



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1817_3 Gestión de la Recolección de Setas y Trufas





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos
Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por
las que
elegir
Euroinnova

7 | Financiación
y Becas

8 | Métodos de
pago

9 | Programa
Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiandes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminetemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de
19
años de
experiencia

Más de
300k
estudiantes
formados

Hasta un
98%
tasa
empleabilidad

Hasta un
100%
de financiación

Hasta un
50%
de los estudiantes
repite

Hasta un
25%
de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
**FAMILIA
NUMEROSA**

20% Beca
**DIVERSIDAD
FUNCIONAL**

20% Beca
**PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS**



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1817_3 Gestión de la Recolección de Setas y Trufas



DURACIÓN
200 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPañAMIENTO
PERSONALIZADO**

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1817_3 Gestión de la Recolección de Setas y Trufas, regulado en el Real Decreto 627/2013, de 2 de Agosto, por el que se establece el Certificado de Profesionalidad AGAU0211 Gestión de la Producción y Recolección de Setas y Trufas. De acuerdo a la Instrucción de 22 de marzo de 2022, por la que se determinan los criterios de admisión de la formación aportada por las personas solicitantes de participación en el procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral o vías no formales de formación. EUROINNOVA FORMACIÓN S.L. es una entidad participante del fichero de entidades del Sepe, Ministerio de Trabajo y Economía Social.

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Euroinnova International Online Education.
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.
Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

NOMBRE ALUMNO/A

Firma del Alumno/a

NOMBRE DE AREA MANAGER

La Dirección Académica







Con Estatuto Consultivo, Categoría Superior del Consejo Económico y Social de la UNED (CCEP) (Plan: Procedimiento 0005)

Descripción

En el ámbito agrario, es necesario conocer los diferentes campos de la gestión de la producción y recolección de setas y trufas, dentro del área profesional agricultura. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para la Gestión de la Recolección de Setas y Trufas.

Objetivos

- Elaborar un programa de inventario básico de setas y trufas, de toma de datos del micotopo y de toma de muestras de las setas y trufas más comunes, determinando los criterios a aplicar en la supervisión de las operaciones que conlleve.
- Establecer criterios de organización y supervisión en la recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, de acuerdo a la programación previamente elaborada y de las técnicas y procedimientos a aplicar.
- Elaborar un programa de organización de los recursos humanos en las operaciones de recolección de setas y trufas, en función de los objetivos y actividades establecidos.
- Establecer criterios de control de los trabajos de instalación y mantenimiento de las infraestructuras para una gestión ordenada del aprovechamiento micológico, precisando las actuaciones de mejora y mantenimiento de acuerdo a la programación previamente elaborada y de las técnicas y procedimientos a aplicar.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de los servicios agrarios, concretamente en la gestión de la producción agrícola, dentro del área profesional agricultura, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con la Gestión de la Recolección de Setas y Trufas.

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1817_3 Gestión de la Recolección de Setas y Trufas certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él 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 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

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, siguiendo, en su caso, instrucciones del responsable de la producción, y pudiendo tener a su cargo personal de nivel inferior.

TEMARIO

MÓDULO 1. GESTIÓN DE LA RECOLECCIÓN DE SETAS Y TRUFAS

UNIDAD FORMATIVA 1. INVENTARIOS DE MICOTOPOS, SETAS Y TRUFAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SETAS Y TRUFAS.

1. Manejo de una clave dicotómica para identificación de especies fúngicas.
2. Guías para identificación de setas, trufas y criadillas.
3. Nombre científico, medidas, características morfológicas macroscópicas, ciclo de vida y especies vegetales asociadas a las setas, trufas y criadillas más frecuentes en España:
 1. - *Agaricus* spp.
 2. - *Agrocybe aegerita*.
 3. - *Amanita* spp.
 4. - *Armillaria mellea*.
 5. - *Auricularia* spp.
 6. - *Boletus* spp.
 7. - *Calocybe gambosa*.
 8. - *Calvatia utriformis*.
 9. - *Cantharellus* spp.
 10. - *Chalciporus amarellus*.
 11. - *Clytocibe* spp.
 12. - *Clitopilus prunulus*.
 13. - *Coprinus comatus*.
 14. - *Cortinarius* spp.
 15. - *Craterellus cornucopioides*.
 16. - *Entoloma* spp.
 17. - *Ganoderma lucidum*.
 18. - *Grifola frondosa*.
 19. - *Gyromitra* spp.
 20. - *Helvella crispa*.
 21. - *Hericium herinaceus*.
 22. - *Hydnum* spp.
 23. - *Hygrophoropsis aurantiaca*.
 24. - *Hygrophorus* spp.
 25. - *Hypholoma fasciculare*.
 26. - *Lactarius* spp.
 27. - *Laetiporus sulphureus*.
 28. - *Leccinum scabrum*.
 29. - *Lepiota* spp.
 30. - *Lepista* spp.
 31. - *Leucocoprinus* spp.
 32. - *Lycoperdon perlatum*.
 33. - *Macrolepiota* spp.
 34. - *Marasmius oreades*.

35. - *Melanoleuca* spp.
36. - *Morchella* spp.
37. - *Mycena* spp.
38. - *Paxillus* spp.
39. - *Phallus impudicus*.
40. - *Pleurotus* spp.
41. - *Polyporus* spp.
42. - *Ramaria* spp.
43. - *Rhizopogon* spp.
44. - *Russula* spp.
45. - *Sarcodon imbricatum*.
46. - *Sarcosphaera crassa*.
47. - *Schizophyllum commune*.
48. - *Scleroderma* spp.
49. - *Stropharia aeruginosa*.
50. - *Suillus* spp.
51. - *Terfezia* spp.
52. - *Trametes versicolor*.
53. - *Tricholoma* spp.
54. - *Tricholomopsis rutilans*.
55. - *Tuber* spp.
4. Especies de setas y trufas amenazadas y de interés especial.
5. Ecosistemas protegidos.
 1. - Protección de micotopos de interés especial, endémicos y con especies amenazadas.
6. Métodos de identificación en campo de setas y trufas.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. TOMA DE DATOS E IDENTIFICACIÓN DEL MICOTOPO.

1. Datos del medio físico.
2. Reconocimiento de los biotopos existentes.
3. Valoración de la cobertura vegetal en cada biotopo.
4. Clasificación de los usos del suelo.
5. Catastro de Rústica, consulta del SIGPAC y propiedad de las parcelas.
6. Pastoreo y presencia de ganado.
7. Consulta de datos meteorológicos.
8. Consulta de datos edafológicos.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. MUESTREO DE SETAS Y TRUFAS.

1. Métodos de toma de datos de las distintas especies de hongos, así como las formaciones vegetales asociadas
 1. - Características morfológicas macroscópicas
 2. - Distancia a las especies vegetales más próximas
 3. - Ejemplares por metro cuadrado
 4. - Localización
 5. - Seguimiento de la población, entre otros.
 6. - Técnicas de recolección habituales de setas y trufas.
2. Toma de muestras en campo de setas y componentes del micotopo.
3. Traslado y conservación de las muestras.

4. Toma de fotografías.
5. Técnicas de programación.
6. Evaluación y cuantificación de recursos humanos y materiales.
7. Organización de los trabajos de toma de datos e identificación de setas y trufas.
8. Organización de los trabajos de toma de datos del micotopo.
9. Organización de los trabajos de toma de muestras de setas y trufas.
10. Organización de los trabajos de toma de muestras de la vegetación y substratos asociados a las setas y trufas.
11. Equipos, maquinaria y herramientas utilizados.
12. Equipos de protección individual (EPI's).

UNIDAD FORMATIVA 2. 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.
 1. - Factores relacionados.
 2. - Recolección sostenible.
3. Métodos.
 1. - Materiales.
 2. - Herramientas.
 3. - Criterios de calidad y selección en campo.
4. Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción.
5. Transporte y conservación de setas y trufas.
6. Métodos de limpieza, selección, manipulación y clasificación.
7. Envasado:
 1. - Métodos.
 2. - Materiales.
 3. - Herramientas.
8. Control sanitario de las instalaciones.
9. Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas.
10. Técnicas de programación.
11. Evaluación y cuantificación de recursos humanos y materiales.
12. Organización de los trabajos de recolección de setas y trufas comestibles.
13. Organización de los trabajos de selección, limpieza en campo y acondicionamiento para el transporte de setas y trufas comestibles.
14. Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizados.
15. 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.
 1. - La motivación en el trabajo.
 2. - Sistemas de promoción y ascenso.
9. La producción por incentivos.
10. Técnicas de fidelización a la empresa.
11. Jerarquía y responsabilidad.
12. Organización de actuaciones en caso de emergencia y evacuación.
13. 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.

UNIDAD FORMATIVA 3. CONTROL DE INSTALACIONES E INFRAESTRUCTURAS PARA LA GESTIÓN ORDENADA DEL APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS DE APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO.

1. Infraestructura de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico:
 1. - Cartelería.
 2. - Vallados cinagéticos.
 3. - Otros.
2. Instalación y mantenimiento de las infraestructuras.
3. Materiales utilizados en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras:
 1. - Postes.
 2. - Cintas.
 3. - Alambres.
 4. - Otros.
4. Técnicas de programación.
5. Evaluación y cuantificación de recursos humanos y materiales.
6. Organización de los trabajos de instalación y mantenimiento de las diferentes infraestructuras

del espacio de aprovechamiento micológico.

7. Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizados.
8. Equipos de protección individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA RECOLECCIÓN DE SETAS Y TRUFAS.

1. Legislación laboral.
2. Situaciones de riesgo más comunes durante las operaciones de instalación de infraestructuras para el control del aprovechamiento de setas y trufas.
3. Legislación específica.
4. Manuales de buenas prácticas en la recolección.
5. Normativa sobre buenas prácticas agrarias.
6. Normativa forestal.
7. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
8. Normativa medioambiental.
9. Normativa aplicable vigente y criterios de calidad en material para la instalación de infraestructuras de control de la recolección de setas y trufas.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

Teléfonos de contacto

España		+34 900 831 200	Argentina		54-(11)52391339
Bolivia		+591 50154035	Estados Unidos		1-(2)022220068
Chile		56-(2)25652888	Guatemala		+502 22681261
Colombia		+57 601 50885563	Mexico		+52-(55)11689600
Costa Rica		+506 40014497	Panamá		+507 8355891
Ecuador		+593 24016142	Perú		+51 1 17075761
El Salvador		+503 21130481	República Dominicana		+1 8299463963

!Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.com

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!

España     
Latino America  
Reública Dominicana  

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



By
EDUCA EDTECH
Group