



Curso Básico
de Micología

APRENDE A DISTINGUIR LOS HONGOS



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

25 Y 26 DE OCTUBRE • 2019 • CUEVAS DEL VALLE, ÁVILA

Además se incluye **armonía** de setas y vinos de la Bodega Diez Siglos D.O. Rueda.

Ven, aprende con nosotros y llévate de **regalo** el libro "Setas de Ávila, Guía Básica de Campo" junto con una navaja setera.

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 algunas técnicas de cocina y conservación de setas



INSCRIPCIÓN Y PRECIO

- Por teléfono: 920 383 003
- Email: amagredos.av@gmail.com
- Precio: 60 €
- Plazas limitadas

Amagredos es una ASOCIACIÓN SIN ÁNIMO DE LUCRO. El precio del curso se corresponde con los gastos de material didáctico, desplazamiento y manutención de profesores, monitores y otros (organización, publicidad, útiles, degustación, cata técnica, etc.)

PROFESORES

- Rafael Aramendi Sánchez. Ingeniero T. Forestal. Vicepresidente de la S.M. Amagredos
- Horacio González Fernández. Presidente de la S.M. Amagredos
- Carlos Aramendi Campón. Tecnólogo de Alimentos y Joven Catador en Vinos Italianos por ALMA, "Scuola Internazionale di Cucina Italiana"

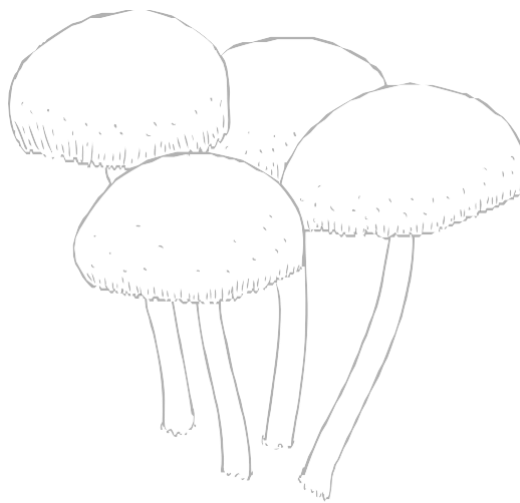
LOCAL DE CLASES Y TALLERES

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

VIERNES 25

De 18:00 a 22:00 h.

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



INCLUYE

- Libro de setas, navaja setera, material didáctico
- Degustación de setas
- Armonía de vinos y setas
- Permiso para recolección didáctica por montes regulados

METODOLOGÍA Y CONTENIDOS

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



SÁBADO 26

De 10:00 a 13:00 h.

Senda micológica guiada
Taller práctico para el reconocimiento de especies

De 16:30 a 20:00 h.

Prácticas con claves para identificar especies

Setas comestibles y sus parecidas tóxicas
Como cocinar y conservar las setas
Elaboración práctica de cocina de setas
Degustación de setas silvestres
Armonía de setas y vinos de la Bodega
Diez Siglos D.O. Rueda



Organiza

Colaboran