



FUNGIZAJE MVD'18 AGOSTO 3, 4 Y 5

PRIMER ENCUENTRO MICOLÓGICO
REGIONAL EN MONTEVIDEO

2018 DIVULGACIÓN CULTIVO LAB

DR. FRANCISCO KUHAR
IMBIV (CONICET - UNC)

GIULIANA FURCI
Fundación Fungi
Chile

ALEJANDRO SEQUEIRA
Uruguay

DRA. SANDY SUAZA
DR. CLAUDIO KALIMAN
Fungiar
Argentina

VIERNES

3

TODAS LAS ACTIVIDADES
DE ESTE DÍA SON **ENTRADA LIBRE**

17:30

CONTACTO FUNGI
ALEJANDRO SEQUEIRA
Uruguay

18:30

**SOMOS TODOS
SÚBDITOS DEL REINO**

GIULIANA FURCI
Chile

INTERVALO

19:45

MESA REDONDA
ALEJANDRO SEQUEIRA
GIULIANA FURCI
DRA. SANDY SUAZA
LIC. CLAUDIO KALIMAN
DR. FRANCISCO KUHAR
CHEF DE AGU
ING. AGR. DANIEL MACÍAS

**CENTRO CULTURAL
DE ESPAÑA**
Rincón 629

SÁBADO

4

LOS TALLERES SON
CON **INSCRIPCIÓN CON COSTO***
[CUPOS LIMITADOS]
2 HORARIOS

08:00-12:00

13:30-17:30

**CULTIVO URBANO
DE PLEUROTOS
POR FUNGIAR**

DRA. SANDY SUAZA
LIC. CLAUDIO KALIMAN
Argentina

12:00-13:30

ENTRADA LIBRE

**INTRO:
MICOGASTRONOMÍA**
ALEJANDRO SEQUEIRA

DEGUSTACIÓN AGU

Asociación Gastronómica
del Uruguay

**JARDÍN BOTÁNICO
PROF. ATILIO LOMBARDO**
Av. 19 de Abril 1181

DOMINGO

5

EL TALLER ES CON
INSCRIPCIÓN GRATUITA X EMAIL
[CUPOS LIMITADOS]
ambiente.municipiog@gmail.com

10:30-12:30

**LAB: FUNGI
AL MICROSCOPIO
+ PAUTAS
DE CONSERVACIÓN**

DR. FRANCISCO
KUHAR

**PARQUE LECOCQ
(CASA GRANDE)**
Av. al Parque Lecocq
y Av. Luis Battle Berres

EN AGOSTO MONTEVIDEO será la ciudad anfitriona en la cual se llevará a cabo el primer encuentro en el país con especialistas regionales dedicados a la divulgación e investigación del reino Fungi. Durante tres días el público podrá concurrir a conferencias y workshops en tres locaciones diferentes de la capital (CCE, Jardín Botánico Prof. Atilio Lombardo y Parque Lecocq).

En los últimos años ha crecido el interés general por la Naturaleza, la biodiversidad y los recursos alimenticios sustentables. Los hongos constituyen un reino poco conocido pero de una importancia esencial en el pulso de la vida en el planeta. Son uno de los principales degradadores de la materia orgánica y fuente de alimento y sustancias medicinales. Son, además, uno de los seres vivos más diversos de la Tierra: se estima que por cada planta existen seis especies de hongos. El reino Fungi despierta fascinación en las personas, ya sea por su estética, su biología o por las especies comestibles cuyo protagonismo en la gastronomía cobra cada vez más relevancia.

Sudamérica cuenta con numerosos centros de generación de conocimiento micológico y los eventos regionales, como **Fungizaje**, permiten sincronizar acciones y colectivizar el conocimiento acerca de estos seres increíbles.

LOS INVITADOS

Giuliana Furci se dedica a la micología desde el año 1999. Su ineludible vocación de difundir y conocer los hongos de Chile la han llevado a viajar por el país buscando especies en diversos ambientes y ecosistemas. En el año 2007 publicó *Fungi Austral – Guía de Campo de los Hongos más vistosos de Chile* y en 2013 *Guía de Campo Hongos de Chile* que son los únicos libros de hongos de dicho país que cuentan con todas las fotografías de las especies en su hábitat. Entre diferentes reconocimientos, destaca su nombramiento en 2015 como Asociada del Herbario de la Universidad de Harvard (HUH). El segundo volumen de su guía se encuentra en imprenta.

Dr. Francisco Kuhar es micólogo e investigador de Conicet en el Imbiv (UNC). Ha publicado diversos trabajos sobre sistemática de los hongos y sus aplicaciones biotecnológicas en reconocidos *journal*s internacionales. Obtuvo becas de instituciones tales como Fulbright para llevar a cabo estadías en los prestigiosos centros de estudios como Harvard (EE.UU.), University of Florida (EE.UU.) y Ludwig Maximilians Universität (Alemania). Fue docente de botánica, fitopatología y fisiología vegetal en UBA de micología en la UNPSJB. Además es uno de los redactores del sitio web HONGOS-AR (Hongos de Argentina).

Dra. Sandy Suaza es micóloga, socia cofundadora y directora técnica de Fungiar. Realizó su tesis doctoral en la Facultad de Ciencias Exactas y Naturales de la UBA especializándose en biodiversidad, filogenia y cultivo de especies pertenecientes a la familia Agaricaceae, donde se encuentra un gran número de especies comestibles con alto valor comercial. Ha participado en diversos proyectos en torno al cultivo de especies de hongos comestibles, evaluando diferentes sustratos lignocelulósicos y los factores medioambientales requeridos para su producción.

Lic. Claudio Kaliman es director de negocios, socio co-fundador y CEO de Fungiar. Posee más de 10 años de experiencia como consultor en grandes empresas, participando y liderando proyectos. En los últimos años ha desarrollado y llevado a cabo diversas experiencias de cultivo de hongos comestibles y medicinales en el ámbito urbano, como productor y asesor a emprendedores y productores de todo el país.

Alejandro Sequeira es periodista e investigador con formación en Ciencias Biológicas, autor de varios libros entre los que destacan *Hongos silvestres comestibles en Uruguay* y *Hongos: guía visual de especies en Uruguay*, este último galardonado con los dos premios de divulgación científica más importantes del país (Bartolomé Hidalgo 2014 y Premio a las letras 2015). Desde la publicación de la primera edición de su guía, en 2003, Sequeira ha desarrollado una intensa labor de divulgación sobre el reino Fungi mediante conferencias, talleres y, recientemente, organizando micosenderos.

ORGANIZAN



Montevideo
Rural



AUSPICIA

EL PAÍS



APOYAN



CONSULTAS

Email: ambiente.municipiog@gmail.com



DEPARTAMENTO DE PROTECCIÓN
VEGETAL-FITOPATOLOGÍA (FAGRO)

