

# Curso Básico de Micología

## APRENDE A DISTINGUIR LOS HONGOS



22 Y 23 DE OCTUBRE • 2021 • CUEVAS DEL VALLE, ÁVILA

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

***Novedad 2021: Cata técnica diferenciada de jamón ibérico y setas de dehesa***

***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 técnicas de cocina y conservación de setas



## INSCRIPCIÓN Y PRECIO

- Por teléfono: 920 383 003
- Email: amagredos.av@gmail.com
- Precio: 65 € 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**  
*Geógrafo. Presidente de la S.M. Amagredos*
- **Carlos Aramendi Campón**  
*Tecnólogo de Alimentos. Vocal de la S.M. Amagredos*

## LOCAL DE CLASES Y TALLERES

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

## VIERNES 22

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
- Características macroscópicas de las setas
- Grandes grupos de hongos

Profesor: Horacio González Fernández

## INCLUYE

- Libro de setas, Navaja setera, Material didáctico
- Boletines Micológicos de FAMCAL
- Permiso para recolección didáctica por montes regulados
- Cata técnica de jamón ibérico y setas de dehesa

## 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



## SÁBADO 23

09:30/13:00h.

- Senda micológica guiada
- Taller práctico para el reconocimiento de las especies recolectadas

16:00/19:00h.

- Prácticas con claves para identificar especies
- Ecosistemas y hongos asociados (dónde buscar y encontrar setas).
- Como cocinar y conservar las setas

Profesor: Rafael Aramendi Sánchez

19:00/20:00

- Jamón y setas de dehesa: Compuestos volátiles análogos.
- Cata técnica de jamón ibérico y setas de dehesa

Profesor: Carlos Aramendi Campón

Organiza:



Colaboran:

