

MICOLOGÍA PALENTINA. INTRODUCCIÓN

Objetivos

Dar a conocer la tradición rural tan fuertemente implantada en el pasado de nuestros pueblos, proponiendo realizar las actividades más significativas de esta tradición, recolectando y conservando los productos propios que rodea a esta actividad tan provechosa para nuestra economía y disfrute familiar.

La recogida de setas cada vez es más popular. El auge de las jornadas micológicas lo confirma. Pasar un día en el campo paseando con la familia, visitar y disfrutar de una jornada en los espacios naturales protegidos, además de llevarse una buena recompensa a casa, son algunos de los alicientes. Muchos son los que buscan los níscalos o el codiciado boleto negro o calabaza. El problema es que encontrar setas comestibles no es tan fácil, y menos aún saber identificar las que se encuentran en el camino, diferenciando entre las comestibles, tóxicas y mortales.

Siempre se recomienda ir con una persona introducida en micología de la mano, que sepa orientarte si no se tiene mucha idea. Este curso micológico, en el que además de la recolección hay talleres de identificación para, en el futuro, poder llegar a convertirse en un recolector de setas con una cesta libre de especies tóxicas, es el objetivo principal.

Destinatarios

SECTORES PRODUCTIVOS

- ✦ Docentes, monitores de naturaleza y tiempo libre, guías de naturaleza y guías rurales.
- ✦ Padres de familia que deseen adquirir conocimientos para educar mejor a sus hijos.
- ✦ Ayudante en trabajo de campo natural. Naturalistas aficionados.
- ✦ En general todas las personas ávidas de aprender y vivir una vida más satisfactoria con todos los sentidos y valores.

Temario

UNIDADES DE COMPETENCIA

1. Introducción

- 1.1. Qué son los hongos y setas
- 1.2. Hongos en la antigüedad
- 1.3. A cada bosque su hongo y su paleta de aromas
- 1.4. Reproducción de los hongos y sus frutos
- 1.5. Función de los hongos en la naturaleza y en la sociedad humana

2. Conocimientos básicos en la práctica micológica

- 2.1. Clasificación del reino fungí
- 2.2. Especies con formas diversas
- 2.3. Caracteres de identificación
- 2.4. Precauciones: intoxicaciones mortales, tóxicas y leves
- 2.5. Normas de recolección; útiles, prácticas, transporte, indumentaria
- 2.6. Legislación y nuevas formas de regulación para los hongos
- 2.7. Gastronomía y conservación

3. Introducción sistemática a las principales especies de Palencia

3.1. Basidiomicetos

- 3.1.1. Rusulales, Boletáceas, Higofoforáceas, Pleurotáceas, Tricholomáceas, Entolomatáceas, Cortinariáceas, Coprináceas, Agaricáceas, Lepiotáceas, Amanitaceas, Gasteromicetos, Aphyllophorales

3.2. Ascomicetos

- 3.2.1. Morchelláceas, Helvelláceas, Pecizáceas, Pironematáceas, Tuberales, Otros Ascomicetos y Frigmobasidiomicetos

4. Hongos: curiosidades y utilidades

- 4.1. Hongos útiles y perjudiciales: los buenos y los malos espíritus
- 4.2. Ciclo de desarrollo de los hongos Asc y bas: frutos del subsuelo
- 4.3. Alimentación de los hongos: ningún coste se desdeña
- 4.4. Hongos venenosos: errores mortales
- 4.5. Cultivo de hongos: cultivos de bodega para gourmets
- 4.6. Ferias y jornadas micológicas: fiestas naturales
- 4.7. Cornezuelo del centeno: la carrera de un veneno
- 4.8. Crecimiento anómalo en los hongos: de dos cabezas y montados
- 4.9. Los frutos del suelo de los bosques: deporte, prestigio y placer nacional
- 4.10. La bonita muscaria: los Enanitos, los Gnomos y los alucinógenos Trolls
- 4.11. Los hongos en la cocina: alimentación y placer al mismo tiempo
- 4.12. El corro de brujas: lugar de reunión y de baile para las brujas y otros espíritus
- 4.13. Los Mixomicetes: la vida de un trabajador fronterizo

5. Vocabulario Técnico