

Curso Básico de Micología

APRENDE A DISTINGUIR LOS HONGOS



21 Y 22 DE OCTUBRE • 2023 • HOYOS DEL ESPINO, ÁVILA

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

Novedades 2023: Degustación de escabeche de kombucha con níscalos (*Lactarius deliciosus*) y DOS SALIDAS guiadas

Ven, aprende con nosotros y llévate de regalo el libro "Setas de Ávila, Guía Básica de Campo"



DESARROLLO DEL CURSO

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 técnicas de cocina y conservación de setas



INCLUYE

- Libro de setas y material didáctico
- Permiso para recolección didáctica por montes regulados
- Degustación de escabeche de kombucha con Lactarius deliciosus
- Dos salidas guiadas

INSCRIPCIÓN Y PRECIO

- Por teléfono: 643 79 53 84
- Email: amagredos.av@gmail.com
- Precio: **70€ Plazas limitadas**

La Sociedad Micológica Amagredos es una ASOCIACIÓN SIN ÁNIMO DE LUCRO. El precio del curso se corresponde con los gastos de material didáctico, desplazamiento, manutención del profesorado y otros (organización, publicidad, útiles, etc.)



METODOLOGÍA Y CONTENIDOS

- Enseñanza personalizada adaptada al nivel de conocimientos del alumno
- Conferencias y presentaciones
- Salidas al campo con profesores para recolectar setas
- Taller práctico para la identificación de especies

LOCAL DE CLASES Y TALLERES

Casa del Parque Pinos Cimeros
Hoyos del Espino, Ávila

PROFESORES

Rafael Aramendi Sánchez

Ingeniero T. Forestal. Vicepresidente S.M. Amagredos

Carlos Aramendi Campón

Tecnólogo de Alimentos. Vocal S.M. Amagredos

PROGRAMA



SÁBADO 21

09:00h./10:30h

- Presentación y entrega de material
- Importancia de los hongos en la Naturaleza
- Consejos generales y normas de recogida

10:30h./13:30h.

- Senda micológica guiada*

16:00h./20:00h.

- Taller práctico para el reconocimiento de especies con claves dicotómicas
- Conceptos básicos de micología
- Caracteres macroscópicos
- Ecosistemas y hongos asociados (dónde buscar y encontrar setas)

DOMINGO 22

09:00h./11:45h.

- Senda micológica guiada *

12:00h./12:45h.

- Potenciales usos sostenibles de los hongos

12:45h./13:15h.

- Como cocinar y conservar las setas
- Degustación de escabeche de kombucha con nísalos (Lactarius deliciosus)

* Los desplazamientos para las sendas guiadas se realizarán en vehículos propios

Organiza:



Colaboran:

