



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



ONLINE

Titulación certificada por EUROINNOVA INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1813_2 Recolección de Setas y Trufas



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1813_2 Recolección de Setas y Trufas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova International Online Education

Especialistas en **Formación Online**

SOMOS
**EUROINNOVA
INTERNATIONAL
ONLINE
EDUCATION**



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 estudiantes de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser una escuela de **formación 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.



**CERTIFICACIÓN
EN CALIDAD**

Euroinnova International Online Education es miembro de pleno derecho en la **Comisión Internacional de Educación a Distancia**, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones formativas impartidas desde el centro.

Descubre Euroinnova International Online Education

Nuestros **Valores**



ACCESIBILIDAD

Somos **cercanos y comprensivos**, trabajamos para que todas las personas tengan oportunidad de seguir formándose.



HONESTIDAD

Somos **claros y transparentes**, nuestras acciones tienen como último objetivo que el alumnado consiga sus objetivos, sin sorpresas.



PRACTICIDAD

Formación práctica que suponga un **aprendizaje significativo**. Nos esforzamos en ofrecer una metodología práctica.



EMPATÍA

Somos **inspiracionales** y trabajamos para **entender al alumno** y brindarle así un servicio pensado por y para él

A día de hoy, han pasado por nuestras aulas **más de 300.000 alumnos** provenientes de los 5 continentes. Euroinnova es actualmente una de las empresas con mayor índice de crecimiento y proyección en el panorama internacional.

Nuestro portfolio se compone de **cursos online, cursos homologados, baremables en oposiciones y formación superior de postgrado y máster.**



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1813_2 Recolección de Setas y Trufas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

MF1813_2 Recolección de Setas y Trufas



DURACIÓN

150 horas



MODALIDAD

Online

CENTRO DE FORMACIÓN:

Euroinnova International
Online Education



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

TITULACIÓN

TITULACIÓN de haber superado la FORMACIÓN NO FORMAL que le Acredita las Unidades de Competencia recogidas en el Módulo Formativo MF1813_2 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 AGAU0112 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.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Titulación Expedida por
Euroinnova International
Online Education

QUALIFICA2



Titulación Avalada para el
Desarrollo de las Competencias
Profesionales R.D. 1224/2009

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Euroinnova International Online Education vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones

que avalan la formación recibida (Euroinnova Internaional Online Education y la Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).

DESCRIPCIÓN

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 realizar la recolección de setas y trufas.

OBJETIVOS

Este Curso de Recolección de Setas y Trufas facilitará el alcance de los siguientes objetivos establecidos: Tomar datos del micotopo para su aplicación en la gestión micológica sostenible, siguiendo instrucciones recibidas y conforme a la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales. Identificar las setas y trufas más comunes para la aplicación en el aprovechamiento sostenible, siguiendo el protocolo de actuación y las instrucciones recibidas, y conforme a la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales. Recolectar, seleccionar y manipular setas y trufas comestibles para su comercialización, siguiendo criterios de sostenibilidad, calidad y rentabilidad económica, las instrucciones recibidas y conforme a la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales. Instalar y mantener las infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación, protección y cuantas otras sean necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico, siguiendo instrucciones recibidas y conforme a la normativa aplicable vigente, incluida la de prevención de riesgos laborales y medioambientales.

A QUIÉN VA DIRIGIDO

Este curso está dirigido a los profesionales del mundo de la agraria concretamente en 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 la obtención del micelio para realizar la recolección de setas y trufas.

PARA QUÉ TE PREPARA



La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1813_2 Recolección de Setas y Trufas, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en ella 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 1224/2009 de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral).

SALIDAS LABORALES

Con este Curso de Recolección de Setas y Trufas, ampliarás tu formación en el ámbito de la agricultura. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales 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.

MATERIALES DIDÁCTICOS

- Manual teórico: UF2413 Reconocimiento del Micotopo e Identificación de Setas y Trufas
- Manual teórico: UF2414 Recolección, Selección y Manipulación de Setas y Trufas
- Manual teórico: UF2415 Instalación y Mantenimiento de Infraestructuras en Zonas de Aprovechamiento Micológico
- Paquete SCORM: UF2413 Reconocimiento del Micotopo e Identificación de Setas y Trufas
- Paquete SCORM: UF2414 Recolección, Selección y Manipulación de Setas y Trufas
- Paquete SCORM: UF2415 Instalación y Mantenimiento de Infraestructuras en Zonas de Aprovechamiento Micológico



* Envío de material didáctico solamente en España.

FORMAS DE PAGO

- Tarjeta de crédito.
- Transferencia.
- Paypal.
- Bizum.
- PayU.
- Amazon Pay.



Matricúlate en cómodos
Plazos sin intereses.

Fracciona tu pago con la
garantía de

LLÁMANOS GRATIS AL +34 900 831 200



FINANCIACIÓN Y BECAS

EUROINNOVA continúa ampliando su programa de becas para acercar y posibilitar el aprendizaje continuo al máximo número de personas. Con el fin de adaptarnos a las necesidades de todos los perfiles que componen nuestro alumnado.

Euroinnova posibilita el acceso a la educación mediante la concesión de diferentes becas.

Además de estas ayudas, se ofrecen facilidades económicas y métodos de financiación personalizados **100 % sin intereses.**

15%BECA
Amigo**20%**BECA
Desempleados**15%**BECA
Emprende**20%**BECA
Antiguos
Alumnos

LÍDERES EN FORMACIÓN ONLINE

7 Razones para confiar en Euroinnova

1

NUESTRA EXPERIENCIA

- ✓ Más de **20 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

Las cifras nos avalan



2

NUESTRO EQUIPO

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por **más de 300 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 SIGNIFICATIVO

Con esta estrategia pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva del alumno.



EQUIPO DOCENTE ESPECIALIZADO

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° 9900000169 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 BOLSA DE EMPLEO Y PRÁCTICAS

Disponemos de Bolsa de Empleo propia con diferentes ofertas de trabajo, y facilitamos la realización de prácticas de empresa a nuestro alumnado.

Somos agencia de colaboración N° 9900000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1813_2 Recolección de Setas y Trufas

[Ver curso en la web](#)

[Solicita información gratis](#)

7 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.





EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1813_2 Recolección de Setas y Trufas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Programa Formativo

MÓDULO 1. RECOLECCIÓN DE SETAS Y TRUFAS

UNIDAD FORMATIVA 1. RECONOCIMIENTO DEL MICOTOPO E IDENTIFICACIÓN DE SETAS Y TRUFAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. TOMA DE DATOS DEL MICOTOPO.

1. Búsqueda de información sobre el medio.
2. Definición de micotopo:
 1. - Descripción de los diferentes biotopos de la zona en los que se desarrollan setas y trufas, las diferentes comunidades vegetales y las principales especies vegetales micorrizadas y/o parasitadas.
 2. - Acopio de información sobre hongos y plantas asociadas.
3. Variables meteorológicas y edafológicas que influyen en el desarrollo de las setas y trufas.
4. Toma de datos del medio físico:
 1. - Propiedad de las parcelas.
 2. - Humedad.
 3. - Datos climáticos.
5. Toma de datos del medio biótico:
 1. - Flora.
 2. - Fauna.
6. Descripción de un hongo:
 1. - Sombrero.
 2. - Pie.
 3. - Anillo.
 4. - Volva.
 5. - Himenio (tipos).
7. Toma de datos de hongos:
 1. - Frecuencia en la toma de datos.
 2. - Recolección de Basidiomas.
 3. - Recolección de ascomas.
 4. - Especies vegetales cercanas.
 5. - Suelo asociado.
 6. - Posición en el paisaje.
8. Marcación de lugares de crecimiento de los hongos.
9. Organización de un estadillo de campo.
10. Archivo de los estadillos de campo.
11. Manejo y mantenimiento de equipos, maquinaria y herramientas.
12. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MUESTREO E IDENTIFICACIÓN DE SETAS Y TRUFAS.

1. Información bibliográfica botánica y micológica general y específica sobre las especies fúngicas.
2. Información cartográfica (mapas, inventarios, entre otros).
3. Bibliografía para la determinación macroscópica de especies de hongos recogidos.
4. Información sobre la toxicidad, características identificativas y taxonomía de las especies de hongos. Normas básicas a seguir en cuanto a comestibilidad de setas.
5. Guías y claves micológicas para la inventariación de las poblaciones vegetales y fúngicas.
6. Herramientas y materiales para la identificación de setas y trufas más comunes en el laboratorio.
7. Reactivos para realización de análisis básicos en la identificación de setas y hongos.
8. Concepto de nombre científico.
9. Sistemática básica de hongos.
10. Inventariado y seguimiento de especies de hongos.
11. Realización de un inventario con los carpóforos recogidos a lo largo del año.
12. Utilización de los reactivos químicos adecuados a cada familia, género o especie.
13. Descripción de especies de setas y trufas comestibles, tóxicas, venenosas, medicinales o sin interés más comunes.
 1. - Nombre científico.
 2. - Medidas.
 3. - Características morfológicas macroscópicas.
 4. - Vegetación a la que suele asociarse.
 5. - Sustrato al que suele asociarse.
 6. - Densidad de ejemplares.
14. Especies de setas y trufas amenazadas y de interés especial más comunes.
 1. - Localización, seguimiento de la población.
 2. - Métodos de identificación en campo de setas y trufas.
 3. - Caracteres macroscópicos fundamentales.
 4. - Lupa manual.
 5. - Guía micológica.
 6. - Reactivos químicos básicos.
15. Toma de muestras en el campo.
16. Elaboración de Estadillos de campo.
17. Toma de muestras de otros componentes del biotopo (vegetación).
18. Métodos de recolección en el campo de setas y trufas.
19. Canasta.
 1. - Navaja grande.
 2. - Papel de aluminio o cajitas protectoras para ejemplares lábiles.
 3. - Traslado cuidadoso de los especímenes.
 4. - Conservación de las muestras en frigorífico a 1-4 °C.
20. Toma de fotografías in situ con muestras de la vegetación cercana.
21. Mantenimiento de equipos y material para la limpieza, desinfección y eliminación de residuos.
22. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en el muestreo e identificación de setas y trufas.

23. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL RECONOCIMIENTO DEL MICOTOPO E IDENTIFICACIÓN DE SETAS Y TRUFAS.

1. Normativa básica relacionada con la identificación y recolección de setas y trufas.
2. Manuales de buenas prácticas en la recolección de setas y trufas.
3. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
4. Normativa aplicable vigente y criterios de calidad y rentabilidad en materia de identificación y recolección de setas y trufas.
5. Normativa sobre buenas prácticas agrarias.
6. Normativa forestal.
7. Normativa medioambiental.

UNIDAD FORMATIVA 2. RECOLECCIÓN, SELECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE SETAS Y TRUFAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECOLECCIÓN DE SETAS Y TRUFAS.

1. Recolección de las distintas especies de setas y trufas.
2. Acopio y almacenamiento de los materiales y herramientas utilizados en las operaciones de recolección de setas y trufas comestibles.
3. Protocolos de toma de muestras, traslado y conservación del material recolectado (setas y trufas, especies vegetales y substratos).
4. Anotación de datos de setas y trufas recolectadas (localización, kilogramos, calidades, entre otros).
5. Limpieza y selección previa en el campo según criterios de calidad y estado de desarrollo de setas y trufas a lo largo de su ciclo biológico.
6. Toma de muestras de las especies de hongos destinadas a estudio o identificación en laboratorio, así como de los vegetales y substratos asociados.
 1. - Conservación de las muestras en receptáculos apropiados (cajitas duras, papel de aluminio, entre otras).
 2. - Rapidez en su traslado.
 3. - Anotación de los datos principales durante la recolecta.
7. Control de parámetros sanitarios y ambientales de las herramientas de recolección. Manuales de buenas prácticas.
8. Valoración cualitativa y cuantitativa de la recogida.
9. Selección, manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización de equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de recolección de setas y trufas comestibles, desinfección y eliminación de residuos.
10. Normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y los criterios de calidad y rentabilidad económica en materia de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
11. Realización de las operaciones cumpliendo la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, y cumplimentando los partes de trabajo requeridos.
12. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. MANIPULACIÓN Y SELECCIÓN DE SETAS Y TRUFAS.

1. Selección y envasado de las distintas especies de setas y trufas.
2. Acopio y almacenamiento de los materiales utilizados en las operaciones de selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
3. Protocolos de toma de muestras, traslado y conservación del material recolectado (setas y trufas, especies vegetales y substratos).
4. Anotación de datos de setas y trufas comestibles recolectadas en los lugares de acopio y almacén.
5. Conservación de las setas y trufas en lugar frío entre 1-4 °C.
6. Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas.
7. Parámetros ambientales y sanitarios necesarios en la sala de limpieza, clasificación y envasado de setas y trufas.
8. Métodos de limpieza de setas y trufas.
9. Métodos de manipulación siguiendo la normativa del carnet de manipuladores de alimentos.
10. Métodos de selección y clasificación según:
 1. - Especie.
 2. - Estado de la seta o trufa.
 3. - Calidad organoléptica.
 4. - Clasificación siguiendo criterios de calidad y sanitarios.
11. Control de parámetros sanitarios y ambientales de la sala de limpieza, clasificación y envasado de setas y trufas. Manuales de uso de los sistemas de control automatizados.
12. Envasado: métodos, materiales y herramientas.
13. Acopio de envases.
14. Esterilización de los envases.
15. Contaminación de setas y trufas: lugares y factores más frecuentes:
 1. - Por otras especies fúngicas.
 2. - Por bacterias.
 3. - Por otros patógenos.
16. Etiquetado de los envases.
17. Elaboración de Catálogos comerciales de envasado y desinfección.
18. Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción.
19. Selección, manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización de instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
20. Control sanitario de las instalaciones.
21. Utilización de Manuales de gestión de residuos.
22. Selección y mantenimiento de equipos y material para la limpieza, desinfección y eliminación de residuos.
23. Normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y los criterios de calidad y rentabilidad económica en materia de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
24. Realización de las operaciones cumpliendo la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, y cumplimentando los partes de trabajo requeridos.
25. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA RECOLECCIÓN, SELECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE SETAS Y TRUFAS.

1. Normativa básica relacionada con la recolección de setas y trufas.
2. Manuales de buenas prácticas en la recolección de setas y trufas.
3. Normativa aplicable vigente y criterios de calidad y rentabilidad en materia de recolección de setas y trufas.
4. Normativa relacionada con la manipulación de alimentos.
5. Normativa relacionada con el envasado de alimentos.
6. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
7. Normativa sobre buenas prácticas agrarias.
8. Normativa forestal.
9. Normativa medioambiental.

UNIDAD FORMATIVA 3. INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS EN ZONAS DE APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE LAS INFRAESTRUCTURAS DE DELIMITACIÓN, SEÑALIZACIÓN, EXCLUSIÓN, OBSERVACIÓN Y PROTECCIÓN DE LA ZONA DE APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO.

1. Materiales utilizados en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras.
2. Instalación de infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico:
 1. - Cartelería.
 2. - Vallados cinagéticos.
3. Instalación de señalización legal e informativa del terreno dedicado al aprovechamiento micológico.
4. Mantenimiento y revisión periódica de las infraestructuras.
5. Selección, manejo y mantenimiento de los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico.
6. Mantenimiento de los equipos, materiales, maquinaria y herramientas utilizadas en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras de delimitación, señalización, exclusión, observación y protección del aprovechamiento micológico.
7. Equipos de Protección Individual (EPI's).

UNIDAD DIDÁCTICA 2. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON LA INSTALACIÓN Y MANTENIMIENTO DE INFRAESTRUCTURAS DE DELIMITACIÓN Y PROTECCIÓN DE LA ZONA DE APROVECHAMIENTO MICOLÓGICO.

1. Normativa sobre buenas prácticas agrarias.
2. Normativa forestal.
3. Normativa medioambiental.
4. Normativa sobre prevención de riesgos laborales.



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

MF1813_2 Recolección de Setas y Trufas

Ver curso en la web

Solicita información gratis

Euroinnova

International Online Education

Esta es tu Escuela



¿Te ha parecido interesante esta formación? Si aún tienes dudas, nuestro **equipo de asesoramiento académico** estará encantado de resolverlas. Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso.

Llamadme gratis

¡Matricularme ya!