

PROGRAMA

Día 5 DE DICIEMBRE DE 2014 (viernes)

- 18:00 Recepción de asistentes
- 19:00 Presentaciones del Aula de las Contadoras, del monitor y del propio curso. Entrega de material
- 19:45 Introducción a la micología. Ecología de los hongos, diversidad fúngica, morfología general
- 21:00 Cena
- 22:00 Caracteres distintivos de las setas (morfología)

Día 6 DE DICIEMBRE DE 2014 (sábado)

- 09:30 Desayuno
- 10:00 Sesión de campo. Consejos de recolección y metodología de campo. Salida de recolección guiada al paraje de Pocopán.
- 14:00 Comida
- 17:00 Taller. Exposición de hongos con el material recolectado y explicación de las principales setas comestibles y tóxicas encontradas.
- 18:00 Café e infusiones.
- 18:30 Taller II. Exposición de hongos con explicación de otras setas de interés. Obtención de la esporada y observación de micorrizas. Manejo de claves.
- 20:00 Las setas comestibles y tóxicas. Intoxicaciones, síndromes y precauciones. Las falsas reglas.
- 21:00 Cena.
- 22:30 Los hongos en la cocina (uso tradicional y popular).

Día 7 DE DICIEMBRE DE 2014 (domingo)

- 10:00 Desayuno. 10:30 Sesión de campo II. Salida libre de recolección de setas en los Montes de Málaga.
- 13:00 Taller III. Explicación del material nuevo aportado por los alumnos.
- 14:30 Almuerzo.
- 16:00 Bibliografía. Sociedades micológicas. Consultas.
- 17.00 Clausura del Curso.

El entorno natural de los Montes de Málaga permite la aparición de numerosas especies de setas de interés culinario o científico durante el otoño. Hay más de 3500 especies en Andalucía pero se pretende tener las herramientas básicas para discriminar algunas especies o grupos de especies por observación directa gracias a las sesiones teórico-prácticas dirigidas a un público con o sin experiencia en este campo. Se imparte de manera que puedan sacar provecho tanto los iniciados como las personas que nunca han tenido relación con el mundo de la micología. Para ello, se tratarán los aspectos elementales y otros no tan conocidos que permitirán tener una visión de los hongos y su papel en el entorno, así como aprender a buscar las diferencias entre ellos. Se proporcionará un dossier con la información impartida, de modo que durante las conferencias no será necesario tomar apuntes. Dado que el desarrollo del curso depende en buena medida de la diversidad de setas en el campo y que el interés por ellas generalmente empieza en la cocina, se podrá en condiciones óptimas hacer una degustación el domingo con las setas recolectadas por los alumnos.

Hay 2 salidas de campo y en los talleres se expondrán las setas aportadas por los alumnos y se hará hincapié en aquellas tóxicas y comestibles y como diferenciarlas. Durante todo el curso se podrán resolver dudas en este aspecto o en cualquier otro relacionado con las setas. Los temas tratados en este curso incluyen la morfología, ecología, usos tradicionales, setas comestibles y tóxicas, etc. El monitor cuenta con una amplia experiencia en el mundo de la micología.

XII CURSO DE SETAS



Introducción al Mundo de las Setas Comestibles

Organizado e impartido en el Aula de la Naturaleza "LAS CONTADORAS"

PARQUE NATURAL MONTES DE MÁLAGA

Málaga

Fin de semana del 5 al 7 de Diciembre de 2014

ORGANIZA:

Aula de la Naturaleza “Montes de Málaga” S.C.A.



IMPARTE:

Pablo José Pérez Daniëls. Micólogo, Dr. en Ciencias Biológicas, Vicepte. de la Asociación Micológica Sierra de Córdoba, miembro de la European Mycological Association, de la International Society for Fungal Conservation.



LUGAR:

Aula de la Naturaleza “Las Contadoras”. Parque Natural Montes de Málaga (Cortijo del siglo XVIII). Entrando por Fuente de la Reina.

NÚMERO DE PLAZAS: 30

- 30 plazas libres.

INFORMACIÓN Y MATRÍCULA:

luiscontadoras@hotmail.com

Aula de la Naturaleza

“Las Contadoras”

Ctra. de Colmenar, s/n

29013 Málaga

Tfno. y fax: 952 11 02 55

<http://www.contadoras.org>

La matrícula se reservará en riguroso orden de inscripción.

INSCRIPCIÓN (incluye curso, alojamiento y pensión completa):

Precio: 120 € .



Precios especiales para parejas, familias, Consultar descuentos.

Nota: Es aconsejable traer:

- **Calzado adecuado, cómodo y aislante del frío y de la humedad (como botas de montaña o de agua).**
- **Ropa adecuada para protegerse del frío y de la humedad (chubasquero, pantalón impermeable, ropa de abrigo).**
- **Recipiente rígido para recolectar setas (Cesta, cubo, caja...) y navaja o cuchillo.**
- **Paraguas.**
- **Opcionalmente cuentahilos o lupa.**

