

# Comercialización de Setas y Trufas



## CONVOCATORIAS:

*Otoño: del 17 de octubre al 21 de noviembre del 2016*

*Primavera: del 20 de febrero al 20 de marzo del 2017*

### Información

Presentación del curso, objetivos y

Metodología 1

Profesorado 3

Duración y fechas 3

Contenidos 4

Tutorías, evaluación y certificado 6

Precios y forma de pago 6

En los últimos 10 años, el sector de las Setas y las Trufas se ha desarrollado muchísimo, tanto es así que se está convirtiendo en la alternativa de negocio de muchas personas que actualmente ven peligrar su situación económica. Esto unido a la poca información que se tiene sobre el recurso fúngico y el desamparo legislativo o normativo en el que nos encontramos, hace que exista un vacío en cuanto a los protocolos que se persiguen para su transformación y puesta en el mercado, de una forma segura y con una calidad competitiva.

Como respuesta a estos problemas, y debido a la gran demanda de información que venimos denotando de muchas personas

interesadas en el sector, MICOSFERA ha apostado por desarrollar este curso que pretende ser totalmente práctico y aplicado, poniendo a vuestra disposición toda nuestra experiencia, medios y conocimientos técnicos.

### Orientado a

podrán participar en el programa todas las personas mayores de edad interesadas en adquirir conocimientos teóricos y prácticos sobre la transformación del producto micológico de valor gastronómico, para su puesta en marcha en el mercado o en hostelería.



## Normas de calidad e higiene para su comercialización



Con este curso recibirás la capacitación necesaria y exigida como requisito para poder operar en el sector de la comercialización de setas y trufas.

Desarrollaremos todos aquellos aspectos legales y necesarios para evitar accidentes y contribuir a las buenas prácticas en el control de la seguridad e higiene alimentaria.

Trabajaremos todas aquellas especies del RD. 30/2009 de interés comercial y las normativas aplicables en torno a la trazabilidad y control de los puntos críticos de los procesos.

Es un curso de modalidad semipresencial, cuyos contenidos teóricos se desarrollarán en cuatro bloques temáticos que irán acompañados de supuestos prácticos, videoconferencias, foros de debate y pruebas de evaluación a través del aula micosfera.

En este tipo de capacitación es fundamental que los conceptos teóricos se nutran de experiencias prácticas que van a ser los pilares que nos den seguridad a la hora de desarrollar esta profesión con calidad.

Con este fin hemos planteado una fase práctica presencial que se desarrollará con la participación del Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón (CIES) la empresa Champinter, una de las más grandes del sector.

Durante la práctica visitaremos las instalaciones de la empresa comercializadora y pondremos en práctica la trazabilidad y manipulación del producto fúngico.

### OBJETIVO general:

Obtener la formación necesaria para operar en la industria alimentaria con el recurso fúngico.

### OBJETIVOS específicos:

1. Conocer el sector de la comercialización nacional e internacional, su marco normativo y perspectivas de futuro.
2. Conocer la legislación y normativas aplicables en la manipulación y comercialización del producto fresco.
3. Conocer los protocolos de seguridad e higiene en la manipulación correcta de las diferentes especies fúngicas de interés.
4. Saber aplicar sistemas de control de calidad del producto durante su comercialización.
5. Aplicar buenas prácticas en la comercialización de setas y trufas.



Al finalizar la fase práctica y obtener el certificado de aprovechamiento, se formará una **bolsa de empleo** para el sector de la hostelería e industria.

Somos referente como escuela de Capacitación Micológica. A través de nuestra web, las empresas interesadas encuentran el perfil capacitado para cubrir las necesidades que cada vez más requieren los consumidores.

Nos hemos propuesto como objetivo crear una red profesional, en la que mantener ese hilo de conexión necesario para intercambiar experiencias, encontrar respuestas a las diversas dudas que puedan surgir y en la que, en todo momento, encontrarán nuestro apoyo técnico y humano en su práctica profesional, resolviendo dudas, facilitando recursos o buscando proyectos donde desarrollar sus inquietudes empresariales.

## Profesorado

**María Rosas Alcántara;** Bióloga y Gerente de la empresa de cultivo, transformación y comercialización de Setas silvestres de Andalucía Setacor, Córdoba.

**Mar Zamora Sanz;** Bióloga y directora Técnica de MICOSFERA. Tutora y responsable del plan formativo.

Con la participación docente de;

**José Gerardo López Castillo;** Veterinario oficial de la Unidad de Protección de la Salud del Distrito Sanitario Granada-Metropolitano. Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Salud. Especialista en Seguridad Alimentaria y Salud Pública y Asesor Técnico sobre seguridad e higiene en torno al aprovechamiento micológico.

**Miguel Segura Just;** Secretario de la Federación Española de Setas y Trufas (FETRUSE) que agrupa a las empresas comercializadoras más importantes, industriales y mayoristas de setas y trufas en el territorio español.



## Duración y fechas previstas

Duración: 65 horas

Desarrollo de la **fase teórica;**  
Tenemos dos convocatorias;

**Otoño:** del 3 de octubre al 4 de noviembre 2016.

**Primavera:** del 20 de febrero al 24 de marzo 2017

Desarrollo de la **fase práctica;**

Las prácticas presenciales se desarrollarán en un fin de semana intensivo en Córdoba en las instalaciones de El Setal y Setacor. Las fechas se publicarán durante el desarrollo del curso. Con posibilidad de realizarla en otras provincias, dependiendo del grupo y de la disponibilidad.



## Contenidos teóricos (45 horas)

Se desarrollarán de forma *online* a través de nuestra [aula micosfera](#) donde disponemos de recursos virtuales e interactivos para poder trabajar de forma cómoda y práctica cada uno de los bloques que se presentan y que quedan estructurados de la siguiente forma:

### I. INTRODUCCIÓN (5 horas)

- I. 1 Antecedentes del sector
- I. 2 Definiciones y conceptos previos
- I. 3 Setas y Trufas: el valor del producto en el mercado

### II. COMERCIALIZACION (20 horas)

- II.1 Conceptos Generales
  - II.1 A) Comercialización de producto fresco.
  - II.1 B) Comercialización de producto elaborado. Marco Normativo
- II.2 Marco Normativo
- II.3 Setas y Trufas Comercializables
  - II.2 A) Silvestres Nacionales
  - II.2 B) Cultivadas Nacionales
  - II.2 C) Silvestres y/o Cultivadas de importación
- II.4 Principales empresas del sector en España y en Europa

### III. PROCESO PRODUCTIVO (15 horas)

- III. 1 Descripción de los procesos
  - III.1 A) Recepción
  - III.1 B) Elección y Limpieza

### III.1 C) Clasificación/ Calibración y selección

- III.1 D) Transformación
- III.1 E) Almacenamiento
- III.1 F) Expedición

### III. 2 Instalaciones y equipos

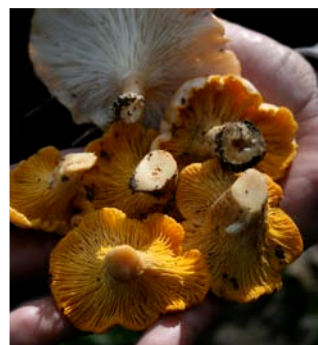
- III.2 A) Zona de recepción
- III.2 B) Zona de Almacenamiento
- III.2 C) Zona de transformación
- III.2 D) Zona de limpieza y desinfección
- III.2 E) Zona de expedición
- III.2 F) Zonas anexas

### III. 3 Transformación y presentación del producto

- III.3 A) Producto fresco
- III.3 B) Producto congelado
- III.3 C) Producto deshidratado
- III.3 D) Conservas y otros métodos de conservación

### IV. CONTROL DE CALIDAD E HIGIENE DE LOS PROCESOS (5 horas)

- IV.1 Diagramas de flujo y descripción del peligro
- IV.2 Clasificación y determinación de los puntos de control críticos
- IV.3 Medidas preventivas
- IV.4 Medidas Correctoras



## Videoconferencias

A lo largo del curso se desarrollarán las siguientes temáticas que serán impartidas por ponentes especialistas en cada materia:

- VIDEOCONFERENCIA 1: "Aspectos más relevantes de la aplicación del RD 30/2009 para la comercialización de setas y trufas". Jose Gerardo López Castillo. Servicio Andaluz de Salud
- VIDEOCONFERENCIA 2. "Las setas silvestres; peligros y aspectos a tener en cuenta para su comercialización". Mar Zamora Sanz. Micosfera
- VIDEOCONFERENCIA 3. "Del campo al comercio; problemáticas fiscales y aspectos a tener en cuenta" María Rosaa Alcántara. Setacor
- VIDEOCONFERENCIA 4. "Cómo aplicar la legislación vigente en la recolección y comercialización de las setas y trufas y Normativas de recolección en las Comunidades Autónomas" Miguel Segura FETRUSE.

## Contenidos prácticos (20 horas)

Consistirán en dos fases, una presencial y el desarrollo de un proyecto individual.

La fase presencial (10 horas), se desarrollará durante un fin de semana intensivo en las instalaciones de El Setal y Setacor, en Córdoba y consistirán en;

### Sábado (mañana y tarde)

- PRÁCTICA 1. Taller de identificación de especies relevantes para el RD. 30/2009. Aula Taller El Setal
- PRÁCTICA 2. Taller de Contaminaciones frecuentes, higiene alimentaria y métodos de control. Expedición del producto. Identificación de setas y trufas comercializables.

### Domingo (mañana)

- PRÁCTICA 3. Visita a Setacor. Trazabilidad, detección de peligros y control de riesgos.
- PRÁCTICA 4. Manipulación; recolección, confección y envasado de setas y trufas frescas.

Desarrollo de un trabajo práctico individual (10 horas), en el que se trabajarán todos aquellos aspectos necesarios para poder desarrollar la actividad con los requisitos establecidos por las normativas actuales en torno a la comercialización y control de calidad del producto. El trabajo será presentado al resto de compañeros mediante videoconferencia, a través de nuestra plataforma para su evaluación y superación.



## Tutorías

La tutora y responsable de la acción formativa será Mar Zamora, directora de Micosfera.

Durante el curso se establecerán, en el calendario de clase, sesiones de tutorías que serán repartidas regularmente, siendo su duración de una hora semanal. Además de estas sesiones, se podrá hacer cualquier tipo de consulta o aclaración vía online por skipe o a través de email o teléfono, previa cita con la tutora o la docente del curso a través de su correo electrónico o solicitándolo en el aula mediante un mensaje privado.

Para el seguimiento del trabajo práctico se realizarán sesiones específicas para cada alumno o alumna, con un programa de seguimiento personalizado. Al finalizar la fase práctica, se realizará una sesión conjunta donde se expondrán los resultados y conclusiones de todo el trabajo realizado por cada participante.

## Evaluación y certificado

Cada bloque de contenido será superado mediante la realización de un test y de las actividades que sean planteadas para cada uno de ellos por el o la docente del curso.

La participación en los foros de clase y en las distintas actividades presentadas (videoconferencias, tutorías, supuestos prácticos, etc.) así como el interés mostrado por el alumno o alumna en cada una de las cuestiones que se planteen durante el curso, serán criterios a tener en cuenta en la evaluación del curso.

El ritmo de estudio lo pondrá el alumnado, no siendo necesaria la realización de los tests, supuestos prácticos y demás en una fecha determinada, aunque si se recomendarán fechas de entrega o de superación con el fin de que adquiera significación el aprendizaje de la materia que se desarrolla.

El certificado será emitido una vez se haya superado con éxito el curso y se hayan llevado a cabo las correspondientes actividades de evaluación por parte de los docentes. Para la certificación de las prácticas, micosfera emitirá una declaración de conformidad a la entidad colaboradora (Micoland Biotech) para su aprobación y firma, que se adjuntará con este certificado.

Colaboran y participan;

Setacor



## Precios y forma de pago

Para formalizar la matrícula, tienes varias opciones que te resumimos aquí y que te detallaremos a través de tu preinscripción en el siguiente enlace: [formulario de preinscripción](#).

- Matrícula general: 210 €
- Matrícula reducida: 190 € a descuento a estudiantes, autónomos y desempleados. **(solo 10 becas)**.
- Matrícula especial\*: 180 € para aquellas personas que ya hayan cursado alguno de nuestros cursos formativos o traigan a alguien a hacer el curso.

Los pagos se pueden realizar fraccionados, abonando el 60% de la matrícula antes del inicio del curso y el 40 % restante antes de su finalización.

\*Si eres antigua alumna o alumno de micosfera, ponte en contacto con nosotros para evaluar tu participación en el curso.

Los descuentos no son acumulables entre sí.

Puedes encontrar más información en [www.micosfera.com](http://www.micosfera.com) o en el teléfono

676 32 94 41. También nos puedes escribir un mensaje a [hola@micosfera.com](mailto:hola@micosfera.com).

¡Nos vemos en el aula!

