



**INESEM**

**BUSINESS SCHOOL**

***UF2412 Inoculación, Seguimiento de la  
Micorrización y Acondicionamiento y Etiquetado de  
Plantas Micorrizadas***

**+ Información Gratis**

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

# **UF2412 Inoculación, Seguimiento de la Micorrización y Acondicionamiento y Etiquetado de Plantas Micorrizadas**

**duración total:** 40 horas

**horas teleformación:** 30 horas

**precio:** 0 € \*

**modalidad:** Online

\* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

## **descripción**

En el ámbito de la agraria es necesario conocer los diferentes campos de la producción y recolección de setas y trufas dentro del área profesional de la agricultura. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la inoculación, seguimiento de la micorrización y acondicionamiento y etiquetado de plantas micorrizadas.



## *a quién va dirigido*

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

## *objetivos*

- Realizar operaciones de inoculación, seguimiento de la micorrización y mantenimiento de la planta micorrizada, aplicando técnicas establecidas en función de la especie y atendiendo a criterios de calidad.
- Realizar actividades de acondicionamiento, etiquetado y embalado de plantas micorrizadas, utilizando los materiales y las técnicas apropiadas en función de la especie, y atendiendo a criterios de calidad prefijados.

## *para qué te prepara*

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF2412 Inoculación, seguimiento de la micorrización y acondicionamiento y etiquetado de plantas micorrizadas, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella incluidas, 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 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 (Real Decreto 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

## *salidas laborales*

Desarrolla su actividad profesional en el área de producción de empresas, públicas y privadas, tanto por cuenta propia como ajena, dedicadas a la producción de setas y trufas, plantas micorrizadas y recolección de hongos, dependiendo funcional y jerárquicamente de un superior y pudiendo tener a su cargo personal de nivel inferior.

## 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 'UF2412 Inoculación, Seguimiento de la Micorrización y Acondicionamiento y Etiquetado d



## 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. INOCULACIÓN, SEGUIMIENTO DE LA MICORRIZACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO Y ETIQUETADO DE PLANTAS MICORRIZADAS**

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. INOCULACIÓN Y SEGUIMIENTO DE LA MICORRIZACIÓN.**

1. Materiales de inoculación.
2. Acopio y almacenamiento del material que se va a inocular:
  - 1.- Tipos de almacenamiento según la especie.
  - 2.- Condiciones ambientales de almacenaje.
3. Inoculación del micelio micorrízico.
4. Tipos de inoculación.
5. Seguimiento de la micorrización:
  - 1.- Toma de muestras de la planta micorrizada .
6. Conservación de las plantas micorrizadas:
  - 1.- Parámetros ambientales.
7. Manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización de instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas.
8. Equipos de Protección Individual (EPI's).

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANTENIMIENTO DE LA PLANTA MICORRIZADA.**

1. Acopio y almacenamiento del material necesario para el mantenimiento de la planta micorrizada.
  - 1.- Tipos de almacenamiento.
  - 2.- Condiciones ambientales de almacenaje.
2. Realización del seguimiento de la planta micorrizada.
  - 1.- Toma de datos del tamaño y grosor de la planta.
3. Control de los parámetros ambientales de la sala de producción.
  - 1.- Toma de datos de los parámetros ambientales.
4. Mantenimiento de las plantas micorrizadas:
  - 1.- Poda.
  - 2.- Desbroce.
  - 3.- Riego.
  - 4.- Fresado.
  - 5.- Fertilización.
5. Trasplante de plantas micorrizadas a parcelas de cultivo:
  - 1.- Fertilización de las parcelas.
6. Extracción de la planta micorrizada:
  - 1.- Métodos de extracción.
  - 2.- Control del vigor de la planta.
7. Empaquetado de las plantas micorrizadas:
  - 1.- Control de parámetros ambientales.
  - 2.- Toma de datos de los parámetros ambientales.
  - 3.- Métodos de almacenamiento temporal de la planta micorrizada.
8. Control de la salud de la planta micorrizada en el almacén.
  - 1.- Toma de muestras de la micorriza.
  - 2.- Parámetros externos observables de la micorriza en la planta.
9. Manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización de instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas.
10. Equipos de Protección Individual (EPI's).

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. ACONDICIONAMIENTO, ETIQUETADO Y EMBALADO DE LAS PLANTAS MICORRIZADAS**

1. Materiales para el acondicionamiento, etiquetado y embalado de plantas micorrizadas.
  - 1.- Tipos de envases.
  - 2.- Tipos de etiquetas.
  - 3.- Parámetros medioambientales de la sala de acondicionamiento y embalaje.
2. Formalización de pedidos.



3. Acondicionamiento de plantas micorrizadas.
4. Etiquetado de plantas micorrizadas.
  - 1.- Tipos de etiquetas.
  - 2.- Tipos de pegamento para la etiqueta.
  - 3.- Información a figurar.
5. Embalaje de pedidos de plantas micorrizadas.
  - 1.- Embalaje que resista la manipulación en diferentes orientaciones.
  - 2.- Aislamiento de las plantas micorrizadas del medio exterior.
  - 3.- Mantenimiento de temperatura constante.
  - 4.- Elementos de transporte.
6. Envío de las plantas micorrizadas.
  - 1.- Control de parámetros ambientales.
7. Manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización de instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas de embalaje etiquetado y transporte.
8. Equipos de Protección Individual (EPI's).

#### **UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL ACONDICIONAMIENTO, ENVASADO Y ETIQUETADO DE PLANTAS MICORRIZADAS.**

1. Normativa en materia de cultivo de embalaje y transporte de plantas micorrizadas.
2. Normativa en materia de comercialización de plantas micorrizadas.
3. Normativa para el etiquetado, almacenamiento y transporte de plantas micorrizadas con la categoría eco o bio.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
5. Normativa de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).
6. Normativa medioambiental.