

Colheita de Cogumelos Silvestres



Inscrições gratuitas



7 NOV | sex | das 18 às 23h

8 NOV | sáb | das 9 às 13 e das 14 às 18h

14 NOV | sex | das 19 às 23h

15 NOV | sáb | das 9 às 13 e das 14 às 18h

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. 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 |
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 | terça a sábado,
das 9 às 12.30 e das 14 às 22 hora

Data limite de inscrição: 31 de outubro

Limite de participantes: 25

Objetivo:

- Identificar as principais espécies de cogumelos comestíveis silvestres com interesse comercial;
- Proceder à coleta e manuseamento de cogumelos silvestres comestíveis, de acordo com as boas práticas de colheita;
- Executar os registos de colheita;
- Reconhecer as normas, circuitos e agentes da comercialização de cogumelos comestíveis silvestres.

PROGRAMA

Introdução à micologia

- Biologia e sistemática
- Macrofungos
- Ecologia, habitat e nutrição dos cogumelos silvestres
- Ciclo de vida dos macrofungos

Tipos de cogumelos

- Cogumelos comestíveis silvestres com interesse comercial
- Cogumelos venenosos
- Envenenamentos

Micorrizas

- Espécies de cogumelos micorrizados
- Vantagens da micorrização
- Ectomicorrizas de produção vegetal
- Fatores condicionadores da formação de ectomicorrizas

Identificação das principais espécies com interesse comercial

- Espécies de cogumelos micorrizados
- Análise macroscópica dos caracteres morfológicos (substrato explorado, odor, habitat, época do ano, plantas próximas)

Procedimentos de colheita e registo

- Boas práticas para a colheita de cogumelos silvestres (procedimentos na apanha de cogumelos, técnicas e equipamentos a utilizar, transporte)

- Técnicas de campo para identificação
- Separação do material recolhido, identificação e registo (modelos de fichas de registo, informação base para identificação dos cogumelos silvestres colectados no campo)

Importância dos cogumelos na alimentação

- Valor alimentar, utilização gastronómica e evolução do consumo

Comercialização

- Centros de receção
- Unidades de transformação
- Circuitos de comercialização
- Estatísticas de comercialização (importação, exportação, auto-consumo)

Boas práticas de segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola

CIPA, Quinta do Conde

