



SusTEC



SUMMER SCHOOL

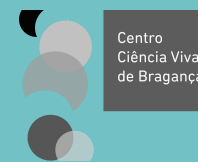
CURSO DE MICOLOGIA E PRODUÇÃO DE COGUMELOS: DA TEORIA À PRÁTICA

Local:

Casa da Seda do Centro Ciência Viva de Bragança
Escola Superior Agrária de Bragança

Data:

14 de junho
15 de junho



SusTEC SUMMER SCHOOL

CURSO DE MICOLOGIA E PRODUÇÃO DE COGUMELOS: DA TEORIA À PRÁTICA

Para quê?

O curso pretende dotar os formandos com conhecimentos teóricos e práticos no âmbito da micologia e produção de cogumelos silvestres. O programa inclui uma componente prática para demonstração das técnicas laboratoriais básicas para isolamento de micélio de cogumelos e produção de cogumelos comestíveis por inoculação de substratos. Além disso, será realizada uma visita técnica à empresa Ostras do Campo, em Baçal, para que os participantes possam observar de perto o processo semi-industrial de produção de cogumelos.

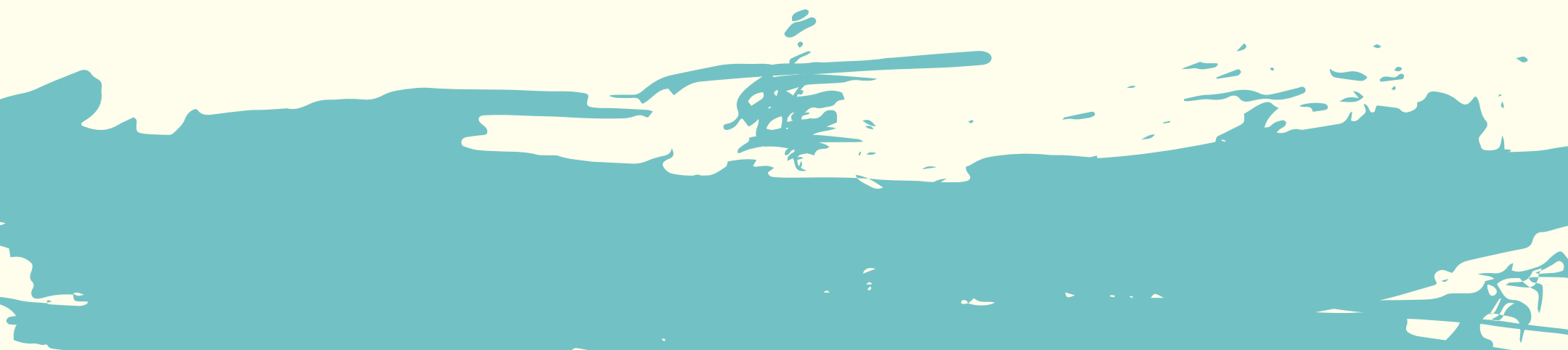
Para quem?

Estudantes e comunidade em geral.

Vagas disponíveis: 27

Registo: 20 €

Inscrições em: 



SusTEC SUMMER SCHOOL

CURSO DE MICOLOGIA E PRODUÇÃO DE COGUMELOS: DA TEORIA À PRÁTICA

Programa

Dia 14 de junho. Local: Casa da Seda do Centro Ciência Viva de Bragança

09:15 Recepção dos participantes

09:30 Sessão de abertura

(Carla Pereira, Investigadora do CIMO-SusTEC do IPB e PI do projeto Safe2Taste, e Margarida Rodrigues, Técnica de Gestão do CCV)

09:40 Princípios de micologia

(Anabela Martins, Professora Coordenadora do Departamento de Biologia e Biotecnologia da Escola Superior Agrária do IPB)

10:45 Pausa para café

11:15 Princípios de micologia (continuação)

12:00 Cogumelos, muito mais que um alimento

(Filipa Reis, Investigadora do CIMO-SusTEC do IPB)

12:30 Pausa para almoço (livre)

14:00 Produção e comercialização de cogumelos em contexto semi-industrial

(Gonçalo Martins, Engenheiro Agrónomo proprietário da empresa Ostras do Campo)

14:45 Visita técnica à empresa Ostras do Campo, em Baçal (transporte assegurado pela organização)

16:30 Lanche convívio na casa do povo de Baçal

17:30 Regresso

Dia 15 de junho. Local: Escola Superior Agrária de Bragança

09:30 Componente prática laboratorial

(Ana Sofia Simões, Bióloga da Associação BLC3)

Demonstração das técnicas laboratoriais básicas para isolamento de micélio de cogumelos comestíveis:

- Manipulação da amostra inicial e obtenção de amostras de tecido vegetativo
- Cuidados de esterilidade e desinfeção
- Técnicas para obtenção de culturas puras de micélio

Produção de cogumelos comestíveis por inoculação de substratos:

- Preparação de substratos para obtenção de *spawn*
- Produção de *spawn* sólido e líquido a partir de culturas puras de micélio
- Formulação e inoculação de substratos de cultivo

16:30 Encerramento do curso



SusTEC SUMMER SCHOOL

CURSO DE MICOLOGIA E PRODUÇÃO DE COGUMELOS: DA TEORIA À PRÁTICA

Organização

Carla Pereira, CIMO-SusTEC

Maria Inês Dias, CIMO-SusTEC

José Pinela, CIMO-SusTEC

Lillian Barros, CIMO-SusTEC

