

# CURSOS DE SETAS

## CALENDARIO OTOÑO 2016

### Cursos de Iniciación a la Micología/ Setas de Otoño:

Curso teórico- práctico que durará de 9:00h.a 19:00h.  
Salida de campo y recolección+ Clase en aula. En sierra Norte de Madrid.

A elegir un día: **6, 9, 20** de Noviembre. (60€)

### Cursos de Iniciación a la Micología con Degustación:

Curso teórico- práctico que durará de 9:00h. a 19:00h.  
Salida de campo y recolección + Clase en aula + Menú micológico.

En sierra Norte de Madrid. Un día a elegir: **3, 13, 17** de Noviembre

Jueves (65€)/ Domingo (80€).

### Curso de Setas de Fin de Semana:

Curso de Micología en Arcones (*Segovia*). **25, 26 y 27** de Noviembre.

Con pensión completa. Consultar programa completo (165€).

### Conferencias

- **"El Mundo de los Hongos"** 4ª edición: **5 de Noviembre** a las 20:00 h. en el Centro Comarcal de Humanidades "Cardenal Gonzaga" Sierra Norte de La Cabrera (Madrid).
- **"El Mundo de los Hongos"**: **11 de Noviembre** a las 18:00 h. Huertaula Cantarranas. Ciudad Universitaria. Madrid.
- **"Micología Forestal Sostenible"**: **15 de Noviembre**. en la E.U.I.T. Forestal. Ciudad Universitaria. Madrid.

iii CURSOS CON PLAZAS LIMITADASiii



### NOVIEMBRE 2016

Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



## Información, inscripciones

### y más actividades en:

[asociacioncantharellus@gmail.com](mailto:asociacioncantharellus@gmail.com)

[www.asociacioncantharellus.wordpress.com](http://www.asociacioncantharellus.wordpress.com)

Telf: 692 416 295



# Cursos de Setas

## de Otoño

### Iniciación a la Micología



Más Degustación 3 ó 13 ó 17 de Noviembre 2016

#### Programa: (Elegir un día)

9:00h. Encuentro de los participantes (se dirá el punto exacto los días previos, posibilidad de llegar en bus)

9:15 h. Clase de buenas pautas y explicación de setas que nos podremos encontrar.

Salida en coche para recolección de setas por las sierras cercanas. Clase práctica personalizada de campo: Introducción a la Micología. Claves para la correcta identificación, hábitats, especies, etc.

14:30h. Vuelta al restaurante, para degustación de un menú especial con setas (consultar opciones).

16:30h. Puesta en común-exposición de las setas recolectadas. Identificación de cada una de las cestas.

17:30h. Proyección didáctica: Setas de Otoño: confusiones, ecología, gastronomía, intoxicaciones y otros usos.

19:00. Entrega del Manual-Cd el cual incluye: Guías de identificación, Cultivo, Recetas, Intoxicaciones, Aprovechamientos micológicos, la proyección didáctica y más... Despedida y cierre.

**Precio:** 80€ por persona y día (Domingos)/ 65€ (Jueves).

Incluye: Clases personalizadas de identificación. Menú micológico especial, Manual-Cd y Diploma.

**Lugar:** Restaurante y Alojamiento **La Muñequilla**  
(Miraflores de la Sierra, Madrid) Paseo de los Álamos, 6.

Web: [www.hotellamunequilla.com](http://www.hotellamunequilla.com)

Consulta programas, ofertas, [inscripciones](#)  
alojamiento y otros cursos de naturaleza en:

**ASOCIACIÓN CANTHARELLUS. ETNOBOTÁNICA Y MICOLOGÍA**

[www.asociacioncantharellus.wordpress.com](http://www.asociacioncantharellus.wordpress.com)

[asociacioncantharellus@gmail.com](mailto:asociacioncantharellus@gmail.com)

692 416 295



#### Observaciones:

-Es necesario hacer una **RESERVA PREVIA de 10 días.**

-El Programa puede sufrir cambios debido a la meteorología y el número de asistentes.

-Se recomienda llevar navaja, cesta, cámara fotográfica, bloc de notas y bolígrafo si se puede. Indispensable llevar impermeable, ropa y calzado de abrigo.

-Respecto a los coches: cada participante llevará vehículo propio, organizándonos en el centro para poder llevar el menor número de ellos y acomodando a los alumnos que no dispongan de coche.

- La zona e itinerario a seguir se facilitará en el centro

- Actividad apta para todos los públicos y de plazas limitadas.

# Menús micológicos:



## Menú 1

Pasta con carbonara de setas y trufa negra

Picantón de corral relleno de setas y foie

Compota de manzana de nuestro huerto

Bebida

## Menú 2

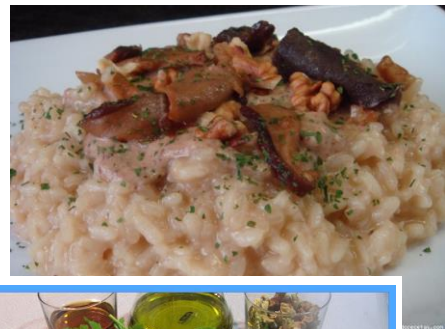
Arroz con setas y trufa negra

Milhoja de solomillo de ternera con setas encebolladas

y reducción de Pedro Ximenez

Nube de queso con membrillo.

Bebida



## Observaciones

\*Los menús son aproximados dependiendo de mercado.

\*Existe la posibilidad de realizar menús especiales para personas hipertensas, vegetarianas, etc.

\*Los niños pueden solicitar un menú infantil más económico.

# Cursos de Setas

## de Otoño

### Iniciación a la Micología

**6 ó 9 ó 20 de Noviembre 2016**



#### Programa: (Elegir un día)

9:00h. Encuentro de los participantes en la sierra Norte de Madrid.

9:15h. Salida en coche para recolección de setas por las sierras cercanas. Clase práctica personalizada en el campo: Introducción a la Micología. Claves para la correcta identificación, hábitats, especies, etc.

14:30h. Comida en el campo o en el pueblo cercano. (opcional).

16:30h. Clase de aula. Puesta en común-exposición de las setas recolectadas.

Identificación de cada una de las cestas.

17:30h. Proyección didáctica: Setas de Otoño: confusiones, ecología, gastronomía, recetas, intoxicaciones y otros usos. Ruegos y preguntas.

19:00. Entrega del Manual-Cd el cual incluye: Guías de identificación, Cultivo, Recetas, Intoxicaciones, Aprovechamientos micológicos, la proyección didáctica y más... Despedida y cierre.

Precio: 60€ por persona

Lugar: Sierra Norte (se especificará el sitio exacto los días previos al curso por optimizar la clase práctica de identificación de setas, mediante un correo electrónico a todos los participantes. Para los alumnos que no tengan coche existe la posibilidad de desplazarse en autobús).

**Consulta programas, ofertas, inscripciones alojamiento y otros cursos de naturaleza en:**

**ASOCIACIÓN CANTHARELLUS. ETNOBOTÁNICA Y MICOLOGÍA**

[www.asociacioncantharellus.wordpress.com](http://www.asociacioncantharellus.wordpress.com)

[asociacioncantharellus@gmail.com](mailto:asociacioncantharellus@gmail.com)

**692 416 295**



#### Observaciones:

- Es necesario hacer una **RESERVA PREVIA de 10 días.**
  - El Programa puede sufrir cambios debido a la meteorología y el número de asistentes.
  - Se recomienda llevar navaja, cesta, cámara fotográfica, bloc de notas y bolígrafo si se puede. Indispensable llevar impermeable, ropa y calzado de abrigo.
  - Respecto a los coches: cada participante llevará vehículo propio, organizándonos en el centro para poder llevar el menor número de ellos y acomodando a los alumnos que no dispongan de coche.
  - La zona e itinerario a seguir se facilitará en el centro
- Actividad apta para todos los públicos y de plazas limitadas.



# Curso de Setas de Otoño

Fin de semana Micológico

Arcones (Segovia)



25,26 y 27 de Noviembre de 2016

*Disfruta un fin de semana diferente en un curso intensivo de iniciación a la micología dirigido a personas interesadas en el mundo de los hongos en un entorno inigualable de la Sierra de Guadarrama.*

## OBJETIVOS DEL CURSO:

- Adquirir unos 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 algunas técnicas de cocina y conservación de setas

## METODOLOGÍA Y CONTENIDOS:

- Enseñanza personalizada adaptada al nivel de conocimientos del alumno
- Conferencias y presentaciones didácticas
- Salida con guías micológicos al campo para recolectar setas.
- Exposición de las especies recolectadas.
- Taller práctico para la identificación de especies
- Cocina de setas.
- Precio: 165€/persona. Se incluye: Manual interactivo y material didáctico, alojamiento en régimen de pensión completa los tres días (alojamiento, desayuno, comida, cena) en el Albergue rural "El Refugio del Dragón" y permiso de recolección de setas.

## MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS

692 416 295

[asociacioncantharellus@gmail.com](mailto:asociacioncantharellus@gmail.com)



## Docentes:

El curso será impartido por

**Ana Sánchez**, Ingeniera Técnica Forestal, miembro de la Asociación Cultural Cantharellus dedicada al estudio de la etnobotánica y micología y educadora ambiental.

**David Romero**, Ingeniero Técnico Forestal, Guía Micológico y Formador de formadores. Su trayectoria profesional es variada:

Desde hace nueve años trabaja como Guía Micológico en la Sierra de Madrid con empresas locales y desempeña trabajos de divulgación y micoturismo.

Desde el año 2001 compagina su carrera profesional con el estudio de los hongos como socio de la **Sociedad Micológica de Madrid** y desde el año 2010 como socio de la **Sociedad Micológica Errotari** de Durango (Vizcaya), hasta la fecha.

En 2009 fundó la **Asociación Cultural Cantharellus**, dedicada al estudio de la Etnobotánica y Micología. En ella ha realizado labores de divulgación y de Educación Ambiental como:

- Monitor Ambiental en **Cursos, Talleres y Conferencias de Iniciación a la Micología**: Setas de Otoño y de Primavera. Además de Cursos de Reconocimiento botánico, plantas silvestres y medicinales etc.
- Realización de cursos de **Cocina con Setas y Autocultivo** de setas en las Jornadas Micológicas de Hoyo de Manzanares (Madrid) en 2015 y 2016.
- Colaboración en el Centro Micológico de Navaleno (Soria) como **Guía Micológico** y conferenciante desde 2013 hasta la fecha.
- Colaboración con **PRODESE** en el Proyecto **MICODES** (Micología Cooperación y Desarrollo) en itinerarios micológicos para escolares en la serranía de **Cuenca**.2010
- Realización de **Fotografía micológica** para manuales de identificación.



## Contacto:

**David Romero Moyano**

[asociacioncantharellus@gmail.com](mailto:asociacioncantharellus@gmail.com)

[www.asociacioncantharellus.wordpress.com](http://www.asociacioncantharellus.wordpress.com)

692 416 295



Si quieres saber algo más sobre la actividad, métete en nuestro blog. Te invitamos a seguirnos en la pestaña **seguir** mediante tu correo electrónico y así recibirás noticias de las actividades y conferencias que vayamos realizando durante la temporada

<https://asociacioncantharellus.wordpress.com>

- Para ver algunas Fotos de nuestras actividades:



<https://www.facebook.com/AsociacionCantharellus>



Web: <https://asociacioncantharellus.wordpress.com/fotografias/>

- Para ver algunos Videos de nuestros cursos de identificación y de cocina de setas en:



<https://www.youtube.com/channel/UCsxoM2CKH6iqfvoN0oJ4PhA>

**¡Saludos y hasta pronto!**

