



XXIII EDICIÓN “CONOCE LOS HONGOS DE ÁVILA” OTOÑO 2022

TEORÍA Y PRÁCTICA EN RECORRIDOS POR 3 ECOSISTEMAS DE LA PROVINCIA

LOS FINES DE SEMANA DE OCTUBRE 21, 22 y 23 y 4, 5 y 6 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 de octubre los del 21 viernes, sábado 22 y domingo 23 de octubre y el viernes 4, sábado 5 y domingo 6 de noviembre del presente año 2022.

Ponencias teóricas.- Que se realizarán los viernes 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; en la segunda hablaremos de Historias de hongos para no dormir por Judith Furquet, Ingeniero en industria alimentaria, Inspector micológico y secretaria de Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León (FAMCAL). En el segundo fin de semana Manuel García Aranda asesor micológico de la nueva guía de hongos de Ávila y profesor del curso nos ayudará a diferenciar especies similares de setas comestibles y tóxicas.

Todas las conferencias, incluyendo la conferencia inaugural, del día 21 de octubre tendrán lugar en la Fundación Cultural Santa Teresa. (C/ Canteros, s/nº) Ávila.

Tres sendas prácticas.- Se celebrarán un sábado y dos domingos, todas en horario de 8'30 a 15'00. salida desde el aparcamiento del mercado de ganados.

Ecosistemas.- Se visitarán tres 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 o 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.

Organización: Los días de senda se quedará en el **Aparcamiento del mercado de ganados** 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 es las 8:30 de la mañana.

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. La mañana del sábado 5 de noviembre se realizará el **taller de cocina a cargo de, Ángel Alonso Noya, cocinero del restaurante la Pineda de Barco de Ávila**, degustando las mejores setas silvestres en un lugar que se determinará en el transcurso de la actividad.

Recomendable llevar cesta de mimbre o castaño, 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.

Fechas y horarios. -

El precio del curso es:

MATRÍCULA NORMAL: 105 Euros, curso completo, 75€ un solo fin de semana.

MATRÍCULA REDUCIDA*: 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 5 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: Alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados.

Nº de plazas: 48

Inscripciones: Hasta el 21 de octubre de 2022 en la Fundación Cultural Santa Teresa (Edificio Centros Universitarios) C/ Los Canteros, s/n. 05005 – Ávila. Apdo. 144 05080 Ávila. Telf. 920-20.62.01 – 20.62.03.-- 20.62.21 Las plazas son limitadas y se admitirán los alumnos por orden de inscripción. email: cursos.fcst@diputacionavila.es

Nº cuenta: ES 24 2100 6305 05 1301408936 CAIXABANK

SECRETARÍA E INSCRIPCIONES

<http://www.diputacionavila.es>

<http://www.fundacioncst.net>

* La guía se entregará a todos los alumnos que no la hayan recogido con anterioridad en Diputación de Ávila

CURSO CONOCE LOS HONGOS DE ÁVILA XXIII EDICIÓN AÑO 2022

■Alumn@ D./D ^a .:	<input type="text"/>
■D.N.I.:	<input type="text"/>
■Dirección:	<input type="text"/>
■Código Postal:	<input type="text"/>
■Localidad:	<input type="text"/>
■Provincia:	<input type="text"/>

FORMA DE CONTACTO

■Teléfono/Movil:	<input type="text"/>
■E-mail:	<input type="text"/>

SELECCIONA EL TIPO DE MATRÍCULA

Matrícula Normal Matrícula Reducida*

*Alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados

FORMA DE PAGO

■Ingreso Bancario:	<input checked="" type="radio"/> Ingreso en CAIXABANK Fundación Cultural Santa Teresa, Nº CUENTA:ES 24 2100 6305 05 1301408936 El ingreso puede hacerse por transferencia bancaria <i>indicando en ella claramente el curso en el que se matricula, debiendo, en todo caso, presentar justificante de su realización al matricularse en la Fundación Cultural Santa Teresa. UNED-Ávila. (C/ Canteros, s/nº).</i>
--------------------	---
