

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	GESTIÓN DEL CULTIVO, RECOLECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE SETAS SAPRÓFITAS.	Duración	50
		Condicionada	
Código	UF2296		
Familia profesional	AGRARIA		
Área Profesional	Agricultura		
Certificado de profesionalidad	Gestión de la producción y recolección de setas y trufas.	Nivel	3
Módulo formativo	Gestión del cultivo intensivo de setas saprofitas.	Duración	130
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Gestión de la producción de sustratos de cultivo fúngico.	Duración	30
	Gestión de la producción e inoculación de micelio de hongos saprofitos.	Duración	50

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta Unidad formativa se corresponde con la RP4, RP5, RP6 y RP7.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: Elaborar un programa de seguimiento y control de las operaciones de producción de setas saprofitas, atendiendo a los parámetros establecidos para cada una de las especies a cultivar y determinando los criterios a aplicar en su supervisión.

CE1.1 Describir el proceso de elaboración de la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de las operaciones necesarias para llevar a cabo el seguimiento y control de las operaciones de producción de setas saprofitas

CE1.2 Explicar las normas para el acopio, acondicionamiento y control de existencias de materiales utilizados en el seguimiento y control de las operaciones de producción de setas saprofitas.

CE1.3 Describir el proceso de toma de datos para la cuantificación de las producciones y el análisis de la rentabilidad de las especies producidas.

CE1.4 Explicar las tareas de control de la calidad de las producciones y los factores que influyen.

CE1.5 Identificar posibles contaminaciones acaecidas en la sala de producción con la toma de muestras.

CE1.6 Describir el proceso, resultados e incidencias, así como el mantenimiento de los equipos de la sala de producción y recolección.

CE1.7 Enumerar los distintos partes e informes referidos al proceso, resultados e incidencias del seguimiento y control en la sala de producción.

CE1.8 Describir las características y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en el seguimiento y control de las operaciones de producción de setas saprofitas.

CE1.9 Describir la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, el manual de buenas prácticas ambientales y los criterios de calidad y rentabilidad económica en las operaciones de seguimiento y control de las operaciones de producción de setas saprofitas.

CE1.10 En un caso práctico debidamente caracterizado de seguimiento y control de las operaciones de producción de setas saprofitas:

- Elaborar la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos necesarios para el seguimiento y control de las operaciones de producción de setas saprofitas.
- Organizar y supervisar el acopio, acondicionamiento y control de existencias de materiales.
- Organizar y supervisar los trabajos de control de calidad de las producciones (peso, tiempo de fructificación, tamaño, cantidad de carpóforos deteriorados y/o contaminados).
- Supervisar el mantenimiento del cultivo de las distintas especies de setas saprofitas (riego, depuración o regulación de aguas residuales, entre otros).
- Programar y supervisar las operaciones de toma de muestras del sustrato con micelio.
- Programar y supervisar las operaciones y funcionamiento de los sistemas de control ambiental de la sala de cultivo.
- Recabar la información relativa y relevante a las operaciones en cuestión y elaborar informes referidos al proceso.
- Supervisar la selección, manejo y mantenimiento de las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas.
- Organizar y supervisar las operaciones teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, el manual de buenas prácticas ambientales y los criterios de calidad y rentabilidad económica.

C2: Determinar las actuaciones en materia de organización y supervisión de las operaciones de recolección y manipulación de las distintas especies de setas saprofitas, de acuerdo a la programación previamente elaborada.

CE2.1 Describir el proceso de elaboración de la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de las operaciones necesarias para llevar a cabo la recolección y manipulación de las distintas especies de setas saprofitas.

CE2.2 Explicar las normas para el acopio, acondicionamiento y control de existencias de materiales utilizados en la recolección y manipulación de las distintas especies de setas saprofitas.

CE2.3 Describir las características organolépticas de las setas en estado óptimo.

CE2.4 Explicar el aprovechamiento de setas deterioradas para su comercialización como subproductos.

CE2.5 Explicar el proceso de recolección y transporte en los recipientes adecuados para cada especie.

CE2.6 Describir las operaciones de almacenamiento y conservación de setas recolectadas.

CE2.7 Enumerar los distintos partes e informes referidos al proceso, resultados e incidencias de la recolección y manipulación de las distintas especies de setas saprofitas.

CE2.8 Describir las características y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en la recolección y manipulación de las distintas especies de setas saprofitas.

CE2.9 Describir la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, el manual de buenas prácticas ambientales y los criterios de calidad y rentabilidad económica en las operaciones de la recolección y manipulación de las distintas especies de setas saprofitas.

CE2.10 En un caso práctico debidamente caracterizado de recolección y manipulación de las distintas especies de setas saprofitas:

- Elaborar la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos necesarios para la recolección y manipulación de las distintas especies de setas saprofitas.
- Organizar y supervisar el acopio, acondicionamiento y control de existencias de materiales.
- Organizar y supervisar los trabajos de recolección y selección de setas.
- Supervisar el transporte y almacenamiento en cámaras frigoríficas de las setas recolectadas.
- Supervisar las labores de envasado y etiquetado de las distintas especies.
- Recabar la información relativa y relevante a las operaciones en cuestión y elaborar informes referidos al proceso.
- Supervisar la selección, manejo y mantenimiento de las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas.
- Organizar y supervisar las operaciones teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, el manual de buenas prácticas ambientales y los criterios de calidad y rentabilidad económica.

C3: Establecer los criterios de envasado y etiquetado de distintas especies de setas saprofitas, precisando los aspectos claves de su organización y supervisión.

CE3.1 Describir el proceso de elaboración de la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de las operaciones necesarias para llevar a cabo el envasado y etiquetado de distintas especies de setas saprofitas.

CE3.2 Explicar las normas para el acopio, acondicionamiento y control de existencias de materiales utilizados en el envasado y etiquetado de distintas especies de setas saprofitas.

CE3.3 Explicar las labores de selección de setas a envasar.

CE3.4 Explicar las operaciones de limpieza y esterilización en el envasado de setas.

CE3.5 Describir las operaciones de etiquetado de los envases.

CE3.6 Explicar cómo anotar los datos referentes a setas envasadas.

CE3.7 Enumerar los distintos partes e informes referidos al proceso, resultados e incidencias del envasado y etiquetado de distintas especies de setas saprofitas.

CE3.8 Describir las características y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en el envasado y etiquetado de distintas especies de setas saprofitas.

CE3.9 Describir la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, el manual de buenas prácticas ambientales y los criterios de calidad y rentabilidad económica en las operaciones de envasado y etiquetado de distintas especies de setas saprofitas.

CE3.10 En un caso práctico debidamente caracterizado de envasado y etiquetado de distintas especies de setas saprofitas:

- Elaborar la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos necesarios para el envasado y etiquetado de distintas especies de setas saprofitas.
- Organizar y supervisar el acopio, acondicionamiento y control de existencias de materiales.
- Seleccionar las setas a comercializar de manera previa al envasado.
- Limpiar y esterilizar los recipientes utilizados en el envasado.
- Etiquetar los envases haciendo alusión a la calidad y trazabilidad de la especie de la seta.
- Anotar en la etiqueta los datos de tamaño, tiempo de envasado, tiempo de conservación en cámaras frigoríficas, entre otros.
- Recabar la información relativa y relevante a las operaciones en cuestión y elaborar informes referidos al proceso.
- Supervisar la selección, manejo y mantenimiento de las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas.
- Organizar y supervisar las operaciones teniendo en cuenta la normativa aplicable vigente, el plan de prevención de riesgos laborales, el manual de buenas prácticas ambientales y los criterios de calidad y rentabilidad económica.

C4: Elaborar un programa de organización de los recursos humanos en las operaciones de cultivo intensivo de setas saprofitas, en función de los objetivos y actividades establecidos.

CE4.1 Explicar las posibles respuestas ante situaciones de emergencia en función de su gravedad.

CE4.2 Exponer los distintos problemas o conflictos que pueden surgir durante el trabajo y determinar posibles soluciones.

CE4.3 Describir los distintos procedimientos de control de rendimientos y costes de las actividades realizadas.

CE4.4 En un caso práctico debidamente caracterizado de elaboración de un programa de organización de recursos humanos:

- Establecer la distribución de los trabajos necesarios de manera que se cumplan los objetivos establecidos y las directrices de funcionamiento.
- Distribuir y asignar las tareas y responsabilidades para cada trabajador, de manera que se cumplan los objetivos establecidos.
- Asesorar técnicamente al personal del equipo en los aspectos relacionados con el puesto de trabajo a ocupar.
- Elaborar los informes y partes del trabajo incluyendo el control horario, rendimiento y costes para evaluar los resultados de las actividades realizadas.
- Identificar los problemas surgidos en los trabajos, personal y medios de producción tomando las medidas necesarias para su solución.
- Coordinar la respuesta ante distintas situaciones de emergencia valorando la gravedad, parando los trabajos (en caso necesario), comunicando la contingencia y aplicando el plan correspondiente.

Contenidos:

1. Gestión de la recolección de setas saprófitas.

- Corte, recolección y acopio de setas saprófitas.
- Selección cualitativa de las setas saprófitas.
- Almacenamiento y conservación de setas recolectadas.
- Control de calidad del producto.
- Recursos humanos y materiales.
- Cálculo de previsiones.
- Organización de las operaciones de recolección de setas saprófitas en cultivo intensivo.
- Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizadas.
- Equipos de Protección Individual (EPI's).

2. Gestión de la selección, envasado y etiquetado de setas saprófitas.

- Selección de setas saprófitas según destino comercial.
- Control de calidad del producto.
- Limpieza y esterilización de la sala de envasado.
- Envases:
 - Selección.
 - Tipo.
 - Limpieza.
 - Esterilización.
- Etiquetado:
 - Tipos.
 - Trazabilidad.
- Técnicas de programación de los trabajos de recolección y manipulación de setas.
- Organización de las operaciones de selección, envasado y etiquetado de las setas saprófitas en cultivo intensivo.
- Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizados.
- Equipos de Protección Individual (EPI's).

3. Gestión del personal en las operaciones de cultivo intensivo de setas saprófitas.

- Nociones sobre sociología del mundo laboral.
- Necesidades de personal.
- Asignación de trabajos.
- Organización del trabajo.
- Asesoramiento al personal.
- Supervisión y control del trabajo.
- Estimación y control de rendimientos.
- Dinámica de grupos.
- Resolución de conflictos.
- La motivación en el trabajo:
 - Sistemas de promoción y ascenso.
 - La producción por incentivos.
 - Técnicas de fidelización a la empresa.
- Jerarquía y responsabilidad.
- Organización de actuaciones en caso de emergencia y evacuación.
- Análisis de partes de trabajo y elaboración de informes.

4. Aplicación de la normativa básica relacionada con el cultivo intensivo de setas saprofitas.

- Legislación laboral.
- Educación para la salud.
- Situaciones de riesgo más comunes durante las operaciones de cultivo intensivo de setas saprofitas.
 - Legislación específica.
 - Normativa en materia de cultivo intensivo de setas.
- Normativa sobre calidad de setas.
- Normativa en materia de comercialización de setas cultivadas.
- Normativa para la producción de setas saprofitas con la categoría eco o bio.
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Normativa medioambiental.
- Normativa de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Bachiller.
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional.
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior.
- 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.