



## XXIV EDICIÓN “CONOCE LOS HONGOS DE ÁVILA” OTOÑO 2023

TEORÍA Y PRÁCTICA EN RECORRIDOS POR 4 ECOSISTEMAS DE LA PROVINCIA

LOS FINES DE SEMANA 10, 11, 12 y 17, 18, 19 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 noviembre los del 10 viernes, sábado 11 y domingo 12 y el viernes 17, sábado 18 y domingo 19 ambos fines de semana de noviembre del presente año 2023.

**Ponencias teóricas.**- Que se realizarán los viernes 10 y 17 por la tarde y una de ellas el sábado 11 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 10 de noviembre tendrán lugar en las aulas de la Fundación Cultural Santa Teresa. (C/ Canteros, s/nº) Ávila.

**Tres sendas prácticas.**- Se celebrarán dos sábados 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 8:00 a 17 horas ya que incluye comida de clausura. Salida desde el aparcamiento del mercado de ganados, excepto la de la tarde del día 17 que es en vehículos particulares.

**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.

### **Viernes 10 de noviembre.-**

**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- 21.15 Judith Furquet:** "Contaminantes de las setas que el ojo no ve " Judith es Ingeniero en industria alimentaria, Inspector micológico y secretaria de Federación de Asociaciones Micológicas de Castilla y León (FAMCAL).

### **Sábado 11 de noviembre.-**

**Mañana: 08'30 h. – 15'00 h. Senda práctica.** Pinar de montaña de Hoyos del Espino u otro pinar de montaña, Puesta en común y taller de determinación en campo.

### **Sábado 11 de noviembre.-**

**Tarde: 17:30 a 20:00 h. Rasgos mas importantes para diferenciar especies similares de setas comestibles y tóxicas”** Manuel García Aranda micólogo profesor del curso en todas sus ediciones y Presidente durante 10 años de la Sociedad Micológica de Móstoles.

### **Domingo 12 de noviembre.-**

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

### **Viernes 17 de noviembre.-**

**Tarde: 18:00 a 20:30 h. “Las enseñanzas de los hongos terapéuticos”** Lara Satel, de origen Libanés, es cultivadora y facilitadora de microdosis con hongos terapéuticos, estudiando muchas modalidades, tanto teóricas como prácticas, que respaldan una microdosificación segura y efectiva.

### **Sábado 18 de noviembre.-**



**Mañana: 09'00 h. – 13'30 h. Taller práctico** de cocina micológica impartido por el Chef Ángel Alonso Noya del restaurante la Pineda de Barco de Ávila. En el Taller se realizarán y degustarán platos originales confeccionados con los mejores hongos comestibles abulenses y se presentarán productos de Ávila auténtica.

### **Sábado 18 de noviembre, salida de tarde.-**

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

### **Domingo 19 de noviembre.-**

**08'00 h. – 15'00 h.** Senda práctica. Bosque mixto, **Ramacastañas**, anejo de **Arenas de San Pedro**. 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 instituto 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 dos sendas es las 8:30 de la mañana y la del último domingo a las 8:00 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. El sábado 18 de noviembre se realizará el **taller de cocina y una senda de tarde después del taller de cocina.**

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.

MATRÍCULA REDUCIDA para alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados si se acredita mediante documentación: **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 18 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 al email de inscripción.



DIPUTACIÓN  
DE **ÁVILA**

Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural

**Nº de plazas:** 48

## INSCRIPCIONES

Sistema de inscripciones: <https://inscripcion.estasonline.es>

Se admitirán los alumnos por orden de inscripción, las plazas son limitadas  
[ES 42 2100 6305 04 1301128428](#) es el número de cuenta para los ingresos, es de CAIXABANK a nombre de Diputación Provincial de Ávila.

Ingreso a nombre de Diputación Provincial de Ávila en CAIXABANK Nº CUENTA: ES 42 2100 6305 0413 0112 8428

Teléfono de información: 920 39 32 98