



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES “ECP1802_2: Obtener y acondicionar los productos de las colmenas”

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 “ECP1802_2: Obtener y acondicionar los productos de las colmenas”.

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: Recolectar los cuadros de miel para su extracción, siguiendo criterios de madurez, higiene, reservas necesarias para su alimentación, en condiciones de seguridad y siguiendo la guía de buenas prácticas de la producción apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado a la recolección de los cuadros de miel para su extracción, teniendo en cuenta donde está instalado el apiario, el potencial melífero, la climatología y el tipo de miel cosechada (mono o multifloral), entre otros, para prever los recursos humanos y materiales.	☐	☐	☐	☐
1.2: Transmitir el comienzo de los trabajos de castra, cata o extracción de la miel, comunicando las fechas en las que se van a realizar, a todas aquellas personas que puedan estar cerca del apiario en esos momentos, dado que es uno de los de mayor agresividad de las abejas.	☐	☐	☐	☐
1.3: Utilizar el ahumador, para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de recolección de los cuadros de miel, teniendo en cuenta que su exceso puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la miel y que su escasez dificulta el trabajo.	☐	☐	☐	☐
1.4: Seleccionar los cuadros de miel que constituyen la cosecha, teniendo en cuenta que, al menos el 80% de las celdillas estén operculadas, extrayéndolos de la colmena, cepillándolos para eliminar a las abejas que los ocupan y acopiándolos en las llamadas cataderas (cajas de la misma dimensión que las colmenas con fondo y tapa) para su traslado al medio de transporte.	☐	☐	☐	☐

1: Recolectar los cuadros de miel para su extracción, siguiendo criterios de madurez, higiene, reservas necesarias para su alimentación, en condiciones de seguridad y siguiendo la guía de buenas prácticas de la producción apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.5: Desabejar los cuadros o las alzas seleccionadas mediante (cepillado, aire, entre otros) para su extracción.	☐	☐	☐	☐
1.6: Controlar la cosecha de cada apiario, pesando, bien, la miel obtenida de todas las colmenas o de forma individual por colmena si se sigue un programa de mejora y anotando los datos en el formato requerido, con el fin de asegurarse la productividad del mismo.	☐	☐	☐	☐
1.7: Llevar los cuadros de miel al lugar de extracción, transportándolos y reemplazándolos, en caso necesario, por otros vacíos en las colmenas.	☐	☐	☐	☐
1.8: Seleccionar los medios, equipos, máquinas y herramientas empleados en las labores de recolección de los cuadros de miel apropiados para su extracción, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.	☐	☐	☐	☐

2: Extraer la miel de los cuadros en nave o en colmenar cuando se trata de explotaciones trashumantes para su posterior envasado o almacenamiento, siguiendo los protocolos de trabajo, en condiciones de seguridad y cumpliendo la guía de buenas prácticas de la producción apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado a la extracción de la miel de los cuadros en la nave o en el colmenar, teniendo en cuenta la cantidad de miel a extraer para prever los recursos humanos y materiales.	☐	☐	☐	☐
2.2: Minimizar la entrada de abejas en el sitio de la castra, instalando una malla anti-insectos en todas las ventanas de la instalación, para evitar el pillaje.	☐	☐	☐	☐
2.3: Pasar los cuadros de miel por la cámara caliente, acopiándolos antes de comenzar con la extracción para mantener el calor que tienen en el interior de la colmena.	☐	☐	☐	☐
	☐	☐	☐	☐

2: Extraer la miel de los cuadros en nave o en colmenar cuando se trata de explotaciones trashumantes para su posterior envasado o almacenamiento, siguiendo los protocolos de trabajo, en condiciones de seguridad y cumpliendo la guía de buenas prácticas de la producción apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.4: Desopercular los cuadros, con cuchillo eléctrico o máquina automática, pasando posteriormente al extractor que por fuerza centrífuga obliga a salir la miel de las celdillas y depositarse en el fondo del extractor.				
2.5: Almacenar la miel en depósitos, trasladándose posteriormente a la nave, en el caso de extracción en campo.	☐	☐	☐	☐
2.6: Recoger las muestras de miel, siguiendo los protocolos de muestreo para su envío al laboratorio al objeto de analizar los parámetros de calidad.	☐	☐	☐	☐
2.7: Seleccionar los cuadros vacíos, observando su estado de conservación, desechando los viejos y devolviendo el resto a las colmenas, donde las abejas los limpiarán de restos de miel y soldarán algunas roturas en el panal producidas en el proceso de extracción de miel.	☐	☐	☐	☐
2.8: 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, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.	☐	☐	☐	☐

3: Almacenar la miel en bidones para lograr su conservación hasta su envasado o comercialización, respetando la trazabilidad y el loteado del producto, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa relativa a la calidad de la miel y la guía de buenas prácticas de la producción apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado al almacenaje de la miel en bidones, teniendo en cuenta la cantidad cosechada y la época de cata, para prever los recursos humanos y materiales.	☐	☐	☐	☐
3.2: Almacenar la miel procedente de la extracción en campo o en nave en bidones de 300 kg como sistema de venta de graneles o paso previo al envasado, en otro tipo de envases.	☐	☐	☐	☐

3: Almacenar la miel en bidones para lograr su conservación hasta su envasado o comercialización, respetando la trazabilidad y el loteado del producto, en condiciones de seguridad y cumpliendo la normativa relativa a la calidad de la miel y la guía de buenas prácticas de la producción apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.3: Desnatar la miel en los bidones, eliminando la capa superior con restos de cera y aire, cerrándolos herméticamente, una vez analizadas sus características fisicoquímicas y organolépticas, y formando lotes para su comercialización y seguimiento de la trazabilidad de los mismos.	☐	☐	☐	☐
3.4: Catalogar los bidones, identificándolos con la fecha de la castra y el tipo de miel una vez analizada.	☐	☐	☐	☐
3.5: Controlar los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) del almacén de bidones actuando sobre el sistema de regulación.	☐	☐	☐	☐
3.6: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de almacenaje de la miel en bidones, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.	☐	☐	☐	☐

4: Recolectar el polen de las colmenas para su procesado, almacenamiento y comercialización, siguiendo los protocolos de recolección de la explotación, en condiciones de seguridad y cumpliendo con las indicaciones de la guía de buenas prácticas de la producción apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado a la recolección de polen, teniendo en cuenta la época de floración polinífera y el número de colmenas que se dedica a éste para prever los recursos humanos y materiales (cazapolen, secaderos, bidones, entre otros).	☐	☐	☐	☐
4.2: Colocar el cazapolen, normalmente en una piquera especial, más cercana a la parte superior de la colmena, y sin rejilla en los primeros días con el fin de que las abejas se acostumbren a ese nuevo implemento.	☐	☐	☐	☐
4.3: Colocar la rejilla utilizada para la recogida del polen definitivamente, comprobándose que las abejas entran y salen, al mismo tiempo que se colocan salidas/entradas especiales para los zánganos, vigilándose el tiempo de	☐	☐	☐	☐

4: Recolectar el polen de las colmenas para su procesado, almacenamiento y comercialización, siguiendo los protocolos de recolección de la explotación, en condiciones de seguridad y cumpliendo con las indicaciones de la guía de buenas prácticas de la producción apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
permanencia del cazapolen cuando éste es la alimentación proteica de la colmena, para que la misma no se debilite demasiado.				
4.4: Recoger el polen, en el depósito del cazapolen cada 24-48 horas, debido a la humedad que tiene, depositándose en un recipiente de acero inoxidable o plástico alimentario y secándose con aire caliente hasta el 8% de humedad para su posterior limpieza y selección.	☐	☐	☐	☐
4.5: Limpiar con maquinaria especial el polen con la humedad correcta, por medio de aire, eliminando las impurezas y recogiendo el polen en polvo, para finalmente conseguir el polen comercial.	☐	☐	☐	☐
4.6: Recoger la muestra de polen comercial, siguiendo el protocolo de muestreo, para analizar que se cumplen los parámetros de calidad que exige el mercado.	☐	☐	☐	☐
4.7: Almacenar en bidones de cartón el polen envasado en bolsas de plástico alimentario (con gas inerte o al vacío), controlando los parámetros ambientales (humedad, temperatura, entre otros) del almacén y actuando sobre el sistema de regulación, en caso necesario, para evitar la posible proliferación de hongos.	☐	☐	☐	☐
4.8: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección de polen, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.	☐	☐	☐	☐

5: Recolectar otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno) para su procesado, almacenamiento y comercialización, siguiendo los protocolos de recolección de la explotación, en condiciones de seguridad y cumpliendo las indicaciones de la Guía de Buenas Prácticas de Producción Apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado a la recolección y extracción de otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno), teniendo en cuenta la época de producción de propóleos de determinadas plantas, el número de colmenas que se dedica a este producto y los medios	☐	☐	☐	☐

5: Recolectar otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno) para su procesamiento, almacenamiento y comercialización, siguiendo los protocolos de recolección de la explotación, en condiciones de seguridad y cumpliendo las indicaciones de la Guía de Buenas Prácticas de Producción Apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
(rejillas recolectoras, energía eléctrica, entre otros) para prever los recursos humanos y materiales.				
5.2: Utilizar el ahumador, para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de recolección de otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno), teniendo en cuenta que su exceso puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a los productos y que su escasez dificulta el trabajo.	☐	☐	☐	☐
5.3: Recolectar la cera, bien fundiendo los cuadros viejos en los que se renueva la cera, o bien, desoperculando los cuadros de miel (cera de sello), para conseguir cera de mayor calidad y almacenarla posteriormente.	☐	☐	☐	☐
5.4: Recolectar los propóleos, colocando sobre los cuadros una rejilla de plástico y pasándoles una vez colmatada de propóleos a un congelador para su obtención en bruto y posterior almacenaje.	☐	☐	☐	☐
5.5: Recolectar el veneno, colocando en la zona baja de la piquera (plancha de vuelo), un extractor que proporciona golpes de electricidad de alta tensión y baja intensidad y que obliga a las abejas a dejar parte de su carga de veneno para su posterior conservación en frío.	☐	☐	☐	☐
5.6: Recoger las muestras de propóleo y/o veneno, siguiendo los protocolos de muestreo y analizando sus características fisicoquímicas para comprobar que cumplen con los parámetros de calidad del mercado.	☐	☐	☐	☐
5.7: Almacenar la cera, propóleo y/o veneno en condiciones (humedad, temperatura, iluminación, entre otras) apropiadas para su conservación hasta su comercialización.	☐	☐	☐	☐
5.8: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de recolección y extracción de otros productos de las colmenas (cera, propóleo y veneno), manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.	☐	☐	☐	☐

6: Producir enjambres, reinas y jalea real a partir de colmenas seleccionadas para su propio uso o comercialización, utilizando los conocimientos en biología del apicultor, en condiciones de seguridad y cumpliendo las indicaciones de la Guía de Buenas Prácticas de Producción Apícola.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Programar el espacio de trabajo y el tiempo dedicado a la producción de enjambres, reinas y jalea real, teniendo en cuenta el número de enjambres que se quieren producir, las reinas que se quieren renovar y la cantidad de jalea real producida para prever los recursos humanos y materiales.	☐	☐	☐	☐
6.2: Utilizar el ahumador, para facilitar el manejo de las colmenas durante las operaciones de producción de enjambres, reinas y jalea real, teniendo en cuenta que su exceso puede provocar irritabilidad e intoxicación en las abejas, dificultad para respirar en el apicultor y transmitir mal olor y sabor a la jalea real y que su escasez dificulta el trabajo.	☐	☐	☐	☐
6.3: Seleccionar las colmenas para producir enjambres, reinas y jalea real, con parámetros de productividad, limpieza, mansedumbre que son los caracteres mejores para obtener el producto deseado.	☐	☐	☐	☐
6.4: Producir los enjambres (núcleos o enjambres desnudos) en primavera, cuando las colonias de abejas se multiplican de forma natural (enjambrazón), utilizando para ello métodos relacionados con el número de colmenas a multiplicar (división simple, división múltiple, núcleos huérfanos, entre otros) y el nivel técnico del apicultor.	☐	☐	☐	☐
6.5: Producir las reinas, utilizando el método (Doolittle, Miller, Alley, entre otros), que está en relación directa con el número de reinas a producir y el nivel técnico del apicultor.	☐	☐	☐	☐
6.6: Producir en primavera la jalea real, utilizando los mismos métodos que para producir reinas, acortando el proceso en el momento en el que las cúpulas de realeras tienen el máximo de jalea real y, eligiendo aquel que está en relación directa con la cantidad de jalea real a producir y el nivel técnico del apicultor.	☐	☐	☐	☐
6.7: Seleccionar los medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones empleados en las labores de producción de enjambres, reinas y jalea real, manejándolos, limpiándolos, desinfectándolos y manteniéndolos conforme a especificaciones técnicas del manual de instrucciones del fabricante.	☐	☐	☐	☐