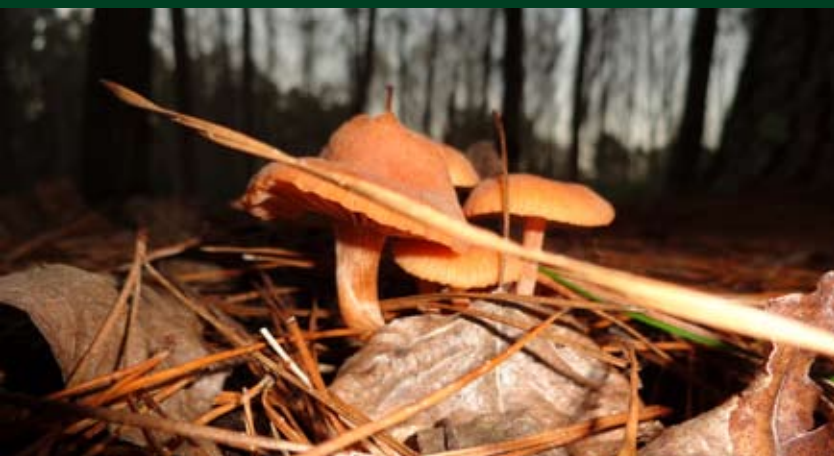


Produção de Cogumelos Comestíveis Silvestres



Inscrições gratuitas



20 de junho | sex | das 18 às 23h

21 de junho | sáb | das 9 às 13 e das 14 às 18h

27 de junho | sex | das 19 às 23h

28 de junho | sáb | das 9 às 13 e das 14 às 18h



PROGRAMA

Formador: Luís Pessoa

Duração: 25 horas

Inscrições: Gabinete de Economia Local e Pescas, da Câmara Municipal de Sesimbra | Rua da Cruz, n.º 24-A | 2970-735 Sesimbra
E-mail: pescas.ruralidade@cm-sesimbra.pt | Tel.: 21 228 87 16

Loja Ond@jovem | Av.ª Norton de Matos - Edifício Pingo Doce - Loja E | Cova dos Vidros | 2975-312 Quinta do Conde | Tel.: 21 210 22 31 | E-mail: onda.jovem.qc@cm-sesimbra.pt | de terça a sábado, das 14 às 20 horas

CIPA – Centro de Inovação e Participação Associativa | Rua Sacadura Cabral | 2975-395 Quinta do Conde (Antiga Escola Básica n.º 1 (Conde 3) | Tel.: 21 180 91 03 | E-mail: cipa@cm-sesimbra.pt | De terça a sábado, das 9 às 12.30 e das 14 às 22 hora

Data limite de inscrição: 13 de junho

Limite de participantes: 25

Objetivo:

- Identificar as principais espécies de cogumelos saprófitas que podem ser produzidos em ambiente controlado;
- Identificar as técnicas de produção/conservação de cogumelos saprófitas;
- Executar as diferentes operações de produção de cogumelos saprófitas;
- Reconhecer as normas, circuitos e agentes de comercialização das diferentes espécies de cogumelos produzidos em ambiente controlado.

Introdução à micologia

- Biologia e sistemática
- Macrofungos
- Ecologia, *habitat* e nutrição dos cogumelos silvestres

Identificação das principais espécies comestíveis

- Análise macroscópica dos caracteres morfológicos: substrato explorado, odor, *habitat*
- Produção de cogumelos comestíveis “adaptados”
- Micicultura
- Espécies a produzir
- Técnicas de produção - substratos, condições ambientais (temperatura, luz, humidade, outras), épocas

Técnicas de produção

- Substratos
- Condições ambientais (temperatura, luz, humidade, outras)
- Épocas

Noções de conservação dos cogumelos

- Métodos tradicionais
- Métodos industriais
- Preparação e rotulagem das conservas

Escoamento da produção

- Circuitos e agentes de comercialização
- Condições e exigências para a comercialização

Importância dos cogumelos na alimentação

- Valor gastronómico
- Valor alimentar e propriedades

Boas práticas de segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola

CIPA, Quinta do Conde



Sesimbra
câmara municipal
www.cm-sesimbra.pt