



Lote 2:
**turismo rural, de naturaleza
y turismo activo**

Curso 13:
Frutos silvestres y sus aplicaciones



CURSO 13.- “Frutos silvestres y sus aplicaciones”

Fechas: del 9 al 11 de octubre 2017

Lugar: Burgos

Duración: 28 horas

Para obtener el diploma del curso debe asistirse a un mínimo del 90 % de las horas

Número de plazas: 22 plazas

Objetivos del curso:

- Aplicar al ámbito del turismo rural un recurso cercano como es la flora y frutos de nuestra comunidad.
- Aprender la localización, herborización y reconocimiento de plantas a través de los frutos silvestres.
- Identificar plantas y frutos mortales y posibles confusiones.
- Realizar un herbario y muestrario de frutos con carácter medicinal y culinario.
- Acercar la etnobotánica e historia a los profesionales turísticos de Castilla y León.

Temario del curso:

Frutos silvestres:

- Especies y características principales: morfología y fisiología.
- Principales grupos taxonómicos de frutos en Castilla y León.
- Frutos comestibles y tóxicos: características nutricionales y de toxicidad.

Los frutos silvestres en el medio natural y en los jardines:

- Rutas de búsqueda y recogida de ejemplares.
- Técnicas de identificación de ejemplares: guías de campo.
- Técnicas de recolección y transporte.
- Frutos silvestres de jardín: plantación y conserva.
- Normativa relativa a la recolección de frutos en el medio natural.

Aplicaciones turísticas de los frutos silvestres:

- Sistema de conservación de los frutos silvestres.
- Transformación de frutos silvestres en productos alimenticios.
- Transformación de frutos silvestres en bebidas.
- Transformación de productos silvestres en cosméticos.

Destinatarios: promotores, titulares y empleados de establecimientos de alojamiento de turismo rural de Castilla y León, que presten servicios de manutención y/o de ocio y tiempo libre a sus clientes. Guías turísticos. Monitores, guías e instructores de empresas de turismo activo de Castilla y León.