

cursos

extensión
universitaria



2021

universidad
de león

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

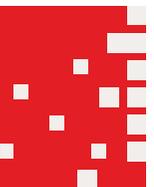
14/10/2021 - 28/10/2021

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
uleon



CURSO BÁSICO DE MICOLOGÍA (EDICIÓN LEÓN)

DIRECTORES:

Teresa M^a. López Díaz. Profesora. Facultad de Veterinaria. Universidad de León.
Manuel Bernardo Álvarez. Presidente Asociación Micológica Berciana Cantharellus.

LUGAR:

Facultad de Veterinaria, Campus de Vegazana, León (aula 5).
Se respetarán las normas Covid. Si la situación sanitaria lo requiere, el curso será suspendido o aplazado.

FECHAS:

14/10/2021 - 28/10/2021

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 Colegio Of. 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 14 OCTUBRE- PRESENTACIÓN DEL CURSO. Programa. Preguntas. Instrucciones y Planificación de las salidas al campo. Horarios. Material – 17:00-19:00 h– Teresa M^a López y Manuel Bernardo.

VIERNES 15 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- José María Escapa/Pablo Casares.

SÁBADO 16 OCTUBRE- INTRODUCCIÓN AL REINO FUNGI. Generalidades. Biología y Ecología de los Hongos. Principales Hábitats. MICORRIZAS– 10:00-13:00 h- Arsenio Terrón.

LUNES 18 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 19 OCTUBRE- CULTIVO DE SETAS. Principales setas cultivables. Instalaciones y tecnología. Práctica de cultivo de setas – 16:00-21:00 h– José Luis Sierra.

MIÉRCOLES 20 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 22 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– José M^a Escapa/Pablo Casares.

SÁBADO 23 OCTUBRE- TALLER DE COCINA DE SETAS: Composición y propiedades de las setas y trazabilidad de las setas silvestres (Teresa M^a López Díaz, 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.

LUNES 25 OCTUBRE- 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.

MARTES 26 OCTUBRE- 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.

MIÉRCOLES 27 OCTUBRE- Día para recolectar setas comestibles para la cocina de clausura, dando permiso a los recolectores (en grupo o libre).

JUEVES 28 OCTUBRE- 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 profesorado, contenidos y actividades.

PROFESORADO:

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

ENTIDADES COLABORADORAS:

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