

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	RECOLECCIÓN, SELECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE SETAS Y TRUFAS	Duración	60
		Especifica	
Código	UF2414		
Familia profesional	AGRARIA		
Área Profesional	Agricultura		
Certificado de profesionalidad	PRODUCCIÓN Y RECOLECCIÓN DE SETAS Y TRUFAS.	Nivel	2
Módulo formativo	Recolección de setas y trufas.	Duración	150
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Reconocimiento del micotopo e identificación de setas y trufas.	Duración	60
	Instalación y mantenimiento de infraestructuras en zonas de aprovechamiento micológico.	Duración	30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Realizar labores de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, aplicando la metodología apropiada en función de la especie y atendiendo a criterios de calidad previamente establecidos.

- CE1.1 Describir los distintos materiales necesarios en las operaciones de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, así como las normas generales para su acopio y almacenamiento.
- CE1.2 Explicar los problemas de contaminación de setas y trufas, así como los lugares o factores relacionados con ellos.
- CE1.3 Explicar el desarrollo de setas y trufas a lo largo de su ciclo biológico y el momento óptimo de recolección, en relación a la sostenibilidad del recurso, las buenas prácticas y la legislación vigente.
- CE1.4 Explicar protocolos de toma de muestras, traslado y conservación del material recolectado (setas y trufas, especies vegetales y substratos).
- CE1.5 Describir los trabajos de recolección y limpieza y acondicionamiento de setas y trufas destinadas a consumo humano y su transporte en condiciones óptimas a la sala de selección y envasado.
- CE1.6 Enumerar los datos a anotar de setas y trufas recolectadas (kilogramos, calidades, entre otros).
- CE1.7 Indicar los parámetros ambientales y sanitarios necesarios en la sala de limpieza, clasificación y envasado de setas y trufas.
- CE1.8 Enumerar las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las operaciones de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, y describir su manejo, mantenimiento, limpieza y esterilización.
- CE1.9 Citar la 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.
- CE1.10 En un caso práctico debidamente caracterizado de toma de muestras de setas y trufas:
 - Acopiar y almacenar los materiales utilizados en las operaciones de toma de muestras de setas y trufas.
 - Realizar la toma de muestras de las especies de hongos destinadas a estudio o identificación en laboratorio, así como de los vegetales y substratos asociados.
 - Conservar, trasladar y enviar al laboratorio, en su caso, las muestras.
 - Seleccionar, manejar y mantener equipos, maquinaria y herramientas.
 - Realizar las operaciones cumpliendo la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, y cumplimentando los partes de trabajo requeridos.
- CE1.11 En un caso práctico debidamente caracterizado de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles:
 - Acopiar y almacenar los materiales utilizados en las operaciones de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
 - Recolectar setas y trufas comestibles en lugares autorizados, alejados de carreteras y vertederos, utilizando las técnicas y los recipientes de transporte de campo apropiados.
 - Limpiar y seleccionar en campo, y transportar a la sala de selección y envasado las setas y trufas recolectadas.
 - Anotar datos de setas y trufas comestibles recolectadas en los lugares de acopio y almacén.
 - Limpiar, clasificar y envasar setas y trufas comestibles por categorías.
 - Controlar parámetros sanitarios y ambientales de la sala de limpieza, clasificación y envasado de setas y trufas.
 - Seleccionar, manejar, mantener, limpiar y esterilizar, según proceda, instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas.
 - Realizar las operaciones cumpliendo la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales y los

criterios de calidad, y cumplimentando los partes de trabajo requeridos.

Contenidos:

1. Recolección de setas y trufas.

- Recolección de las distintas especies de setas y trufas.
- Acopio y almacenamiento de los materiales y herramientas utilizados en las operaciones de recolección de setas y trufas comestibles.
- Protocolos de toma de muestras, traslado y conservación del material recolectado (setas y trufas, especies vegetales y substratos).
- Anotación de datos de setas y trufas recolectadas (localización, kilogramos, calidades, entre otros).
- 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.
- Toma de muestras de las especies de hongos destinadas a estudio o identificación en laboratorio, así como de los vegetales y substratos asociados.
 - Conservación de las muestras en recipientes apropiados (cajitas duras, papel de aluminio, entre otras).
 - Rapidez en su traslado.
 - Anotación de los datos principales durante la recolecta.
- Control de parámetros sanitarios y ambientales de las herramientas de recolección. Manuales de buenas prácticas.
- Valoración cualitativa y cuantitativa de la recogida.
- 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.
- 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.
- Realización de las operaciones cumpliendo la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, y cumplimentando los partes de trabajo requeridos.
- Equipos de Protección Individual (EPI's).

2. Manipulación y selección de setas y trufas.

- Selección y envasado de las distintas especies de setas y trufas.
- Acopio y almacenamiento de los materiales utilizados en las operaciones de selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
- Protocolos de toma de muestras, traslado y conservación del material recolectado (setas y trufas, especies vegetales y substratos).
- Anotación de datos de setas y trufas comestibles recolectadas en los lugares de acopio y almacén.
- Conservación de las setas y trufas en lugar frío entre 1-4 °C.
- Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas.
- Parámetros ambientales y sanitarios necesarios en la sala de limpieza, clasificación y envasado de setas y trufas.
- Métodos de limpieza de setas y trufas.
- Métodos de manipulación siguiendo la normativa del carnet de manipuladores de alimentos.
- Métodos de selección y clasificación según:
 - Especie.
 - Estado de la seta o trufa.
 - Calidad organoléptica.
 - Clasificación siguiendo criterios de calidad y sanitarios.
- 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.
- Envasado: métodos, materiales y herramientas.
- Acopio de envases.
- Esterilización de los envases.
- Contaminación de setas y trufas: lugares y factores más frecuentes:
 - Por otras especies fúngicas.
 - Por bacterias.
 - Por otros patógenos.
- Etiquetado de los envases.
- Elaboración de Catálogos comerciales de envasado y desinfección.
- Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción.
- 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.
- Control sanitario de las instalaciones.
- Utilización de Manuales de gestión de residuos.
- Selección y mantenimiento de equipos y material para la limpieza, desinfección y eliminación de residuos.

- 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.
- Realización de las operaciones cumpliendo la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, y cumplimentando los partes de trabajo requeridos.
- Equipos de Protección Individual (EPI's).

3. Aplicación de la normativa básica relacionada con la recolección, selección y manipulación de setas y trufas.

- Normativa básica relacionada con la recolección de setas y trufas.
- Manuales de buenas prácticas en la recolección de setas y trufas.
- Normativa aplicable vigente y criterios de calidad y rentabilidad en materia de recolección de setas y trufas.
- Normativa relacionada con la manipulación de alimentos.
- Normativa relacionada con el envasado de alimentos.
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Normativa sobre buenas prácticas agrarias.
- Normativa forestal.
- Normativa medioambiental.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio.
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años.
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad.