

cursos

extensión
universitaria



2021

universidad
de león

**CURSO BÁSICO DE MICOLOGÍA
(EDICIÓN BIERZO)**

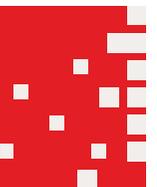
21/10/2021 - 05/11/2021

Información y matrícula

Universidad de León
Unidad de Extensión Universitaria y Relaciones Institucionales.
Av. Facultad de Veterinaria, 25. 24004 · LEÓN.
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963.
e-mail: ulesci@unileon.es
<http://www.unileon.es/extensionuniversitaria>

unileon.es

universidad
de león
uile



CURSO BÁSICO DE MICOLOGÍA (EDICIÓN BIERZO)

DIRECTORES:

Teresa M^a. López Díaz. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.

Manuel Bernardo Álvarez. Presidente Asociación Micológica Berciana Cantharellus.

LUGAR:

Salón de Actos del Aula 603, 6^a planta del Edificio C del Campus de Ponferrada. Se respetarán las normas Covid. Si la situación sanitaria lo requiere, el curso será suspendido o aplazado.

FECHAS:

21/10/2021 - 05/11/2021

HORARIO:

De 16 a 20 horas. Sábados de 10 a 13 horas.

DURACIÓN:

52 h presenciales + 35,5 horas de trabajo individual del alumno.

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 20 y Máximo: 30

TASAS:

Ordinaria: 150 €

Las entidades colaboradoras, Asociaciones y el Colegio Oficial de Veterinarios de León, apoyarán económicamente a sus afiliados (más información en las entidades)

DESTINATARIOS:

Estudiantes y resto de comunidad universitaria, aficionados, recolectores, compradores, almacenistas, manipuladores de alimentos, restauradores, bares, etc.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

3,5 créditos ECTS

OBJETIVOS:

Con este curso se pretende ofrecer información básica sobre diversos aspectos relacionados con la recolección, identificación de setas, incluyendo el conocimiento de su biología/hábitats/legislación/cultivo/ cocina y conservación de setas silvestres. Además, se ofrecerá información sobre las principales técnicas culinarias, incluyendo varias degustaciones de setas, y una cata de vino.

PROGRAMA:

JUEVES 21 OCTUBRE- PRESENTACIÓN DEL CURSO. Programa. Preguntas. Instrucciones y Planificación de las salidas al campo. Horarios. Material – 17-19:00 h– Teresa M^a López y Manuel Bernardo.

VIERNES 22 OCTUBRE- TALLER DE SETAS- **Salida** guiada al monte y charla en Aula. Recomendaciones para recoger setas. Aspectos legales mínimos: Permisos de recolección. Utensilios. Prácticas prohibidas, tamaños y cantidades. Identificación – 15:30-21:30 h - Paloma Martínez/Germán Salgado.

SÁBADO 23 OCTUBRE- INTRODUCCIÓN AL REINO FUNGI. Generalidades. Biología y Ecología de los Hongos. Principales Hábitats. MICORRIZAS – 10:00-13:00 h - Arsenio Terrón.

LUNES 25 OCTUBRE- IDENTIFICACIÓN DE SETAS. Aspectos prácticos. Caracteres macroscópicos, organolépticos y microscópicos. Taxonomía: Clasificación Nomenclatura. Grupos principales. Claves: Realización de fichas micológicas –16:00-20:00 h – Teresa M^a López y Carlos Alonso.

MARTES 26 OCTUBRE- CULTIVO DE SETAS. Principales setas cultivables. Instalaciones y tecnología. Práctica de cultivo de setas – 16:00-21:00 h – José Luis Sierra.

MIÉRCOLES 27 OCTUBRE- HISTORIA DE LA MICOLOGÍA. LEGISLACIÓN DE SETAS: europea, estatal, autonómica. Ordenanzas municipales. Parques micológicos. Cotos de setas. Principales setas comestibles y comercializables – 16:00-19:00 h - Manuel Bernardo y Carlos Alonso.

VIERNES 29 OCTUBRE- TALLER DE SETAS: “**Salida** guiada al campo para recogida de setas comestibles”. Identificación de las setas recogidas y limpieza y conservación de los ejemplares recogidos – 15:30-21:30 h - Paloma Martínez/Germán Salgado.

SÁBADO 30 OCTUBRE- TALLER DE COCINA DE SETAS: Composición y propiedades de las setas y trazabilidad de las setas silvestres (Teresa M^a López, 16:00-17:00 h). Principios y bases fundamentales de la cocina de setas. Cocinando setas. Conservación de setas: Calor/Frío – 17:00-22:00 h - Anabel Antelo.

MARTES 2 NOVIEMBRE- SETAS TOXICAS Y VENENOSAS. Intoxicaciones y envenenamientos por consumo de setas silvestres. Formación Micológica específica para manipuladores y comercializadores de setas silvestres – 16:00-20:00 h - Manuel Bernardo.

MIÉRCOLES 3 NOVIEMBRE- CREACIÓN DE UNA INDUSTRIA- Almacén de setas. Sesión Visual comparativa de setas comestibles y tóxicas más parecidas - 16:00-20:00 h - Manuel Bernardo y Juan José Gago.

JUEVES 4 NOVIEMBRE- Día para recolectar setas comestibles para la cocina de clausura, dando permiso a los recolectores (en grupo o libre).

VIERNES 5 NOVIEMBRE- Por la tarde: Identificación segura, limpieza y Cocina de setas. DEGUSTACIÓN: Setas y vino - 15:30-21:30 h – Anabel Antelo y Montserrat González Raurich.

CLAUSURA: Realización de una encuesta de satisfacción con contenidos, profesorado y actividades.

PROFESORADO:

- Manuel Bernardo Álvarez. Presidente Asociación Micológica Berciana Cantharellus.
- Teresa M^a López Díaz. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- Carlos Alonso Calleja. Titular Universidad aérea Nutrición y Bromatología. Universidad de León.
- Arsenio Terrón Alfonso. Director General de CIUDEN.
- Montserrat González Raurich. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
- José Luis Sierra Fernández. Sociedad Micológica Leonesa San Jorge.
- Anabel Antelo Urdiales. Trabajadora autónoma.
- Juan José Gago Sandoval. Coordinador de los Servicios Veterinarios Oficiales de Agricultura y Ganadería de la SAC de Villablino (León).
- Germán Salgado Velasco. Asociación Micológica Berciana Cantharellus.
- Paloma Martínez Fernández. Asociación Micológica Berciana Cantharellus.
- Pablo Casares González. Trabajador Autónomo.

ENTIDADES COLABORADORAS:

- Asociación Micológica Berciana Cantharellus
- Sociedad Micológica Leonesa San Jorge
- Colegio Oficial de Veterinarios de León