





INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

## PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

## CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES "ECP2598\_2: Producir palma blanca, dátiles, guarapo y otros aprovechamientos agrícolas de las palmeras"

## 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 "ECP2598\_2: Producir palma blanca, dátiles, guarapo y otros aprovechamientos agrícolas de las palmeras".

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: Seleccionar las palmeras, atando las palmas para agruparlas de	INDICADORES AUTOEVALUAG			
cara a la producción de palma blanca.	1	2	3	4
1.1: Revisar la maquinaria, aperos, equipos, herramientas y equipo de protección individual (EPI), comprobando que están en estado de uso, siguiendo las indicaciones de los manuales técnicos de uso y mantenimiento de los mismos.				
1.2: Seleccionar las palmeras para la producción de palma blanca, teniendo en cuenta su estado de desarrollo, cantidad y disposición de las palmas, así como de su estado sanitario.				
1.3: Señalizar la zona de trabajo, trazando un perímetro de seguridad con el personal auxiliar de apoyo para protegerla.				
1.4: Trepar la palmera, en el caso de no poder hacerlo con plataforma elevadora, ascendiendo por el estípite hasta alcanzar el punto de trabajo, posicionándose en el lado contrario a la inclinación de la palmera.				
1.5: Eliminar las hojas secas o deterioradas, infrutescencias o ramazos y acantófilos de las palmas a atar, utilizando para ello, la corvilla de atar.				
1.6: Respetar las hojas viejas y maduras, marcando parcialmente en su base las que se van a aprovechar, utilizando para ello la corvilla de atar, plegándolas hacia el ápice, y cubriéndolas externamente por hojas para formar posteriormente la faja.				





1: Seleccionar las palmeras, atando las palmas para agruparlas de cara a la producción de palma blanca.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
	1	2	3	4	
1.7: Atar las palmas (primera y segunda borriqueta), con ayuda del personal auxiliar y de las herramientas destinadas a este fin (forqueta y corvilla de atar), conformando una faja en forma de cono de palmas atadas con cuerda, quedando abierto el cono por el ápice.					
1.8: Tratar las palmas, antes de cerrar el cono, contra el ataque de insectos, si la persona responsable lo recomienda, siguiendo para su manejo las indicaciones de este y del manual de instrucciones del fabricante del producto.					

	INDICADORES DI				
2: Encaperuzar las palmas para la producción de palma blanca,					
colocando una envoltura exterior que impida el paso de la luz.	1	2	3	4	
2.1: Revisar la maquinaria, aperos, equipos, herramientas, equipo de protección individual (EPI) y materiales específicos para el trabajo, comprobando que están en estado de uso, siguiendo las indicaciones de los manuales técnicos de uso y mantenimiento de los mismos.					
2.2: Elaborar el capuchón cónico terminal, utilizando materiales que garanticen su opacidad, fijando en su interior una caña que sobresale por su parte inferior.					
2.3: Señalizar la zona de trabajo, trazando un perímetro de seguridad con el personal auxiliar de apoyo para protegerla.					
2.4: Comprobar la dirección de las palmas centrales, trepando por el estípite de la palmera, en caso de no poder hacerlo ascendiendo con plataforma elevadora, hasta posicionarse encima de la balona, abriendo el cono y metiendo la mano entre las palmas, verificando que las centrales están bien situadas o modificándolas en caso necesario.					
2.5: Elevar la escalera, de tamaño igual o superior al cono de palmas, desde el suelo, con la ayuda del personal auxiliar de apoyo y una cuerda, colocándola verticalmente sobre la balona y apoyándola sobre el cono de palmas.					
2.6: Despuntar los ápices de las palmas, fijando la escalera con seguridad al cono formado por las hojas atadas y ascendiendo por ella hasta alcanzar la altura deseada, corrigiendo en caso necesario la dirección de la punta.					





2: Encaperuzar las palmas para la producción de palma blanca, colocando una envoltura exterior que impida el paso de la luz.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
	1	2	3	4	
2.7: Colocar el capuchón de plástico, introduciendo la caña del mismo por el ápice del cono de palmas atadas, sujetándolo a este mediante una atadura con cuerda, impidiendo de este modo la entrada de luz por el ápice abierto del cono.					

3: Cosechar las palmas, cortando las palmas de color blanco y		INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
retirando las palmas exteriores que formaban el vellet para su posterior comercialización y aprovechamiento artesanal.	1	2	3	4		
3.1: Proteger la zona de trabajo, trazando un perímetro de seguridad con el personal auxiliar de apoyo que permanece bajo la palmera.						
3.2: Trepar la palmera, en el caso de no poder hacerlo con plataforma elevadora, ascendiendo por el estípite hasta alcanzar el punto de trabajo, posicionándose en el lado contrario a la inclinación de la palmera.						
3.3: Cortar el sistema de anudado y ligado del cono (borriqueta), con el corvellot, retirándolo junto a las hojas secas.						
3.4: Cortar las palmas blancas aprovechables, sacándolas del cono y lanzándolas al suelo, procurando que no resulten dañadas durante el proceso.						
3.5: Cortar el resto de las palmas, precipitando su caída junto con el capuchón de plástico.						
3.6: Fumigar la palmera, en caso necesario, garantizando su protección fitosanitaria, siguiendo las instrucciones de la persona responsable.						
3.7: Recoger los capuchones de plástico, reparando los que lo necesiten para su reutilización.						
3.8: Revisar la maquinaria, aperos, equipos, herramientas y equipo de protección individual (EPI), poniéndolos a punto según las indicaciones de los manuales de instrucciones del fabricante.						





4: Polinizar las palmeras para la producción de dátiles, utilizando el		INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
polen de las flores masculinas y dispersándolo sobres las flores femeninas.	1	2	3	4		
4.1: Revisar la maquinaria, aperos, equipos, herramientas, equipo de protección individual (EPI) y materiales específicos para el trabajo, comprobando que están en estado de uso, siguiendo las indicaciones de los manuales de instrucciones del fabricante.						
4.2: Seleccionar las palmeras de sexo masculino, teniendo en cuenta la producción de inflorescencias (espatas), calidad del polen y momento de floración.						
4.3: Señalizar la zona de trabajo, trazando un perímetro de seguridad con el personal auxiliar de apoyo para protegerla.						
4.4: Trepar la palmera, en caso de no poder hacerlo con plataforma elevadora, ascendiendo por el estípite hasta alcanzar el punto de trabajo.						
4.5: Cortar las inflorescencias masculinas, con la gumia en el momento óptimo de apertura de las flores, depositándolas en el sebail con cuidado de no perder parte del polen.						
4.6: Dividir la inflorescencia, en ramilletes homogéneos de raquillas con flores, utilizando para ello la navaja.						
4.7: Seleccionar las palmeras de sexo femenino, atendiendo a sus cualidades organolépticas (variedad, tamaño, nivel de maduración, color, sabor).						
4.8: Polonizar o machear las palmeras de sexo femenino, cuando las flores femeninas se abren y son receptivas al polen, insertando entre las hojas situadas por encima de las inflorescencias femeninas un ramillete de flores masculinas, utilizando para ello una caña o dispersando el polen en la zona próxima a dichas inflorescencias, mediante la maquinaría específica.						





5: Acondicionar las infrutescencias (ramazos) para la producción		INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
de dátiles, seleccionando y atando aquellas mejor situadas para la producción.	1	2	3	4		
5.1: Proteger la zona de trabajo, trazando un perímetro de seguridad con el personal auxiliar de apoyo que permanece bajo la palmera.						
5.2: Trepar la palmera, en el caso de no poder hacerlo con plataforma elevadora, ascendiendo por el estípite hasta alcanzar el punto de trabajo.						
5.3: Podar la palmera, eliminando las hojas secas y aquellas que molestan, con el fin de facilitar el trabajo.						
5.4: Eliminar las infrutescencias (ramazos) no seleccionadas para la producción de dátiles, utilizando para ello la gumía.						
5.5: Colocar las infrutescencias (ramazos) seleccionadas para la producción de dátiles, orientándolas de forma que reciban la mayor iluminación y aireación posible, atándolas con cuerda a dos peciolos de palmas escogidos por su firmeza.						
5.6: Atar los raquis de las palmas donde los ramazos se cortan, en caso necesario, dividiéndolos por la mitad para garantizar que soportan su peso.						
5.7: Proteger las infrutescencias o ramazos de los agentes climáticos y los animales, mediante una cubierta o bolsa (embolsado) que se ata al final del pedúnculo de la infrutescencia, dejando abierto el otro extremo, para garantizar su aireación.						
5.8: Aclarar las infrutescencias o ramazos seleccionados para la producción de dátiles, en caso necesario, eliminando aquellos dátiles de peor calidad, para homogeneizar el desarrollo de los frutos.						
6: Cosechar los dátiles, seleccionando aquellos que han alcanzado	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			_		
el estado de maduración para su posterior comercialización.	1	2	3	4		
6.1: Revisar la maquinaria, aperos, equipos, herramientas, equipo de protección individual (EPI) y materiales específicos para el trabajo, comprobando que						





6: Cosechar los dátiles, seleccionando aquellos que han alcanzado		INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN				
el estado de maduración para su posterior comercialización.	1	2	3	4		
están en estado de uso, siguiendo las indicaciones de los manuales de instrucciones del fabricante.						
6.2: Determinar el momento de recolección por la persona responsable, atendiendo al desarrollo del fruto, climatología y variedad de dátil.						
6.3: Determinar el sistema de recolección mediante corte de ramazos enteros o retirada progresiva de dátiles (muñir), teniendo en cuenta las necesidades comerciales, desarrollo del fruto, variedad, sistema de cultivo y decisiones técnicas de la persona responsable.						
6.4: Trepar la palmera, en el caso de no poder hacerlo con plataforma elevadora, ascendiendo por el estípite hasta alcanzar el punto de trabajo.						
6.5: Cosechar los ramazos enteros, atándolos por el pedúnculo con una cuerda previamente dispuesta en la base de varias hojas para que una vez cortados con la navaja puedan ser bajados hasta donde está situado el personal auxiliar (tripero) que lo recoge, garantizando la integridad de los frutos.						
6.6: Cosechar los dátiles, seleccionando uno a uno (muñir), aquellos que han alcanzado el punto de maduración, depositándolos en la zaranda, vaciando ésta en un capazo de esparto (sebail) y bajándolos con una cuerda hasta el suelo para que los recoja el personal auxiliar (tripero).						
7: Extraer guarapo, teniendo en cuenta el protocolo de recolección	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN					
y calendario establecido por la persona responsable para su posterior procesado.	1	2	3	4		
7.1: Seleccionar la palmera, teniendo en cuenta su altura, emplazamiento e irrigación, entre otros factores que determinan su calidad.						

7.2: Abrir la palmera, eliminando las pencas (hojas centrales y jóvenes), los espuchos (espinas) y las inflorescencias para facilitar el acceso a la parte más alta del estípite.

7.3: Descubrir la superficie superior del palmito (cogollo), eliminando las hojas apicales y garantizando la supervivencia del ejemplar.





7: Extraer guarapo, teniendo en cuenta el protocolo de recolección	IND AUT	-		
y calendario establecido por la persona responsable para su posterior procesado.	1	2	3	4
7.4: Acondicionar la palmera para producir guarapo, mediante cortes de rebaje hasta alcanzar la anchura máxima de la corona (cabeza), dejando al descubierto la cabeza.				
7.5: Obtener el guarapo, mediante cortes de rebaje inclinados y la creación de pequeños canales de drenaje, colocando un fragmento de caña cortado longitudinalmente (canaleta) para la conducción de la savia emanada hasta el balde o recipiente receptor.				
7.6: Colocar el balde para el guarapo en la parte más baja de la cabeza de la palmera, en el lado opuesto al de acceso al cogollo, garantizando una canalización estable y un atado seguro mediante soga o cuerda amarrada al asa del balde, haciendo polea desde la base de una hoja.				
7.7: Recolectar el guarapo, desatando la cuerda del tronco, bajando el balde y vaciándolo en los depósitos habilitados para ello.				
7.8: Curar la cabeza de la palmera, cortando una delgada lámina muy superficial que permite la salida de la savia para garantizar la supervivencia de la palma.				