

Estándar de competencias profesionales

Realizar operaciones de postcosecha, trasplante y transporte de palmeras

Familia Profesional **Agraria**
Nivel **2**
Código **ECP2599_2**
Estado **BOE**
Publicación **RD 883/2022**

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Transportar palmeras para su aprovechamiento o eliminación, según la determinación de su estado sanitario, siguiendo las especificaciones de las Normas Técnicas de Jardinería (NTJ): suministro del material vegetal e implantación del material vegetal.

IC1.1 La viabilidad del trasplante para aprovechamiento de la palmera se evalúa, comprobando que su vitalidad es suficiente para resistir el trasplante, que esté libre de plagas y enfermedades, que el suelo tiene capacidad de campo y cohesión para permitir la integridad del cepellón.

IC1.2 Las palmeras muertas se evalúan, golpeándolas con el martillo de nylon para conocer la consistencia de la mitad inferior más rígida, pudiendo ser aprovechables si están sanas para elaborar productos (mobiliario, construcción, materias primas, biomasa), preparándolas para el arranque o separando la fracción del estípite aprovechable.

IC1.3 Las palmeras afectadas por problemas sanitarios o plagas de gestión diferenciada se eliminan, cuando no hay posibilidad de recuperación, según el Plan de Sanidad Vegetal Integral de la explotación, con medidas especiales de control de las autoridades autonómicas de Sanidad Vegetal, arrancándolas y comprobando su estado vegetal para proceder a su gestión en vertedero autorizado.

IC1.4 La palmera se prepara en condiciones de calidad, según las normas técnicas de jardinería NTJ: suministro del material vegetal e implantación del material vegetal, cuando sea para trasplante, podando palmas de la zona media-baja de la corona, y atando y despuntando las

restantes, y en el caso de palmeras de gran porte, cuando estas han sido depositadas completamente en el suelo.

IC1.5 La palmera se excava, respetando los tamaños mínimos de cepellón según la norma técnica de jardinería: suministro del material vegetal, manualmente, con cepellonadora mecánica o excavadora, de acuerdo a las condiciones de la ubicación original (tipo de suelo, tamaño de palmera, presencia de hijuelos, accesibilidad y riesgo de vuelco), redondeando el cepellón con el huché (pala de corte) para quitar raíces deshilachadas y reacondicionando el lugar de extracción.

IC1.6 La palmera se carga con grúa, atándola con una eslinga por encima del centro de masas, con cuidado de no golpearla o provocarle daños en la zona de la balona y cumpliendo los requisitos de seguridad laboral.

IC1.7 Las palmeras destinadas a viveros de comercialización se preparan, adaptando el tamaño del cepellón en función de su altura y técnica de plantación (contenedor plástico, jaula de malla electrosoldada, entre otras) para su posterior carga en camión, mientras que las destinadas a jardín o plantación regular, acondicionándolas en su lugar de plantación con tempero, aportando sustrato orgánico, eliminando bolsas de aire e hidratando para garantizar su asiento y viabilidad, haciendo posteriormente seguimiento de marras para evaluar la eficacia operativa de las labores de plantación de trasplante.

IC1.8 La documentación necesaria para el transporte de palmeras en el caso de palmeras destinadas a transacciones comerciales y trasplante a parcelas diferentes de las originales se prepara, comprobando que están presentes pasaporte fitosanitario, albarán y documento de transporte CMR (Convenio de Transporte Internacional de Mercancías por Carretera).

EC2 Recoger palma, trasladándola con medios de transporte homologados para su clasificación y acondicionamiento.

IC2.1 Las herramientas y material de trabajo (corvill, navaja, cuchillo de corte, corvellot y horquilla, entre otros) se mantienen en estado de uso, mediante revisiones, limpiándolas, desinfectándolas y afilándolas con amoladora de agua o piedra de afilar.

IC2.2 La palma se recoge del suelo tras su caída, pelando y retirando las pinchas de la base del cascabote, desde la última hoja hasta el final, recortando este, si fuera necesario, para darle el tamaño adecuado para su agrupamiento.

IC2.3 Las palmas ya peladas se recogen, agrupándolas por haces atados con los vencejos del capuchón para cargarlas en el medio de transporte, optimizando el espacio y favoreciendo la posterior descarga.

IC2.4 Los capuchones de plástico y vencejos sobrantes se recogen, acopiándolos ordenadamente para su posterior revisión y reciclado.

- IC2.5** Las palmas se transportan, asegurando su integridad, mediante comprobación visual de las puntas de los haces, evitando apilamientos y desplazamientos que pudieran dañarlas mediante una disposición en paralelo, sin huecos o elementos de choque y fijados a la base del transporte.
- IC2.6** Las palmas una vez descargadas se trián, según tamaño (medida primera, segunda, tercera y cuarta, cogollos y puntas) y calidad (amarilla, semiverde batalla, semiverde entrefina, semiverde facho o verde).
- IC2.7** Las palmas adecuadas para rizar se seleccionan, troceando o deshojando según necesidad de confección.

EC3 Procesar palmas, aplicando los productos adecuados para su conservación, almacenamiento, envasado y distribución.

- IC3.1** La palma se cepilla individualmente, con la maquinaria de cepillar, comprobando la existencia de impurezas (tabaco) y cepillando de nuevo manualmente, en caso necesario.
- IC3.2** Las palmas limpias se recortan, por tamaños homogéneos de medida.
- IC3.3** Las palmas se agrupan en haces, contabilizándolos por tamaños y calidades para su posterior comercialización.
- IC3.4** Los haces se apilan en balsas con agua y producto blanqueador, aplicando dosis, según respuesta de las palmas al producto y cumpliendo la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- IC3.5** Los haces se extraen de la balsa, después del tiempo de lavado necesario para su blanqueamiento, empleando el equipo de protección individual.
- IC3.6** Los haces, previamente plantados y escurridos, se almacenan en las cámaras de conservación.
- IC3.7** Los haces se sacan de las cámaras, pasando un control de calidad de descarte de palmas de baja calidad y envasando, según pedido y necesidades de comercialización.
- IC3.8** La maquinaria, aperos, equipos, herramientas y equipo de protección individual (EPI) utilizados se mantienen en estado de uso siguiendo las indicaciones de los manuales de instrucciones del fabricante.

EC4 Recoger dátiles, mediante medios de transporte homologados para su clasificación, almacenamiento y procesado.

- IC4.1** La cosecha se recoge, de forma manual o mecánica, en función de su grado de madurez, dureza, color, tamaño del fruto, entre otros, evitando su deterioro.

- IC4.2** Los equipos de transporte, de carga y descarga, de conservación y acondicionamiento de dátiles se seleccionan, en función del trabajo a realizar y de las características y necesidades del producto, regulándolos según las especificaciones técnicas de los manuales de instrucciones del fabricante.
- IC4.3** La cosecha de dátiles se traslada, con vehículo o remolque de transporte homologado hasta el lugar de primer acondicionamiento, de forma rápida y cuidadosa, evitando deterioros y merma de calidad y protegiéndola, en su caso, de los agentes externos.
- IC4.4** El tipo de procesamiento de dátiles, una vez cosechados se establece, en función del sistema de recolección llevado a cabo, mediante corte de ramazos o retirada progresiva de dátiles (muñir), según necesidades comerciales, desarrollo del fruto, variedad y sistema de cultivo.
- IC4.5** Los dátiles, o sus ramazos completos, se seleccionan para su conservación y comercialización directa o para su entrada en cinta transportadora y triaje según calidad visual y grado de madurez.
- IC4.6** Los dátiles se limpian, según necesidad comercial y la normativa aplicable relativa a higiene de productos alimenticios, trasladándolos a la cámara frigorífica para su comercialización, evitando apilamientos y en condiciones de luz y temperatura controladas.
- IC4.7** Los productos descartados en el triaje se reservan, valorando sus posibles fines o salidas comerciales secundarias (harina o pasta de dátil, entre otras).
- IC4.8** Los dátiles de variedades que no maduran homogéneamente se someten a distintos sistemas de maduración y conservación, garantizando su conservación en ausencia de luz.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Trabajadores cualificados por cuenta propia y/o ajena en huertas y viveros de palmeras
Palmereros

Medios de producción

Tractores agrícolas y equipos de tracción. Maquinaria, aperos, equipos, herramientas, equipo de protección individual (EPI) y materiales para el trasplante de palmeras. Vehículos de transporte de mercancías o remolques homologados para el traslado de palmeras, palmas, dátiles y guarapo. Martillo

de nylon, huché, cepellonadora manual o mecánica. Herramientas y materiales para la obtención de palmas y dátiles; corvill, navaja o cuchillo de corte, amoladora de agua, piedra de afilar, capuchones de plástico, cepilladora mecánica, cepillos manuales, cámaras de conservación, cinta transportadora. Equipo de protección individual (EPI).

Información utilizada o generada

Manuales técnicos de uso y mantenimiento de tractores, grúas, cepellonadoras, cepilladora y cintas transportadoras. Catálogos de tractores, maquinaria de viveros, remolques, grúas, cestas y vehículos de transporte de mercancías. Normas técnicas de jardinería (NTJ). Bibliografía sobre la cultura de los aprovechamientos de la palmera. Normas internas de trabajo. Documentación necesaria para el transporte; pasaporte fitosanitario, albarán y documento de transporte CMR (Convenio sobre el contrato de transporte internacional de mercancías por carretera). Plan de Sanidad Vegetal Integral de la explotación. Normas Técnicas de Jardinería. Normativa sobre prevención de riesgos laborales. Normativa aplicable relativa a higiene de productos alimenticios.