

MODULO	HORARIOS	FECHA	UNIDAD TEMÁTICA	DOCENTES	
<p>1.- REINO FUNGI. ESPECIES COMESTIBLES Y NO COMESTIBLES (20 HORAS)</p>	4 HORAS DE 10H-14H	15-may	PRESENTACIÓN DEL CURSO.	Javier Munilla	
		15-may	REINO FUNGI. HÁBITAT Y HONGOS RELACIONADOS	Javier Munilla	
	4 HORAS DE 10H-14H	16-may	IDENTIFICACION DE ESPECIES COMESTIBLES Y TÓXICAS	Javier Munilla	
	4 HORAS DE 10H-14H	16-may	TOXICOLOGÍA. INTOXICACIONES Y OTROS TRASTORNOS POR EL CONSUMO DE SETAS	Javier Munilla	
	4 HORAS DE 10H-14H	17-may	LA FLORA MICOLÓGICA DE GUADALAJARA	Javier Munilla	
	4 HORAS DE 10H-14H	17-may	BUENAS PRÁCTICAS PARA LA RECOLECCIÓN DE SETAS	Javier Munilla	
	8 HORAS DE 9H-17H	24-may	BUENAS PRÁCTICAS EN EL CONSUMO	Javier Munilla y EINCLM	
	<p>2.- LAS SETAS EN LA COCINA A LO LARGO DE LA HISTORIA (6 HORAS)</p>	4 HORAS DE 10H-14H	22-may	SALIDA DE CAMPO	Javier Munilla y Enrique Pérez
			22-may	LAS SETAS EN LA COCINA A LO LARGO DE LA HISTORIA	Javier Munilla y Enrique Pérez
			23-may	MICOGASTRONOMIA LOCAL	Enrique Pérez
<p>3.- MANIPULACION DE LAS SETAS EN LA COCINA (3 HORAS)</p>	5 HORAS DE 9 H-14H	23-may	PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LAS SETAS	Enrique Pérez	
		23-may	MANIPULACIÓN DE LAS SETAS EN LA COCINA (APROVISIONAMIENTO, LA LIMPIEZA DE LAS SETAS, TÉCNICAS DE CONSERVACION, CONGELACION, DESHIDRATACION, PRECOCINADO, EL VINAGRE, LA SALMUERA, EL ACEITE, OTROS...).	Enrique Pérez	
<p>4.- EL TURISMO MICOLÓGICO Y MICOGASTRONÓMICO (1,5 HORAS)</p>	1,5 HORA	24-may	LA OPCIÓN DEL TURISMO MICOLÓGICO Y MICOGASTRONÓMICO.	EINCLM	
<p>5.- RECETAS (GENERALES, TRADICIONALES, CREATIVAS Y ALTA COCINA) (9,5 HORAS)</p>	5 HORAS DE 9 H-14H	29-may	RECETAS GENERALES Y TRADICIONALES. CREATIVA Y DE ALATA COCINA	Enrique Pérez	
	4.5 HORAS DE 9.30 H-14H	30-may	LA TRUFA EN LA COCINA (TRUFA NEGRA Y TRUFA DE VERANO)	Enrique Pérez	
			CLAUSURA DEL CURSO		