

CURSO BÁSICO DE MICOLOGÍA

Aprende a distinguir los hongos



ORGANIZA



COLABORA



24 y 25 DE OCTUBRE · 2026 ·
HOYOS DEL ESPINO, ÁVILA
Casa del Parque Pinos Cimeros

DESARROLLO DEL CURSO

OBJETIVOS

- ✓ Adquirir 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.
Degustación micológica
Dos salidas guiadas con profesores adicionales.

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.

INSCRIPCIÓN Y PRECIO

Por teléfono: 643 79 53 84

Email: amagredos.av@gmail.com

Precio: 75€ Plazas limitadas

Menores de 12 años gratis

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.)

@amagredos

Programa *Micológico*

Sábado 24:

- Presentación y entrega de material.

9:00hs

- Importancia de los hongos en la Naturaleza.

10:30hs

- Consejos generales y normas de recogida.

- Senda micológica guiada.*

10:30hs

13:30hs

- **Caracteres macroscópicos.**
- **Taller práctico para el reconocimiento de especies con claves dicotómicas.**

16:00hs

20:00hs

- Conceptos básicos de micología.
- **Ecosistemas y hongos asociados (dónde buscar y encontrar setas).**

Domingo 25:

9:00hs

- Senda micológica guiada.*

11:45hs

- **Gastronomía: Técnicas culinarias, de conserva y recetas**

12:00hs

13:00hs

13:00hs

13:30hs

- Degustación micológica

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

PROFESORES

Rafael Aramendi Sánchez Ingeniero T. Forestal. Presidente S.M. Amagredos

Carlos Aramendi Campón Tecnólogo de Alimentos. Miembro de S.M. Amagredos

@amagredos