







MF1813_2 Recolecc



INESEM

SINESS SCHOOL

ión de Setas y Trufas

+ Información Gratis

**titulación de formación continua bonificada
empresarial**

MF1813_2 Recolecc

duración total: 150 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 que se recolectan en el territorio. En esta formación se pretende aportar los conocimientos necesarios para la recolección de setas y trufas dentro del área profesional de la agricultura.

+ 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

- Tomar datos del micotopo para su aplicación en la ges instrucciones recibidas y conforme a la normativa aplica riesgos laborales y medioambientales.
- Identificar las setas y trufas más comunes para la aplic siguiendo el protocolo de actuación y las instrucciones r aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos la
- Recolectar, seleccionar y manipular setas y trufas com criterios de sostenibilidad, calidad y rentabilidad econórn a la normativa aplicable vigente, incluida la de prevenci
- Instalar y mantener las infraestructuras de delimitación protección y cuantas otras sean necesarias para la gest micológico, siguiendo instrucciones recibidas y conform de prevención de riesgos laborales y medioambientales

+ Información Gratis

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de de Setas y Trufas, certificando el haber superado las dis incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Compete experiencia laboral y de la formación no formal, vía por l correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través publicando las distintas Comunidades Autónomas, así c Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competenc laboral).

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en el área de produc por cuenta propia como ajena, dedicadas a la producció recolección de hongos, dependiendo funcional y jerárqu 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 dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UDIOS EMPRESARIALES

partición a nivel nacional de formación

TITULACIÓN

ALUMNO/A

estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX

número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

esente TITULACIÓN en

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 'UF2413 Reconocimiento del Microscopio
- Manual teórico 'UF2414 Recolección, Selección y Mantenimiento
- Manual teórico 'UF2415 Instalación y Mantenimiento

+ 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



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización de cada módulo 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

ra la finalización del curso, que dependerá de la
o formativo con una fecha de inicio y una fecha

rsos de modalidad online, el campus virtual
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 alum 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. RECOLECCIÓN DE SE UNIDAD FORMATIVA 1. RECONOCIMIENTO DEL TRUFAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE DATOS DEL MICOTO

+ Información Gratis

1. Búsqueda de información sobre el medio.

2. Definición de micotopo:

1.- Descripción de los diferentes biotopos de la zona y las principales comunidades vegetales y las principales especies vegetales.

2.- Acopio de información sobre hongos y plantas.

3. Variables meteorológicas y edafológicas que influyen.

4. Toma de datos del medio físico:

1.- Propiedad de las parcelas.

2.- Humedad.

3.- Datos climáticos.

5. Toma de datos del medio biótico:

1.- Flora.

2.- Fauna.

6. Descripción de un hongo:

1.- Sombrero.

2.- Pie.

3.- Anillo.

4.- Volva.

5.- Himenio (tipos).

7. Toma de datos de hongos:

+ Información Gratis

- 1.- Frecuencia en la toma de datos.
- 2.- Recolección de Basidiomas.
- 3.- Recolección de ascomas.
- 4.- Especies vegetales cercanas.
- 5.- Suelo asociado.
- 6.- Posición en el paisaje.
- 8.Marcación de lugares de crecimiento de los hongos.
- 9.Organización de un estadillo de campo.
- 10.Archivo de los estadillos de campo.
- 11.Manejo y mantenimiento de equipos, maquinaria y t
- 12.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MUESTREO E IDENTIFICACIÓ

- 1.Información bibliográfica botánica y micológica gene
 - 2.Información cartográfica (mapas, inventarios, entre c
 - 3.Bibliografía para la determinación macroscópica de c
 - 4.Información sobre la toxicidad, características identifi
- básicas a seguir en cuanto a comestibilidad de setas.
- 5.Guías y claves micológicas para la inventariación de
 - 6.Herramientas y materiales para la identificación de s
 - 7.Reactivos para realización de análisis básicos en la

+ Información Gratis

8. Concepto de nombre científico.
9. Sistemática básica de hongos.
10. Inventariado y seguimiento de especies de hongos.
11. Realización de un inventario con los carpóforos recolectados.
12. Utilización de los reactivos químicos adecuados a cada especie.
13. Descripción de especies de setas y trufas comestibles.
 - 1.- Nombre científico.
 - 2.- Medidas.
 - 3.- Características morfológicas macroscópicas.
 - 4.- Vegetación a la que suele asociarse.
 - 5.- Sustrato al que suele asociarse.
 - 6.- Densidad de ejemplares.
14. Especies de setas y trufas amenazadas y de interés.
 - 1.- Localización, seguimiento de la población.
 - 2.- Métodos de identificación en campo de setas y trufas.
 - 3.- Caracteres macroscópicos fundamentales.
 - 4.- Lupa manual.
 - 5.- Guía micológica.
 - 6.- Reactivos químicos básicos.
15. Toma de muestras en el campo.

+ Información Gratis

- 16.Elaboración de Estadillos de campo.
- 17.Toma de muestras de otros componentes del biotop
- 18.Métodos de recolección en el campo de setas y truf
- 19.Canasta.
 - 1.- Navaja grande.
 - 2.- Papel de aluminio o cajitas protectoras para eje
 - 3.- Traslado cuidadoso de los especímenes.
 - 4.- Conservación de las muestras en frigorífico a 1-
- 20.Toma de fotografías in situ con muestras de la vege
- 21.Mantenimiento de equipos y material para la limpiez
- 22.Mantenimiento de los equipos, materiales, maquina
- setas y trufas.
- 23.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA DEL MICOTOPO E IDENTIFICACIÓN DE SETAS Y TRUFAS

- 1.Normativa básica relacionada con la identificación y
 - 2.Manuales de buenas prácticas en la recolección de :
 - 3.Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
 - 4.Normativa aplicable vigente y criterios de calidad y r
- trufas.

+ Información Gratis

5. Normativa sobre buenas prácticas agrarias.

6. Normativa forestal.

7. Normativa medioambiental.

UNIDAD FORMATIVA 2. RECOLECCIÓN, SELEC

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE SETAS Y T

1. Recolección de las distintas especies de setas y truf

2. Acopio y almacenamiento de los materiales y herran
trufas comestibles.

3. Protocolos de toma de muestras, traslado y conserv
vegetales y substratos).

4. Anotación de datos de setas y trufas recolectadas (l

5. Limpieza y selección previa en el campo según crite
largo de su ciclo biológico.

6. Toma de muestras de las especies de hongos destir
vegetales y substratos asociados.

1.- Conservación de las muestras en receptáculos

2.- Rapidez en su traslado.

3.- Anotación de los datos principales durante la re

7. Control de parámetros sanitarios y ambientales de la

8. Valoración cualitativa y cuantitativa de la recogida.

+ Información Gratis

9. Selección, manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización de operaciones de recolección de setas y trufas comestibles.
10. Normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos económicos en materia de recolección, selección y manipulación.
11. Realización de las operaciones cumpliendo la normativa laboral, y cumplimentando los partes de trabajo requeridos.
12. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN Y SELECCIÓN

1. Selección y envasado de las distintas especies de setas y trufas comestibles.
2. Acopio y almacenamiento de los materiales utilizados en la recolección de trufas comestibles.
3. Protocolos de toma de muestras, traslado y conservación de setas y trufas (vegetales y substratos).
4. Anotación de datos de setas y trufas comestibles recolectadas.
5. Conservación de las setas y trufas en lugar frío entre 0°C y 4°C.
6. Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas.
7. Parámetros ambientales y sanitarios necesarios en la conservación.
8. Métodos de limpieza de setas y trufas.
9. Métodos de manipulación siguiendo la normativa de seguridad.
10. Métodos de selección y clasificación según:

+ Información Gratis

- 1.- Especie.
- 2.- Estado de la seta o trufa.
- 3.- Calidad organoléptica.
- 4.- Clasificación siguiendo criterios de calidad y san
11. Control de parámetros sanitarios y ambientales de l
- Manuales de uso de los sistemas de control automatiza
12. Envasado: métodos, materiales y herramientas.
13. Acopio de envases.
14. Esterilización de los envases.
15. Contaminación de setas y trufas: lugares y factores
 - 1.- Por otras especies fúngicas.
 - 2.- Por bacterias.
 - 3.- Por otros patógenos.
16. Etiquetado de los envases.
17. Elaboración de Catálogos comerciales de envasado
18. Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción
19. Selección, manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización de los envases utilizados en las operaciones de recolección, selección y
20. Control sanitario de las instalaciones.
21. Utilización de Manuales de gestión de residuos.

+ Información Gratis

- 22. Selección y mantenimiento de equipos y material pa
- 23. Normativa aplicable vigente, el plan de prevención c
- económica en materia de recolección, selección y manip
- 24. Realización de las operaciones cumpliendo la norm
- laborales, y cumplimentando los partes de trabajo requ
- 25. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATI SELECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE SETAS Y TRUFAS

- 1. Normativa básica relacionada con la recolección de
- 2. Manuales de buenas prácticas en la recolección de :
- 3. Normativa aplicable vigente y criterios de calidad y r
- 4. Normativa relacionada con la manipulación de alime
- 5. Normativa relacionada con el envasado de alimento:
- 6. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- 7. Normativa sobre buenas prácticas agrarias.
- 8. Normativa forestal.
- 9. Normativa medioambiental.

UNIDAD FORMATIVA 3. INSTALACIÓN Y MANTI APORVECHAMIENTO MICOLÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIÓN Y MANTENIMIE

+ Información Gratis

SEÑALIZACIÓN, EXCLUSIÓN, OBSERVACIÓN Y PRO MICOLÓGICO.

1. Materiales utilizados en la instalación y mantenimiento.
2. Instalación de infraestructuras de delimitación, señal
aprovechamiento micológico:

1.- Cartelería.

2.- Vallados cinegéticos.

3. Instalación de señalización legal e informativa del te

4. Mantenimiento y revisión periódica de las infraestruc

5. Selección, manejo y mantenimiento de los equipos,
mantenimiento de las infraestructuras necesarias para la

6. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria
de las infraestructuras de delimitación, señalización, exc
micológico.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LA NORMATI MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS DE DELII APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO.

1. Normativa sobre buenas prácticas agrarias.

2. Normativa forestal.

+ Información Gratis

3. Normativa medioambiental.

4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.

+ Información Gratis