

## PROFESORADO:

- Arsenio Terrón Alfonso. Director General de CIUDEN.
- Darío Fernández Santos. Universidad de León.
- Sonia Trobajo Pérez. Becaria del Área de Botánica. Facultad de Ciencias Biológicas y Ambientales. Universidad de León.
- Anabel Antelo Urdiales. Trabajadora autónoma.
- Alba Rueda Espina. Empresa PROVATO.
- Ana Belén Fernández Salegui. Profesora. Facultad de Ciencias Biológicas y Ambientales. Universidad de León.

CURSOS  
DE VERANO  
2021  
Universidad  
de León



<https://cursosdeveranoonline.unileon.es/>



universidad  
de León

unileon.es

Unidad de Extensión Universitaria. Universidad de León  
Avda. de la Facultad, 25. 24004 León  
Tel. 987 291 961 y 987 293 372  
ulesci@unileon.es · www.unileon.es/extensionuniversitaria

CURSOS  
DE VERANO  
2021  
Universidad  
de León

MICOLOGÍA  
APLICADA

14/06/2021 - 17/06/2021



universidad  
de León

unileon.es

## MICOLOGÍA APLICADA

### DIRECTORA:

Ana Belén Fernández Salegui. Profesora. Facultad de Ciencias Biológicas y Ambientales. Universidad de León.

### FECHAS:

14/06/2021 - 17/06/2021

### LUGAR:

Facultad de Ciencias Biológicas y Ambientales  
Aula D2.3 y laboratorio de microscopía

### HORARIOS:

De 10 a 14 y de 16 a 19 h

### DURACIÓN:

28 horas

### NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 15 y Máximo: 20

### DESTINATARIOS:

Estudiantes y Titulados Universitarios en general. Accesible a cualquier persona interesada en el tema.

### TASAS DE MATRÍCULA:

- Ordinaria: 60 €
- Alumnos ULE: 30 €
- Alumnos de otras universidades: 35 €
- Desempleados: 30 €

### CRÉDITOS LIBRE CONFIGURACIÓN:

1 crédito ECTS

### OBJETIVOS:

En el presente curso se pretende dar visibilidad a este interesante grupo biológico que, sin ser conscientes de ello, tenemos tan presente en nuestra actividad diaria.

El objetivo principal es conocer los usos tradicionales y algunas de las aplicaciones actuales relacionadas con productividad vegetal y obtención de planta de calidad, con el análisis de la contaminación ambiental y la estabilidad boscosa, sin olvidarnos del estudio de los hongos fitopatógenos y su importancia medioambiental y económica. Para ello se realizarán talleres que permitan a alumnado experimentar con diferentes hongos, así como obtener y deleitarse con los productos resultantes. Con todo ello, se pretende sensibilizar al alumnado sobre la importancia para el medio ambiente, la economía y los usos tradicionales del gran Reino Fungi.

De este modo se mostrarán las múltiples posibilidades que ofrecen los hongos con vistas a su utilización y desde el punto de vista de nuevos nichos de empleo, ampliando las oportunidades en diferentes sectores por parte de los emprendedores interesados.

### COMPETENCIAS:

- Conocer y valorar la importancia de los hongos para el hombre.
- Conocer las relaciones de los hongos con otros organismos y su interés medioambiental y económico.
- Conocer y aplicar técnicas de procesado de hongos y materiales textiles en tinción

de modo tradicional.

- Proporcionar y aplicar las herramientas necesarias para llevar a cabo el cultivo de hongos saprófitos a nivel artesanal.
- Analizar el modo de recolección, conservación y procesado de las especies fúngicas más interesantes desde el punto de vista gastronómico.
- Interpretar el estado de la calidad del medio y la estabilidad de masas boscosas utilizando hongos liquenizados.

### PROGRAMA:

#### Lunes 14/06

10:00 – 10:15 Bienvenida y presentación del curso. Dña. Ana Belén Fernández Salegui, Directora del Curso de Verano.

10:15 – 14:00 Generalidades de hongos. Micorrizas: características, principales grupos y oportunidades de utilización. D. Arsenio Terrón Alfonso, Director General CIUDEN.

16:00 – 19:00 Taller de Micorrizas: Observación de diferentes tipos de micorrizas y sus aplicaciones. Análisis de formas de micorrización de plantas. D. Darío Fernández Santos, Universidad de León y Dña. Ana Belén Fernández Salegui, Profesora Universidad de León

#### Martes 15/06

10:00 - 14:00 Taller de Cultivo de saprófitos: Etapas del cultivo de hongos y realización de cultivo a pequeña escala. D. Darío Fernández Santos, Universidad de León.

16:00 – 19:00 Taller de Fitopatógenos: Recolección de hongos, principalmente fitopatógenos para su observación en laboratorio. D. Darío Fernández Santos, Universidad de León y Dña. Ana Belén Fernández Salegui, Profesora Universidad de León.

#### Miércoles 16/06

10:00 - 14:00 Taller de Cocina: Conservación y procesado especies fúngicas. Realización de diversos platos con setas y cata. Dña. Anabel Antelo, Cocinera y Micóloga y Darío Fernández Santos, Universidad de León.

16:00 – 19:00 Taller de Tinciones mediante el método tradicional con hongos y líquenes. Dña. Alba Rueda Espina, Empresa PROVATO.

#### Jueves 17/06

10:00 - 14:00 Bioindicación: Conocimiento e interpretación de especies bioindicadoras. Dña. Sonia Trobajo Pérez, Universidad de León.

16:00 – 19:00 Práctica de campo en el entorno de la ciudad de León para llevar a cabo el análisis de la calidad del aire. Dña. Sonia Trobajo Pérez, Universidad de León y Dña. Ana Belén Fernández Salegui, Profesora Universidad de León.