



## 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.



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



CENTRE D'EDUCACIÓ  
AMBIENTAL  
DE LA COMUNITAT VALENCIANA



Educació  
Ambiental  
en Ruta



# CEM EL CAPTIVADOR



1er  
Semestre

LA NUCIA  
CURSOS 2026



## 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 Medioambiente 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.