



SHITAKE

¿Dónde se imparte?

El curso se realizará en la Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias de Palencia. Avenida Madrid nº 44. Palencia.

¿Puedo ir yo?

Cualquier persona puede inscribirse en el curso. **NO SE REQUIEREN CONOCIMIENTOS PREVIOS**

¿Y dónde está la parte solidaria de este curso?

En que el importe íntegro de la inscripción, después de cubrir los costes del curso, irá destinado a Caritas Diocesana de Palencia.

¿Cuanto cuesta la matrícula?

Para matricularse a todo el curso y obtener el título hay que realizar un ingreso 120€ en la cuenta de AEMF.

INSCRIPCIÓN

Para inscribirse en el curso se deberá hacer un **ingreso de 120 eur** en la cuenta de la Asociación Estudios Micológicos Forestales indicando su nombre y apellidos y "V Curso Solidario". Cuenta:

La Caixa. ES06 2018 0141 3830 0000 9440

Una vez hecho el ingreso, mandar una copia del resguardo a: info@catedrademicologia.es o por correo tradicional a: Cátedra de Micología UVA, Edificio E, Campus de la Yutera. Avda. Madrid, 44, 34004, Palencia.

Más información:

www.catedrademicologia.es

Tel.: 979108342 - 655390453

info@catedrademicologia.es

ORGANIZAN Y COLABORAN



XXVI Jornadas Micológicas Forestales

CÁTEDRA DE MICOLOGÍA - HUMANITAS - AEMF

“CURSO DE CULTIVO DE HONGOS COMESTIBLES Y MEDICINALES”

ALUMNOS DE LA UVA
Se reconocerá **1 CRÉDITO** por
Actividad Cultural Universitaria

Del 3 al 7, y 9 de noviembre
Tardes de 16 a 21



REISHI

“Curso de Cultivo de hongos Comestibles y Medicinales”

OBJETIVOS:

- Conocimiento general y especialización en Técnicas de Cultivos de Hongos Comestibles.
- Cultivo general de setas saprófitas para consumo personal y producción industrial.
- Que el participante domine las técnicas del cultivo de setas, tanto en bolsas como en troncos.
- Adquirir conocimientos aplicados sobre hongos comestibles en general.
- Aplicaciones prácticas desde el punto de vista empresarial y técnico para emprendedores
- Trabajar en equipo para el Cultivo de hongos.

Distribución del tiempo:

Taller teórico-práctico (30 h totales), con 10 de horas de Laboratorio de cultivo y 8 horas de Capacitación teórica de cultivo.

Materiales incluidos.

Dirección del curso:
Júan Andrés Oria de Rueda.

Coordinación del curso:
Raúl Fraile Fabero.
M. Virginia Ozcariz Fermoselle

Día 1º – Martes 03/11/15 (Aula y Laboratorio)

16:00h. Recepción y entrega de documentación – María Virginia Ozcariz Fermoselle y Raúl Fraile Fabero.

16:05 h. Inauguración de las XXVI Jornadas Micológicas Forestales – Juan Andrés Oria de Rueda Salgueiro.

16:20 h. Importancia del Cultivo de Setas– María Virginia Ozcariz Fermoselle.

17:00 h. Conceptos básicos para el Cultivo de Hongos – María Virginia Ozcariz Fermoselle.

18:00 h. Pequeñas empresas micológicas productoras. Creación, diseño y Planificación.- Dr. Jaime Olaizola. Director de la empresa ID-Forest.

19:45-21:00 h. Cultivo del *Pleurotus ostreatus* en bolsas – María Virginia Ozcariz Fermoselle. (Laboratorio)

Día 2º- Miércoles 04/11/15 (Laboratorio y aula)

16:00 h. Formulación y tratamiento del sustrato en Bolsas – María Virginia Ozcariz Fermoselle. (Laboratorio)

18:30 h. Perspectivas de cultivo de nuevas especies de hongos útiles en el ámbito agroalimentario. Dr. Juan Andrés Oria de Rueda. Director de la Cátedra de Micología. Universidad de Valladolid.

20:00-21:00 h. Acondicionado de sustrato estéril - María Virginia Ozcariz Fermoselle. (Laboratorio)

Día 3º- Jueves 05/11/15 (Laboratorio y aula)

16:00 Inoculación del sustrato en Bolsas – María Virginia Ozcariz Fermoselle. (Laboratorio)

18:00 h. Puesta en valor de los montes y su conservación frente al fuego gracias a la Micología. Dr. Pablo Martín Pinto. Instituto de Gestión Forestal Sostenible. Universidad de Valladolid.

19:45 h. Introducción del cultivo de Setas comestibles y medicinales en troncos - María Virginia Ozcariz Fermoselle.

Día 4º- Viernes 06/11/15 (Laboratorio y aula)

16:00 h. Preparación de los troncos como sustrato - María Virginia Ozcariz Fermoselle. (Laboratorio)

18:30 h. Tecnología y aplicaciones del análisis genético de hongos. Carlos Rojo. Micólogo especialista. ID Forest.

20:00 h. Acondicionado y Esterilización de troncos - María Virginia Ozcariz Fermoselle. (Laboratorio)

Día 5º. Sábado 6 de noviembre. Viaje de campo. (autobús)

Salida a las 9h de Plaza de San Lázaro (Palencia) Regreso a las 14 h.

Día 6º - Lunes 09/11/15 (Laboratorio y aula)

16:00 h. Inoculado de los troncos – María Virginia Ozcariz Fermoselle. (Laboratorio)

18:00 h. Producción industrial de cultivo de hongos comestibles y medicinales. Resolución de dudas teórico/prácticas del curso. Raúl Fraile Fabero. Cátedra de Micología.

19:30 h. Procesos de incubación y recolección – María Virginia Ozcariz Fermoselle.

20:30 h. Reparto de materiales y fin de Curso