

## **CURSO: GUÍA MICOLÓGICO (35 h)**

### **DOCENTES**

Sara Sánchez Barrueco: Licenciada en Bellas Artes, diseñadora gráfica, experta en educación ambiental y micología. Trabaja en la Sociedad Española de Ornitología.

Elena Górriz Mifsud: Economista e Ingeniera de Montes. Investigadora del Centro Tecnológico Forestal de Cataluña y asociada al Instituto Forestal Europeo.

Sonia Calero Cervera: Ingeniera de Montes y licenciada en Ciencias Ambientales. Emprendedora y creadora de la empresa de educación ambiental Calderona Viva.

María Martín Santafé: Ingeniera de Montes, experta en trufa y truficultura. Investigadora del Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria del Gobierno de Aragón.

### **OBJETIVO**

Este curso busca acercar el mundo de la micología a trabajadores del sector turístico de la comarca, así como a otras personas que pretendan ejercer de manera profesional como guías micológicos, de cara al turismo rural y preferentemente al de naturaleza, proporcionando herramientas para poder desarrollar en un futuro actividades en la línea del micoturismo.

### **PROGRAMA**

01/06/2015 – Elena Górriz

#### **Bienvenida al curso (15')**

Se hará una dinámica para que los asistentes presenten su experiencia en el mundo de la micología y expresen sus expectativas del curso.

01/06/2015 – Sara Sánchez

### **Módulo 1: Introducción al reino de los hongos. Clasificación (2h)**

Este módulo tratará de crear un nivel mínimo de conocimientos sobre micología entre los participantes.

Qué son. Características de los hongos y clasificación centrándonos en Ascomycetes y Basidiomycetes. Hablaremos de los factores de crecimiento de los hongos y su rol en el ecosistema del bosque. Se tratará de que los participantes se familiaricen con algunos términos técnicos básicos y útiles para poder dar charlas a los micoturistas.

01-02/06/2015 – Sara Sánchez

### **Módulo 2: Descripción e identificación de las principales especies (7h)**

Centrándonos en los ecosistemas forestales de la comarca, iremos presentando las especies más típicas de setas que puedan crecer en cada hábitat y época.

Tras una introducción inicial para familiarizar a los participantes con las especies básicas, procederemos a un ejercicio de identificación en aula (bien con fotos o bien con la exposición de hongos liofilizados del Gobierno de Aragón, si está disponible).

Introduciremos una clave dicotómica para empezar a distinguir a qué grupos pertenecen, incluyendo ahora las especies con las que se pueden confundir (yendo más a los detalles). De nuevo, nos basaremos en la exposición de hongos, o bien en tarjetas u otros recursos didácticos.

El módulo concluirá con una salida práctica al campo para observar, poner a prueba a los participantes y recolectar las setas que encontremos. En caso de no encontrar setas en ese momento, interpretaremos la zona para conocer el potencial micológico bajo las circunstancias adecuadas.

02/06/2015 – Sara Sánchez

### **Módulo 3: Toxicología y consumo de setas (1h)**

Introduciremos el uso de los hongos (una breve perspectiva histórica). Proporcionaremos consejos prácticos (ej. teléfono de emergencias, cómo reaccionar, tratar y preparar). Hablaremos en general de los beneficios de los hongos para el ser

humano (ej. uso farmacéutico, cosmético). Daremos unas pinceladas sobre la gastronomía ligada a las setas y trufas.

08/06/2015 – Elena Górriz

#### **Módulo 4: Buenas prácticas en la recolección de setas (1h)**

En este módulo trataremos lo que se debe o no hacer en la actividad de recoger setas en el bosque. Según las zonas, se determinará los perfiles micófilos o micófobos de los posibles micoturistas. Trataremos las normas y costumbres micológicas: equipación necesaria y comportamiento en el bosque. Cada buena práctica se justificará con sus consecuencias sobre los procesos ecológicos y sociales del bosque. Introduciremos conceptos de responsabilidad y seguros.

08/06/2015 – Elena Górriz

#### **Módulo 5: Normativa reguladora del aprovechamiento y comercialización (4h)**

En este módulo trataremos lo que está permitido o no hacer de forma legal, dónde, y las zonas grises de legalidad. Para ello se introducirá el marco conceptual global del código civil, y la ley 43/2003 de Montes a nivel español. Posteriormente se explicará con detalle la normativa específica (Decreto 179/2014 de recolección de setas silvestres en Aragón, y de orden sobre trufas de 1998). En ambos casos se basará en los documentos legales originales, explicando su interpretación de forma amena y con lenguaje sencillo, para que los conceptos queden claros para cualquier persona sin familiaridad con documentos legales. Se proporcionará la documentación original para poder consultar con posterioridad.

A continuación se presentarán las experiencias de cotos micológicos en Aragón (ej. Sierra de Albarracín, Maestrazgo, municipios del Pirineo). Se complementará con ejemplos de regulación de la recogida de setas en otros lugares de referencia (ej. Castilla y León, Val di Borgotaro/Italia, Les Giroussens/Francia).

Se presentará la estructura de la cadena de valor de las setas (los diferentes modelos de negocio), seguido de la normativa de comercialización (Real Decreto 30/2009) y nuevo contrato de compra-venta (Orden AAA/1805/2014). De nuevo, se explicará los puntos e implicaciones principales con lenguaje sencillo. Se introducirá cómo esta cadena de valor se estructura en otros lugares, y sus instituciones asociadas (ej.

inspector micológico en Italia). Asimismo se introducirá a los sellos de calidad y/o origen (ej. “setas de Castilla y León”, “Cèpe du Périgord”, certificación forestal sostenible).

09/06/2015 – María Martín

### **Módulo 6: La trufa negra: cómo un hongo puede influir en el desarrollo de una región (2h)**

La trufa negra ha supuesto un antes y un después en la economía de las zonas más desfavorecidas de la provincia de Teruel. Áreas rurales en las que los rendimientos de cereal no alcanzan unos mínimos aceptables, no existe un desarrollo industrial, y la despoblación amenaza a nuestros pueblos, la trufa se ha mostrado como una alternativa rentable.

Cuando se piensa en la influencia que puede tener la trufa en la economía de una región, se cree que los principales ingresos provienen de la venta de trufa. Sin embargo, detrás de este hongo se ha tejido un complejo entramado empresarial que comprende desde la producción de planta micorrizada hasta la transformación del producto, pasando por la restauración, cosmética, o trufiturismo.

En este módulo se expone la realidad de la Comarca Gúdar-Javalambre, una región que ha sido capaz de posicionarse a nivel mundial en el sector de la trufa y que está consiguiendo un desarrollo sostenible basado en la producción de este preciado hongo. Se realizará una introducción sobre la biología y ecología de la trufa para poder comprender los conceptos básicos que atañen a la producción de este hongo, y se hará un recorrido por todas las fases de la producción de trufa, desde el vivero hasta la mesa.

09/06/2015 – María Martín

### **Módulo 7: Una visión práctica la truficultura (3h)**

La Comarca Gúdar-Javalambre es uno de los puntos estratégicos de la trufa a nivel mundial. La cantidad y densidad de plantaciones truferas es única en el mundo. Por ello se realizará un recorrido por esta zona y se mostrarán las principales empresas que han visto en la trufa una oportunidad de mercado. Se planea una visita a una plantación, y un vivero.

10/06/2015 – Sonia Calero

**Módulo 8: Claves básicas para el trabajo de guía micológico. Conducción de grupos (5h)**

Para comenzar la mañana, los asistentes conocerán los aspectos básicos de la Interpretación del patrimonio y cómo deben aplicarla a su futuro trabajo con el fin de ofrecer un servicio diferenciado. Antes de la parada para descansar, se tratarán temas de comunicación verbal y no verbal, fundamental para cualquier buen guía, utilizando un ejercicio práctico para facilitar la comprensión. Se retomará el curso con la inteligencia emocional, desarrollando las habilidades y aptitudes básicas para guiar grupos de personas. Se continuará exponiendo qué tipo de turista será el usuario de las futuras actividades micológicas, para continuar con un ejercicio práctico de conducción de grupos para poner en práctica todo lo aprendido hasta el momento. Por último se discutirán elementos de las visitas a campo anteriores, para identificar e interiorizar los errores y los aciertos cuando se trabaja guiando a grupos de personas.

15/06/2015 – Sonia Calero

**Módulo 9: Orientación en la montaña. Diseño de recorridos micológicos (5h)**

Esta jornada comenzará con una introducción a los aspectos básicos de orientación en el medio natural y cartografía, para continuar con una exposición de la red de senderos de la comarca Gúdar-Javalambre. Más tarde, el día continuará con los aspectos clave a la hora de diseñar una ruta micológica: contextualización, identificación de un atractivo, comprobación en el terreno, características y duración de la actividad, equipo necesario, servicios ofertados, etc., seguido de una sesión práctica en la que los participantes tendrán que imaginar y diseñar su propia ruta.

16/06/2015 – Sonia Calero

**Módulo 10: El guía micológico como profesional (5h)**

En el último día del curso se abordarán aspectos enfocados al emprendimiento en turismo rural. El primer contenido a desarrollar serán los requisitos legales para poder ser guía micológico, centrándose en los exigibles en Aragón. A continuación se expondrá una experiencia de emprendimiento en el turismo rural, para que los asistentes puedan conocer de primera mano las dificultades y satisfacciones de

emprender, y que puedan resolver sus primeras dudas en este campo. La jornada seguirá con una exposición de los posibles competidores que tendrán cuando comiencen su actividad y de los clientes que puedan captar. Para poder llegar al cliente, se expondrá el “marketing mix”, con la finalidad que conozcan los pilares básicos para hacer atractivo su producto (precio, servicio, promoción y distribución). Para finalizar el día, se realizará un ejercicio práctico en el que el alumnado tendrá que diseñar una página web, o un díptico informativo de su futura empresa. Una vez puestos en común y corregidos, se procederá a una breve evaluación del curso y la clausura, repartiendo diplomas de participación a los asistentes.

## FECHAS Y HORARIO

1, 2, 8, 9, 10, 15 Y 16 de junio de 2015 de 9:00 a 14:30 h

## LUGAR

Comarca de Gúdar-Javalambre (Mora de Rubielos)

