

Valorização dos Recursos Micológicos

Código	
Área temática	Transição climática
Objetivos	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.
Requisitos	Nenhum
Público-alvo	Jovens e Adultos
N.º potencial de interessados	20
N.º de horas	80
N.º de edições	5
Follow up	Técnicos em Agroecologia e Sistemas Alimentares Sustentáveis, Engenharia(s) e CTESPs em ciências agrárias, alimentares, ambientais e animal
Conteúdos programáticos	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.
Corpo docente	1 professor PV (micologia) 1 técnico/formador (micologia)
Parceiros	CMs - CM SPSul, Vouzela, Oliveira de Frades, Castro Daire, Associações Bioregião – ABRE, CMIdanha, 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
Metodologias de aprendizagem	Sessões expositivas e de discussão para apresentação de conceitos, princípios, técnicas e práticas. Sessões práticas de demonstração e microscopia de cogumelos. Saídas de campo. Elaboração de exposições temáticas com identificação. Sessões práticas de gastronomia e conservação de cogumelos silvestres.
Modalidade	iii) presencial
Equipamentos necessários	Sala de aula para as sessões teóricas. Laboratório com 10 microscópios para as sessões práticas de microscopia. Transporte para as saídas de campo. Kitchen-Lab da ESAV para sessões de gastronomia e conservação.

