






## TALLER DE PLANTAS SILVESTRES COMESTIBLES Y MEDICINALES

 **Fecha:** 30 de mayo 2026  **Horario:** 09:00 - 14:00 h  
 **Duración:** 5 horas  **Lengua vehicular:** valenciano-castellano


 **Imparte:** Antonio Belda Antolí. Licenciado en Biología Ambiental por la Universidad de Alicante. Profesor en el Área de Fisiología Vegetal del Dpto. de Ciencias de la Tierra y Mediambiente de la UA.

 **Destinatarios:** público general interesado sin necesidad de conocimientos previos. Plazas máx. 20-25 personas.

 **Objetivos:**

- Conocer las principales plantas silvestres comestibles y medicinales de la provincia de Alicante.
- Aprender los usos y costumbres asociados a dichas plantas.




 **Programa**  
 09:00: Descripción de las principales especies silvestres comestibles y medicinales.  
 10:30: Descanso  
 11:00: Taller de preparación de diferentes platos gastronómicos.  
 12:00: Preparación de tisanas e infusiones con fines medicinales.  
 13:00: Destilación de hierbas para obtener aceites esenciales.

CE   
 El Captivador

Centro Educativo Medioambiental  
 El Captivador  
 Ptda. Captivador, s/n  
 La Nucía

**+INFO:**  
 96 689 75 70  
 cem@lanucia.es

 @cemelcaptivador

  
 Universitat d'Alacant  
 Universidad de Alicante

  
 LA NUCÍA  
 CIUDAD DEL DEPORTE

 GENERALITAT  
 VALENCIANA

 CENTRE D'EDUCACIÓ  
 AMBIENTAL  
 DE LA COMUNITAT VALENCIANA

 **EAR**  
 Educació  
 Ambiental  
 en Ruta



# CEM EL CAPTIVADOR



LA NUCIA  
 CURSOS 2026

1<sup>er</sup>  
 Semestre





## JORNADA DE MICOLOGÍA



**Fecha:** 28 de febrero 2026



**Horario:** 09:00 - 14:00 h



**Duración:** 5 horas



**Lengua vehicular:** valenciano-castellano



**Imparte:** Antonio Belda Antolí. Licenciado en Biología Ambiental por la Universidad de Alicante. Profesor en el Área de Fisiología Vegetal del Dpto. de Ciencias de la Tierra y Mediambiente de la UA.



**Destinatarios:** público general interesado sin necesidad de conocimientos previos. Plazas máx. 20-25 personas.



**Objetivos:**

- Diferenciar con seguridad especies comestibles y tóxicas.
- Conocer la normativa y buenas prácticas de recolección.
- Valorar la importancia ecológica de los hongos en el bosque.



**Programa**

09:00: Identificación de las principales especies de hongos.  
10:30: Descanso.  
11:00: Métodos de limpieza y conservación adecuada de las setas.  
12:00: Degustación Micológica: cata de diferentes especies para apreciar sus matices culinarios.  
13:00: Observación colección de setas liofilizadas



## CULTIVO DE SETAS EN TRONCO



**Fecha:** 28 de marzo 2026



**Horario:** 09:00 - 14:00 h



**Duración:** 5 horas



**Lengua vehicular:** valenciano-castellano



**Imparte:** Antonio Belda Antolí. Licenciado en Biología Ambiental por la Universidad de Alicante. Profesor en el Área de Fisiología Vegetal del Dpto. de Ciencias de la Tierra y Medioambiente de la UA.



**Destinatarios:** público general interesado sin necesidad de conocimientos previos. Plazas máx. 20-25 personas.



**Objetivos:**

- Conocer el ciclo biológico de los hongos saprófitos.
- Aprender la técnica de inoculación en madera.
- Gestionar las condiciones ambientales para la fructificación.



**Programa**

09:00: Identificación de las principales especies de hongos cultivables.  
10:30: Descanso.  
11:00: Métodos de inoculación de hongos.  
12:00: Inoculación de hongos. El alumnado no solo aprende, sino que inicia su producción. Cada alumno se lleva a casa: un tronco productor ya inoculado y un bote de micelio para futuros cultivos.



## TALLER DE ELABORACIÓN DE BEBIDAS TRADICIONALES



**Fecha:** 25 de abril 2026



**Horario:** 09:00 - 14:00 h



**Duración:** 5 horas



**Lengua vehicular:** valenciano-castellano



**Imparte:** Antonio Belda Antolí. Licenciado en Biología Ambiental por la Universidad de Alicante. Profesor en el Área de Fisiología Vegetal del Dpto. de Ciencias de la Tierra y Medioambiente de la UA.



**Destinatarios:** público general interesado sin necesidad de conocimientos previos. Plazas máx. 20-25 personas.



**Objetivos:**

- Conocer las principales bebidas espirituosas de la provincia de Alicante.
- Aprender los usos, costumbres y las formas de preparación de bebidas tradicionales.



**Programa**

09:00h: Identificación de los principales licores de la provincia de Alicante: formas de preparación, comercialización y distribución.  
10:30: Descanso  
11:00: Sesión práctica de degustación y elaboración de licores.