

Programa *Micológico*

Sábado 25:

- 9:00hs Presentación y entrega de material.
- 10:30hs Importancia de los hongos en la Naturaleza.
- Consejos generales y normas de recogida.
- 10:30hs Senda micológica guiada.*
- 13:30hs
- **Caracteres macroscópicos.**
- **Taller práctico para el reconocimiento de especies con claves dicotómicas.**
- 16:00hs Conceptos básicos de micología.
- 20:00hs **Ecosistemas y hongos asociados (dónde buscar y encontrar setas).**

Domingo 26:

- 9:00hs Senda micológica guiada.*
- 11:45hs
- 12:00hs **Gastronomía: Técnicas culinarias, de conserva y recetas**
- 13:00hs
- 13:00hs
- 13:30hs Degustación micológica

* Los desplazamientos para las sendas guiadas se realizarán en vehículos propios.

PROFESORES

Rafael Aramendi Sánchez Ingeniero T. Forestal. Vicepresidente S.M. Amagredos

Carlos Aramendi Campón Tecnólogo de Alimentos. Vocal S.M. Amagredos

@amagredos