

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

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!

