

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	ORGANIZACIÓN DE LA RECOLECCIÓN, SELECCIÓN Y MANIPULACIÓN DE SETAS Y TRUFAS.	Duración	70
		Condicionada	
Código	UF2303		
Familia profesional	AGRARIA		
Área Profesional	Agricultura		
Certificado de profesionalidad	Gestión de la producción y recolección de setas y trufas.	Nivel	3
Módulo formativo	Gestión de la recolección de setas y trufas.	Duración	200
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Inventarios de micotopos, setas y trufas.	Duración	90
	Control de instalaciones e infraestructuras para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico.	Duración	40

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP2 y RP4.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: 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.

CE1.1 Describir el proceso de elaboración de la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de las operaciones necesarias para llevar a cabo en las operaciones de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.

CE1.2 Explicar las normas para el acopio, acondicionamiento y control de existencias de materiales utilizados en la recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.

CE1.3 Describir el ciclo básico de fructificación de las especies a recolectar para su consumo, de forma que se puedan programar los trabajos de recolección.

CE1.4 Enumerar las características de los lugares donde realizar la recolección de setas y trufas comestibles.

CE1.5 Explicar los métodos de recolección, selección y limpieza en campo y transporte de setas y trufas comestibles, así como los parámetros a observar en su supervisión.

CE1.6 Enumerar los distintos partes e informes referidos al proceso, resultados e incidencias en la recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.

CE1.7 Describir las características y mantenimiento básico de las instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizados en la recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.

CE1.8 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 recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.

CE1.9 En un caso práctico, debidamente caracterizado de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles:

- Elaborar la programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos necesarios para la recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles.
- Organizar y supervisar el acopio, acondicionamiento y control de existencias de materiales.
- Reconocer de forma precisa las especies de hongos a consumir, las especies tóxicas y las más comunes de las zonas objeto de aprovechamiento.
- Supervisar las operaciones de recolección.
- Supervisar las operaciones de selección y manipulación de las setas y trufas.
- 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 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.

CE2.1 Explicar las posibles respuestas ante situaciones de emergencia en función de su gravedad.

CE2.2 Exponer los distintos problemas o conflictos que pueden surgir durante el trabajo y determinar posibles soluciones.

CE2.3 Describir los distintos procedimientos de control de rendimientos y costes de las actividades realizadas.

- CE2.4 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. Recolección, selección y acondicionamiento de las setas y trufas comestibles.

- Contaminación de setas y trufas:
- Lugares
 - Factores relacionados.
 - Recolección sostenible:
- Métodos
 - Materiales
 - Herramientas.
 - Criterios de calidad y selección en campo.
- Valoración cualitativa y cuantitativa de la producción.
- Transporte y conservación de setas y trufas.
- Métodos de limpieza, selección, manipulación y clasificación.
- Envasado:
 - Métodos
 - Materiales
 - Herramientas
- Control sanitario de las instalaciones.
- Control de la temperatura de las cámaras frigoríficas.
- Técnicas de programación.
- Evaluación y cuantificación de recursos humanos y materiales.
- Organización de los trabajos de recolección de setas y trufas comestibles.
- Organización de los trabajos de selección, limpieza en campo y acondicionamiento para el transporte de setas y trufas comestibles.
- Instalaciones, equipos, maquinaria y herramientas utilizados.
- Equipos de protección individual (EPI's).

2. Gestión del personal en las operaciones de recolección.

- 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.

3. Normativa básica relacionada con la recolección y manipulación de setas y trufas.

- Legislación laboral.
- Educación para la salud.
- Situaciones de riesgo más comunes durante las operaciones de recolección y manipulación de setas y trufas.

- Legislación específica.
- Manuales de buenas prácticas en la recolección y la manipulación – MBPM.
- Normativa sobre buenas prácticas agrarias.
- Normativa forestal.
- Normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Normativa medioambiental.
- Normativa aplicable vigente y criterios de calidad y rentabilidad en materia de identificación y recolección de setas y trufas.
- Normativa sanitaria, plan APPCC. Obtención y mantenimiento del NRS.
- Normativa sobre vehículos homologados para el transporte de productos perecederos.

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.