# Curso Básico de Micología APRENDE A DISTINGUIR LOS HONGOS



4 Y 5 DE NOVIEMBRE • 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



## **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

## **PROGRAMA**



## **SÁBADO 4**

#### 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)

#### **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.)



#### **PROFESORES**

#### Rafael Aramendi Sánchez

Ingeniero T. Forestal. Vicepresidente S.M. Amagredos

#### Carlos Aramendi Campón

Tecnólogo de Alimentos. Vocal S.M. Amagredos

### **DOMINGO 5**

#### 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 níscalos (Lactarius deliciosus)
- \* Los desplazamientos para las sendas guiadas se realizarán en vehículos propios













