



GUÍA DE EVIDENCIA DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC0528_2: Realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta”

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: FRUTICULTURA

Código: AGA166_2

NIVEL: 2



1. ESPECIFICACIONES DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA

Dado que la evaluación de la competencia profesional se basa en la recopilación de pruebas o evidencias de competencia generadas por cada persona candidata, el referente a considerar para la valoración de estas evidencias de competencia (siempre que éstas no se obtengan por observación del desempeño en el puesto de trabajo) es el indicado en los apartados 1.1 y 1.2 de esta GEC, referente que explicita la competencia recogida en las realizaciones profesionales y criterios de realización de la UC0528_2: Realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta.

1.1. Especificaciones de evaluación relacionadas con las dimensiones de la competencia profesional.

Las especificaciones recogidas en la GEC deben ser tenidas en cuenta por el asesor o asesora para el contraste y mejora del historial formativo de la persona candidata (especificaciones sobre el saber) e historial profesional (especificaciones sobre el saber hacer y saber estar).

Lo explicitado por la persona candidata durante el asesoramiento deberá ser contrastado por el evaluador o evaluadora, empleando para ello el referente de evaluación (UC y los criterios fijados en la correspondiente GEC) y el método que la Comisión de Evaluación determine. Estos métodos pueden ser, entre otros, la observación de la persona candidata en el puesto de trabajo, entrevistas profesionales, pruebas objetivas u otros. En el punto 2.1 de esta Guía se hace referencia a los mismos.

Este apartado comprende las especificaciones del “saber” y el “saber hacer”, que configuran las “competencias técnicas”, así como el “saber estar”, que comprende las “competencias sociales”.

a) Especificaciones relacionadas con el “saber hacer”

La persona candidata demostrará el dominio práctico relacionado con las actividades profesionales principales y secundarias que intervienen en la realización de las operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta, y que se indican a continuación:

Nota: A un dígito se indican las actividades principales y a dos las actividades secundarias relacionadas.

1. Efectuar podas, conducciones e injertos en los frutales para su formación, producción y rejuvenecimiento, según los procedimientos



establecidos y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.

- 1.1 Efectuar la poda de formación de los plantones en función del sistema elegido, para formar convenientemente la estructura.
 - 1.2 Conducir los plantones para formar la estructura.
 - 1.3 Efectuar la poda de fructificación manteniendo el equilibrio entre vegetación y producción de acuerdo con la variedad, patrón y época de recolección.
 - 1.4 Ajustar el equilibrio entre cantidad y calidad de cosecha actuando sobre los procesos de floración y fructificación manualmente o mediante la aplicación de fitorreguladores.
 - 1.5 Injertar utilizando la técnica y el material más oportunos, y en el momento que garantice su éxito.
 - 1.6 Efectuar la poda de rejuvenecimiento.
 - 1.7 Manipular los restos vegetales para su posterior aprovechamiento.
 - 1.8 Seleccionar las herramientas y equipos para cada operación.
 - 1.9 Manejar las herramientas y equipos apropiados para cada operación.
 - 1.10 Ejecutar las operaciones requeridas para mantener en estado de uso los equipos, herramientas e instalaciones utilizadas.
- Desarrollar las actividades cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.

2. Efectuar el laboreo del suelo y manejo de la cubierta vegetal de forma que se optimice el aprovechamiento del agua y se evite la erosión, según los procedimientos establecidos y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.

- 2.1 Ejecutar las labores superficiales del suelo con la maquinaria adecuada al terreno y a la finalidad de los trabajos.
 - 2.2 Ejecutar las labores profundas del suelo con la maquinaria adecuada al terreno y a la finalidad de los trabajos.
 - 2.3 Clasificar los restos vegetales para su posterior aprovechamiento o eliminación.
 - 2.4 Implantar la cubierta vegetal con los aperos, equipos, productos necesarios para lograr la mejora y conservación de las propiedades del suelo.
 - 2.5 Mantener la cubierta vegetal con los aperos, equipos, productos necesarios para lograr la mejora y conservación de las propiedades del suelo.
 - 2.6 Efectuar los tratamientos de control de las malas hierbas siguiendo técnicas y métodos apropiados.
 - 2.7 Seleccionar los productos de tratamientos de control de la hierba y sus dosis necesarias para conseguir la correcta eliminación de la vegetación no deseada.
 - 2.8 Seleccionar las herramientas, equipos, maquinaria y aperos apropiados para cada operación.
 - 2.9 Manejar las herramientas, equipos, maquinaria y aperos apropiados para cada operación.
 - 2.10 Ejecutar las operaciones requeridas para limpiar y mantener en estado de uso los equipos, herramientas e instalaciones utilizadas.
- Desarrollar las actividades cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.



3. Aportar agua al cultivo frutícola mediante riego para obtener un desarrollo óptimo, rentabilizando el agua utilizada, según los procedimientos establecidos y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.

- 3.1 Determinar la dosis y número de horas de riego en función de los datos climatológicos, características del suelo, necesidades hídricas del cultivo según y estado vegetativo.
 - 3.2 Verificar el aporte de agua de riego en función del sistema de riego y de la lectura de los tensiómetros.
 - 3.3 Aplicar riegos de lavado cuando proceda en función de los drenajes, textura del suelo y CE del agua de riego.
 - 3.4 Efectuar las operaciones necesarias para mantener en estado de uso la instalación de riego, ya sea manual o automática, para su buen funcionamiento.
- Desarrollar las actividades cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.

4. Realizar la fertilización del cultivo frutícola para satisfacer sus necesidades nutritivas, según los procedimientos establecidos y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.

- 4.1 Tomar muestras de agua, suelo y hojas siguiendo los protocolos establecidos para su análisis.
 - 4.2 Interpretar los resultados del análisis de las muestras para determinar las carencias de nutrientes minerales más importantes del cultivo.
 - 4.3 Determinar el tipo, fórmula, cantidad y dosis de abono o bioestimulante a aplicar teniendo en cuenta las necesidades y estado vegetativo del cultivo, y humedad del suelo, principalmente.
 - 4.4 Interpretar las etiquetas de los productos a emplear.
 - 4.5 Seleccionar el equipo de fertilización a utilizar en función del tipo de abono a aplicar.
 - 4.6 Aplicar fertilizantes al suelo siguiendo las recomendaciones técnicas.
 - 4.7 Suministrar las soluciones nutritivas por vía foliar o mediante fertirriego en la dosis establecida, en condiciones climáticas adecuadas y suministrando uniformemente el producto.
 - 4.8 Manejar el equipo de fertilización en función del procedimiento utilizado.
 - 4.9 Ejecutar las operaciones requeridas para mantener en estado de uso el equipo de fertilización utilizado.
- Desarrollar las actividades cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.

5. Recolectar la fruta para su comercialización en el estado de madurez y tamaño establecidos, aplicando las técnicas que aseguren su perfecta conservación hasta la comercialización, siguiendo criterios de calidad, y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.



- 5.1 Seleccionar los frutos que tienen el grado de madurez y tamaño apropiados, con los medios y el manejo adecuados.
 - 5.2 Seleccionar la maquinaria y equipos de recolección.
 - 5.3 Manejar la maquinaria y equipos de recolección.
 - 5.4 Acondicionar la fruta hasta su almacenamiento.
 - 5.5 Ejecutar las operaciones necesarias para mantener en estado de uso la maquinaria y el equipo de recolección utilizados.
- Desarrollar las actividades cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa, el manual de buenas prácticas ambientales y la normativa de seguridad alimentaria relativa al cultivo.

6. Transportar y efectuar el primer acondicionamiento de la fruta para evitar daños, según los procedimientos establecidos y cumpliendo el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.

- 6.1 Transportar la fruta al almacén en condiciones que aseguren su conservación.
 - 6.2 Seleccionar el equipo de transporte y primer acondicionamiento.
 - 6.3 Conservar la fruta en el almacén, envasándola en caso necesario hasta el momento de la comercialización, reuniéndose las condiciones ambientales y sanitarias requeridas.
 - 6.4 Manejar el equipo de transporte y primer acondicionamiento.
 - 6.5 Proteger de agentes externos el vehículo de transporte o remolque con toldo o malla de sombreo.
 - 6.6 Cargar los productos de forma rápida y cuidadosa para no deteriorarlos o dañarlos.
 - 6.7 Descargar los productos de forma rápida y cuidadosa para no deteriorarlos o dañarlos.
 - 6.8 Ejecutar las operaciones necesarias para mantener en estado de uso el equipo de transporte y primer acondicionamiento utilizado.
- Desarrollar las actividades cumpliendo con las especificaciones establecidas en el plan de prevención de riesgos laborales de la empresa y el manual de buenas prácticas ambientales.

b) Especificaciones relacionadas con el “saber”

La persona candidata, en su caso, deberá demostrar que posee los conocimientos técnicos (conceptos y procedimientos) que dan soporte a las actividades profesionales implicadas en las realizaciones profesionales de la UC0528_2: Realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta. Estos conocimientos se presentan agrupados a partir de las actividades profesionales principales que aparecen en cursiva y negrita:

1. Podas, conducciones e injertos en los frutales para su formación, producción y rejuvenecimiento.

- Principios generales de la poda.



- El árbol frutal: Estructura y morfología. Ciclo vegetativo. Fisiología (desarrollo vegetativo, floración y fructificación). Crecimiento de la parte aérea. Especies y variedades más comunes (pepita, hueso, agrios, frutos secos y subtropicales). Estados fenológicos.
- Formaciones vegetativas y fructíferas en los frutales:
 - Tipos de yemas: de madera, de flor (normales, latentes, adventicias) y compuestas.
 - Ramos o formaciones vegetativas: ramo normal o de madera, chupón, brindilla y dardo.
 - Ramos o formaciones fructíferas: ramo mixto, brindilla coronada, ramo de mayo, dardo coronado, lamburda y chifona.
- La poda: Finalidad. Equilibrio fisiológico:
 - Tipos y sistemas de poda: Poda de formación (libres y apoyadas, vaso, pirámide, uso y palmeta). Poda de fructificación. Poda de renovación.
 - Realización y protección de los cortes de poda.
 - Estímulo de la formación de brotes fructíferos.
 - Manejo de restos vegetales.
 - Maquinaria, herramientas y equipos. Manuales y mecánicos. Desinfección.
 - Manejo de restos vegetales.
- Propagación de los frutales por injerto. Tipos. Épocas. Renovación y cambio de variedad. Materiales y Herramientas.
- Conducciones.
- Cuajado y aclareo de flores y frutos: Manejo. Favorecedores del cuajado. Aclareos manuales y químicos.

2. Laboreo del suelo y manejo de la cubierta vegetal de forma que se optimice el aprovechamiento del agua y se evite la erosión.

- Influencia de la topografía y de la protección del suelo en el balance hídrico y en la erosión:
 - Capacidad de absorción y retención de agua.
 - Medidas de conservación y manejo de los suelos.
 - Erosión de los suelos. Concepto. Consecuencias. Medidas.
- Características generales sobre las malas hierbas: Concepto. Clasificación e identificación. Malas hierbas más frecuentes según tipo de cultivo y periodo estacional.
- Técnicas de conservación y manejo de suelos desnudos mediante el no laboreo y la aplicación de herbicidas:
 - Concepto. Ventajas e inconvenientes respecto al laboreo convencional. Modalidades.
 - Labores preparatorias: subsolado y pase de rulo.
 - Aplicación de herbicidas. Tipos según cultivos y métodos de aplicación. Época de aplicación. Precauciones a tener en cuenta.
 - Maquinaria, herramientas y equipos.
- Laboreo convencional:
 - Identificación de número y épocas de las labores a realizar.
 - Explicación de los objetivos que se pretenden alcanzar.
 - Inconvenientes.
 - Labores básicas.
 - Seleccionar, mantener y manejar los equipos, maquinarias y aperos utilizados.
- Manejo del suelo alternativo al laboreo mecánico.
- Laboreo reducido:
 - Concepto. Ventajas e inconvenientes.
 - Aplicación en franjas de herbicida. Tipos según cultivos, métodos y épocas de aplicación.



- Técnicas de laboreo en franja. Métodos de aplicación y maquinaria a utilizar.
- Cubiertas vegetales vivas:
 - Concepto. Ventajas e inconvenientes con respecto a otros sistemas de no laboreo y al laboreo convencional.
 - Cultivos herbáceos temporales: concepto, ventajas e inconvenientes, especies a elegir, enterrado anual en verde.
 - Praderas permanentes: concepto, ventajas e inconvenientes, especies, abonado complementario.
 - Control y manejo, mecánico y químico. Siembra.
- Cubiertas inertes. Control y manejo.
- Manejo de restos vegetales con equipos adecuados.

3. Aporte de agua al cultivo frutícola mediante riego para obtener un desarrollo óptimo, rentabilizando el agua utilizada.

- El agua en el suelo. Capacidad de absorción y retención de agua. Influencia de la topografía y de la protección del suelo en el balance hídrico y en la erosión.
- Necesidades hídricas de los cultivos herbáceos. Factores climáticos que influyen en el balance hídrico del cultivo. Evapotranspiración.
- El riego. Calidad del agua de riego. Variables
- Sistemas de riego: riego a pie, por aspersión, localizado en superficie y enterrado.
- Instalaciones de riego. Estación de bombeo y filtrado. Sistemas de fertirrigación. Sistemas de distribución del agua. Emisores de agua.
- Manejo y mantenimiento de la instalación de riego. Regulación y comprobación de caudal y presión del agua. Limpieza de sistema.
- Eficiencia y uniformidad del riego.
- Medida de la uniformidad del riego. Medida de la humedad del suelo.

4. Realización de la fertilización del cultivo frutícola para satisfacer sus necesidades nutritivas.

- La fertilidad del suelo. Factores que la definen. Los elementos esenciales. Características del suelo.
- Análisis del agua, del suelo y foliar. Tomas de muestras. Interpretación de análisis.
- Necesidades nutritivas de los cultivos frutícolas. Elementos esenciales: macro elementos, elementos secundarios, microelementos. Diagnóstico del estado nutritivo. Extracciones de las cosechas.
- Abonado. Abonos. Tipos. Productos. Fórmulas. Características. Dosis. Fertirrigación.
- Elección del abono y cálculo del abonado de cobertura. Producto. Tipo y cantidad de abono nitrogenado. Época y momento de aplicación. Preparación de la solución nutritiva.
- Aplicación del abono. Aplicación al suelo, por vía foliar, por inyecciones al tronco. Maquinaria. Equipos. Tipos. Descripción. Características. Funcionamiento. Mantenimiento.

5. Recolección de la fruta para su comercialización en el estado de madurez y tamaño establecidos, aplicando las técnicas que aseguren su perfecta conservación hasta la comercialización.

- El proceso de maduración. Maduración fisiológica y comercial. Índices.
- La recolección de la fruta: Recolección manual, herramientas y utensilios. Recolección mecánica, equipos. Plataformas hidráulicas. Contenedores para la recepción y el transporte.



- Normativa sobre recipientes que contengan productos alimentarios frescos, de carácter perecedero. Conceptos. Condiciones. Limpieza e higiene.

6. Transporte y primer acondicionamiento de la fruta para evitar daños.

- Equipos de transporte: Remolques especiales. Cintas transportadoras. Contenedores.
- Acondicionamiento para el almacenamiento: Primeros tratamientos de la fruta en campo. Equipos de limpieza. Secadoras. Descascarilladoras. Instalaciones de clasificación y selección de fruta.
- Almacenamiento de la fruta hasta su conservación. Conservación de frutos. Almacenamiento en frío. Almacenamiento en atmósfera controlada.
- Elaboración de la información necesaria para establecer la trazabilidad de las partidas de fruta.
- Normas de calidad para productos frutales (normalización y tipificación).

Saberes comunes que dan soporte a las actividades profesionales de esta unidad de competencia.

- Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa. Equipos de protección individual específicos de actividades agrícolas.
- Normativa medioambiental. Manual de buenas prácticas ambientales.
- Manuales de seguridad alimentaria.
- Manuales de manejo y mantenimiento de máquinas, equipos y herramientas.
- Fichas con información sobre labores culturales y productos aplicados a cada cultivo.

c) Especificaciones relacionadas con el “saber estar”

La persona candidata debe demostrar la posesión de actitudes de comportamiento en el trabajo y formas de actuar e interactuar, según las siguientes especificaciones:

1. En relación con otros trabajadores y con su inmediato superior:

- 1.1 Tratarlos con cortesía, respeto y discreción.
- 1.2 Cumplir el plan de trabajo y las instrucciones recibidas del inmediato superior.
- 1.3 Participar y colaborar activamente en el equipo de trabajo, según los procedimientos de trabajo establecidos.
- 1.4 Comunicarse eficazmente con las personas adecuadas en cada momento y con el inmediato superior, mostrando una actitud participativa.
- 1.5 Utilizar los canales de comunicación establecidos.
- 1.6 Proponer alternativas con el objetivo de mejorar resultados.
- 1.7 Adaptarse a la organización, integrándose en el sistema de relaciones técnico-profesionales.

2. En relación con el cultivo:

- 2.1 Precisión en la toma de datos.
- 2.2 Sensibilidad medioambiental a la hora de almacenar y reciclar los residuos utilizados en el tratamiento fitosanitario.



3. En relación con el puesto de trabajo, comportamiento personal y otros aspectos:
 - 3.1 Orden en la ejecución de las tareas.
 - 3.2 Capacidad de anticipación para prevenir daños.
 - 3.3 Emprender con diligencia las tareas según las instrucciones recibidas, tratando de que se adecuen al ritmo de trabajo de la empresa.
 - 3.4 Cuidar el aspecto y aseo personal como profesional.
 - 3.5 Responsabilizarse del trabajo que desarrolla.
 - 3.6 Demostrar, a su nivel, cierta autonomía en la resolución de pequeñas contingencias relacionadas con su actividad.
 - 3.7 Tener una actitud consecuente hacia las energías renovables, el reciclaje de residuos y la eficiencia y ahorro energéticos.
 - 3.8 Cuidar los equipos de trabajo, las instalaciones, maquinaria y equipos y utilizar con economía los materiales.
 - 3.9 Respetar las instrucciones, procedimientos y normas internas de la empresa.
 - 3.10 Respetar en todo momento las medidas de prevención de riesgos, salud laboral y protección del medio ambiente.
 - 3.11 Integrarse en los procesos de producción del centro de trabajo.

1.2. Situaciones profesionales de evaluación y criterios de evaluación

La situación profesional de evaluación define el contexto profesional en el que se tiene que desarrollar la misma. Esta situación permite al evaluador o evaluadora obtener evidencias de competencia de la persona candidata que incluyen, básicamente, todo el contexto profesional de la Unidad de Competencia implicada.

Así mismo, la situación profesional de evaluación se sustenta en actividades profesionales que permiten inferir competencia profesional respecto a la práctica totalidad de realizaciones profesionales de la Unidad de Competencia.

Por último, indicar que la situación profesional de evaluación define un contexto abierto y flexible, que puede ser completado por las CC.AA., cuando éstas decidan aplicar una prueba profesional a las personas candidatas.

En el caso de la UC0528_2: Realizar las operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta se tiene una situación profesional de evaluación y se concreta en los siguientes términos:

1.2.1. Situación profesional de evaluación

a) Descripción de la situación profesional de evaluación

En esta situación profesional, la persona candidata demostrará la competencia requerida para realizar la poda de fructificación y entutorado de un mínimo de tres árboles frutales de la especie y variedad más frecuentes en



la zona donde se vaya a realizar la prueba de evaluación. Esta situación comprenderá al menos las siguientes actividades:

1. Realizar la poda de fructificación de los árboles frutales.
2. Efectuar el guiado de las ramas de los árboles podados.

Condiciones adicionales:

- Se dispondrá de los materiales, maquinaria y aperos requeridos por la situación profesional de evaluación.
- Se asignará un tiempo determinado por la comisión de evaluación para que el candidato demuestre su competencia en cada procedimiento.

b) Criterios de evaluación asociados a la situación de evaluación

Con el objeto de optimizar la validez y fiabilidad del resultado de la evaluación, esta Guía incluye unos criterios de evaluación integrados y, por tanto, reducidos en número. Cada criterio de evaluación está formado por un criterio de mérito significativo, así como por los indicadores y escalas de desempeño competente asociados a cada uno de dichos criterios.

En la situación profesional de evaluación los criterios se especifican en el cuadro siguiente:

Criterios de mérito	Indicadores, escalas y umbrales de desempeño competente
<i>Poda de fructificación de los árboles frutales.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección de las herramientas de poda.- Comprobación del estado de uso de las herramientas- Técnica aplicada en operaciones de poda.- Ejecución de los cortes.- Destreza y seguridad en el manejo de las herramientas.- Aplicación de cicatrizantes. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala A.</i></p>
<i>Guiado de ramas podadas en el soporte.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Selección del material.- Ejecución del guiado.- Control de la calidad de la ejecución del guiado. <p><i>El umbral de desempeño competente está explicitado en la escala B.</i></p>



<i>Cumplimiento de los requerimientos de prevención de riesgos laborales y medioambientales.</i>	<ul style="list-style-type: none">- Utilización de los equipos de protección individual (EPI's).- Aplicación de las medidas de seguridad.- Eliminación/almacenamiento de residuos generados. <p><i>El umbral de desempeño competente requiere el cumplimiento total de este criterio de mérito.</i></p>
<i>Cumplimiento del tiempo establecido en función del empleado por una o un profesional.</i>	<p><i>El umbral de desempeño competente permite una desviación del 20% en el tiempo establecido.</i></p>

Escala A

4	<p><i>Las herramientas se seleccionan de forma inequívoca en función de las exigencias de poda de los árboles elegidos. El estado de las herramientas de poda se comprueba procediendo, de ser necesario, a su afilado y/o engrase, entre otros cuidados, según se precise. Las operaciones de poda de producción se efectúan siguiendo con rigor los principios de poda y en función del sistema de formación, condiciones vegetativas del árbol y criterios aplicados en podas anteriores, entre otros. Los cortes se ejecutan con precisión tanto a la altura idónea como con el ángulo óptimo. Las herramientas se manejan con destreza y seguridad. El producto cicatrizante se aplica en todas aquellas ramas que lo precisen.</i></p>
3	<p><i>Las herramientas se seleccionan en función de las exigencias de poda de los árboles elegidos. El estado de las herramientas de poda se comprueba procediendo en algún caso y de ser necesario, a su afilado y/o engrase. Las operaciones de poda de producción se efectúan siguiendo de forma general los principios de poda y en función del sistema de formación, condiciones vegetativas del árbol y criterios aplicados en podas anteriores. Los cortes se ejecutan a la altura y con el ángulo convenientes. Las herramientas se manejan con suficiente habilidad. El producto cicatrizante se aplica en la mayoría de los cortes efectuados. Durante el proceso descuida algún aspecto secundario que no afecta al resultado final.</i></p>
2	<p><i>Las herramientas se seleccionan sin tener en cuenta las exigencias de poda de los árboles elegidos. El estado de las herramientas de poda se comprueba procediendo en algún caso, y de ser estrictamente necesario, a su afilado y engrase. Las operaciones de poda de producción se efectúan siguiendo alguno de los principios de poda y en función del sistema de formación, pero sin atender a las condiciones vegetativas del árbol ni a los criterios aplicados en podas anteriores. Buena parte de los cortes no se ejecutan a la altura y con el ángulo convenientes. Las herramientas se manejan sin la suficiente habilidad. El producto cicatrizante no se aplica siempre en los cortes efectuados. Durante el proceso descuida aspectos significativos que repercuten en el resultado final.</i></p>
1	<p><i>Las herramientas se seleccionan sin tener en cuenta las exigencias de poda de los árboles elegidos. El estado de las herramientas de poda no se comprueba. Las operaciones de poda de producción se efectúan sin seguir los principios fundamentales de poda ni atender al sistema de formación, condiciones vegetativas del árbol y criterios aplicados en podas anteriores. La mayoría de los cortes no se ejecutan a la altura y ángulo convenientes. Las herramientas se manejan sin ninguna habilidad. El producto cicatrizante no se aplica en los cortes efectuados. Durante el proceso descuida aspectos importantes que repercuten en el resultado final.</i></p>



Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

Escala B

4	<i>Selecciona el material más apropiado para el guiado de las ramas podadas a efectuar. Se realizan los atados al soporte en los puntos idóneos de la forma adecuada y con la presión correcta. Se comprueba la corrección del guiado en todos los casos.</i>
3	<i>Selecciona el material más apropiado para el guiado a realizar. Se realizan los atados al soporte en los puntos idóneos, con una desviación máxima de ± 5 cm de la forma adecuada y con la presión correcta, con una desviación máxima del 10%. Se comprueba la corrección del guiado, al menos en el 90% los casos. Durante el proceso descuida algún aspecto secundario que no afecta al resultado final.</i>
2	<i>Selecciona el material adecuado para el guiado a realizar. Se realizan los atados al soporte en los puntos idóneos, con una desviación superior a 5 cm. de la forma adecuada y con la presión correcta, con una desviación superior al 10%. Se comprueba la corrección del guiado, en menos del 90% los casos. Durante el proceso descuida aspectos significativos que repercuten en el resultado final.</i>
1	<i>No selecciona el material adecuado para el guiado a realizar. No se realizan los atados al soporte en los puntos idóneos ni de la forma adecuada o con una presión totalmente inadecuada. No comprueba la corrección del guiado.</i>

Nota: el umbral de desempeño competente corresponde a la descripción establecida en el número 3 de la escala.

2. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE LA UNIDAD DE COMPETENCIA Y ORIENTACIONES PARA LAS COMISIONES DE EVALUACIÓN Y EVALUADORES/AS

La selección de métodos de evaluación que deben realizar las Comisiones de Evaluación será específica para cada persona candidata, y dependerá fundamentalmente de tres factores: nivel de cualificación de la unidad de competencia, características personales de la persona candidata y evidencias de competencia indirectas aportadas por la misma.

2.1. Métodos de evaluación y criterios generales de elección

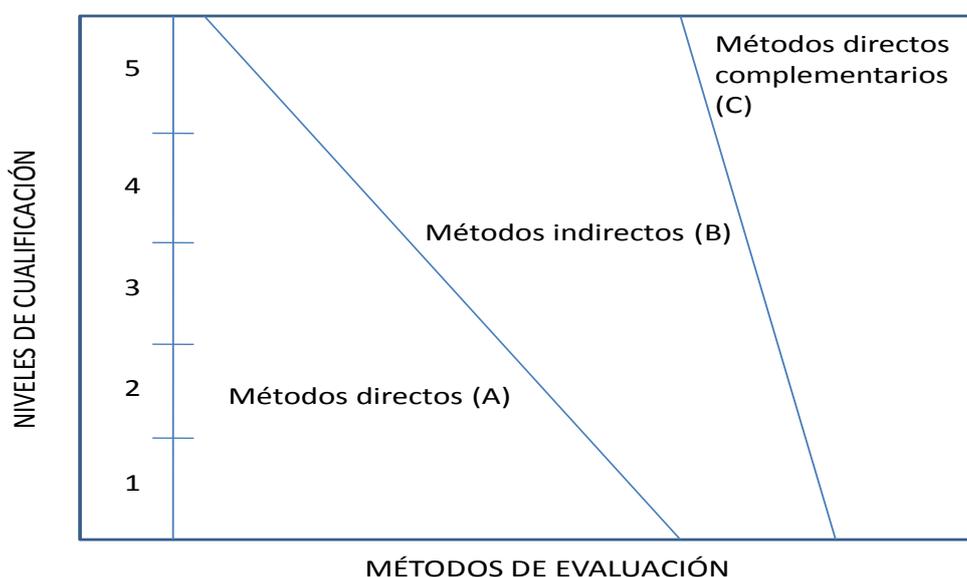
Los métodos que pueden ser empleados en la evaluación de la competencia profesional adquirida por las personas a través de la experiencia laboral, y vías no formales de formación son los que a continuación se relacionan:

- Métodos indirectos:** Consisten en la valoración del historial profesional y formativo de la persona candidata; así como en la valoración de muestras sobre productos de su trabajo o de proyectos realizados. Proporcionan

evidencias de competencia inferidas de actividades realizadas en el pasado.

b) Métodos directos: Proporcionan evidencias de competencia en el mismo momento de realizar la evaluación. Los métodos directos susceptibles de ser utilizados son los siguientes:

- Observación en el puesto de trabajo (A)
- Observación de una situación de trabajo simulada (A)
- Pruebas de competencia profesional basadas en las situaciones profesionales de evaluación (C).
- Pruebas de habilidades (C).
- Ejecución de un proyecto (C).
- Entrevista profesional estructurada (C).
- Preguntas orales (C).
- Pruebas objetivas (C).



Fuente: Leonard Mertens (elaboración propia)

Como puede observarse en la figura anterior, en un proceso de evaluación que debe ser integrado (“holístico”), uno de los criterios de elección depende del nivel de cualificación de la UC. Como puede observarse, a menor nivel, deben priorizarse los métodos de observación en una situación de trabajo real o simulada, mientras que, a



niveles superiores, debe priorizarse la utilización de métodos indirectos acompañados de entrevista profesional estructurada.

La consideración de las características personales de la persona candidata, debe basarse en el principio de equidad. Así, por este principio, debe priorizarse la selección de aquellos métodos de carácter complementario que faciliten la generación de evidencias válidas. En este orden de ideas, nunca debe aplicarse una prueba de conocimientos de carácter escrito a un candidato de bajo nivel cultural al que se le aprecien dificultades de expresión escrita. Una conversación profesional que genere confianza sería el método adecuado.

Por último, indicar que las evidencias de competencia indirectas debidamente contrastadas y valoradas, pueden incidir decisivamente, en cada caso particular, en la elección de otros métodos de evaluación para obtener evidencias de competencia complementarias.

2.2. Orientaciones para las Comisiones de Evaluación y Evaluadores

- a) Cuando la persona candidata justifique sólo formación no formal y no tenga experiencia en la realización de operaciones de cultivo, recolección, transporte y primer acondicionamiento de la fruta se le someterá, al menos, a una prueba profesional de evaluación y a una entrevista estructurada profesional sobre la dimensión relacionada con el “saber” y “saber estar” de la competencia profesional.
- b) En la fase de evaluación siempre se deben contrastar las evidencias indirectas de competencia presentadas por la persona candidata. Deberá tomarse como referente la UC, el contexto que incluye la situación profesional de evaluación, y las especificaciones de los “saberes” incluidos en las dimensiones de la competencia. Se recomienda utilizar una entrevista profesional estructurada.
- c) Si se evalúa a la persona candidata a través de la observación en el puesto de trabajo, se recomienda tomar como referente los logros expresados en las realizaciones profesionales considerando el contexto expresado en la situación profesional de evaluación.
- d) Si se aplica una prueba práctica, se recomienda establecer un tiempo para su realización, considerando el que emplearía un/a profesional competente, para que el evaluado trabaje en condiciones de estrés profesional.
- e) Por la importancia del “saber estar” recogido en la letra c) del apartado 1.1 de esta Guía, en la fase de evaluación se debe comprobar la competencia



de la persona candidata en esta dimensión particular, en los aspectos considerados.

- f) Esta Unidad de Competencia es de nivel 2. En este nivel tiene importancia el dominio de destrezas manuales, por lo que en función del método de evaluación utilizado, se recomienda que en la comprobación de lo explicitado por la persona candidata se complemente con una prueba práctica que tenga como referente las actividades de la situación profesional de evaluación. Ésta, se planteará sobre un contexto reducido que permita optimizar la observación de competencias, minimizando los medios materiales y el tiempo necesario para su realización, cumpliéndose las normas de seguridad, prevención de riesgos laborales y medioambientales requeridas.
- g) Si se utiliza la entrevista profesional para comprobar lo explicitado por la persona candidata se tendrán en cuenta las siguientes recomendaciones:

Se estructurará la entrevista a partir del análisis previo de toda la documentación presentada por la persona candidata, así como de la información obtenida en la fase de asesoramiento y/o en otras fases de la evaluación.

La entrevista se concretará en una lista de cuestiones claras, que generen respuestas concretas, sobre aspectos que han de ser explorados a lo largo de la misma, teniendo en cuenta el referente de evaluación y el perfil de la persona candidata. Se debe evitar la improvisación.

El evaluador o evaluadora debe formular solamente una pregunta a la vez dando el tiempo suficiente de respuesta, poniendo la máxima atención y neutralidad en el contenido de las mismas, sin enjuiciarlas en ningún momento. Se deben evitar las interrupciones y dejar que la persona candidata se comunique con confianza, respetando su propio ritmo y solventando sus posibles dificultades de expresión.

Para el desarrollo de la entrevista se recomienda disponer de un lugar que respete la privacidad. Se recomienda que la entrevista sea grabada mediante un sistema de audio vídeo previa autorización de la persona implicada, cumpliéndose la ley de protección de datos.