

# CURSO INTENSIVO PARA RECOLECTORES/AS PROFESIONALES DE SETAS

FUNGIgo  
PROYECTO INNOVADOR



Curso Intensivo de 50 horas on line para emprendedores/as que quieran profesionalizarse como **"RECOLECTORES/AS PROFESIONALES DE SETAS SILVESTRES"**.

Con una **jornada práctica** para conocer la realidad de toda la cadena de valor de la recolección en el sector micológico.



El grupo operativo FUNGIGO, 'INNOVACIÓN, INCLUSIÓN Y SOSTENIBILIDAD APLICADAS A LA GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE SETAS SILVESTRES', ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 526.323,75 euros. El importe del proyecto es cofinanciado al 80% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y al 20% por fondos de la Administración General del Estado (AGE), tal como se establece en el Real Decreto 169/2018, de 23 de marzo. La DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO RURAL, INNOVACIÓN Y POLÍTICA FORESTAL (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación) es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER y nacional correspondiente. Comisión Europea: ÁREA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL.

## PROGRAMA DE FORMACIÓN DE RECOLECTORES/AS PROFESIONALES DE SETAS

La formación tiene como objetivo dotar a los participantes de los conocimientos y herramientas necesarios para **una recolección profesional** del recurso micológico como forma de emprendimiento sostenible e inclusivo.

Para ello, se profundizará en las diferentes fases que se tienen que tener en cuenta para poder conseguir ser un/a recolector/a profesional y desarrollarlo como una **iniciativa emprendedora en el ámbito rural**.

La prioridad del curso no es solo enseñar a los/las participantes cuestiones teóricas/técnicas sino aprender las **competencias emprendedoras necesarias y conseguir obtener mayor posibilidad de éxito** a medio y largo plazo.

El curso cuenta con un **equipo multidisciplinar de profesorado**, con un currículum amplio y especializado en la materia a tratar, tanto desde el punto de vista técnico como empresarial.

Para su correcto desarrollo, se han diseñado **8 módulos de formación**. Y los participantes podrán inscribirse al total de los módulos o a aquellos en los que quiera profundizar más.

2

### DESTINATARIOS

- Interesados/as **en el sector micológico** y en el emprendimiento rural.
- Destinado a quienes quieran convertir una **idea emprendedora en proyecto empresarial** y aprender a gestionarlo.
- **Personas en riesgo de exclusión social**. (El riesgo de exclusión es una situación en la que cualquier persona se puede ver inmersa en algún momento de su vida, y que afecta de manera negativa al propio desarrollo del individuo ya sea afectando directamente en el plano personal, social o económico. Inestabilidad económica.

### OBJETIVOS

- Dotar de **herramientas y conocimientos** en la recolección profesional de setas.
- Facilitar e **impulsar competencias emprendedoras**.
- **Conocer experiencias empresariales** en el sector de los hongos.
- Conocer **nichos de mercado en el entorno rural** en torno a la micología.
- Vincular el **desarrollo de empresas con el aprovechamiento sostenible** de zonas rurales.
- Fomentar la **creación de valor añadido a diferentes colectivos sociales** (mujeres, personas con discapacidad, jóvenes, etc) en torno al recurso micológico.
- **Generación de empleo**.



## Módulo 1

### ESPECIES RECOLECTABLES

**MÓDULO 1** (10h) Introducción a las especies de setas con interés recolectable para su comercialización en los mercados.

Identificación y reconocimiento de especies, su valor ecológico y gastronómico.

#### LUNES 19 DE ABRIL

**9:00-9:10h.** Bienvenida al curso.

**9:10-10:00h.** Presentación del proyecto y del equipo FUNGIGO. *Beatriz de la Parra Peral. Coordinadora del GO y directora de ECM.*

**10:00-11:30h.** El papel ecológico de los hongos: conocer para proteger. *Dr. Fernando Martínez Peña, Investigador del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y Director del European Mycological Institute (EMI).*

**11:30-11:50h.** Descanso.

**11:50-14:00h.** Identificación de las setas comercializables. Taxonomía, ecología, confusiones. *Parte 1. Aurelio García Blanco. Micólogo y Director de la Asociación Vallisoletana de Micología.*

#### MARTES 20 DE ABRIL

**9:00-10:30h.** Identificación de las setas comercializables. Taxonomía, ecología, confusiones. *Parte 2. Aurelio García Blanco.*

**10:30-10:45h.** Descanso.

**10:45-12:15h.** Identificación de las setas comercializables. Taxonomía, ecología, confusiones. *Parte 3. Aurelio García Blanco.*

**12:15-12:30h.** Descanso.

**12:30-14:00h.** Cómo conseguir mayor producción de los hongos en bosques y matorrales. Setas con alto valor comercial. *Dr. Juan Andrés Oria de Rueda Salgueiro. Director de la Cátedra de Micología. iuFOR [Instituto Universitario de Gestión Forestal Sostenible], Universidad de Valladolid.*

## Módulo 2

### CÓMO RECOLECTAR

**MÓDULO 2** (3h) Fomentar la profesionalidad en el sector asegurando una recolección sostenible.

#### MIÉRCOLES 21 DE ABRIL

**9:00-10:00h.** Buenas Prácticas de recolección para un uso sostenible del recurso. *Rubén Escribano Gil de Gómez y Dr. Fernando Martínez Peña. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).*

**10:00h.** Debate con alumnado.

**10:30h.** Cómo recolectar para añadir valor a las setas: el pretransporte. *Dr. Jaime Olaizola (TRUFBOX).*

## Módulo 3

### INCLUSIÓN SOCIAL EN EL MUNDO DE LAS SETAS

**MÓDULO 3** (2h) Buenas Prácticas en Micología Sostenible e Inclusiva.

#### MIÉRCOLES 21 DE ABRIL

**12:00 -12:15h.** Monte de Tabuyo. Restauración y Conservas. *Marisa Rodríguez. Socia Fundadora Cooperativa.*

**12:15- 12:30h.** Setalandia. Producción Ecológica de Setas. *Encarna Redondo Belchi. Gerente.*

**12:30-12:45h.** Tab Verd. Producción Ecológica de Setas. *Carles Díaz. Gerente.*

**12:45-13:00h.** Restauración Micológica. *Antonio Barragán y Julián Galamperna. Cocina La Palta/Restaurante Galamperna.*

**13:00-13:15h.** SALARCA. Turismo Accesible y Selvicultura Fúngica. *Jorge García. Técnico Cooperativa.*

**13:15-13:30h.** Entresetas. Cultivo y Comercialización.

**13:30-14:00h.** Preguntas y Mesa Redonda.



#### Módulo 4

### PERMISOS QUE HACEN FALTA

**MÓDULO 4** (5h) Conocer de primera mano el porqué de los permisos, su implicación en la gestión forestal sostenible y sobre todo la idiosincrasia para cada uno de los casos, intentando avanzar en el acceso y el entendimiento.

#### JUEVES 22 DE ABRIL

**9:00h.** ¿Por qué son necesarios los permisos?

*Dr. Fernando Martínez-Peña. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).*

**9:30h.** Aspectos legales de la recolección de setas.  
*Dr. José Miguel García Asensio. Abogado especializado en recursos micológicos.*

**10:00h.** Debate con los alumnado.

**11:00h.** Café online.

**11:30h.** Áreas reguladas y tipos de permisos.

*Ricardo Forcadell Pérez. QILEX CONSULTORÍA FORESTAL.*

**12:00h.** Plataforma de expedición de permisos.

*Rubén Escribano Gil de Gómez. Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA).*

**12:30h.** Debate con los alumnos

**13:00h.** Permisos de recolección y micoturismo.

*Joaquín Latorre Minguell. European Mycological Institute (EMI).*

**13:30h.** Conclusiones.

#### Módulo 5

### CÓMO TRANSPORTARY CONSERVAR

**MÓDULO 5** (5h) Analizar los sistemas de transporte para asegurar la turgencia y la salubridad de las setas y hongos.

#### LUNES 26 DE ABRIL

**9:00-11:00h.** Métodos de transporte de setas.

Desde del monte a la empresa. *Dr. Jaime Olaizola. TRUFBOX.*

**11:00-11:30h.** Café online y preguntas.

**11:30-12:30h.** Conceptos de trazabilidad y etiquetado en monte. *Dr. Jaime Olaizola. TRUFBOX.*

**12:30- 14:00h.** Debate y evaluación de los métodos de transporte utilizados. *Dr. Jaime Olaizola. TRUFBOX.*

#### Módulo 6

### SEGURIDAD ALIMENTARIA

**MÓDULO 7** (5h) Conocer la legislación aplicada en temas de seguridad alimentaria y trámites para su correcta ejecución.

#### MARTES 27 DE ABRIL

**9:00-9:15h.** Presentación del módulo.

*Antonio Marcos. Director Artículo 1 Consultores.*

**9:20-11:20h.** Obligaciones en materia de seguridad alimentaria, sistema APPCC de la teoría a la práctica. *Virginia Fradejas. Directora de producción, Biofactoria Naturae et Salus S.A.*

**11:30-12:00h.** Descanso.

**12:00-13:00h.** Normativa asociada a la micología.

*Ángela Marcos. Artículo 1 Consultores.*

**13:00-14:00h.** Buenas prácticas en la manipulación y conservación de los hongos comestibles para evitar su evolución y deterioro tras la recolección.

*Laura Mateo-Vivaracho, Dra. en Química Analítica, especialista en Química de los Alimentos. Universidad de Valladolid.*



## Módulo 7

### CÓMO COMERCIALIZAR

**MÓDULO 7 (5h)** Analizar los sistemas de transporte para asegurar la turgencia y la salubridad de las setas y hongos.

#### MIÉRCOLES 28 DE ABRIL

**9:00-10:00h.** La comercialización de las setas en un mercado global. *Paula Rodríguez. Bióloga. TRUFBOX.*

**10:00-11:00h.** La trazabilidad real en la empresa. *Paula Rodríguez. Bióloga. TRUFBOX.*

**11:00-11:30h.** Café y preguntas.

**11:30-13:30h.** Modelos innovadores de comercialización de setas. *Dr. Jaime Olaizola. TRUFBOX.*

## Módulo 8

### ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS (OPCIONALES)

**Visita experimental:** Se llevarán a cabo una actividad práctica para cada uno de los territorios que presenta el grupo FungiGO: *Teruel, Salamanca y Palencia.*

**Jueves 29 de abril:** Visita Potencial Micológico Forestal Sierra Francia (Salamanca). 30 plazas. Se establecerán 5 h de tutorías mentorizadas para dudas concretas mediante cita previa con el profesorado.

**Viernes 30 de abril:** Jornada 2. Turismo Micológico Accesible en comarca de Béjar (Salamanca). Cierre con showcooking de producto gastronómico y cata final. 30 plazas.

**Viernes 30 de abril:** Visita a la Reserva Micológica de El Amogable (Soria) desde Teruel. 30 plazas.

**Viernes 30 de abril:** Visita a la Reserva Micológica del Amogable (Soria) desde Palencia. 30 plazas.

### A TENER EN CUENTA:

- Cada persona inscrita al curso podrá ir a una de las tres opciones siempre y cuando la normativa sanitaria así lo permita.
- Desde FungiGO se emitirá un documento indicando la actividad ofertada.
- El número de plazas por opción es 30 por territorio debido a las limitaciones de aforo por la pandemia del COVID 19.

La selección de personas se hará con los siguientes criterios:

1. *Pertenecer al territorio.*
2. *Vivir en el medio rural.*
3. *Orden de inscripción*



### MODALIDAD

**Semipresencial:** Talleres teórico prácticos on line mediante la plataforma zoom. <https://zoom.us/j/96902033811?pwd=cWtiNFZpbzc1VWxNSm-gvWkoveWnhUTog>.

**Actividades complementarias de 15 horas.** Visita experimental.

### ACREDITACIÓN

Se dotará de un certificado por parte del GO FUNGIGO para aquellos alumnos que realicen el curso completo online.

### MATRICULACIÓN

**Gratuita.**

Formación cofinanciada con fondo social europeo (FSE). Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Programa de Desarrollo Rural 2014-2020.

### MÁS INFORMACIÓN:

[www.fungigo.es](http://www.fungigo.es)

[administracion@ecmingenieriaambiental.com](mailto:administracion@ecmingenieriaambiental.com)

Tel.: 979 741 006 en horario de 8:00 a 16:00h



Avancemos en la sostenibilidad, inclusión y rentabilidad de los recursos micológicos...  
“Lo importante es no tener arrugas en el cerebro”

Margarita Salas Falgueras, *bioquímica española*, discípula de Severo Ochoa, que impulsó la investigación española en el campo de la bioquímica y de la biología molecular.

En 2016 se convirtió en la primera mujer en recibir la Medalla Echegaray, otorgada por la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales.

Síguenos en Redes!

