

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

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

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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.

CONTENIDOS

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
3. - Factores relacionados
4. - Recolección sostenible

5. Métodos
6. - Materiales
7. - Herramientas
8. - Criterios de calidad y selección en campo
9. Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción
10. Transporte y conservación de setas y trufas
11. Métodos de limpieza, selección, manipulación y clasificación
12. Envasado:
13. - Métodos
14. - Materiales
15. - Herramientas
16. Control sanitario de las instalaciones
17. Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas
18. Técnicas de programación
19. Evaluación y cuantificación de recursos humanos y materiales
20. Organización de los trabajos de recolección de setas y trufas comestibles
21. Organización de los trabajos de selección, limpieza en campo y acondicionamiento para el transporte de setas y trufas comestibles
22. Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizados
23. 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
9. - La motivación en el trabajo
10. - Sistemas de promoción y ascenso

11. La producción por incentivos
12. Técnicas de fidelización a la empresa
13. Jerarquía y responsabilidad
14. Organización de actuaciones en caso de emergencia y evacuación
15. 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 setas y trufas
11. Normativa sanitaria, plan APPCC. Obtención y mantenimiento del NRS
12. Normativa sobre vehículos homologados para el transporte de productos perecederos



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