

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





Elige aprender en la escuela **líder en formación online**

ÍNDICE

Somos **Euroinnova**

2 Rankings 3 Alianzas y acreditaciones

By EDUCA EDTECH Group

Metodología LXP

Razones por las que elegir Euroinnova

Financiación y **Becas**

Métodos de pago

Programa Formativo

1 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





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.















ALIANZAS Y ACREDITACIONES



































































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































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...







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



DURACIÓN 70 horas



MODALIDAD ONLINE



ACOMPAÑAMIENTO PERSONALIZADO

Titulación

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en la Unidad Formativa UF2303 Organización de la Recolección, Selección y Manipulación de Setas y Trufas, incluida en el módulo formativo MF1817_3 Gestión de la recolección de setas y trufas, regulada 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.





Descripción

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.

Objetivos

- 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.

A quién va dirigido

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la agricultura, concretamente en gestión de la producción y recolección de setas y trufas, dentro del área profesional de la agricultura, y a todas aquellas personas interesadas en adquirir conocimientos relacionados con el inventario de micotopos, setas y trufas.



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

Para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo de la unidad UF2303 Organización de la Recolección, Selección y Manipulación de Setas y Trufas, 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 se 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 (RD 627/2013, de 2 de agosto).

Salidas laborales

Encargado de cultivo de setas y trufas, encargado de producción de planta micorrizada, encargado de recolección de setas y trufas y encargado de aprovechamientos micológicos.



TEMARIO

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.
 - 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.



EUROINNOVA INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

- 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.





