

Estándar de competencias profesionales

Gestionar la recolección de setas y trufas

Familia Profesional	Agraria
Nivel	3
Código	ECP1817_3
Estado	BOE
Publicación	Orden EFP/1207/2021

Competencia profesional

Elementos de la competencia

EC1 Dirigir la toma de datos del hábitat (ecosistema) y toma de muestras de setas y trufas, redactando, en su caso, el inventario de las especies de interés comercial, supervisándolos con la finalidad de alcanzar los objetivos marcados.

IC1.1 La programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos de toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial se elabora, en función de los objetivos a alcanzar y los recursos disponibles.

IC1.2 Las bolsas, etiquetas, lupas, bandejas, entre otros materiales necesarios en las labores de toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial se compran, previamente a su utilización, según las necesidades de los trabajos programados y las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante, acopiándolos, acondicionándolos y supervisándolos para cada tipo de producto.

IC1.3 Los trabajos de toma de datos del hábitat (ecosistema) y de inventario de setas y trufas para su aprovechamiento sostenible se supervisan, siguiendo los protocolos establecidos en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico para que la toma de los datos se realice con exactitud y precisión.

- IC1.4** Las operaciones de toma de muestras (muestras de vegetación, suelos y hongos) se programan, supervisando que se siguen los protocolos de muestreo contenidos en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico.
- IC1.5** Los trabajos de identificación e inventario de setas y trufas se supervisan, siguiendo los protocolos del proyecto de ordenación o plan técnico de aprovechamiento y conforme al tipo de inventario, para que la toma de datos se realice con exactitud y precisión.
- IC1.6** Los informes referidos al proceso, resultados e incidencias de la toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial se elaboran, recopilando toda la información obtenida, para transmitirla, en su caso, a la persona responsable, para su análisis.
- IC1.7** La selección, manejo y mantenimiento de los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de toma de datos del hábitat (ecosistema), toma de muestras de las setas y trufas e inventario de especies de interés comercial se supervisa, comprobando que se siguen las especificaciones técnicas indicadas en el manual de instrucciones del fabricante, para garantizar la eficiencia del trabajo y minimizar los riesgos que comporta su uso.
- EC2** Dirigir los trabajos de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles, supervisándolos con la finalidad de lograr los objetivos de sostenibilidad, calidad, rentabilidad y eficiencia marcados, y comprobando que se realizan conforme al proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico.
- IC2.1** La programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles se elabora, en función de los objetivos a alcanzar marcados en el proyecto de aprovechamiento micológico o plan de ordenación micológico y los recursos disponibles.
- IC2.2** Las cestas, cajas, bandejas, mallas, etiquetas, entre otros materiales necesarios en las labores de recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles se compran, previamente a su utilización; según las necesidades de los trabajos programados y las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante, acopiándolos, acondicionándolos y supervisándolos para cada tipo de producto.
- IC2.3** Los lugares o puntos de recolección de setas y trufas comestibles se localizan, conforme al protocolo establecido en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico para realizar el aprovechamiento.
- IC2.4** La recolección de setas y trufas comestibles se supervisa, comprobando la identificación de los ejemplares recolectados y el uso de técnicas acordes con el manual de buenas prácticas en la recolección de setas que aseguren la sostenibilidad del aprovechamiento.
- IC2.5** La recolección de trufas se supervisa, comprobando el manejo de los animales empleados para esta función, el uso de técnicas que aseguren la sostenibilidad del aprovechamiento y

teniendo en cuenta la normativa ambiental, el plan de prevención de riesgos y la normativa en materia de bienestar animal.

IC2.6 Las operaciones de manipulación (limpieza, selección y transporte) de las setas y trufas se supervisan, de acuerdo con los protocolos establecidos en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico para que se hagan en condiciones de limpieza, higiene y conservación.

IC2.7 Los informes referidos al proceso, resultados e incidencias de la recolección, selección y manipulación de setas y trufas comestibles se elaboran, recopilando toda la información obtenida, para transmitirla, en su caso, a la persona responsable, para su análisis.

IC2.8 La selección, manejo y mantenimiento de los equipos, maquinaria y herramientas utilizadas en las labores de recolección, selección y manipulación de las setas y trufas comestibles se supervisa, comprobando que se siguen las especificaciones técnicas indicadas en el manual de instrucciones del fabricante, para garantizar la eficiencia del trabajo y minimizar los riesgos que comporta su uso.

EC3 Dirigir los trabajos de instalación y mantenimiento de las infraestructuras para la gestión ordenada del aprovechamiento micológico, supervisándolos con la finalidad de lograr los objetivos de calidad, rentabilidad y eficiencia marcados.

IC3.1 La programación (calendario de actividades diarias, entre otros) de los procesos de instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico se elabora, en función de los objetivos a alcanzar y los recursos disponibles.

IC3.2 Las mallas, vallas, cadenas, cancelas, carteles, entre otros materiales necesarios en las labores de instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico se compran, previamente a su utilización; según las necesidades de los trabajos programados y las condiciones de almacenamiento indicadas por el fabricante, acopiándolos, acondicionándolos y supervisándolos para cada tipo de producto.

IC3.3 La ubicación de los elementos e infraestructuras (infraestructuras y elementos de delimitación y protección, elementos de señalización, entre otros) se replantea, teniendo en cuenta la planificación elaborada para el aprovechamiento micológico.

IC3.4 La instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias para el aprovechamiento micológico se coordina, siguiendo lo indicado en el proyecto técnico de aprovechamiento o plan de ordenación micológico.

IC3.5 Los informes referidos al proceso, resultados e incidencias de la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico se elaboran, recopilando toda la información obtenida, para transmitirla, en su caso, a la persona responsable, para su análisis.

IC3.6 La selección, manejo y mantenimiento de los equipos, maquinaria y herramientas utilizados en la instalación y mantenimiento de las infraestructuras necesarias en el aprovechamiento micológico se supervisa, comprobando que se siguen las especificaciones técnicas indicadas en el manual de instrucciones del fabricante, para garantizar la eficiencia del trabajo y minimizar los riesgos que comporta su uso.

EC4 Coordinar los recursos humanos necesarios para el desarrollo de las operaciones de recolección y determinación de setas y trufas, en función de los objetivos y actividades programadas.

IC4.1 La distribución de los trabajos y las directrices de funcionamiento se establecen teniendo en cuenta las actividades desarrolladas con anterioridad.

IC4.2 Los problemas relativos planteados en cuanto a trabajos efectuados, personal y medios de producción identificados se solucionan, investigando las causas y proponiendo medidas correctoras para alcanzar el objetivo deseado.

IC4.3 Los recursos humanos se distribuyen, adaptando las características y cualificaciones de las personas a los requerimientos de los puestos de trabajo.

IC4.4 Las tareas y responsabilidades se asignan entre los trabajadores, distribuyéndolas, de tal manera que todos y cada uno de los trabajadores del grupo ejecute y finalice las operaciones cumpliendo con los objetivos de rendimiento y calidad marcados en los partes de trabajo.

IC4.5 El personal de nueva incorporación se forma técnicamente, adquiriendo las competencias necesarias para el desempeño del puesto de trabajo que va a ocupar.

IC4.6 Las labores y operaciones de coordinación de los recursos humanos se organizan siguiendo criterios económicos y de rentabilidad.

IC4.7 Los informes y partes de trabajo elaborados se controlan para evaluar los resultados de las actividades efectuadas, verificando las horas de trabajo, rendimiento y costes.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Encargados de recolección de setas y trufas

Encargados de aprovechamientos micológicos

Medios de producción

Equipos e instrumentos de mano: brújula, GPS, cámara fotográfica, microscopio, báscula, máquina de etiquetado, tijeras, entre otros. Perro trufero. Máquinas para el transporte de setas recolectadas. Cámara frigorífica. Materiales: canastas y navajas para la recolección de setas, cajas de plástico y de madera, botes, bolsas de plástico, tarros y bandejas para envasado de setas recolectadas. Equipos informáticos. Equipos y material para la limpieza, desinfección y eliminación de residuos. Equipo de protección individual (EPI).

Información utilizada o generada

Información sobre la toxicidad, características identificativas y taxonomía de las especies de hongos. Información sobre inventariado y seguimiento de especies de hongos. Bibliografía botánica general y específica sobre las especies a emplear. Bibliografía micológica general y específica sobre las especies fúngicas a emplear. Mapas, cartografía, inventarios, guías y claves micológicas para la inventariación de las poblaciones vegetales y fúngicas. Estadillos de campo. Tipos de relación hongo-planta. Analítica de sustratos. Normas básicas a seguir en cuanto a comestibilidad de setas. Protocolos de actuación en la toma de muestras. Información sobre las condiciones de recolección, transporte y envasado de las especies de setas y trufas. Manuales de uso de los sistemas de control automatizados. Manuales técnicos de utilización y mantenimiento de herramientas y equipos. Catálogos comerciales de especies fúngicas micorrícicas y saprofitas y sus características. Catálogos de inóculo micorrícico y saprofítico disponible en el mercado. Catálogos comerciales de especies vegetales y sus características. Catálogos de semillas. Catálogos de laboratorio. Catálogos de sustratos y fertilizantes. Catálogos de contenedores. Catálogos de material de infraestructura para aclimatación y endurecimiento. Catálogos de utilización y mantenimiento de la maquinaria y aperos. Plan anual de producción. Informes sobre procedimientos e incidencias. Estudios de mercado. Normativa sobre aprovechamientos micológicos. Manual de buenas prácticas ambientales. Manual de primeros auxilios. Manuales de gestión de residuos. Normativa de Prevención de Riesgos Laborales. Normativa relativa a aprovechamientos micológicos. Normativa medioambiental. Plan de prevención de riesgos laborales de la empresa. Órdenes de trabajo. Partes de trabajo. Fichas de control y seguimiento. Proyecto técnico de aprovechamiento micológico. Plan de ordenación micológico.