



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP1131_3: Gestionar las operaciones de recolección y conservación de productos agrícolas”

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 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional del “ECP1131_3: Gestionar las operaciones de recolección y conservación de productos agrícolas”.

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

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: Organizar las labores de recolección y aprovechamiento de los cultivos, para conseguir una alta eficiencia en el proceso, teniendo en cuenta el ciclo de desarrollo de los cultivos.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Determinar el momento de recolección, teniendo en cuenta los criterios de madurez comercial y calidad nutricional, las condiciones climáticas, los requisitos de comercialización y el tipo de aprovechamiento; para asegurar su calidad, el rendimiento sostenible y la conservación de la cosecha.	☐	☐	☐	☐
1.2: Planificar las operaciones de recolección en producción ecológica en cada parcela, teniendo en cuenta la posible contaminación por deriva, de acuerdo con las especificaciones de la entidad certificadora.	☐	☐	☐	☐
1.3: Programar los procesos de recolección de cultivos y de aprovechamiento de forrajes y praderas a diente, en verde, en ensilaje o henificación, comprobando la calidad, el rendimiento sostenible y la conservación de la cosecha, manteniendo separadas, las producciones dirigidas al mercado ecológico de las dirigidas al mercado convencional.	☐	☐	☐	☐
1.4: Seleccionar la maquinaria, equipos y aperos para su posterior planificación temporal, según sus especificaciones técnicas y la naturaleza de las operaciones a realizar, optimizando sus costes económicos, sociales y medioambientales.	☐	☐	☐	☐
1.5: Manejar la maquinaria, equipos y aperos, supervisando la eficiencia del trabajo, minimizando los riesgos que comporta su uso para las personas y para el suelo y evitando la contaminación cruzada (en el caso de uso conjunto de la maquinaria en producción ecológica y en convencional).	☐	☐	☐	☐

2: Organizar las operaciones de carga y transporte de la cosecha, para evitar el deterioro de la producción, optimizando los medios técnicos disponibles, siguiendo criterios de rentabilidad económica, social y medioambiental.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Supervisar la manipulación y carga en campo de la cosecha, coordinando los recursos humanos y materiales disponibles, manteniendo la calidad del producto y atendiendo a las exigencias comerciales, de transformación o de aprovechamiento posterior.	☐	☐	☐	☐
2.2: Organizar el transporte de la cosecha al almacén, coordinando los recursos humanos y materiales disponibles, comprobando que sean adecuados para la materia a transportar y estén autorizados, manteniendo la calidad del producto y atendiendo a las exigencias comerciales, de transformación o de aprovechamiento posterior.	☐	☐	☐	☐
2.3: Seleccionar la maquinaria, equipos y aperos en función de sus especificaciones técnicas, adecuación a las características de la finca y naturaleza de las operaciones a realizar, optimizando sus costes.	☐	☐	☐	☐
2.4: Supervisar el manejo de la maquinaria, equipos y aperos, garantizando la eficiencia del trabajo, minimizando los riesgos que comporta su uso para las personas y para el suelo y evitando la contaminación cruzada (en el caso de uso conjunto de la maquinaria en producción ecológica y en convencional).	☐	☐	☐	☐
2.5: Supervisar la adecuación profesional del equipo humano, garantizando la eficiencia del trabajo y minimizando los riesgos.	☐	☐	☐	☐
2.6: Organizar las labores y operaciones de carga y transporte de la cosecha, aplicando criterios de rentabilidad económica, social y medioambiental.	☐	☐	☐	☐
2.7: Supervisar la limpieza de los recipientes empleados para la recolección y transporte de la cosecha, manteniendo la separación de las producciones ecológica y convencional.	☐	☐	☐	☐

3: Gestionar el almacenaje y la conservación de productos agrícolas para su posterior aprovechamiento o comercialización, siguiendo los protocolos de trabajo establecidos por la persona responsable, criterios de rentabilidad económica, social y medioambiental.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Planificar la descarga, recepción, almacenamiento y acondicionamiento de la cosecha, controlando la trazabilidad del producto, ajustándose a los protocolos de trabajo establecidos por la persona responsable, optimizando los espacios y gestionando los flujos de entrada-salida de los productos, según requisitos comerciales y de certificación, evitando al máximo el desperdicio alimentario.	☐	☐	☐	☐
3.2: Organizar la descarga y acondicionamiento del forraje en silos, controlando la trazabilidad del producto y optimizando los medios disponibles, manteniendo los parámetros de calidad y asegurando su conservación.	☐	☐	☐	☐
3.3: Controlar la conservación de los productos perecederos hasta su transformación o comercialización, evitando pérdidas de calidad y de sus propiedades, así como el desperdicio alimentario.	☐	☐	☐	☐
3.4: Organizar las labores y operaciones de almacenamiento (descarga, recepción, ubicación, refrigerado, entre otras) de la cosecha, bajo criterios de rentabilidad económica, social y medioambiental.	☐	☐	☐	☐
3.5: Supervisar la utilización del EPI para llevar a cabo las operaciones de almacenamiento y conservación de productos agrícolas, comprobando que está en estado de uso y que se corresponde con la labor a realizar.	☐	☐	☐	☐
3.6: Almacenar la cosecha, manteniendo la separación entre las producciones ecológica y convencional.	☐	☐	☐	☐
3.7: Controlar la eliminación de los materiales residuales generados como consecuencia de las operaciones de almacenamiento y conservación de productos agrícolas, verificando que se efectúa según el plan de gestión de residuos de la empresa.	☐	☐	☐	☐

4: Gestionar los recursos humanos requeridos en los trabajos de recolección y post-cosecha en función de los objetivos y actividades establecidas por la persona responsable, así como del bienestar del equipo de trabajo, manteniendo criterios de equidad e igualdad.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Planificar la distribución de los trabajos y las directrices de funcionamiento de acuerdo con las actividades a realizar.	☐	☐	☐	☐
4.2: Distribuir los recursos humanos, adecuando las capacidades, experiencia y cualidades de las personas a los requerimientos de los puestos de trabajo.	☐	☐	☐	☐
4.3: Asignar las tareas y responsabilidades, distribuyéndolas entre todos los trabajadores, 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 exigidos.	☐	☐	☐	☐
4.4: Informar los aspectos técnicos relacionados con cada puesto de trabajo al trabajador, asesorándole sobre los mismos.	☐	☐	☐	☐
4.5: Establecer los informes y partes del trabajo a elaborar, controlando las horas de trabajo, rendimiento y costes, y evaluando los resultados de las actividades realizadas.	☐	☐	☐	☐
4.6: Supervisar los trabajos, asegurando el cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales y/o protección medioambiental, dando las instrucciones necesarias para su aplicación y corrección en caso necesario.	☐	☐	☐	☐
4.7: Aplicar las técnicas de asistencia sanitaria y de primeros auxilios en caso de accidente, poniendo en práctica lo adquirido en la formación recibida.	☐	☐	☐	☐
4.8: Comunicar las situaciones de emergencia, valorando su gravedad, aplicando el plan de actuación y parando los trabajos, en caso necesario.	☐	☐	☐	☐