

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	RECOLECCIÓN DE FRUTOS, SEMILLAS, HONGOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS COMERCIALIZABLES	Duración	50
		Específica	
Código	UF0967		
Familia profesional	AGRARIA		
Área Profesional	Forestal		
Certificado de profesionalidad	Actividades auxiliares en aprovechamientos forestales	Nivel	1
Módulo formativo	Recolección de frutos, semillas, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables	Duración	130
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Resinado	Duración	30
	Recolección de hongos silvestres		50

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con las RP1, RP2 y RP4 de la UC1292_1: RECOLECTAR FRUTOS, SEMILLAS, HONGOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS FORESTALES COMERCIALIZABLES.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Recoger desde el suelo frutos y semillas de las especies forestales aprovechables, extrayendo de los frutos las semillas, conforme a los procedimientos establecidos, y explicar los métodos aplicados en su recolección.

CE1.1 Distinguir las especies forestales más comunes en la comarca.

CE1.2 Describir el aspecto que adquieren los frutos al madurar de las especies forestales más comunes e indicar la época de maduración.

CE1.3 Citar los métodos de recolección de frutos y semillas más empleados.

CE1.4 Explicar la forma de transporte a los puntos establecidos.

CE1.5 Citar los métodos de limpieza y extracción de semillas más convenientes a cada tipo de frutos.

CE1.6 Explicar los métodos habituales de almacenamientos de frutos y semillas.

CE1.7 Identificar y describir las herramientas, materiales, máquinas y equipos de sencillo manejo de las utilizadas para realizar trabajos de recolección de frutos forestales y de extracción de semillas, explicando su mantenimiento básico y operar con las mismas.

CE1.8 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.

CE1.9 Ejecutar las labores anteriores adoptando medidas de prevención de riesgos laborales, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.

C2: Recoger piñas maduras desde el suelo, sobre una escalera o desde una plataforma elevadora, y extraer los piñones y describir el proceso de recolección de piñas de pino piñonero.

CE2.1 Reconocer el pino piñonero y las características ambientales principales de los montes en que se desarrolla.

CE2.2 Distinguir el grado de madurez de las piñas.

CE2.3 Explicar el procedimiento de recolección de piñas maduras, indicando la técnica de protección de las no maduras.

CE2.4 Cortar la base de las piñas con el gorguz.

CE2.5 Recoger y acopiar piñas en los puntos indicados.

CE2.6 Explicar los procesos y técnicas de extracción y limpieza y almacenado de piñones.

CE2.7 Identificar las herramientas, materiales, máquinas y equipos utilizados para realizar trabajos auxiliares de recolección y aforo de piñas de pino piñonero, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.

CE2.8 Describir los procedimientos de extracción del piñón.

CE2.9 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.

CE2.10 Ejecutar las labores anteriores aplicando las medidas de prevención de riesgos laborales, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.

C3: Recoger especies aromáticas, condimentarias y medicinales, así como las destinadas a labores artesanales, previa identificación de las mismas, y explicar los métodos aplicados en su recolección.

CE3.1 Identificar especies más frecuentes y/o utilizadas en la comarca para labores artesanales, las especies de brezo, aromáticas, condimentarias y medicinales, así como los materiales ornamentales empleados en floristería más comunes en los montes de la zona.

CE3.2 Enumerar las técnicas de recogida indicando los aspectos críticos que pueden disminuir las futuras cosechas o impactar negativamente sobre el medio ambiente.

CE3.3 Citar los condicionantes técnicos de las operaciones de recogida, particularmente en cuanto a la época de realización.

CE3.4 Explicar la manipulación de los productos para su traslado a los puntos de carga para su transporte.

CE3.5 Exponer las técnicas de almacenamiento de los productos de modo que se mantengan sus cualidades.

CE3.6 Identificar las herramientas, materiales, máquinas y equipos utilizados para realizar trabajos auxiliares de recolección de plantas comercializables, describiendo sus partes y explicando su mantenimiento básico.

CE3.7 Exponer las situaciones de riesgo laboral más comunes durante la ejecución de estos trabajos y las medidas preventivas a adoptar para evitarlas.

CE3.8 Ejecutar las labores anteriores adoptando medidas de prevención de riesgos laborales, el bienestar animal, minimizando los impactos ambientales y respetando la normativa aplicable.

Contenidos

1. Recolección de frutos y semillas forestales.

- Características botánicas y biología de las principales especies forestales.
- Zonas y época de recogida.
- Sistemas de recogida:
 - Manual.
 - Mecánica.
- Extracción, limpieza y almacenamiento de semillas:
 - Métodos de extracción o separación del fruto.
 - Medios y productos de limpieza y métodos utilizados.
 - Embasado y conservación de las semillas.
- Usos y destinos de los frutos y semillas forestales:
 - Industriales.
 - Artesanales.
 - Agrícolas.
- Herramientas, materiales, equipos, maquinaria y medios utilizados y su mantenimiento básico.
- Normativa relacionada con el aprovechamiento de frutos y semillas forestales.
- Normativa de prevención de riesgos laborales.

2. Aprovechamiento de la piña del pino piñonero.

- Biología y ecología básicas del pino piñonero y sus montes.
- La piña: Maduración.
- Técnicas de recolección de piñas:
 - Manual.
 - Mecánica.
- Manipulación de las piñas recogidas.
- Procedimiento de extracción del piñón:
 - Sequeros.
 - Extracción del piñón.
 - Limpieza.
- Herramientas, materiales, equipos, maquinaria de sencillo manejo y medios utilizados.
- Usos y aplicaciones de las piñas y el piñón.
- Normativa de prevención de riesgos laborales y ambiental relacionada con el aprovechamiento de la piña.

3. Aprovechamiento de plantas y otros productos forestales comercializables.

- Biología básica de las plantas forestales comercializables.
- Ecología de de las plantas forestales comercializables.
- Técnicas de recolección y manipulación de plantas aromáticas, condimentarias y medicinales.
- Usos y destinos industriales o artesanales.
- Herramientas, materiales, equipos, maquinaria de sencillo manejo y medios utilizados en los trabajos de aprovechamiento de dichos recursos forestales.
- Normativa relacionada con estos aprovechamientos.
- Normativa de prevención de riesgos laborales y medidas preventivas.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Sin criterios de acceso.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Actividades auxiliares en aprovechamientos forestales.