

PROFESORADO:

- Javier Anadón Blanco. Profesor. Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal (Campus de Ponferrada). Universidad de León.
- José Gaspar Bernárdez. Investigador en el Departamento de Producción Vegetal y Proyectos de Ingeniería. Universidad de Santiago de Compostela.
- Tamara Álvarez Redondo. Empresaria AR Nutrición. Colaboradora en el proyecto BañezaSaludable. Desarrolla un programa de cocina en canal autonómico La8Leon titulado "Por mis fogones Healthy".
- Patricia Puga Gómez. Coautora del libro Bienaventurada la maleza que te salvará la cabeza.
- María José Álvarez López. La Botica del Bierzo.
- Carmela Valiño Vázquez. Fundadora. Coop57 Galiza. Cooperativa Milhulloa.
- María Del Carmen Lence Paz. Profesora Titular de Universidad. Departamento de Biodiversidad y Gestión Ambiental. Universidad de León.
- Miguel Ángel De La Cruz García. Cocinero y Propietario La Botica de Matapozuelos. Matapozuelos (Valladolid).

COLABORADORES:

- José Luis Calvo González. Profesor. UNED.
- Juan Carlos Aldonza Arias. Propietario y Cocinero Mesón Puente Romano. Molinaseca (León).
- Luis Alfonso del Riego Celada. Fundación Ciudad de la Energía (CIUDEN).
- Marta Ferrero Aparicio. Responsable operaciones CIUDEN. La Fábrica de la Luz. Museo de la Energía.
- María Antonia López Pérez. Directora de Proyectos. Administradora. Entorno Anfíbio S.L.

ENTIDADES COLABORADORAS:

- Fundación Ciudad de la Energía (CIUDEN).
- Ayuntamiento de Igüeña
- Mesón Restaurante Puente Romano. Molinaseca (León)
- Restaurante Hotel La Antigua Escuela del Bierzo. Pobladura de las Regueras (León)
- Restaurante La Botica de Matapozuelos. Matapozuelos (Valladolid).
- UNED - Centro Asociado de Ponferrada



universidad
de león

unileon.es

Unidad de Extensión Universitaria
y Relaciones Institucionales. Universidad de León
Avda. de la Facultad, 25. 24004 León
Tel. 987 291 961 y 987 293 372 · Fax 987 291 963
ulesci@unileon.es · www.unileon.es/extensionuniversitaria

PLANTAS SILVESTRES
Y CONDIMENTARIAS
CON PROPÓSITOS
CULINARIOS
DESDE LA SOSTENIBILIDAD



13/07/2020 - 15/07/2020

CURSOS
DE VERANO
2020

Universidad
de León



universidad
de león

unileon.es

PLANTAS SILVESTRES Y CONDIMENTARIAS CON PROPÓSITOS CULINARIOS DESDE LA SOSTENIBILIDAD

DIRECTORES:

- Javier Anadón Blanco. Profesor. Escuela de Ingeniería Agraria y Forestal (Campus de Ponferrada). Universidad de León.
- Luis Alfonso del Riego Celada. Fundación Ciudad de la Energía (CIUDEN).

LUGAR:

Online

FECHAS:

13/07/2020 - 15/07/2020

HORARIOS:

Lunes 13, martes 14 y miércoles 15 de julio: de 9:30 h a 14:00 h y de 16:00 h a 19:30 h.

DURACIÓN:

25 horas

NÚMERO DE ALUMNOS:

Mínimo: 15 y Máximo: 25

TASAS DE MATRÍCULA:

- Ordinaria: 35 €
- Alumnos ULE: 30 €
- Alumnos de otras universidades: 30 €
- Desempleados: 20 €
- Personas con discapacidad: 20 €
- Profesionales del sector de la restauración, industrias o actividades afines: 60 €

Se deberá acreditar documentalmente la situación para el pago de una u otra tasa.

DESTINATARIOS:

El curso está dirigido a personas cuyos intereses, profesionales y/o personales, estén relacionados con el cultivo, el uso culinario, la transformación o el

desarrollo de proyectos vinculados al recurso de las plantas silvestres y condimentarias.

CRÉDITOS DE LIBRE CONFIGURACIÓN:

1,2 créditos ECTS

OBJETIVOS:

Contribuir a un mayor conocimiento y puesta en valor del recurso de las plantas silvestres y condimentarias como factor de dinamización y desarrollo en el medio rural y como camino para la autosuficiencia a través de sus múltiples usos.

Contribuir a la generación y transferencia de conocimientos para la innovación en el uso de las plantas silvestres y condimentarias a través de ejemplos de buenas prácticas que llevan a cabo profesionales reconocidos en el ámbito de la nutrición y la restauración.

Reconocer diferentes tipos de plantas cultivadas y silvestres y conocer los principios activos, recolección, manipulación y conservación y aspectos nutricionales de algunas de estas plantas más relevantes.

Adquirir competencias específicas sobre los usos y aplicaciones domésticas y comerciales de las plantas para incrementar la conciencia conservacionista y fomentar un estilo de vida más sostenible.

Valorar las posibilidades de las plantas silvestres y condimentarias como recurso turístico y cultural en sus diferentes aplicaciones y como oportunidad de negocio, creación de nuevas empresas y empleos.

PROGRAMA:

LUNES 13/07

9:30 – 9:45 Bienvenida y presentación del curso. **D. Javier Anadón Blanco y Luis Alfonso del Riego Celada**, Directores del Curso de Verano.

9:45 – 10:30 Centrando el asunto. Plantas aromáticas, medicinales, condimentarias, silvestres y otras. **D. Javier Anadón Blanco**, Director del Curso de Verano.

10:30-11:30 Presentación de la Cátedra de

Desarrollo Turístico Sostenible y Desarrollo Local. **D. José Luis Clavo González**, Director de la Cátedra.

11:30 - 12:00 Descanso.

12:00 - 14:00 Plantas silvestres comestibles y condimentarias más comunes en el Bierzo. Bases para la identificación y legislación en Castilla y León. **D. Gaspar Bernárdez Villegas**. Investigador en el Departamento de Producción Vegetal y Proyectos de Ingeniería para la Universidad de Santiago de Compostela.

16:00 - 17:30 Recolección sostenible de plantas silvestres. **Dña. María del Carmen Lence Paz**. Profesora de la ULE. Departamento de Biodiversidad y Gestión Ambiental

17:30 - 18:00 Descanso

18:00 - 19:30 Plantas silvestres comestibles y condimentarias ¿son superalimentos? **Dña. Tamara Álvarez Redondo**. Nutricionista, propietaria de la empresa AR-Nutrición.

MARTES 14/07

9:00 - 10:30 Las plantas culinarias en la formación ocupacional. Práctica virtual: propagación de plantas condimentarias. Centro Ciuden Vivero. **D. Luis Alfonso Del Riego Celada**. Director del Curso de Verano y Director de Centro Vivero Ciuden.

10:30 - 11:30 Usos comestibles de las plantas silvestres. **Dña. Patricia Puga Gómez**. Coautora del libro "Bienaventurada la maleza porque ella te salvará la cabeza. Usos de 113 plantas silvestres de los campos norteños".

11:30 - 12:00 Descanso

12:00 - 14:00 Continuación. Usos comestibles de las plantas silvestres. **Dña. Patricia Puga Gómez**. Coautora del libro "Bienaventurada la maleza porque ella te salvará la cabeza. Usos de 113 plantas silvestres de los campos norteños".

16:00 - 17:30 "Taller Virtual especias, botellas, colador y arte". Elaboración de licores y otros brebajes con plantas silvestres a nivel doméstico. **Dña. María José Álvarez López**. "La Botica del Bierzo".

17:30 - 18:00 Descanso

18:00 - 19:30. Charla-Taller online. **Juan Carlos Aldonza Arias**. Cocinero y propietario del Mesón Restaurante Puente Romano, Molinaseca (León).

MIÉRCOLES 15/07

9:00 - 11:00 La difusión del patrimonio cultural etnobotánico. Las plantas silvestres y condimentarias como recurso turístico sostenible. **Dña. Marta Ferrero Aparicio**. Responsable de Operaciones de La Fábrica de Luz-Museo de la Energía y **Dña. María Antonia López Pérez**. Guía en La fábrica de luz- Museo de la Energía.

11:00 - 11:30 Descanso

11:30 - 14:00 Charla-Taller **Miguel Ángel de la Cruz García**. Restaurante La Botica de Matapozuelos (Matapozuelos. Valladolid) (1 estrella Michelin, 2 Soles guía Repsol)

16:00 - 17:00. Charla-preguntas-debate. **Miguel Ángel de la Cruz García, Juan Carlos Aldonza Arias** y otros.

17:00 - 17:30 Descanso

17:30 - 19:00 Del recurso a los productos. Iniciativas de comercialización y nuevos ámbitos de negocio en el sector de las plantas silvestres y condimentarias. **Dña. Carmela Valiño Vázquez**. Sdad. Cooperativa Milhulloa. Palas de Rei (Lugo)

19:00 - 19:30 Conclusiones y Evaluación. Clausura del curso. **D. Javier Anadón Blanco y D. Luis Alfonso del Riego Celada**.

Jueves 16/07

Actividad abierta al público en general, en el caso de que las normas vigentes lo permitieran, consistente en una "visita botánica guiada al jardín de La Fábrica de Luz. Museo de la Energía (Ponferrada)" el jueves 16 en turnos de 11 a 12 horas y de 12 a 13 horas con un aforo máximo de personas por turno que se concretará y que se completarán por riguroso orden de inscripción. La inscripción puede formalizarse indicando el turno en el que se desee a partir del comienzo del curso el lunes día 13 de julio (10:00 horas en adelante) en el correo electrónico ma.lopez@ciuden.es.