







MF1810_2 Cultivo Inten



INESEM

SINESS SCHOOL

Curso de Setas Saprofitas

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

MF1810_2 Cultivo Inter

duración total: 120 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito de la agraria es necesario conocer los diferentes tipos de setas y trufas, su cultivo y recolección de setas y trufas dentro del área profesional se pretende aportar los conocimientos necesarios para la recolección de setas y trufas.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo q
conocimientos técnicos en este área.

+ Información Gratis

objetivos

- Obtener micelio de siembra para el cultivo de las distintas especies, siguiendo los protocolos establecidos e instrucciones recibidas, y considerando la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- Preparar el substrato para el cultivo de las distintas especies, siguiendo los protocolos establecidos e instrucciones recibidas, y considerando la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- Sembrar e incubar el micelio en los distintos tipos de producción o comercialización, siguiendo los protocolos establecidos e instrucciones recibidas, y considerando la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- Realizar el seguimiento y control del cultivo de las distintas especies, siguiendo los protocolos establecidos e instrucciones recibidas, y considerando la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.
- Recolectar, seleccionar y acondicionar las distintas especies, siguiendo los protocolos establecidos e instrucciones recibidas, y considerando la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

+ Información Gratis

la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención
- Envasar y etiquetar las distintas especies de setas sap
su transporte hasta su comercialización, atendiendo a c
aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos la

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de
Intensivo de Setas Saprofitas, certificando el haber supe
en ella incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Co
través de la experiencia laboral y de la formación no for
del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a tra
vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas
(Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las com
experiencia laboral).

+ Información Gratis

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en el área de producción por cuenta propia como ajena, dedicadas a la producción y recolección de hongos, dependiendo funcional y jerárquicamente de su cargo personal de nivel inferior.

+ Información Gratis

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte Oficial que acredita el haber superado con éxito todas la el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la du alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que e firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de l recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).

+ Información Gratis



INSTITUTO EUROPEO DE EST

como centro de Formación acreditado para la im
EXPIDE LA SIGUIENTE

NOMBRE DEL A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los

Nombre de la Acc

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formac
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con

Con una calificación de €

Y para que conste expido la pre
Granada, a (día) de (m)

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sellc



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

ESTUDIOS EMPRESARIALES

participación a nivel nacional de formación
TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

Formación Formativa

ción INESEM en la convocatoria de XXXX
número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

presente TITULACIÓN en
mes(es) de (año)



Firma del alumno/a

NOMBRE DEL ALUMNO/A



- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los s
mes a la Seguridad Social.

+ Información Gratis

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través de una metodología de aprendizaje online, el alumno debe seguir un itinerario formativo, así como realizar las actividades y actividades del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final con un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder acceder al título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán seguimiento de todos los progresos del alumno así como estableciendo consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar toda su formación en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF2407 Obtención de Micelio para el
- Manual teórico 'UF2408 Preparación del Substrato, S
- Manual teórico 'UF2409 Seguimiento del Cultivo, Rec

+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Nuestro equipo docente estará a su disposición para de contenido que pueda necesitar relacionado con el cu nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email un documento denominado “Guía del Alumno” entregad Contamos con una extensa plantilla de profesores espe con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y form como solicitar información complementaria, fuentes bibli Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y co respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías tel hablar directamente con su tutor.

- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede c del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizan

+ Información Gratis

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

servicio de Setas Saprofitas



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de ineseam ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis



Después de la finalización del curso, que dependerá de la modalidad formativa con una fecha de inicio y una fecha

de finalización. En los cursos de modalidad online, el campus virtual incluye videos, lecturas y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y pron para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, p artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de opo administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nue de matriculación, envío de documentación y solución de

Además, a través de nuestro gestor documental, el alu sus documentos, controlar las fechas de envío, finalizac lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo

MÓDULO 1. CULTIVO INTENSIVO I

UNIDAD FORMATIVA 1. OBTENCIÓN DE MICEL SAPRÓFITAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CARACTERÍSTICAS Y REPRO

+ Información Gratis

- 1.Morfología de hongos.
- 2.Ecología de hongos.
- 3.Función de hongos.
- 4.Reproducción de hongos.
- 5.Esporas.
 - 1.- Micelio.
- 6.Tipos de hongos:
 - 1.- Saprófitos.
 - 2.- Micorrícicos.
 - 3.- Parásitos.
- 7.Sistemática de hongos.
- 8.Especies de hongos saprofitos a cultivar:
 - 1.- Ciclo biológico
 - 2.- Características macroscópicas de los hongos.
- 9.Especies de hongos saprófitos de interés comercial:
 - 1.- Agaricus.
 - 2.- Pleurotus.
 - 3.- Agrocybe (o Pholiota) aegerita (seta de chopo).
 - 4.- Auricularia auricula-judae (oreja de judas).
 - 5.- Lentinus edodes (Shii-take).

+ Información Gratis

- 6.- Ganoderma lucidum (reishi).
- 7.- Lepista nuda (pie azul).
- 8.- Flamulina (o Collybia) velutipes (pata de terciopelo).
- 9.- Grifola frondosa (maitake).
- 10.- Hericium erinaceus.
- 11.- Morchella angusticeps.
- 12.- Otras especies.

10.Recolección de ascomas y basidiomas silvestres de

UNIDAD DIDÁCTICA 2. OBTENCIÓN DE INÓCULO A F

1.Tipos de inóculo y técnicas de inoculación:

- 1.- Concepto de inóculo.
- 2.- Tipos de inóculo.
- 3.- Técnicas de inoculación.

2.Seguimiento del desarrollo del inóculo.

3.Morfología del micelio.

4.Medios nutritivos utilizados en las operaciones de in

- 1.- Concepto de medio nutritivo.
- 2.- Tipos de medios nutritivos.
- 3.- Preparación de medios nutritivos.

5.Medios de cultivo para la siembra del inóculo:

+ Información Gratis

- 1.- Concepto de medio de cultivo.
- 2.- Tipos de medios de cultivo.
- 3.- Preparación de medios de cultivo.
- 6.Instalaciones, equipos, materiales, maquinaria y her
- 7.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA MICELIO PARA EL CULTIVO INTENSIVO DE SETAS.

- 1.Normativa para la producción de setas saprofitas co
- 2.Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- 3.Normativa de Análisis de Peligros y Puntos de Contr
- 4.Normativa medioambiental.

UNIDAD FORMATIVA 2. PREPARACIÓN DEL SUSTRATO DE SETAS SAPROFITAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PREPARACIÓN DE SUSTRATO

- 1.Materias primas para la preparación del sustrato:
 - 1.- Concepto de materia prima.
 - 2.- Tipos de materia prima orgánica.
 - 3.- Almacenaje de materias primas.
 - 4.- Adecuación de cada especie a una materia prim
- 2.Compostaje.

+ Información Gratis

- 1.- Concepto de compostaje.
- 2.- Tipos de compost.
- 3.- Procesos de compostaje.
3. Aditivos necesarios.
4. Tipos de triturado.
 - 1.- Formas de trituración.
 - 2.- Importancia del tamaño final.
5. Envasado de sustratos.
 - 1.- Tipos de envases.
 - 2.- Colocación en los envases.
 - 3.- Control del proceso de esterilización.
6. Esterilización de sustratos y mantenimiento estéril.
7. Control ambiental en la sala de esterilización.
8. Instalaciones, equipos, materiales, maquinaria y her
9. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. SIEMBRA E INCUBACIÓN DEL

1. Siembra del micelio.
 - 1.- Cantidad de micelio a inocular.
 - 2.- Siembra en tocón de madera.
 - 3.- Siembra en otros tipos de sustratos más blando

+ Información Gratis

2.Incubación del sustrato.

1.- Tiempo de incubación para cada especie.

2.- Condiciones ambientales de la sala de incubación.

3.Mezclado de micelio con el sustrato esterilizado y con

1.- Tipos de mezclado.

2.- Traslado del sustrato inoculado.

4.Acondicionado de los recipientes:

1.- Precintado.

2.- Perforado.

3.- Envasado del sustrato sembrado.

5.Incubación de la siembra.

6.Traslado a la sala de producción o comercialización.

7.Selección y manejo de las instalaciones, equipos, materiales.

8.Mantenimiento de instalaciones, equipos, maquinaria.

9.Control de las instalaciones, equipos, materiales, medidas de

mezcla del micelio con los aditivos el sustrato esterilizado.

10.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA EN EL CULTIVO DE SETAS: SUSTRATO, SIEMBRA E INCUBACIÓN DEL MICELIO.

1.Normativa en materia de cultivo intensivo de setas.

+ Información Gratis

2. Normativa para la producción de setas saprofitas co
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
4. Normativa de Análisis de Peligros y Puntos de Contr
5. Normativa medioambiental.

UNIDAD FORMATIVA 3. SEGUIMIENTO DEL CULTIVO DE SETAS SAPROFITAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGUIMIENTO DEL CULTIVO DE SETAS SAPROFITAS

1. Colocación y distribución de substratos en la sala de cultivo.
2. Control de los parámetros ambientales de cada cultivo.
3. Control del sistema de riego y de su eficiencia.
4. Tipos de sistema de riegos.
 - 1.- Manejo del sistema de riego.
 - 2.- Regulación de los sistemas de riego.
 - 3.- Caudal de agua a utilizar según especies.
 - 4.- Toma de muestras para el control del proceso.
 - 5.- Control de sistemas de depuración o regulación.
5. Identificación de posibles contaminantes en la sala de cultivo.
 - 1.- Toma de muestras del substrato con el micelio.
 - 2.- Descripción de organismos patógenos.
6. Control ambiental de la sala de producción de setas.

+ Información Gratis

- 1.- Toma de datos de parámetros ambientales de la
- 2.- Control del mantenimiento de la esterilización a
- 7.Toma de datos de producción.
- 8.Selección y manejo de las instalaciones, equipos, m
- 9.Mantenimiento de instalaciones, equipos, maquinari
- 10.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN, ENVASADO Y

- 1.Corte, recolección y acopio de setas.
 - 1.- Control de la maduración.
 - 2.- Características organolépticas de las setas en s
 - 3.- Instrumentos y herramientas adecuadas para el
 - 4.- Separación de los restos de setas deterioradas
 subproductos.
- 2.Transporte de las setas recolectadas hasta la sala d
- 3.Almacenamiento de las setas recolectadas y no corr
- posterior envasado y comercialización.
- 4.Control del acondicionamiento para el almacenamie
 - 1.- Selección de los recipientes apropiados para ca
 - 2.- Almacenamiento adecuado para cada tipo de es
- 5.Control de los parámetros ambientales del almacén

+ Información Gratis

- 1.- Toma de datos.
 - 2.- Control de calidad del producto:
 - 3.- Categoría Extra.
 - 4.- Categoría I.
 - 5.- Categoría II.
 - 6.- Limpieza y esterilización de la sala de envasado
- 6.Envases:
- 1.- Selección.
 - 2.- Tipos.
 - 3.- Limpieza.
 - 4.- Esterilización, entre otros.
 - 5.- Etiquetado.
- 7.Categoría extra - etiquetas de fondo rojo.
- 1.- Categoría I - etiquetas con fondo verde.
 - 2.- Categoría II etiquetas con fondo amarillo.
 - 3.- Trazabilidad: nombre, razón social o denominación
 - 4.- Categoría comercial y calibre, en su caso.
 - 5.- Contenido neto.
 - 6.- Empleo de los colores que se establecen para la
- 8.Mantenimiento de las instalaciones, equipos, materia

+ Información Gratis

selección, envasado y etiquetado de setas.

9. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DE CULTIVO, RECOLECCIÓN Y ENVASADO DE LAS SETAS

1. Normativa en materia de cultivo intensivo de setas.

2. Normativa en materia de comercialización de setas.

3. Normativa para la producción de setas saprofitas.

4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

5. Normativa de Análisis de Peligros y Puntos de Control.

6. Normativa medioambiental.

7. Normativa sobre calidad y rentabilidad en materia de

+ Información Gratis