

# “LAS SETAS CULTIVADAS Y SILVESTRES COMO EJE DE DESARROLLO RURAL”



DURACION

50 HORAS



HORARIO

09:00-14:00



Nº ALUMNOS

10- 30



INSCRIPCIÓN

HASTA 5 DIAS ANTES  
DEL COMIENZO DEL  
CURSO



LUGAR DE  
CELEBRACION

GUARDO



MATRICULA  
GRATUITA



TITULO  
CERTIFICADO  
OFICIAL



CONTACTO

[juanantoniosanchez@irmasl.com](mailto:juanantoniosanchez@irmasl.com)  
619 709 374



octubre

L	M	X	J	V	S	D
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1
2	3	4	5	6	7	8

Sábados (09:00-14:00 h.)

Salidas al campo para la  
catalogación de especies  
micológicas.



PROTOCOLO CURSOS

**COVID-19**

Coronavirus

**Destinatarios/as:** Personas que desarrollan sus actividades  
en los sectores agrario, agroalimentario y forestal.

## DESCRIPCIÓN:

Durante el curso aprenderemos a clasificar y distinguir las principales especies micológicas, así como sus posibles aprovechamientos e importancia para el desarrollo de las zonas rurales como recurso endógeno.

El curso cumple los requisitos establecidos por el Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario, que establece la necesidad de que los operadores del sector cuenten con una formación específica en la materia.

## OBJETIVOS:

Conocer los aspectos fundamentales de la comercialización y transformación de setas y hongos silvestres y la potencialidad de un mercado de tendencia creciente y enormes posibilidades.

Formar profesionales que puedan llevar a cabo esta actividad, tal y como establece la normativa.

ESTA OPERACIÓN ESTÁ COFINANCIADA POR LA UNION EUROPEA A TRAVÉS DEL FEADER

ORGANIZA E IMPARTE:

**Instituto de Restauración y medio Ambiente-IRMA SL**

FINANCIAN:

FONDO EUROPEO  
AGRICOLA DE  
DESARROLLO RURAL  
EUROPA INVIERTA EN  
LAS ZONAS RURALES



## LAS SETAS CULTIVADAS Y SILVESTRES COMO EJE DE DESARROLLO RURAL

- I.- Historia.
- II.- Ciclo biológico de los hongos.
- III.- Definiciones y biología.
- IV.- Características morfológicas.
- V.- Características microscópicas.
- VI.- Datos generales de algunos órdenes.
- VII.- Características generales de algunos órdenes (*Agaricales*, *Aphylophorales*, *Gaterales*, *Boletales*, *Russulales*).
- VIII.- Las setas silvestres y su comercialización (RD 30/2009).
- IX.- Setas tóxicas y síndromes asociados al consumo
- X.- Hábitats micológicos.
- XI.- Características organolépticas de las setas.
- XII.- Las claves dicotómicas.
- XIII.- Los *Ascomycetes*.
- XIV.- Los *Phramobasidiomycetes*.
- XV.- Los Basidiomycetes.
- XVI.- Aprovechamientos micológicos.
- XVII.- Conservación y protección de las setas: Aproximación a la propuesta de la Lista de hongos amenazados de la Península Ibérica.
- XVIII.- Diferenciación y separación de especies cercanas.
- XIX.- La gastronomía micológica.

ESTA OPERACIÓN ESTÁ COFINANCIADA POR LA UNION EUROPEA A TRAVÉS DEL FEADER

ORGANIZA E IMPARTE:

**Instituto de Restauración y medio Ambiente-IRMA SL**

FINANCIAN:

