

CURSOS DE EXTENSIÓN UNIVERSITARIA 2011

TÍTULO: MICOLOGÍA FORESTAL (Introducción a la micorrización)

DIRECTOR: Dr. Arsenio Terrón Alfonso

LUGAR: Posada de Valdeón (Aula Picos de Europa)

FECHAS: 18 a 23 de octubre de 2011

DURACIÓN: 32 horas

NÚMERO DE ALUMNOS: 15 (mínimo), 35 (máximo)

TASAS: 160 € (alumnos residentes en el municipio de Posada de Valdeón: 120€). Estas tasas incluyen el viaje, alojamiento, manutención y formación académica.

DESTINATARIOS: Estos cursos van dirigidos a cualquier persona interesada en el tema, no requiriendo los asistentes conocimientos previos específicos sobre los temas tratados, si bien va orientado básicamente a estudiantes y licenciados que cursan, o han cursado, estudios de las siguientes titulaciones: Biología, Ciencias Ambientales, Veterinaria, Ciencia y Tecnología de los Alimentos, Ingeniería Forestal, Ingeniería de Montes, Ingeniería Agraria, Farmacia, Tecnología de los Alimentos, Industrias Agroalimentarias, etc.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN: 3 (Solicitados y en trámite de adjudicación)

OBJETIVOS:

Este curso pretende instruir a los alumnos participantes en aspectos relativos a:

- Estudio práctico de algunos de los recursos característicos de las formaciones forestales mejor representados en la Cordillera Cantábrica durante la época otoñal, con especial atención a los recursos micológicos ligados a una gestión forestal adecuada a favorecer la mejor y mayor productividad de hongos. Trabajaremos directamente en territorios pertenecientes al Parque Regional de Picos de Europa y al Parque Nacional de

los Picos de Europa, con vistas a poder llevar a cabo en éstos, aprovechamientos micológicos sostenibles ligados a la presencia de masas forestales, así como fomentar medidas que puedan poner en valor dichos recursos naturales, analizando de manera muy especial la diversidad encontrada en la Cordillera Cantábrica en la época otoñal, así como su estado de conservación.

- Introducción en las técnicas de manejos forestales que pueden generar un aumento en la productividad de las masas forestales presentes en la Cordillera Cantábrica.
- Analizar las medidas de manejo y transformación del recurso micológico natural como una herramienta de gestión y mantenimiento de las masas forestales dentro de unos parámetros de calidad ambiental.

-

ACTIVIDADES COMPLEMENTARIAS:

Se realizarán prácticas de transformación de hongos silvestres comestibles en productos de alto valor económico en la cocina moderna y tradicional.

Se realizará la plantación en campo de árboles forestales sometidos a técnicas de micorrización inducida (Esta actividad se abrirá a los habitantes de la zona que quieran participar en esta iniciativa).

PROGRAMA:

- Martes 18 de Octubre
-
- 19-21. h.: Características generales de los hongos. Formas de alimentación. Estrategias reproductoras. Dr. A. Terrón (Facultad de CC. Biológicas y Ambientales). Aula por determinar (2 h)
- Miércoles 19 de Octubre
-
- 19-21. h.: Introducción al mundo de los hongos. Principales grupos taxonómicos. Dr. A. Terrón (Facultad de CC. Biológicas y Ambientales). Aula por determinar (2 h)
- JUEVES 20 de Octubre
-
- 19-21 h.: Hongos forestales simbiotes. Uso de técnicas de micorrización inducida. Obtención de inóculo esporal líquido. Dr. A. Terrón (Facultad de CC. Biológicas y Ambientales). Aula por determinar (2 h)

- VIERNES 21 de Octubre
- 9.00 h.: Salida hacia Picos de Europa (Campus de Vegazana, Aparcamiento de la Fac. de CC. Biológicas y Ambientales).
- 9.30–14.30 h.: Estudio de campo de hongos forestales. Reconocimiento de parcelas ecológicamente adecuadas para la colecta de hongos silvestres. Estudio de caracteres morfológicos identificativos de hongos silvestres de pinares, robledales, hayedos, etc.: León–Cistierna–Riaño–Puerto de Panderruedas–Posada de Valdeón. Dr. A. Terrón (5 h)
- 14.45 h.: Almuerzo
- 16.30–21.30 h. Técnicas de identificación de hongos. Análisis práctico de caracteres morfológicos y o anatómicos de muestras de hongos silvestres. Identificación de hongos mediante el uso de claves. Elaboración práctica de inóculo esporal líquido de hongos ectomicorizógenos. Inoculación de plantas forestales. Técnicas básicas de elaboración de inóculo miceliar e inclusión de micelio en alginato sódico. Dr. A. Terrón y D. P. Casares (5 h)
- 22.00 h.: Cena
- SÁBADO 22 de Octubre
- 9.00 h.: Desayuno
- 9.30–14–30 h.: Estudio de campo hongos forestales. Biodiversidad, conservación, manejo. Análisis de campo de hongos como indicadores del estado de conservación de masas forestales naturales (choperas, quejigares, tilares, etc.). Prueba práctica de reconocimiento de estructuras morfológicas y ecológicas en hongos forestales. Posada de Valdeón–Cordillanes–Arroyo de la Peguera–Posada de Valdeón. Dr. A. Terrón y P. Casares (5,5 h.)
- 15.00 h.: Almuerzo
- 16.30–21.30 h.: Sesión práctica: Manejo, conservación y transformación de hongos en cocina. Estimación del valor añadido al producto micológico natural D^a A. Antelo. (5 h)
- 22.00 h.: Cena
- DOMINGO 23 de Octubre
-
- 09.00 h.: Desayuno
- 9.30–12.30 h.: Sesión práctica en campo de reconocimiento de hongos silvestres en hayedos, abedulares y fresnedas:. Dr. A. Terrón, P. Casares (3 h)

- 12.30–14.30 h.– Sesión práctica: Puesta en campo de plantas forestales sometidas a técnicas de micorrización inducida. Dr. A. Terrón, P. Casares (2 h.)
- 14.30–15.00 h.– Evaluación final (0,5 h.)
- 15.00 h Almuerzo
- 17.30 h.: Regreso en autobús a León
- 20.00 h. Llegada a León

PROFESORADO:

D. Pablo Casares González (Gestor De Medio Ambiente del Ayto. de Cordiñanes)

D^a Anabel Antelo Urdiales (Escritora de Cocina Micológica)

Dr. Arsenio Terrón Alfonso (Profesor Titular de la Universidad de León)

ENTIDADES COLABORADORAS:

Exmo. Ayuntamiento de Posada de Valdeón

Universidad de León