos para cada tipo de producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Supervisar los trabajos de toma de datos del hábitat (ecosistema) y de inventario de setas y trufas para su aprovechamiento sostenible, siguiendo los protocolos establecidos en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico para que la toma de los datos se realice con exactitud y precisión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Programar las operaciones de toma de muestras (muestras de vegetación, suelos y hongos), supervisando que se siguen los protocolos de muestreo contenidos en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Dirigir la toma de datos del hábitat (ecosistema) y toma de muestras de setas y trufas, redactando, en su caso, el inventario de las especies de interés comercial, supervisándolos con la finalidad de alcanzar los objetivos marcados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Supervisar los trabajos de identificación e inventario de setas y trufas, siguiendo los protocolos del proyecto de ordenación o plan técnico de aprovechamiento y conforme al tipo de inventario, para que la toma de datos se realice con exactitud y precisión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Elaborar los informes referidos al proceso, resultados e incidencias de la toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial, recopilando toda la información obtenida, para transmitirla, en su caso, a la persona responsable, para su análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Supervisar la selección, manejo y mantenimiento de los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial, comprobando que se siguen las especificaciones técnicas indicadas en el manual de instrucciones del fabricante, para garantizar la eficiencia del trabajo y minimizar los riesgos que comporta su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Dirigir los trabajos de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, supervisándolos con la finalidad de lograr los objetivos de sostenibilidad, calidad, rentabilidad y eficiencia marcados, y comprobando que se realizan conforme al proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Elaborar la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, en función de los objetivos a alcanzar marcados en el proyecto de aprovechamiento micológico o plan de ordenación micológico y los recursos disponibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Comprar las cestas, cajas, bandejas, mallas, etiquetas, entre otros materiales necesarios en las labores de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, previamente a su utilización; según las necesidades de los trabajos programados y las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante, acopiándolos, acondicionándolos y supervisándolos para cada tipo de producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Dirigir los trabajos de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, supervisándolos con la finalidad de lograr los objetivos de sostenibilidad, calidad, rentabilidad y eficiencia marcados, y comprobando que se realizan conforme al proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.3: Localizar los lugares o puntos de recolección de setas y trufas comestibles, conforme al protocolo establecido en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico para realizar el aprovechamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Supervisar la recolección de setas y trufas comestibles, comprobando la identificación de los ejemplares recolectados y el uso de técnicas acordes con el manual de buenas prácticas en la recolección de setas que aseguren la sostenibilidad del aprovechamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Supervisar la recolección de trufas, comprobando el manejo de los animales empleados para esta función, el uso de técnicas que aseguren la sostenibilidad del aprovechamiento y teniendo en cuenta la normativa ambiental, el plan de prevención de riesgos y la normativa en materia de bienestar animal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Supervisar las operaciones de manipulación (limpieza, selección y transporte) de las setas y trufas, de acuerdo con los protocolos establecidos en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico para que se hagan en condiciones de limpieza, higiene y conservación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.7: Elaborar los informes referidos al proceso, resultados e incidencias de la recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, recopilando toda la información obtenida, para transmitirla, en su caso, a la persona responsable, para su análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.8: Supervisar la selección, manejo y mantenimiento de los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de recolección, selección y manipulación de las setas y trufas comestibles, comprobando que se siguen las especificaciones técnicas indicadas en el manual de instrucciones del fabricante, para garantizar la eficiencia del trabajo y minimizar los riesgos que comporta su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Dirigir los trabajos de instalación y mantenimiento de las infraestructuras para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico, supervisándolos con la finalidad de lograr los objetivos de calidad, rentabilidad y eficiencia marcados.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Elaborar la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos de instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico, en función de los objetivos a alcanzar y los recursos disponibles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Comprar las mallas, vallas, cadenas, cancelas, carteles, entre otros materiales necesarios en las labores de instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico, previamente a su utilización; según las necesidades de los trabajos programados y las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante, acopiándolos, acondicionándolos y supervisándolos para cada tipo de producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Replantear la ubicación de los elementos e infraestructuras (infraestructuras y elementos de delimitación y protección, elementos de señalización, entre otros), teniendo en cuenta la planificación elaborada para el aprovechamiento micológico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Coordinar la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias para el aprovechamiento micológico, siguiendo lo indicado en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Elaborar los informes referidos al proceso, resultados e incidencias de la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico, recopilando toda la información obtenida, para transmitirla, en su caso, a la persona responsable, para su análisis.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Supervisar la selección, manejo y mantenimiento de los equipos, maquinaria y herramientas utilizados en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico, comprobando que se siguen las especificaciones técnicas indicadas en el manual de instrucciones del fabricante, para garantizar la eficiencia del trabajo y minimizar los riesgos que comporta su uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Coordinar los recursos humanos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recolección y determinación de setas y trufas, en función de los objetivos y actividades programadas.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Establecer la distribución de los trabajos y las directrices de funcionamiento teniendo en cuenta las actividades desarrolladas con anterioridad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Solucionar los problemas relativos planteados en cuanto a trabajos efectuados, personal y medios de producción identificados, investigando las causas y proponiendo medidas correctoras para alcanzar el objetivo deseado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Distribuir los recursos humanos, adaptando las características y cualificaciones de las personas a los requerimientos de los puestos de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Asignar las tareas y responsabilidades entre los trabajadores, distribuyéndolas, de tal manera que todos y cada uno de los trabajadores del grupo ejecute y finalice las operaciones cumpliendo con los objetivos de rendimiento y calidad marcados en los partes de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Formar técnicamente al personal de nueva incorporación, adquiriendo las competencias necesarias para el desempeño del puesto de trabajo que va a ocupar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.6: Organizar las labores y operaciones de coordinación de los recursos humanos siguiendo criterios económicos y de rentabilidad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Controlar los informes y partes de trabajo elaborados para evaluar los resultados de las actividades efectuadas, verificando las horas de trabajo, rendimiento y costes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>