



JORNADAS DE FORMACIÓN MICOLÓGICA ONLINE

22, 23, 24 y 30 Junio 2020
16:00 – 18:15

MÓDULO 1: GESTIÓN DEL RECURSO MICOLÓGICO EN CASTILLA Y LEÓN: PRODUCCIÓN Y RECOLECCIÓN

22 de Junio

16:00 h. Presentación de las Jornadas. Jorge Llorente Cachorro, Viceconsejero de Desarrollo Rural (Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural) y José Ángel Arranz Sanz, Director General de Patrimonio Natural y Política Forestal (Consejería de Fomento y Medio Ambiente).

16:20 h. Especies micológicas silvestres comercializables y posibles confusiones. Luz Marina Fernandez Toirán, Profesora Titular Producción Vegetal, EIFAB, UVA.

17:05 h. Intoxicaciones por setas. Ana Hergueta, Farmacéutica Consejería Sanidad.

17:50 h. MIKOGEST: Técnicas de análisis Big data al servicio de la gestión sostenible del recurso micológico. José Miguel Altelarrea, Técnico Fundación CESEFOR (Centro de Servicios y Promoción forestal y de su Industria de Castilla y León).

23 de Junio

16:00 h. Presentación de las Jornadas. Agente de Innovación Rural.

16:05 h. Truficultura en Ecológico en Castilla y León: alternativas para la optimización de un cultivo de alto valor. Dra. Beatriz Águeda. Föra Forest Technologies. Dr. José C. Santana. Sorbus Bosques Multifuncionales.

16:35 h. Sostenibilidad productiva: Cultivo de Setas en el bosque. Leandro Meléndez, Gerente FUNGI NATUR.

17:05 h. LIFE MycoRestore: Uso innovador de recursos micológicos para bosques productivos y resilientes amenazados por el cambio climático en el mediterráneo. Julio Javier, Catedrático Universidad de Valladolid.

17:35 h. Gestión y Ordenación del Recurso Micológico en Castilla y León. José Antonio Vega, Director técnico de la Asociación Montes de Soria.

MÓDULO 2: SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS PRODUCTOS MICOLÓGICOS

24 de Junio

16:00 h. Presentación de las Jornadas. Agente de Innovación Rural.

16:05 h. Seguridad alimentaria y Etiquetado. Cristina Aldavero, Dra. Ingeniera Agrónoma Universidad Europea Miguel de Cervantes. Técnica Calidad Espora Gourmet S.L.

17:45 h. APP Mico QR: sistema clave para la trazabilidad. Rodrigo Gómez, Jefe TIC Fundación CESEFOR (Centro de Servicios y Promoción forestal y de su Industria de CyL).

MÓDULO 3: TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN EN LA TRANSFORMACIÓN Y CONSERVACIÓN DE HONGOS

30 de Junio

16:00 h. Presentación de las Jornadas. Agente de Innovación Rural.

16:00 h. Tecnologías innovadoras para la conservación en fresco y transformación. Principales problemas en la conservación de hongos. Daniel Rico Bargues, Técnico ITACyL (Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León).

17:00 h. Posibilidades de cocina micológica con especies poco comunes. Carlos Aldea, Chef Parador Soria.