

## Valorização dos Recursos Micológicos

<b>Código</b>	
<b>Área temática</b>	Transição climática
<b>Objetivos</b>	Compreender a importância da sustentabilidade dos recursos micológicos, numa perspetiva socio-económica. Identificar primariamente os principais grupos taxonómicos. Utilizar corretamente os procedimentos de colheita, registo e identificação. Identificar espécies comestíveis vs tóxicas.
<b>Requisitos</b>	Nenhum
<b>Público-alvo</b>	Jovens e Adultos
<b>N.º potencial de interessados</b>	20
<b>N.º de horas</b>	80
<b>N.º de edições</b>	5
<b>Follow up</b>	Técnicos em Agroecologia e Sistemas Alimentares Sustentáveis, Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
<b>Conteúdos programáticos</b>	Introdução à Micologia (história, importância social e económica). Biologia dos macrofungos (morfologia, reprodução, fisiologia, classificação e ecologia). Uso sustentável dos recursos micológicos. Cogumelos tóxicos vs. Comestíveis. Aplicações dos cogumelos. Técnicas de análise e registo. Micoturismo . Os cogumelos na cozinha. Organização de eventos técnico-científicos e gastronómicos. Produção caseira de cogumelos de forma sustentável em economia circular. Saídas de campo com recolha (boas práticas), identificação, exposição e classificação taxonómica / toxicológica dos cogumelos recolhidos.
<b>Corpo docente</b>	1 professor PV (micologia) 1 técnico/formador (micologia)
<b>Parceiros</b>	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, Associações Bioregião – ABRE, CM Idanha, Beirabio, Ecoseiva, Quinta da Comenda, Quinta do Arminho, Moinhos do Dão, ACTUAR, Realimentar, FIAN, DGADR, DRAPC, ADL, Cooperativas Agrícolas e/ou outras Associações e Municípios
<b>Metodologias de aprendizagem</b>	Sessões expositivas e de discussão para apresentação de conceitos, princípios, técnicas e práticas. Sesões práticas de demonstração e microscopia de cogumelos. Saídas de campo. Elaboração de exposições temáticas com identificação. Sesões práticas de gastronomia e conservação de cogumelos silvestres.
<b>Modalidade</b>	iii) presencial
<b>Equipamentos necessários</b>	Sala de aula para as sessões teóricas. Laboratório com 10 microscópios para as sessões práticas de microscopia. Transporte para as saídas de campo. Kittchen-Lab da ESAV para sessões de gastronomia e conservação.

Potencial de empregabilidade

100%