



INESEM

BUSINESS SCHOOL

UF2414 Recolección, Selección y Manipulación de Setas y Trufas

+ Información Gratis

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

UF2414 Recolección, Selección y Manipulación de Setas y Trufas

duración total: 60 horas

horas teleformación: 40 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 recolección, selección y manipulación de 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

- Describir los distintos materiales necesarios en las operaciones de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, así como las normas generales para su acopio y almacenamiento.
- Explicar protocolos de toma de muestras, traslado y conservación del material recolectado (setas y trufas, especies vegetales y substratos).
- Enumerar los datos a anotar de setas y trufas recolectadas (kilogramos, calidades, entre otros).
- Citar la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y los criterios de calidad y rentabilidad económica en materia de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la Unidad Formativa UF2414 Recolección, selección y manipulación de setas y trufas, 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 'UF2414 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. RECOLECCIÓN, SELECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE SETAS Y TRUFAS****UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE SETAS Y TRUFAS.**

- 1.Recolección de las distintas especies de setas y trufas.
- 2.Acopio y almacenamiento de los materiales y herramientas utilizados en las operaciones de recolección de setas trufas comestibles.
- 3.Protocolos de toma de muestras, traslado y conservación del material recolectado (setas y trufas, especies vegetales y substratos).
- 4.Anotación de datos de setas y trufas recolectadas (localización, kilogramos, calidades, entre otros).
- 5.Limpieza y selección previa en el campo según criterios de calidad y estado de desarrollo de setas y trufas a lo largo de su ciclo biológico.
- 6.Toma de muestras de las especies de hongos destinadas a estudio o identificación en laboratorio, así como de los vegetales y substratos asociados.
 - 1.- Conservación de las muestras en recipientes apropiados (cajitas duras, papel de aluminio, entre otras).
 - 2.- Rapidez en su traslado.
 - 3.- Anotación de los datos principales durante la recolecta.
- 7.Control de parámetros sanitarios y ambientales de las herramientas de recolección. Manuales de buenas prácticas
- 8.Valoración cualitativa y cuantitativa de la recogida.
- 9.Selección, manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización de equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de recolección de setas y trufas comestibles, desinfección y eliminación de residuos.
- 10.Normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y los criterios de calidad y rentabilidad económica en materia de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
- 11.Realización de las operaciones cumpliendo la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, y cumplimentando los partes de trabajo requeridos.
- 12.Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN Y SELECCIÓN DE SETAS Y TRUFAS.

- 1.Selección y envasado de las distintas especies de setas y trufas.
- 2.Acopio y almacenamiento de los materiales utilizados en las operaciones de selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
- 3.Protocolos de toma de muestras, traslado y conservación del material recolectado (setas y trufas, especies vegetales y substratos).
- 4.Anotación de datos de setas y trufas comestibles recolectadas en los lugares de acopio y almacén.
- 5.Conservación de las setas y trufas en lugar frío entre 1-4 °C.
- 6.Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas.
- 7.Parámetros ambientales y sanitarios necesarios en la sala de limpieza, clasificación y envasado de setas y trufas.
- 8.Métodos de limpieza de setas y trufas.
- 9.Métodos de manipulación siguiendo la normativa del carnet de manipuladores de alimentos.
- 10.Métodos de selección y clasificación según:
 - 1.- Especie.
 - 2.- Estado de la seta o trufa.
 - 3.- Calidad organoléptica.
 - 4.- Clasificación siguiendo criterios de calidad y sanitarios.
- 11.Control de parámetros sanitarios y ambientales de la sala de limpieza, clasificación y envasado de setas y trufas. Manuales de uso de los sistemas de control automatizados.
- 12.Envasado: métodos, materiales y herramientas.
- 13.Acopio de envases.
- 14.Esterilización de los envases.
- 15.Contaminación de setas y trufas: lugares y factores más frecuentes:
 - 1.- Por otras especies fúngicas.
 - 2.- Por bacterias.

- 3.- Por otros patógenos.
16. Etiquetado de los envases.
17. Elaboración de Catálogos comerciales de envasado y desinfección.
18. Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción.
19. Selección, manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización de instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
20. Control sanitario de las instalaciones.
21. Utilización de Manuales de gestión de residuos.
22. Selección y mantenimiento de equipos y material para la limpieza, desinfección y eliminación de residuos.
23. Normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y los criterios de calidad y rentabilidad económica en materia de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
24. Realización de las operaciones cumpliendo la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, y cumplimentando los partes de trabajo requeridos.
25. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA RECOLECCIÓN, SELECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE SETAS Y TRUFAS.

1. Normativa básica relacionada con la recolección de setas y trufas.
2. Manuales de buenas prácticas en la recolección de setas y trufas.
3. Normativa aplicable vigente y criterios de calidad y rentabilidad en materia de recolección de setas y trufas.
4. Normativa relacionada con la manipulación de alimentos.
5. Normativa relacionada con el envasado de alimentos.
6. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
7. Normativa sobre buenas prácticas agrarias.
8. Normativa forestal.
9. Normativa medioambiental.