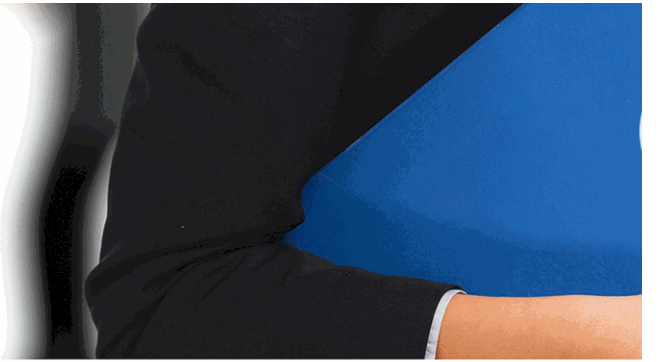


MF1814_3 Gestión del C

Sapr

NESEM

SINESS SCHOOL

Cultivo Intensivo de Setas rofitas

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada empre

MF1814_3 Gestión del C
Sapi

duración total: 130 horas ***horas telefo***

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito agrario, es necesario conocer los diferente
recolección de setas y trufas, dentro del área profesiona
pretende aportar los conocimientos necesarios para la G
Saprofitas.

+ Información Gratis

+ Información Gratis

a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Establecer criterios de organización y supervisión de la
esterilizados en función de la programación previamente
procedimientos a aplicar.
- Establecer criterios de organización y supervisión de lo
incubación de inóculo en función de la programación pre
procedimientos a aplicar.
- Elaborar un programa de siembra de micelio e incubac
recipientes, precisando los aspectos claves de su organ
- Elaborar un programa de seguimiento y control de las
saprofitas, atendiendo a los parámetros establecidos pa
determinando los criterios a aplicar en su supervisión.
- Determinar las actuaciones en materia de organización
recolección y manipulación de las distintas especies de
programación previamente elaborada.
- Establecer los criterios de envasado y etiquetado de di
precisando los aspectos claves de su organización y su

+ Información Gratis

- Elaborar un programa de organización de los recursos intensivo de setas saprobias, en función de los objetivos

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de Cultivo Intensivo de Setas Saprofitas certificando el hab Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditaci adquiridas a través de la experiencia laboral y de la form la obtención del correspondiente Certificado de Profesio convocatorias que vayan publicando las distintas Comu Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de recor profesionales adquiridas por experiencia laboral).

+ Información Gratis

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en el área de produc
por cuenta propia como ajena, dedicadas a la producció
recolección de hongos, siguiendo, en su caso, instruccio
pudiendo tener a 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

INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

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 S

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

La direccion General

MARIA MORENO HIDALGO

Sello

forma de bonificación

+ Información Gratis

'UDIOS EMPRESARIALES

Centro de Formación Superior de POSTGRADO INESEM

partición a nivel nacional de formación
: TITULACIÓN

LUMNO/A

s estudios correspondientes de

ión Formativa

ión INESEM en la convocatoria de XXXX
n número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

SOBRESALIENTE

sente 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 trav
metodología de aprendizaje online, el alumno debe avar
itinerario formativo, así como realizar las actividades y a
del itinerario, el alumno se encontrará con el examen fin
mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para pode

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

El alumno dispone de un espacio donde gestionar to
Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunid
aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF2294 Gestión de la Producción de
- Manual teórico 'UF2295 Gestión de la Poducción e In
- Manual teórico 'UF2296 Gestión del Cultivo, Recolec

+ Información Gratis

+ Información Gratis

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

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:

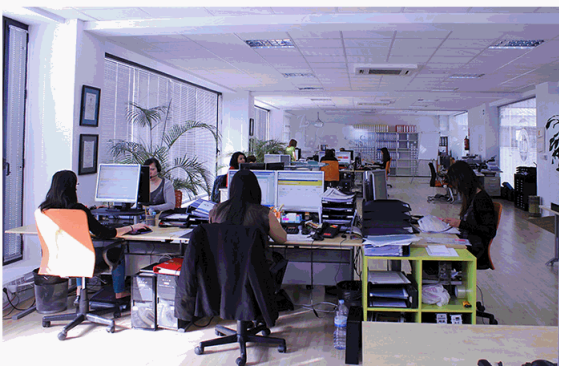
- **Por e-mail**: El alumno podrá enviar sus dudas y co
respuesta en un plazo máximo de 48 horas.

- **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

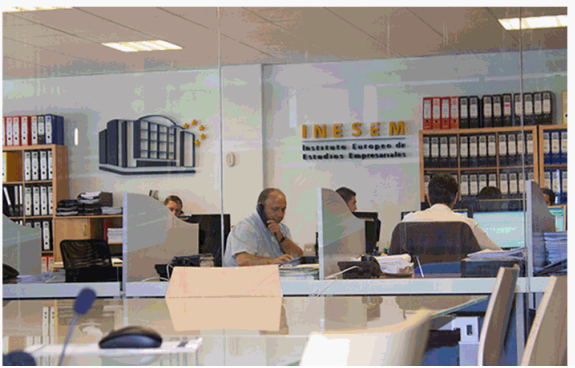
+ Información Gratis



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu información y

INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES
INESEM


INESEM
Instituto Europeo de Estudios Empresariales

plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo par
misma duración del curso. Existe por tanto un calendari
de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cu
de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad

+ Información Gratis

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

ırsos 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 op
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. GESTIÓN DEL CULTIV

UNIDAD FORMATIVA 1. GESTIÓN DE LA PRODU

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SUSTRATOS PARA EL CULTIV

1.Materias primas a utilizar.

+ Información Gratis

2.Madera (especies de árboles indicadas para la proc
    1.- Paja y restos de explotaciones cerealeras.
    2.- Excrementos de ganado / restos de explotacion
    3.- Matorrales y restos forestales.
    4.- Aditivos necesarios.
3.Elementos minerales.
    1.- Abonos.
    2.- Cereales.
    3.- Correctores de pH.
    4.- Productos fitosanitarios.
    5.- Fungicidas.
    6.- Otros.
4.Técnicas de programación para la planificación de la
5.Evaluación y cuantificación de recursos humanos y r
6.Cálculo de previsiones.
7.Organización de la preparación de substratos de cul
8.Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas.
9.Calendario de preparación de sustratos.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TRATAMIENTO Y PREPARACI SETAS.

+ Información Gratis

1.Tipos de triturado de madera y sustratos vegetales.
2.Peletizado y pasteurizado.
3.Esterilización de substratos:
    1.- Manejo de autoclaves.
    2.- Sistemas de esterilización tradicionales según s
4.Mantenimiento estéril de substratos.
5.Compostaje.
6.Técnicas de maduración de sustratos.
7.Envasado de sustratos:
    1.- Sacos de autoclave.
    2.- Envases para el cultivo casero.
    3.- Grandes sacos y otros envases.
8.Equipos de Protección Individual (EPI's).
9.Técnicas de programación para la planificación de la
10.Evaluación y cuantificación de recursos humanos y
11.Cálculo de previsiones.
12.Organización del tratamiento de substratos de cultiv
13.Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATI
SUSTRATOS.**

+ Información Gratis

1.Legislación laboral.
2.Educación para la salud.
3.Situaciones de riesgo más comunes durante las ope
1.- Legislación específica.
2.- Normativa para la producción de sustratos con l
4.Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
5.Normativa medioambiental.

UNIDAD FORMATIVA 2. GESTIÓN DE LA PROD
SAPRÓFITOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. ORGANIZACIÓN Y SUPERVISI
INTENSIVO DE SETAS SAPROFITAS.

1.Ciclo biológico, tipos y características macroscópica
1.- Champiñon de Paris y otros champiñones (Agar
2.- Shii-take (Lentinula edodes).
3.- Seta de chopo (Agrocybe aegerita).
4.- Pleurotus ostreatus.
5.- Pleurotus citrinopileatus.
6.- Pleurotus eryngii.
7.- Otras especies.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. AISLAMIENTO DE PROPÁGUL

+ Información Gratis

1.Técnica de aislamiento miceliar.
2.Manejo de cámara de flujo laminar.
    1.- Extracción de hifas del carpóforo.
    2.- Repicado de cepas.
3.Técnicas de aislamiento esporal.
4.Obtención de esporas según el tipo de carpóforo.
    1.- Mantenimiento y conservación de esporas.
    2.- Técnicas de recolección de ascomas y basidion
    3.- Selección de carpóforos adecuados.
5.Técnicas químicas y físicas (test) de toxicidad en es
6.Medios nutritivos utilizados en las operaciones de in
    1.- MNN.
    2.- PDA.
    3.- Agar-agar.
    4.- Agar-malta.
7.Medios de cultivo para la siembra del inóculo.
8.Instalaciones, equipos, materiales, maquinaria y her
9.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INOCULACIÓN DE MICELIO.

1.Tipos de inóculo y técnicas de inoculación.

+ Información Gratis

2.Obtención y seguimiento de un banco de inóculo.
3.Precintado y perforado de los recipientes sembrados
4.Proceso de incubación de la siembra y de envasado
5.Toma de muestras de substrato sembrado.
6.Control ambiental en la sala de esterilización y de la
7.Instalaciones, equipos, materiales, maquinaria y her
8.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 4. INCUBACIÓN DE SUSTRATOS

1.Colocación y distribución de los substratos en la sala
2.Control de los parámetros ambientales de cada culti
3.Toma de muestras durante la incubación.
4.Organización de la siembra e incubación del micelio
5.Organización del seguimiento y control de la inocula saprofitas.
6.Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas u
7.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE NORMATIVA INCUBACIÓN DE SUSTRATOS.

1.Legislación laboral.
2.Educación para la salud.

+ Información Gratis

3.Situaciones de riesgo más comunes durante las ope
1.- Legislación específica.
2.- Normativa para la producción de sustratos con l
4.Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
5.Normativa medioambiental.

UNIDAD FORMATIVA 3. GESTIÓN DEL CULTIVO SAPRÓFITAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GESTIÓN DE LA RECOLECCIÓ

1.Corte, recolección y acopio de setas saprofitas.
2.Selección cualitativa de las setas saprofitas.
3.Almacenamiento y conservación de setas recolectad
4.Control de calidad del producto.
5.Recursos humanos y materiales.
6.Cálculo de previsiones.
7.Organización de las operaciones de recolección de s
8.Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas u
9.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DE LA SELECCIÓN,

1.Selección de setas saprofitas según destino comerc
2.Control de calidad del producto.

+ Información Gratis

3.Limpieza y esterilización de la sala de envasado.
4.Envases.
5.Selección.
    1.- Tipo.
    2.- Limpieza.
    3.- Esterilización.
6.Etiquetado.
7.Tipos.
    1.- Trazabilidad.
8.Técnicas de programación de los trabajos de recolec
9.Organización de las operaciones de selección, enva
10.Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas u
11.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DEL PERSONAL EN SAPROFITAS.

1.Nociones sobre sociología del mundo laboral.
2.Necesidades de personal.
3.Asignación de trabajos.
4.Organización del trabajo.
5.Asesoramiento al personal.

+ Información Gratis

6.Supervisión y control del trabajo.
7.Estimación y control de rendimientos.
8.Dinámica de grupos.
9.Resolución de conflictos.
10.La motivación en el trabajo.
11.Sistemas de promoción y ascenso.
1.- La producción por incentivos.
2.- Técnicas de fidelización a la empresa.
12.Jerarquía y responsabilidad.
13.Organización de actuaciones en caso de emergenc
14.Análisis de partes de trabajo y elaboración de inforn

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATI
DE SETAS SAPROFITAS.

1.Legislación laboral.
2.Educación para la salud.
3.Situaciones de riesgo más comunes durante las ope
1.- Legislación específica.
2.- Normativa en materia de cultivo intensivo de set
4.Normativa sobre calidad de setas.
5.Normativa en materia de comercialización de setas

+ Información Gratis

6.Normativa para la producción de setas saprofitas co
7.Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
8.Normativa medioambiental.
9.Normativa de Análisis de Peligros y Puntos de Contr

+ Información Gratis