



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PRODUCCIÓN Y RECOLECCIÓN DE SETAS
Y TRUFAS**

Código: AGA548_2

NIVEL: 2

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC1813_2: Realizar 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 “UC1813_2: Realizar 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:

Cada **actividad profesional principal (APP)** se compone de **varias actividades profesionales secundarias (APS)**.

Lea atentamente cada APP y a continuación sus APS. En cada APS marque con una cruz el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de las APS. 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.

<i>APP1: Muestrear el micotopo para su aplicación en la gestión micológica sostenible, siguiendo instrucciones recibidas y conforme a la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS1.1: Efectuar la toma de datos relativos a los usos actuales del territorio (propiedad de las parcelas, biotopos y cobertura vegetal, presencia de ganado, cultivos existentes, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.2: Recoger datos del medio físico (datos meteorológicos y edafológicos, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.3: Anotar datos de la presencia de setas y trufas, formaciones vegetales asociadas y tipos de suelo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.4: Marcar los lugares con presencia de setas y trufas, así como las formaciones vegetales asociadas, sobre cartografía, y en su caso mediante estaquillas in situ.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.5: Archivar los datos y observaciones pertinentes anotados en los estadillos de campo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS1.6: Seleccionar los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la toma de datos del micotopo, aplicando el uso y mantenimiento conforme a especificaciones técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP2: <i>Identificar las especies más comunes de setas y trufas para la aplicación en el aprovechamiento sostenible, siguiendo el protocolo de actuación y las instrucciones recibidas, y conforme a la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS2.1: Acopiar los materiales necesarios para la identificación de setas y trufas más comunes (papel de aluminio, estaquillas, etiquetas identificativas, entre otros), almacenándolos en las condiciones requeridas hasta su utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.2: Identificar las especies más comunes de hongos y trufas comestibles mediante el uso de lupas manuales (cuentahilos) y guías micológicas, guardando una muestra para su supervisión por el técnico superior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.3: Identificar las especies más comunes de hongos tóxicos, protegidos o de interés mediante el uso de lupas manuales (cuentahilos) y guías micológicas, guardando una muestra para su supervisión por el técnico superior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.4: Registrar las características relevantes de los ejemplares de setas y hongos de interés localizados en el medio mediante fotografías desde distintos ángulos antes de la toma de muestras.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS2.5: Seleccionar los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en los trabajos de identificación de setas y trufas para su manejo y mantenimiento, conforme a especificaciones técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

APP3: <i>Procesar las setas y trufas comestibles recolectadas para su comercialización, siguiendo criterios de sostenibilidad, calidad y rentabilidad económica, las instrucciones recibidas y conforme a la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.1: Acopiar los materiales utilizados en las operaciones de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles (cajas, cestas, entre otros), almacenándolos en las condiciones requeridas hasta su utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP3: <i>Procesar las setas y trufas comestibles recolectadas para su comercialización, siguiendo criterios de sostenibilidad, calidad y rentabilidad económica, las instrucciones recibidas y conforme a la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.</i>	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS3.2: Recolectar las setas y trufas comestibles en lugares autorizados, alejados de carreteras y vertederos, evitando problemas de contaminación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.3: Recolectar las setas y trufas comestibles utilizando las técnicas y los recipientes de transporte de campo apropiado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.4: Recolectar las setas en estadio óptimo dejando en el campo los ejemplares muy maduros, pies o carpóforos de mala apariencia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.5: Clasificar las setas en perfecto estado por categorías de calidad para su posterior comercialización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.6: Tomar muestras en campo de las especies de hongos destinadas a estudio o identificación en laboratorio, así como de los vegetales y substratos asociados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.7: Transportar las setas recolectadas a la sala de selección y envasado en condiciones óptimas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.8: Tomar datos de las setas y trufas comestibles recolectadas en los lugares de acopio y almacén para el seguimiento de la cantidad de setas silvestres comercializadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.9: Preparar para la venta las setas y trufas comestibles por categorías eliminando posibles restos (en bandejas o recipientes apropiados) antes de que lleguen al mercado según las categorías de calidad establecidas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS3.10: Seleccionar las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles para su uso y manteniéndolas en perfecto estado conforme a especificaciones técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



APP4: Llevar a cabo el mantenimiento de las infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección y cuantos otros elementos sean necesarios para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico, siguiendo instrucciones recibidas y conforme a la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
APS4.1: Acopiar los materiales necesarios en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico (postes, cintas, alambres, entre otros), almacenándolos en las condiciones requeridas hasta su utilización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.2: Revisar los vallados para delimitación de la zona de aprovechamiento micológico, de zonas de exclusión por su interés, entre otros, reparándolos en caso necesario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.3: Efectuar la señalización legal e informativa del terreno donde se va a llevar a cabo el aprovechamiento micológico, así como su revisión y mantenimiento según lugares indicados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.4: Revisar las infraestructuras necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico manteniéndolas en perfecto estado de funcionamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
APS4.5: Seleccionar los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico, para su manejo y mantenimiento, conforme a especificaciones técnicas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>