



Modalidad: ONLINE, en VIVO en plataforma ZOOM o similar.

Curso completo: 3 encuentros de 2 horas aproximadamente.

Para mayor información contactarse con: info@ecoseducacionambiental.org

Te damos la bienvenida a microMUNDOS! Este curso es el resultado del esfuerzo conjunto entre **ECOS Educación Ambiental, la Fundación Hongos de Argentina, Imago Micropaisajismo y Buenas Bacterias**, para potenciar la difusión de las pequeñas maravillas que tiene la naturaleza para regalarnos. Estamos muy contentos de llevar a cabo la organización del mismo, y de continuar construyendo este apasionante camino de generar más **conocimiento, consciencia, conexión y empatía por nuestro entorno natural**. A agudizar los sentidos, y dejarse sorprender !

Lic. Pablo I. Garaffa
Coordinación
ECOS Educación Ambiental

PROGRAMA

MÓDULO 1 - Jueves 12 de Noviembre de 2020 de 18 a 20hs (Arg): **HONGOS** - Dr. Francisco Kuhar ➡ Investigador Asistente IMBIV (CONICET - UNC). Curador de Criptógamas del Herbario CORD (UNC). Profesor de la Cátedra de Micología (UNPSJB). Fundador de Hongos de Argentina.

Qué son los hongos: definición y diferencias con otros reinos, principales características celulares y organización. Roles ecológicos de los hongos en la naturaleza. Breve historia de los hongos y la humanidad y aplicaciones tradicionales. Valor nutricional, nutracéutico y medicamentos derivados. Hongos comestibles cultivados: principios de cultivo. Hongos comestibles recolectados: algunos conceptos de identificación y precauciones. Hongos venenosos.

MÓDULO 2 - Jueves 19 de Noviembre de 2020 de 18 a 20hs (Arg): **MUSGOS** - Lic. Lucas Pollini ➡ Licenciado en Cs. Biológicas de la Universidad de Buenos Aires. Profesor de biología en nivel medio y terciario (UBA). Contribuye en investigación en el Laboratorio de Limnología del departamento de Ecología, Genética y Evolución FCEN-UBA. Fundador de IMAGO Micropaisajismo.

Introducción al mundo de los musgos. Cómo diferenciarlos: saber mirar. Brevísima historia evolutiva. Recursos y condiciones de sus ambientes naturales. Concepto de microambiente. Introducción a la reproducción. Importancia ecológica. Usos históricos y actuales. Tipos de terrarios húmedos. Musgos en casa: dificultades y facilidades. Cuidados básicos.

MÓDULO 3 - Jueves 26 de Noviembre de 2020 de 18 a 20hs (Arg): **BACTERIAS Y FERMENTOS** - Dra. Carmen Rolandi ➡ Dra. en Cs. Biológicas de la UBA. Docente de nivel universitario de la Universidad Nacional Arturo Jauretche (UNAJ). Educadora ambiental de ECOS Educación Ambiental. Co-fundadora de BUENAS BACTERIAS.

Qué es una bacteria: introducción su biología e historia evolutiva. Interacciones con el resto de los seres vivos, microbiota, interacciones simbióticas, patógenas, etc. Breve historia del vínculo entre la humanidad y las bacterias. Bacterias ácido-lácticas, levaduras y los procesos de fermentación. Conceptos prácticos sencillos de fermentación para realizar nuestros propios fermentos en casa: Kefir, Kombucha, Kimchi y Chucrut.