



# JORNADAS DE FORMACIÓN MICOLÓGICA ONLINE

22, 23, 24 y 25 Junio 2020  
17:00 - 19:15

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

### 22 de Junio

**17:00 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)

**17:15 h. Presentación de la Red de Innovación Rural.**

**17:20 h. Especies micológicas silvestres comercializables y posibles confusiones.** Luisa Abenza, Centro Micológico Navaleno.

**18:05 h. Intoxicaciones por setas.** Ana Hergueta, Farmacéutica Consejería Sanidad.

**18:50 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

**17:00 h. Presentación de las Jornadas.** Agente de Innovación Rural.

**17:05 h. Gestión y Ordenación del Recurso Micológico en Castilla y León.** José Antonio Vega, Director técnico de la Asociación Montes de Soria.

**17:45 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.

**18:15 h. Sostenibilidad productiva: Cultivo de Setas en el bosque.** Leandro Meléndez, Gerente FUNGI NATUR.

## MÓDULO 2: SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LOS PRODUCTOS MICOLÓGICOS

### 24 de Junio

**17:00 h. Presentación de las Jornadas.** Agente de Innovación Rural.

**17:05 h. Seguridad alimentaria y Etiquetado.** Cristina Aldavero, Dra. Ingeniera Agrónoma Universidad Europea Miguel de Cervantes, Técnica Calidad Espora Gourmet S.L.

**18:45 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

### 25 de Junio

**17:00 h. Presentación de las Jornadas.** Agente de Innovación Rural.

**17:00 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).

**18:00 h. Posibilidades de cocina micológica con especies poco comunes.** Restaurante las Mayas, Quintanar de la Sierra.