

CURSOS BÁSICOS DE MICOLOGÍA



Aprende a distinguir los Hongos

24 y 25 de Octubre de 2014



Organizado por la Sociedad Micológica Amagredos. Cuevas del Valle (Ávila)

www.amagredos.org



Curso básico de micología: “APRENDE A DISTINGUIR LOS HONGOS”

CARACTERÍSTICAS:

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

LUGAR:

Cuevas del Valle (Ávila) durante un fin de semana. La salida para buscar setas se realizará por los montes cercanos

FECHAS DE REALIZACIÓN:

24 y 25 de octubre de 2014



COLABORA
Ayuntamiento
De Cuevas Del Valle



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 guiada al campo para recolectar hongos*
- *Taller práctico para la identificación de especies*
- *Taller práctico de cocina de setas.*
- *Se incluye: Guía de Setas, navaja, material didáctico y degustación de setas.*



PROFESORES:

Rafael Aramendi Sánchez. Ingeniero T. Forestal. Vicepresidente de la S.M. Amagredos
Horacio González Fernández. Presidente de la S.M. Amagredos

INSCRIPCIONES:

Preinscripciones llamando por teléfono al 920 383 003

Plaza limitadas

PROGRAMA DEL CURSO

Viernes:

18:00/22:00h.

- Presentación y entrega de material -**
Salón Cultural, C/ del Ayuntamiento Viejo. Cuevas del Valle (Ávila)
- 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 platos micogastronómicos.
- Degustación de setas silvestres