



**INESEM**

**BUSINESS SCHOOL**

***UF2303 Organización de la Recolección, Selección  
y Manipulación de Setas y Trufas***

**+ Información Gratis**

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

## ***UF2303 Organización de la Recolección, Selección y Manipulación de Setas y Trufas***

**duración total:** 70 horas

**horas teleformación:** 47 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

### ***descripción***

En el ámbito agrícola, es importante conocer los diferentes campos relativos a la gestión de la producción y recolección de setas y trufas, dentro del área profesional agraria. De este modo, con el presente curso se pretende aportar el conocimiento necesario para el inventario de micotopos, setas y trufas.



## *a quién va dirigido*

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

## *objetivos*

- Establecer criterios de organización y supervisión en la recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, de acuerdo a la programación previamente elaborada y de las técnicas y procedimientos a aplicar.
- Elaborar un programa de organización de los recursos humanos en las operaciones de recolección de setas y trufas, en función de los objetivos y actividades establecidos.

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la unidad UF2303 Organización de la Recolección, Selección y Manipulación de Setas y Trufas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que se va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, Así como el propio Ministerio de Trabajo (RD 627/2013, de 2 de agosto).

## *salidas laborales*

Encargado de cultivo de setas y trufas, encargado de producción de planta micorrizada, encargado de recolección de setas y trufas y encargado de aprovechamientos micológicos.

## titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



### INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación  
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

#### NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

#### Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX  
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en  
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello

NOMBRE DEL ALUMNO/A



## forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

## metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

## materiales didácticos

- Manual teórico 'UF2303 Organización de la Recolección, Selección y Manipulación de Setas y Trufas'



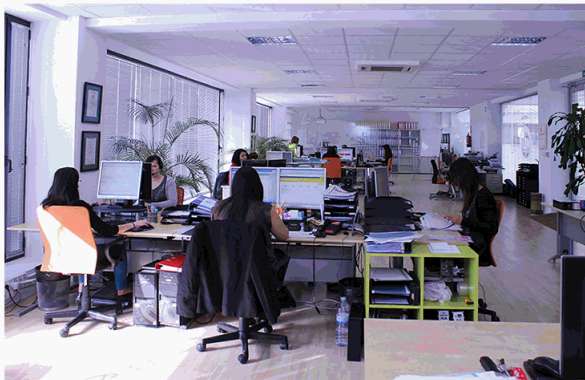


## profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio. Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como disponer de toda su documentación



## *plazo de finalización*

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

## *campus virtual online*

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de ineseem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

## *comunidad*

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

## *revista digital*

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

## *secretaría*

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

**programa formativo****UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN DE LA RECOLECCIÓN, SELECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE SETAS Y TRUFAS****UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN, SELECCIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LAS SETAS Y TRUFAS COMESTIBLES.**

1. Contaminación de setas y trufas.
2. Lugares.
  - 1.- Factores relacionados.
  - 2.- Recolección sostenible.
3. Métodos.
  - 1.- Materiales.
  - 2.- Herramientas.
  - 3.- Criterios de calidad y selección en campo.
4. Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción.
5. Transporte y conservación de setas y trufas.
6. Métodos de limpieza, selección, manipulación y clasificación.
7. Envasado:
  - 1.- Métodos.
  - 2.- Materiales.
  - 3.- Herramientas.
8. Control sanitario de las instalaciones.
9. Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas.
10. Técnicas de programación.
11. Evaluación y cuantificación de recursos humanos y materiales.
12. Organización de los trabajos de recolección de setas y trufas comestibles.
13. Organización de los trabajos de selección, limpieza en campo y acondicionamiento para el transporte de setas y trufas comestibles.
14. Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizados.
15. Equipos de protección individual (EPI's).

**UNIDAD DIDÁCTICA 2. GESTIÓN DEL PERSONAL EN LAS OPERACIONES DE RECOLECCIÓN.**

1. Nociones sobre sociología del mundo laboral.
2. Necesidades de personal.
3. Asignación de trabajos. Organización del trabajo.
4. Asesoramiento al personal.
5. Supervisión y control del trabajo.
6. Estimación y control de rendimientos.
7. Dinámica de grupos.
8. Resolución de conflictos.
  - 1.- La motivación en el trabajo.
  - 2.- Sistemas de promoción y ascenso.
9. La producción por incentivos.
10. Técnicas de fidelización a la empresa.
11. Jerarquía y responsabilidad.
12. Organización de actuaciones en caso de emergencia y evacuación.
13. Análisis de partes de trabajo y elaboración de informes.

**UNIDAD DIDÁCTICA 3. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA RECOLECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE SETAS Y TRUFAS.**

1. Legislación laboral.
2. Educación para la salud.
3. Situaciones de riesgo más comunes durante las operaciones de recolección y manipulación de setas y trufas.



- 4.Legislación específica.
- 5.Manuales de buenas prácticas en la recolección y la manipulación - MBPM.
- 6.Normativa sobre buenas prácticas agrarias.
- 7.Normativa forestal.
- 8.Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- 9.Normativa medioambiental.
- 10.Normativa aplicable vigente y criterios de calidad y rentabilidad en materia de identificación y recolección de seta trufas.
- 11.Normativa sanitaria, plan APPCC. Obtención y mantenimiento del NRS.
- 12.Normativa sobre vehículos homologados para el transporte de productos perecederos.