

UF1689 ORGANIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LA RECOLECCIÓN DE FRUTOS, HONGOS COMESTIBLES COMERCIALIZADOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS..



180,00 € - 250,00 €

En el ámbito agrario, es necesario conocer los diferentes campos de la gestión de aprovechamientos forestales, dentro del área profesional de forestal. Así, con el presente curso se pretende aportar los conocimientos necesarios para gestionar los aprovechamientos forestales no madereros.

Categorías: [Agraria](#), [Certificados de Profesionalidad](#), [Certificados de Profesionalidad Online](#) |

INFORMACIÓN

Duración	50 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS

Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD FORMATIVA 1. ORGANIZACIÓN Y SUPERVISIÓN DE LA RECOLECCIÓN DE FRUTOS, HONGOS COMESTIBLES COMERCIALIZADOS, PLATAS Y OTROS PRODUCTOS FORESTALES

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROYECTOS Y PLANES TÉCNICOS DE LA RECOLECCIÓN DE FRUTOS, HONGOS COMESTIBLES COMERCIALIZADOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS FORESTALES

1. Interpretación del proyecto y planes técnicos:
2. - Memoria .
3. - Pliegos de condiciones técnicas.
4. - Unidades de obra y presupuestos
5. - Planos: tipos, características, interpretación.
6. - Anexos a la memoria.
7. Estudio de necesidades de infraestructura.
8. Necesidades de recursos materiales y humanos.
9. Cálculo de presupuesto para la ejecución del aprovechamiento.
10. Plan de prevención de riesgos y de seguridad.
11. Principales impactos ambientales negativos de los aprovechamientos forestales.
12. Calendario de actuaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. RECOLECCIÓN DE FRUTOS, HONGOS COMESTIBLES COMERCIALIZADOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS FORESTALES

1. Biología y ecología del pino piñonero, del castaño y de otras plantas forestales cuyos frutos o semillas son objeto de aprovechamiento.
2. Biología y principales aplicaciones de las plantas aromáticas, medicinales y de uso ornamental de la zona biogeográfica.
3. Fenología y época de recolección de las principales especies forestales comercializadas.

4. Zonas de recogida y elección de árboles padre.
5. Anatomía de los principales hongos de la zona biogeográfica.
6. Aprovechamiento de frutos, hongos, plantas y otros productos forestales comercializables:
 7. - Objetivo del aprovechamiento.
 8. - Epoca.
 9. - Tecnicas y procedimientos empleados.
10. Fases del aprovechamiento:
 11. - Recogida.
 12. - Extracción.
 13. - Limpieza.
 14. - Almacenamiento.
 15. - Transporte.
16. Herramientas y equipos para la recolección:
 17. - Identificación y relación con el trabajo a realizar.
 18. - Descripción.
 19. - Mantenimiento.
 20. - Manejo.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. GESTIÓN DEL PERSONAL EN LOS TRABAJOS DE LA RECOLECCIÓN DE FRUTOS, HONGOS COMESTIBLES COMERCIALIZADOS, PLANTAS Y OTROS PRODUCTOS FORESTALES

1. Necesidades de personal.
2. Asignación de trabajos.
3. Organización del trabajo.
4. Asesoramiento al personal.
5. Supervisión y control del trabajo.
6. Estimación y control de rendimientos.
7. Análisis de partes de trabajo y elaboración de informes.