

# La Concejalía de Transición Ecológica y la Sociedad Micológica de Móstoles organizan un curso de iniciación al mundo de las setas

Fecha de publicación: 13/10/2021 10:00

## Descripción:

- **La actividad pretende acercar a los vecinos al mundo de la micología para que, entre otras cosas, puedan distinguir entre las setas que son comestibles y las que no lo son y cómo se recolectan. Como colofón al curso, está prevista también una excursión para hacer una recogida de setas en el bosque y poner en práctica lo aprendido.**



La Asociación Micológica de Móstoles organiza en octubre y noviembre, en colaboración con la Concejalía de Transición Ecológica, un curso de iniciación a la micología que se impartirá de forma online con el objetivo de acercar a la ciudadanía mostoleña a los conocimientos micológicos.

El curso pretende distinguir cuáles son las setas comestibles y cuáles no, cuál es el mejor momento para su recogida, dónde se pueden encontrar setas... El curso se desarrollará los martes y jueves de octubre y noviembre. El primer día será el 19 de octubre y el 18 de noviembre tendrá lugar la última sesión. Las jornadas de formación online se impartirán de 19:00 h a 21:00 h. Será necesario un mínimo de alumnos para que el curso pueda realizarse.

El día 13 de noviembre a las 8:00 h se hará una excursión para ir a recoger setas, acompañados con un experto de la Asociación que irá orientando e informando a los asistentes en el procedimiento práctico de la recogida. Tendrá un aforo máximo de 54 personas.

Del 20 al 22 de noviembre se celebrarán las tradicionales jornadas micológicas en las que se expondrán diferentes ejemplares de setas recolectadas durante la excursión y junto con otros ejemplares.

Las inscripciones tanto para la excursión como para el curso se realizarán por orden de solicitud a la dirección de correo [ecologiasocialfincaliana@ayto-mostoles.es](mailto:ecologiasocialfincaliana@ayto-mostoles.es) indicando

en el asunto si se trata de la excursión o curso de micología. El plazo de solicitud se abre este jueves 14 de octubre a las 9:00 h.