

GUÍA DE TURISMO MICOLÓGICO

TEMA 1: Introducción al mundo de los hongos (Reino Fungi):

1. Importancia de la clasificación y taxonomía: grandes grupos de hongos.
2. Conocimiento de las características generales: morfología (macroscopía y microscopía)
3. Características organolépticas.
4. Reproducción y ciclo biológico de los hongos.
5. Principales formas de vida

TEMA 2: Ecología de los hongos: hábitats micológicos de Asturias.

1. Importancia de las micorrizas en la naturaleza.
2. Principales ecosistemas de Asturias (hayedos, robledales, abedulares, bosques de coníferas, encinares relictos, pastizales, bosques de ribera) y hongos asociados.
3. Conservación y protección de los hongos en la Naturaleza.
4. Descripción de especies de hongos amenazados.
5. Clases prácticas de reconocimiento de ecosistemas y setas asociadas.

TEMA 3: Identificación de setas comestibles y venenosas.

1. Setas comestibles de acuerdo con la normativa (conocimiento del Real Decreto).
2. Setas venenosas y tipos de envenenamientos.
3. Cuadros comparativos de especies comestibles y venenosas.
4. Normas y consejos para la recolección y consumo de setas.
5. Clase práctica de identificación de setas con claves dicotómicas.

TEMA 4: Cultivo de setas saprófitas y especies micorrícicas.

1. Análisis de las formas de vida de los hongos y factores de crecimiento.
2. Procesos de cultivos de setas saprófitas.
3. Métodos de cultivo.
4. Setas cultivadas y comercializadas (conocimiento del Real Decreto).
5. Clases prácticas de cultivo: *Pleurotus* y *Lentinula edodes*.

TEMA 5: Importancia de los aprovechamientos micológicos sostenibles

1. Los hongos como eje de desarrollo rural: tipos de aprovechamientos
2. Conocimientos básicos de silvicultura fúngica.
3. Normativa: aprovechamiento con fines turísticos.

TEMA 6: Truficultura y turismo en Asturias

1. Características ecológicas.
2. Ciclo biológico.
3. Principales especies de trufas comercializadas.
4. Producción de planta micorrizada con trufa.

TEMA 7: Los hongos, la Naturaleza y el micoturismo.

1. Micoturismo: sostenibilidad y desarrollo.
2. Las posibilidades del turismo micológico.
3. Diseño de rutas micológicas.
4. Las setas y la interpretación de la naturaleza.
5. Clase práctica de campo.

TEMA 8: El turismo gastronómico: micogastronomía.

1. El envasado, transformación comercialización de setas.
2. Comercialización de las principales especies y normativa.
3. Métodos de conservación.
4. Vías de comercialización.