



XXV EDICIÓN “CONOCE LOS HONGOS DE ÁVILA” OTOÑO 2024

TEORÍA Y PRÁCTICA EN RECORRIDOS POR 4 ECOSISTEMAS DE LA PROVINCIA

LOS FINES DE SEMANA 25, 26, 27 de octubre y 8, 9, 10 de NOVIEMBRE.

Organiza:

Diputación Provincial de Ávila

Como todos los años el curso Conoce los Hongos de Ávila visita cuatro ecosistemas de la provincia y será, como siempre, impartido por **especialistas en setas**. Este se desarrollará durante dos fines de semana uno de octubre los del 25 viernes, sábado 26 y domingo 27 y el viernes 8, sábado 9 y domingo 10 de noviembre del presente año 2024.

Ponencias teóricas.- Que se realizarán los viernes 25 y 8 por la tarde. En la primera de ellas, se presentará el curso y se abordará una introducción al mundo de los hongos a cargo de Alfredo Goenaga autor de la nueva guía de hongos de Ávila y profesor del curso; para los detalles de las demás conferencias revise la programación.

Todas las conferencias, incluyendo la inaugural, del día 25 de octubre tendrán lugar en las aulas de la Fundación Cultural Santa Teresa. (C/ Canteros, s/nº) Ávila.

cuatro sendas prácticas.- Se celebrarán dos sábado y dos domingos, dos en horario de 8'30 a 15'00, una en horario de 16:00 a 18:00 y la última de 8:30 a 17 horas ya que incluye comida de clausura. Salida desde el aparcamiento del mercado de ganados, excepto la de la tarde del día 9 que es en vehículos particulares.

Incluye un taller práctico de cocina micológica impartido por un cocinero especializado en este tipo de cocina en Ávila. En el Taller se realizarán y degustarán platos originales confeccionados con los mejores hongos comestibles abulenses y se presentarán productos de Ávila auténtica.

Ecosistemas.- Se visitarán cuatro ecosistemas diferentes, que pueden variar en función del desarrollo de la temporada micológica pero se tratará de visitar un pinar, un encinar, praderas con arroyos y bosques mixtos de Ávila. Dichos ecosistemas se anunciarán de forma definitiva al inicio del curso con el fin de elegir los más apropiados. Se saldrá desde Ávila en autobús hacia los lugares elegidos y se formarán grupos por profesor en función del nivel de conocimientos micológicos. A través de las explicaciones de los profesores especialistas en setas se estudiará *directamente a estos organismos en su medio natural*, se tomarán muestras para más tarde ponerlas en común.

Filosofía del curso: Esta actividad es fundamentalmente didáctica, realizada para introducir a los alumnos en el mundo de los hongos. La llevan a cabo un grupo de especialistas en estos seres vivos y en el arte de transmitir sus conocimientos. Otras de las características de la actividad son:

- Nuestro curso es una iniciación al conocimiento de los hongos, recomendado tanto para personas que se inician como para los ya iniciados. En función de los conocimientos de los participantes, se formarán grupos de alumnos de diferentes niveles.



- Se realizan los recorridos sin prisas, tratando de disfrutar de cada excursión, no se trata en absoluto de ver quien va más rápido, quien llega más lejos o quien es más osado a la hora de determinar especies difíciles.
- No vamos a esquilmar fincas ni a recolectar y llenar la cesta de todo tipo de hongos, vamos a aprender tomando los ejemplares más representativos de cada especie, mientras realizamos una actividad física moderada, en un ambiente amigable y distendido.
- Señalaremos que algunas setas son recolectadas en exceso. Guiamos a los alumnos hacia el descubrimiento de los hongos en la necesidad de contribuir a su conservación mediante el reconocimiento de su imprescindible papel en el ecosistema e intentando que se detenga el abuso en su recolección.

Fechas y horarios. -

Viernes 25 de octubre.-

17. h.- 19.00h Inauguración a cargo del responsable del Área de Desarrollo Rural D. Jesús Martín García, Presentación y explicación de la mecánica del curso a cargo D. Enrique Fernández Villamor. Jefe del área de Desarrollo Rural de la Diputación Provincial de Ávila. **17:30 “introducción al mundo de los hongos”** Ponencia a cargo a cargo del **Alfredo Goenaga** profesor del curso en todas sus ediciones y autor de la nueva guía de hongos de Ávila que se entregará al llegar los alumnos.

“19.15h- 21.00: Intoxicaciones por ingestión de setas” Manuel García Aranda micólogo profesor del curso en todas sus ediciones y presidente durante 10 años de la Sociedad Micológica de Móstoles.

Sábado 26 de octubre.-

Mañana: 08'30 h. – 15'00 h. Senda práctica. Pinar de montaña, Puesta en común y taller de determinación en campo.

Domingo 27 de noviembre.-

Mañana: 8'30 h. – 15'00 h. Senda práctica. Bosque mixto. Puesta en común y taller de determinación en campo.

Viernes 8 de noviembre.-

Tarde: 17:30 a 18:30 h. Juan Carlos Murciano Fernández " Descubriendo los secretos medicinales de las setas" Juan Carlos es Dr. en Farmacia por la UAH. Investigador principal. Servicio de Medicina Interna. Instituto Ramon y Cajal de investigación Sanitaria (IRYCIS).

18:45 a 20:45 h. “Los hongos enteógenos, Exploraciones terapéuticas” por **Lara Satel**, cultivadora y exploradora de microdosis con hongos terapéuticos, estudiando muchas modalidades, tanto teóricas como prácticas, que respaldan una microdosificación segura y efectiva.

Sábado 9 de noviembre.-



Mañana: 09'00 h. – 13'30 h. Taller práctico de cocina micológica impartido por un cocinero especialista. En el Taller se realizarán y degustarán platos originales confeccionados con los mejores hongos comestibles abulenses y se presentarán productos de Ávila auténtica.

Sábado 9 de noviembre, salida de tarde.-

Tarde: 16:00 h. – 18'00 h. Senda práctica. Encinar maduro y prados cercanos a Ávila capital, nos desplazamos al ecosistema en nuestros vehículos particulares. Puesta en común y taller de determinación en campo.

Domingo 10 de noviembre.-

08'00 h. – 15'00 h. Senda práctica. Bosque mixto, **Bohoyo**. Puesta en común y taller de determinación en campo.

15'00 h. – Comida de clausura del Curso y entrega de Diplomas.
17'00h. Vuelta a Ávila.

Organización: Los días de senda se quedará en el **Aparcamiento del mercado de ganados** (a excepción de la de tarde que sale desde la ubicación del taller de cocina en vehículos particulares) que presenta su entrada a través de la calle Santa María de la Cabeza, muy cerca de la jefatura de la policía local de Ávila. La hora en las tres sendas de mañana es las 8:30 de la mañana. La de tarde comenzará a las 16 horas y se quedará en un lugar que se anunciará durante el taller de cocina.

Durante las sendas se parará a tomar el bocadillo que cada participante lleva consigo. Se regresará a Ávila, para estar en la ciudad hacia las 15 horas. El sábado 9 de noviembre se realizará el **taller de cocina y una senda de tarde después del taller de cocina.**

Es recomendable llevar, mochila o cesta de mimbre, castaño o material transpirable, con el fin optimizar la recolección de especímenes. El último domingo de curso, tras la comida final y salida de campo clausuraremos la edición de este año, concluyendo el curso con la entrega de diplomas.

El precio del curso es:

MATRÍCULA NORMAL: **105 euros**, curso completo.

MATRÍCULA REDUCIDA para alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados si se acredita mediante documentación al email que consta más abajo: **75 euros.**

El precio del curso incluye: Ponencias, profesores de campo especializados, Salidas en autobús, guía de los hongos de la provincia de Ávila, taller-aula de cocina en la mañana del sábado 9 de noviembre con degustación de las recetas elaboradas y una comida de clausura del curso. Debemos puntualizar que las ubicaciones de las salidas prácticas pueden cambiarse en función de la evolución de la temporada. En función de una climatología adversa o factores imponderables, el curso puede estar sujeto a cambios en la programación de las salidas, las conferencias o incluso anulación del mismo.

Matrícula reducida solamente para alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados adjuntando documentación demostrativa de la condición necesaria en la página de inscripción.



Nº de plazas: 48

INSCRIPCIONES

FORMA DE PAGO E INSCRIPCIÓN:

El precio del curso es:

MATRÍCULA NORMAL: **105 euros**, curso completo.

MATRÍCULA REDUCIDA para alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados si se acredita mediante documentación: **75 euros**. *La información justificativa de la matrícula reducida se enviará también a este email.*

Ingreso A DIPUTACION PROVINCIAL DE AVILA EN EL N.º CUENTA:

ES4221006305041301128428

El ingreso puede hacerse por transferencia bancaria *indicando en el concepto claramente "curso conoce los hongos de Ávila 2024", debiendo, en todo caso, enviar el justificante de pago a DIPUTACION PROVINCIAL DE AVILA al email:*

cursodesetas@diputacionavila.es

Inscripciones: Hasta el 25 de octubre de 2024 Las plazas son limitadas y se admitirán los alumnos por orden de inscripción. la fecha de inscripción es la que conste en el justificante de pago enviado mediante correo electrónico: cursodesetas@diputacionavila.es

Teléfono de información en Diputación Provincial de Ávila: 920 39 32 98