







***UF1689 Organización
Recolección de Fruto.***



INESEM

SINISS SCHOOL

***on y Supervisión de la
s, Hongos Comestibles***

Comercializados, Pla

+ Información Gratis

Fore

titulación de formación continua bonificada
empre

UF1689 Organización Recolección de Fruto Comercializados, Pla Fore

duración total: 50 horas

horas telefo

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

+ Información Gratis

descripción

En el ámbito agrario, es necesario conocer los diferentes aprovechamientos forestales, dentro del área profesional pretende aportar los conocimientos necesarios para los madereros.

+ Información Gratis



+ Información Gratis

Recolección de Frutos, Hongos Comestibles y Otros Productos Forestales



a quién va dirigido

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

+ Información Gratis

objetivos

- Elaborar un programa de trabajos de aprovechamiento actuaciones a llevar a cabo según el plan técnico y aten desarrollo de los mismos.
- Establecer criterios de organización y control en las ac comestibles silvestres, plantas y otros productos foresta aprovechamiento sostenible de los mismos.
- Elaborar un programa de organización de los recursos aprovechamientos forestales no madereros, en función (

+ Información Gratis

para qué te prepara

Para qué te prepara: La presente formación se ajusta al título de Formación Profesional de Grado Medio de UF1689 Organización y Supervisión de la Recolección y Comercialización de Productos Forestales, Unidades de Competencia en ella incluidas, y va dirigida a personas que posean conocimientos y habilidades profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad en las convocatorias que vayan publicando las distintas Unidades de Competencia de este título propio del propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 1224/2009 de Reconocimiento de las Cualificaciones Profesionales adquiridas por experiencia laboral).

+ Información Gratis

salidas laborales

Desarrolla su actividad profesional en grandes, medianas y pequeñas empresas, tanto privadas como públicas, tanto por cuenta ajena como por cuenta propia, en sectores forestales, de acuerdo a la planificación establecida, siendo responsable de la producción, y pudiendo tener a su cargo

+ 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

UF1689 Organización y Supervisión de la Producción Industrial Comercializados, Plantas y



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

Sell



forma de bonificación

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Recolección de Frutos, Hongos Comestibles y Otros Productos Forestales

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 aprobar.

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 actividad en la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad de Aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

+ Información Gratis

materiales didácticos

- Manual teórico 'UF1689 Organización y Supervisión (

+ Información Gratis

UF1689 Organización y Supervisión de la F Comercializados, Plantas y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Recolección de Frutos, Hongos Comestibles y Otros Productos Forestales



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

profesorado y servicio de tutorías

+ Información Gratis

Nuestro equipo docente estará a su disposición para cualquier duda o contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Puede contactar con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o WhatsApp. Hemos creado un documento denominado “Guía del Alumno” entregado en formato PDF. Contamos con una extensa plantilla de profesores especialistas en el curso con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formadores para poder como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas, etc. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

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

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

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

+ Información Gratis

UF1689 Organización y Supervisión de la F Comercializados, Plantas y

+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

UF1689 Organización y Supervisión de la P Comercializados, Plantas y



+ Información Gratis

www.formacioncontinua.eu

información y

Recolección de Frutos, Hongos Comestibles y Otros Productos Forestales



y matrículas: 958 050 240

fax: 958 050 245

plazo de finalización

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

campus virtual online

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

+ Información Gratis

Recolección de Frutos, Hongos Comestibles y Otros Productos Forestales

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 una comunidad que disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y programas para aprender idiomas...

revista digital

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

secretaría

+ Información Gratis

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestro gestor de matriculación, envío de documentación y solución de dudas.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede consultar sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, así como el seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM.

programa formativo

UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE COMERCIALIZADOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROYECTOS Y PLANES TÉCNICOS DE LA PRODUCCIÓN DE COMERCIALIZADOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS

1. Interpretación del proyecto y planes técnicos:

+ Información Gratis

- 1.- Memoria .
 - 2.- Pliegos de condiciones técnicas.
 - 3.- Unidades de obra y presupuestos
 - 4.- Planos: tipos, características, interpretación.
 - 5.- Anexos a la memoria.
2. Estudio de necesidades de infraestructura.
 3. Necesidades de recursos materiales y humanos.
 4. Cálculo de presupuesto para la ejecución del aprovechamiento.
 5. Plan de prevención de riesgos y de seguridad.
 6. Principales impactos ambientales negativos de los aprovechamientos.
 7. Calendario de actuaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN DE FRUTOS, Y OTROS PRODUCTOS FORESTALES

1. Biología y ecología del pino piñonero, del castaño y de su aprovechamiento.
2. Biología y principales aplicaciones de las plantas aromáticas y medicinales de la zona biogeográfica.
3. Fenología y época de recolección de las principales especies forestales.
4. Zonas de recogida y elección de árboles padre.
5. Anatomía de los principales hongos de la zona biogeográfica.

+ Información Gratis

6. Aprovechamiento de frutos, hongos, plantas y otros

- 1.- Objetivo del aprovechamiento.
- 2.- Época.
- 3.- Técnicas y procedimientos empleados.

7. Fases del aprovechamiento:

- 1.- Recogida.
- 2.- Extracción.
- 3.- Limpieza.
- 4.- Almacenamiento.
- 5.- Transporte.

8. Herramientas y equipos para la recolección:

- 1.- Identificación y relación con el trabajo a realizar
- 2.- Descripción.
- 3.- Mantenimiento.
- 4.- Manejo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DEL PERSONAL EN HONGOS COMESTIBLES COMERCIALIZADOS, PLAN

1. Necesidades de personal.
2. Asignación de trabajos.
3. Organización del trabajo.

+ Información Gratis

- 4.Asesoramiento al personal.
- 5.Supervisión y control del trabajo.
- 6.Estimación y control de rendimientos.
- 7.Análisis de partes de trabajo y elaboración de inform

+ Información Gratis