

CURSO BÁSICO DE MICOLOGÍA

“APRENDE A DISTINGUIR LOS HONGOS”

28 y 29 de octubre de 2016

Organiza



Colabora



**CARACTERISTICAS:**

Curso intensivo de micología, dirigido a personas interesadas en el conocimiento de los hongos en general.

LUGAR:

En Cuevas del Valle (Ávila) durante un fin de semana. La salida para buscar setas se efectúa por los montes cercanos. El desplazamiento se realizará en los vehículos propios.

FECHAS DE REALIZACIÓN:

21 y 22 de octubre 2016.

OBJETIVOS:

- Adquirir unos conocimientos básicos de Micología.
- Aprender a distinguir las principales setas comestibles de sus parecidas tóxicas.
- Conocer la importancia de los hongos en la Naturaleza.
- Conocer algunas técnicas de cocina y conservación de setas.

METODOLOGÍA Y CONTENIDOS:

- Enseñanza personalizada adaptada al nivel de conocimientos del alumno.
- Conferencias y presentaciones en PowerPoint.
- Salida al campo con profesor y monitores para recolectar setas.
- Taller práctico para la identificación de especies.
- Taller práctico de cocina de setas.

**INCLUYE:**

- Libro de setas, Navaja setera, Material didáctico.
- Degustación de setas.
- Permiso para recolección didáctica por montes regulados.

PROFESORES:***Rafael Aramendi Sánchez.***

Ingeniero T. Forestal. Vicepresidente de la S.M. Amagredos.

Horacio González Fernández.

Presidente de la S.M. Amagredos.

FORMAS DE INSCRIPCIÓN Y PRECIO:

Por teléfono: **920 383 003**

Email: amagredos.av@gmail.com

Precio: 55€*

Plazas limitadas

** Amagredos es una Asociación Sin Ánimo de Lucro*

El precio del curso se corresponde con los gastos que suponen el valor del material didáctico entregado, los gastos de desplazamiento de profesores y monitores y otros gastos (organización, publicidad, útiles, degustación final, etc.)



PROGRAMA DEL CURSO

Viernes:

18:00/22:00h.

Presentación y entrega de material.
Conceptos básicos de micología.
Importancia de los hongos en la Naturaleza.
Consejos generales y normas de recogida.
Grandes grupos de hongos.

Sábado:

10:00/13:00h.

Senda micológica guiada.
Taller práctico para el reconocimiento de especies.

16:00/20:00h.

Prácticas con claves para la correcta determinación de especies.
Setas comestibles y sus parecidas tóxicas.
Como cocinar y conservar las setas.
Elaboración práctica de cocina de setas.
Degustación de setas silvestres.

LOCAL DE CLASES Y TALLERES

Salón Cultural, C/ del Ayuntamiento Viejo
Cuevas del Valle (Ávila).

