DIPUTACIÓN DE ÁVILA

Desarrollo Rural y Medio Ambiente

XXVII EDICIÓN "CONOCE LOS HONGOS DE ÁVILA" OTOÑO 2026

TEORÍA Y PRÁCTICA EN RECORRIDOS POR 4 ECOSISTEMAS DE LA PROVINCIA

LOS FINES DE SEMANA 23, 24 y 25 DE OCTUBRE y 6, 7 y 8 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 el viernes 23, sábado 24 y domingo 25 de octubre y viernes 6, sábado 7 y domingo 8 de noviembre del presente año 2026.

Ponencias teóricas. - Que se realizarán los viernes 23 de octubre y 6 de noviembre 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 desde su primera edición; para los detalles de las demás conferencias revise la programación. Asimismo, las salidas prácticas contarán con **Manuel García Aranda,** profesor del curso desde su primera edición que aportará sus fantásticas puestas en común de especies encontradas por los grupos. **Enrique Fernández Villamor**, jefe de Servicio de Desarrollo y Medio Ambiente del área de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, coordinará las actividades del curso.

Todas las conferencias, incluyendo la inaugural, del día 23 de octubre tendrán lugar en el **salón de actos de Naturávila**, km 3 ctra. Antigua de Cebreros, Ávila. De existir variaciones se avisará a todos los alumnos.

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 8:00 a 17 horas ya que incluye comida de clausura. Salida desde el aparcamiento del mercado de ganados, excepto la de la tarde del sábado día 7 de noviembre que es en vehículos particulares.

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

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.

Plaza Corral de las Campanas, s/n

05001 – Ávila. España.

Tel. (+34) 920 357 177

www.diputacionavila.es

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 23 de octubre. - salón de actos de Naturávila

Tarde:17.00h 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 y creador del curso en 1998.
17:30 "introducción al mundo de los hongos" Ponencia a cargo del biólogo **Alfredo Goenaga Sánchez** profesor del curso desde su primera edición y autor de la nueva guía de hongos de Ávila que se entregará al llegar los alumnos**.**
"19.00 h- 21.00: "Aplicaciones de la Inteligencia Artificial en Micología" por **Pablo Casares González,** biólogo y micólogo presidente de la Asociación micológica Setas de Babia.

Sábado 24 de octubre. -

Mañana: 08:30 h. – 15:00 h. Senda práctica. Bosque mixto. Puesta en común y taller de determinación en campo. En todas las salidas se contará con la participación de los profesores originales del curso desde su inicio. El lugar concreto para la salida se anunciará el día anterior.

Domingo 25 de octubre. -

Mañana: 8:30 h. – 15:00 h. Senda práctica. Pinar de montaña, Puesta en común y taller de determinación en campo. En todas las salidas se contará con la participación de los profesores originales del curso desde su inicio.

Viernes 6 de noviembre. - salón de actos de Naturávila

Tarde: 17:30 a 21:00 h. "Micología entre líneas: los hongos en la literatura" por el Biólogo **Jose Andrés Martínez**, de la asociación micológica Amýkos de Ávila**.**
"19.00 h- 21.00: "cultivando setas en casa" por **Ángel Alonso Noya** cocinero y micólogo perteneciente a la Asociación micológica Amýkos de Gredos. Taller teórico práctico de cultivo de setas saprófitas en madera, si es posible cada alumno podrá llevarse su madera inoculada.

Sábado 7 de noviembre. -

Mañana: 09:00 h. – 13:30 h. Taller práctico de cocina micológica. El Taller se realizará en el local de "los fogones de Raul" calle Alfonso Querejazu nº1 local nº5 en Ávila. Allí los alumnos confeccionarán y degustarán platos originales confeccionados con los mejores hongos comestibles abulenses.

Sábado 7 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 8 de noviembre. -

08:00 h. – 15:00 h. Senda práctica. Bosque mixto de las Cuevas del Águila. Puesta en común y taller de determinación en campo.
15:00 h. – Comida de clausura del Curso y entrega de Diplomas.
17:00 h. Vuelta a Ávila.

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 (a excepción de la de tarde que sale desde la ubicación del taller de cocina en vehículos particulares). La hora en las tres sendas de mañana es las 8:30 de la mañana. La de tarde del día 7 de noviembre comenzará la senda a las 16 horas en vehículos particulares. Después del taller de cocina que se quedará en un lugar que se anunciará en dicho taller.

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.

Es recomendable llevar, ropa otoñal, paraguas, 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.

Información para las INSCRIPCIONES Y FORMA DE PAGO

El precio del curso incluye: Ponencias, profesores de campo especializados, Salidas en autobús, una de las mejores guías de hongos actualizada a los recientes cambios filogenéticos; un calibre del tamaño legal recomendable para recolección de setas de FAMCAL, taller-aula de cocina en la mañana del sábado 7 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.

Inscripciones Nº de plazas: 48

El precio del curso es:

MATRÍCULA NORMAL: **105 euros**, curso completo.
MATRÍCULA REDUCIDA para alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados, condición necesaria si se acredita mediante documentación demostrativa al email que consta más abajo: **75 euros**.

Ingreso A DIPUTACION PROVINCIAL DE AVILA EN EL N.º CUENTA:
ES4221006305041301128428

El ingreso puede hacerse por transferencia bancaria *indicando el nombre del participante y en el concepto claramente "Curso Conoce los Hongos de Ávila 2026",* ***debiendo, en todo caso, enviar el justificante de pago y ficha y/o datos de la inscripción al mail de DIPUTACION PROVINCIAL DE AVILA:*** ***cursodesetas@diputacionavila.es***

Inscripciones: Hasta el 23 de octubre de 2026 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***

No se admite devolución del ingreso, una vez abonado y confirmado que está admitido
Teléfono de información en Diputación Provincial de Ávila: **920 39 32 98**

DIPUTACIÓN DE ÁVILA

Desarrollo Rural y Medio Ambiente

Adjuntamos ficha de inscripción:

CURSO CONOCE LOS HONGOS DE ÁVILA XXVII EDICIÓN AÑO 2026

ALUMNO/A:

D.N.I.:

DIRECCIÓN:

CÓDIGO POSTAL:

LOCALIDAD:

PROVINCIA:

FORMA DE CONTACTO

TELÉFONO/MÓVIL:

E-MAIL:

SELECCIONA EL TIPO DE MATRÍCULA

___ MATRÍCULA NORMAL 105 €
___ MATRÍCULA REDUCIDA* 75 €
*Alumnos Universitarios, Licenciados en paro, Diplomados en paro y Jubilados

FORMA DE PAGO

Ingreso Bancario a DIPUTACIÓN DE ÁVILA en el Nº cuenta:

ES4221006305041301128428

El ingreso puede hacerse por transferencia bancaria *indicando en ella claramente el curso en el que se matricula,* ***debiendo, en todo caso, enviar el justificante de pago y ficha y/o datos de la inscripción al mail de DIPUTACION PROVINCIAL DE AVILA:*** ***cursodesetas@diputacionavila.es***

Plaza Corral de las Campanas, s/n

05001 – Ávila. España.

Tel. (+34) 920 357 177

www.diputacionavila.es