ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
UF1689 Organización y Supervisión de la Recolección de Frutos, Hongos Comestibles Comercializados, Plantas y Otros Productos Forestales

---

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

En el ámbito agrario, es necesario conocer los diferentes campos de la gestión de aprovechamientos forestales, dentro del área profesional de forestal. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para gestionar los aprovechamientos forestales no madereros.

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LA RECOLECCIÓN DE FRUTOS, HONGOS COMESTIBLES COMERCIALIZADOS, PLATAS Y OTROS PRODUCTOS FORESTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROYECTOS Y PLANES TÉCNICOS DE LA RECOLECCIÓN DE FRUTOS, HONGOS COMESTIBLES

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

COMERCIALIZADOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS FORESTALES

1. Interpretacion del proyecto y planes tecnicos
2. - Memoria .
3. - Pliegos de condiciones tecnicas
4. - Unidades de obra y presupuestos
5. - Planos: tipos, caracteristicas, interpretacion
6. - Anexos a la memoria
7. Estudio de necesidades de infraestructura
8. Necesidades de recursos materiales y humanos
9. Cálculo de presupuesto para la ejecución del aprovechamiento
10. Plan de prevención de riesgos y de seguridad
11. Principales impactos ambientales negativos de los aprovechamientos forestales
12. Calendario de actuaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN DE FRUTOS, HONGOS COMESTIBLES COMERCIALIZADOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS FORESTALES

1. Biología y ecología del pino piñonero, del castaño y de otras plantas forestales cuyos frutos o semillas son objeto de aprovechamiento
2. Biología y principales aplicaciones de las plantas aromáticas, medicinales y de uso ornamental de la zona biogeográfica
3. Fenología y época de recolección de las principales especies forestales comercializadas
4. Zonas de recogida y elección de árboles padre
5. Anatomía de los principales hongos de la zona biogeográfica
6. Aprovechamiento de frutos, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables:
7. - Objetivo del aprovechamiento
8. - Epoca
9. - Tecnicas y procedimientos empleados
10. Fases del aprovechamiento:
11. - Recogida

12. - Extraccion
13. - Limpieza
14. - Almacenamiento
15. - Transporte
16. Herramientas y equipos para la recolección
17. - Identificacion y relacion con el trabajo a realizar
18. - Descripcion
19. - Mantenimiento
20. - Manejo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DEL PERSONAL EN LOS TRABAJOS DE LA RECOLECCIÓN DE FRUTOS, HONGOS COMESTIBLES COMERCIALIZADOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS FORESTALES

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

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS