

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

UF2409 Seguimiento del Cultivo, Recolección y Envasado de las Setas Saprofitas

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

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

OBJETIVOS

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 el seguimiento del cultivo, recolección y envasado de las setas saprofitas

CONTENIDOS

UNIDAD FORMATIVA 1. SEGUIMIENTO DEL CULTIVO, RECOLECCIÓN Y ENVASADO DE LAS SETAS SAPROFITAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SEGUIMIENTO DEL CULTIVO DE PRODUCCIÓN DE SETAS SAPRÓFITAS

1. Colocación y distribución de substratos en la sala de producción
2. Control de los parámetros ambientales de cada cultivo
3. Control del sistema de riego y de su eficiencia
4. Tipos de sistema de riegos

5. - Manejo del sistema de riego
6. - Regulación de los sistemas de riego
7. - Caudal de agua a utilizar según especies
8. - Toma de muestras para el control del proceso
9. - Control de sistemas de depuración o regulación de aguas residuales
10. Identificación de posibles contaminantes en la sala de producción
11. - Toma de muestras del substrato con el micelio, para analizar los posibles agentes patógenos
12. - Descripción de organismos patógenos
13. Control ambiental de la sala de producción de setas saprófitas
14. - Toma de datos de parámetros ambientales de la sala de producción
15. - Control del mantenimiento de la esterilización a lo largo de todo el proceso
16. Toma de datos de producción
17. Selección y manejo de las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas
18. Mantenimiento de instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas en la sala de siembra y de incubación
19. Equipos de Protección Individual (EPI's)

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN, ENVASADO Y ETIQUETADO DE SETAS SAPRÓFITAS

1. Corte, recolección y acopio de setas
2. - Control de la maduración
3. - Características organolépticas de las setas en su estado óptimo
4. - Instrumentos y herramientas adecuadas para el corte de setas
5. - Separación de los restos de setas deterioradas para su posterior envasado y comercialización como subproductos
6. Transporte de las setas recolectadas hasta la sala de envasado
7. Almacenamiento de las setas recolectadas y no comercializadas de inmediato en cámaras frigoríficas hasta su posterior envasado y comercialización
8. Control del acondicionamiento para el almacenamiento y conservación de setas saprófitas
9. - Selección de los recipientes apropiados para cada especie
10. - Almacenamiento adecuado para cada tipo de especie

11. Control de los parámetros ambientales del almacén de setas recolectadas
12. - Toma de datos
13. - Control de calidad del producto:
14. - Categoría Extra
15. - Categoría I.
16. - Categoría II.
17. - Limpieza y esterilización de la sala de envasado
18. Envases:
19. - Selección
20. - Tipos
21. - Limpieza
22. - Esterilización, entre otros
23. - Etiquetado
24. Categoría extra - etiquetas de fondo rojo
25. - Categoría I - etiquetas con fondo verde
26. - Categoría II etiquetas con fondo amarillo
27. - Trazabilidad: nombre, razón social o denominación del envasador o importador y su domicilio
28. - Categoría comercial y calibre, en su caso
29. - Contenido neto
30. - Empleo de los colores que se establecen para las etiquetas de las diferentes categorías comerciales
31. Mantenimiento de las instalaciones, equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la recolección, selección, envasado y etiquetado de setas
32. Equipos de Protección Individual (EPI's)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL SEGUIMIENTO DEL CULTIVO, RECOLECCIÓN Y ENVASADO DE LAS SETAS

1. Normativa en materia de cultivo intensivo de setas
2. Normativa en materia de comercialización de setas cultivadas
3. Normativa para la producción de setas saprofitas 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
7. Normativa sobre calidad y rentabilidad en materia de cultivo intensivo de setas saprofitas



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