

# XXV Jornadas Micológicas Forestales

## Las setas saludables, tesoro para nuestra naturaleza.

Los hongos comestibles constituyen una gran riqueza natural, social, económica y alimenticia. Destacan cada vez más en sus múltiples aplicaciones y prácticas viables para el Desarrollo Sostenible, sobre todo en espacios protegidos y paisajes rurales tradicionales. Los hongos pueden jugar un decisivo papel en muchas de nuestras comarcas y redes de espacios naturales para apoyar el Micoturismo, la pequeña y mediana industria, el desarrollo local, las inversiones medioambientales, la gestión de ecosistemas, etc. Por otro lado, se comprueba el estratégico valor de los hongos nutracéuticos como el reishi, el shitake, el yesquero multicolor, y distintos tipos de setas alimenticias en la salud humana frente a numerosas enfermedades y problemas de salud frecuentes en nuestra sociedad. Para ello resulta del máximo interés continuar profundizando en las distintas perspectivas tanto científicas, como divulgativas y técnicas de este reino fascinante. En esta edición número 25 de las jornadas micológicas forestales en Palencia, no solamente celebramos las bodas de plata micológicas. Sobre todo estamos muy satisfechos de que la Cátedra de Micología, auspiciada por la Diputación de Palencia, haya contribuido decisivamente en este valor positivo de los hongos en nuestra sociedad.



### Lunes 10

17:00 Inauguración de las Jornadas Micológicas

17:00 a 18:00. Los hongos en el funcionamiento y salud de los ecosistemas forestales. Raúl Fraile Fabero. Cátedra de Micología de la Universidad de Valladolid

18:00 a 19:30. El Género Ramaria. Pablo Perez Daniëls. Micólogo especialista en el género Ramaria.

19:30 a 20:30. Setas de Palencia. Fotografías comentadas. Javier Pedrosa, Julio Andrés Arranz, Anselmo González. Asociación de Estudios Micológicos Forestales.

### Martes 11

10:00 a 12:00. Visita guiada a la exposición micológica en la ETSII Agrarias de Palencia. Juan Andrés Oria de Rueda.

12:00 a 13:00. Visita guiada a la exposición de la ETSII Agrarias de Palencia; Clase práctica sobre identificación y utilidades de las setas expuestas. Raúl Fraile Fabero.

17:00 a 18:00. La Universidad como fuente de empresas tecnológicas del ámbito de la Micología. El caso de la Cátedra de Micología. Jaime Olaizola Suárez. ID Forest. Palencia.

18:00 a 19:00. Importancia de la gestión y ordenación de los recursos micológicos para la conservación de la naturaleza. Juan Andrés Oria de Rueda.

19:00 a 20:30. Setas curiosas en la Montaña Palentina y su entorno. Aurelio García Blanco. Presidente de la Asociación Micológica Vallisoletana

### Miércoles 12

10:00 a 12:00 Taller determinación de hongos. Julio Andrés y Javier Pedrosa. Especialistas en taxonomía de hongos de AEMF.

10:00 a 12:00 Visita guiada a escolares. Programa Jóvenes Micólogos.

17:00 a 18:00 Los Hongos y el fuego. Pablo Martín Pinto. Instituto Forestal de Gestión Forestal

Sostenible. Palencia.

18:00 a 19:00 Técnicas avanzadas en genética de hongos. María Hernández Rodríguez. Instituto Forestal de Gestión Forestal Sostenible. Palencia.

19:00 a 20:30 El género Agaricus. Luis Alberto Parra. Micólogo. Especialista mundial del género Agaricus.

### Jueves 13

10:00 a 12:00 Taller determinación de hongos. Julio Andrés y Javier Pedrosa. Especialistas en taxonomía de hongos de AEMF.

17:00 a 17:30 h Endomicorizas y restauración de zonas degradadas. María Bueno Gómez. Universidad de León.

17:30 a 19:00 El género Omphalina y otros taxones parecidos. Carlos Rojo de Blas. Taxónomo especialista de la Asociación Micológica Arandina.

19:00 a 20:30 Micetismos. Intoxicaciones por setas. Jorge Maestro Bahillo. Especialista en micotoxicología de la Asociación Micológica Palentina.

### Viernes 14

17:00 18:00 Julio Diez Casero. Investigaciones actuales de patología Forestal.

18:00 a 19:00 Levaduras, hongos microscópicos aplicados a la alimentación; El caso de la cerveza y otras bebidas saludables. Luis Miguel Hernández. Enólogo.

19:00 a 20:00 Técnicas de cultivo de hongos saprófitos saludables y comestibles. María Virginia Ozcariz Fermoselle.

19:30 a 20:30 Aplicaciones de los alimentos funcionales para la salud humana. El caso del reishi. Francesco Pazzi. Investigador de la Cátedra de Micología de Universidad de Valladolid. Universidad de Extremadura.



## Sábado 15:

De 9:00 a 14:00 Salida práctica al campo: hábitats micológicos de Palencia. Autobús desde la plaza de San Lázaro. (Las plazas reservadas serán según orden de asistencia).

## Miércoles 19 de noviembre:

19 h. "Hongos medicinales". Francisco Diego Calonge: Profesor de Investigación. Real Jardín Botánico de Madrid. CSIC.

## Del viernes 14 tarde a domingo 16:

Exposición micológica en el Palacio casa Junco: "Palencia Paraíso Micológico". Existirán mesas de identificación de setas para toda persona que quiera acercarlas.

## Lugar de realización

Aula de Medio Ambiente Caja de Burgos. Avda. Santiago Amón, 3 - 34005 Palencia

aulapama@cajadeburgos.com

www.medioambientecajadeburgos.com

Teléfono: 979 165 291

## INSCRIPCIONES

30€ (Incluye diploma y documentación).

10€ para socios de AEMF\*

Ingresos en el número de cuenta de AEMF: La Caixa 2018-0141-38-3000009440. Especificando el nombre completo e indicando "inscripción a XXV jornadas."

Entregar copia del resguardo de ingreso por email a [r.fraile@catedrademicologia.es](mailto:r.fraile@catedrademicologia.es) o bien en mano en el comienzo del curso.

\*La cuota anual de socio de la Asociación de Estudios Micológicos forestales (AEMF) es de 20 €. Si quiere ser socio inscribese en las jornadas y durante las mismas se le facilitará un documento a rellenar.

## Más Información:

[www.catedrademicologia.es](http://www.catedrademicologia.es) ETSIIAA.  
Universidad de Valladolid. Avda. de Madrid, 57 -  
34004 Palencia.

Teléfonos: 979108364 - 65539045.

Email: [info@catedrademicologia.es](mailto:info@catedrademicologia.es)

DIRECCIÓN: Juan Andrés Oria de Rueda Salgueiro.  
COORDINACIÓN: Raúl Fraile Fabero.



Vicerrectorado de Palencia



CÁTEDRA DE MICOLOGÍA



[www.formacionyenologia.es](http://www.formacionyenologia.es)  
Cursos de Cata, Sumillería y Enología

# XXV Jornadas Micológicas Forestales

**LAS SETAS SALUDABLES,  
TESORO PARA NUESTRA  
NATURALEZA**

Del 10 al 16 de noviembre de 2014

**Alumnos de la Universidad de  
Valladolid: 1 créditos ECTS**

