



Sociedad Micológica de Madrid
www.socmicolmadrid.org

CONSEJOS

- ▶ Si no la conoce no la coma
 - ▶ No emplee bolsas de plástico para recolectar las setas. Se le ensuciarán y fermentarán. Lo ideal es la clásica cesta
 - ▶ No recolecte ni consuma setas que estén cerca de centrales nucleares, carreteras, en jardines públicos, próximas a minas, fundiciones, incineradoras, aeropuertos, etc. El contenido de metales pesados (plomo, mercurio y cadmio) aumenta en estas circunstancias □
 - ▶ No patear o destruir las setas que desconozca □
 - ▶ No utilice rastrillos para recolectar. Es una auténtica salvajada ecológica
 - ▶ No recolecte más de lo que sea capaz de consumir
 - ▶ No haga caso a los tradicionales métodos de la cucharita de plata, el ajo, el vinagre, la cocción prolongada, etc. Son absolutamente falsos. La única forma de saber si una seta es comestible o no, es conocerla perfectamente
 - ▶ Compruebe a su llegada a casa uno por uno todos los ejemplares. Deseche los trozos sueltos
-
- ▶ No salga cuando se espere mal tiempo y hacer seguimiento de la situación meteorológica
 - ▶ Vista con ropa de colores vivos
 - ▶ Vaya con calzado adecuado, lleve ropa de abrigo y móvil
 - ▶ Lleve agua y algo de comida
 - ▶ Informe a familia/amigos de la zona donde estará
 - ▶ Ser consciente de su forma física
 - ▶ A pesar de ser una actividad que concentra la mirada en el suelo, es muy importante tomar puntos de referencia en el entorno; caminos barrancos, lugar en el que se ha estacionado el vehículo, ...
 - ▶ Recuerde que por la tarde los días se acortan y oscurece antes. Se debe estar pendiente de la hora
 - ▶ Recuerde que en un entorno natural conviven fauna doméstica y salvaje que es necesario respetar. Mantenga distancia de seguridad y respete el entorno natural
 - ▶ Protéjase de las garrapatas; transmiten enfermedades. Use manga larga y pantalón largo. Utiliza calzado cerrado con los pantalones dentro de los calcetines. Utilice gorra o sombrero. Una vez en casa revise su cuerpo a fondo, especialmente: cabello, axilas, ingles, oídos, ombligo y cintura

¿Qué hacer si hay síntomas o sospechas de envenenamiento, máxime si éstos aparecen a partir de 6 horas después de la ingestión?



Acudir inmediatamente a URGENCIAS de un gran hospital y solicitar la presencia de un micólogo. Llevar los ejemplares que guardó en el frigorífico. En su defecto, restos que haya en la basura y en ausencia de ambos, muestras de vómitos en un recipiente.



madrid
salud

Servicio de Orientación e Información al Público sobre Setas Comestibles



Temporada

OTOÑO 2022

Lugar

**Calle Emigrantes 20. 28043-Madrid
Metro Mar de Cristal**

Días

MARTES

**Octubre 4, 11, 18, 25
Noviembre 8, 15, 22, 29
Diciembre 13**

Horario

de 18,00h a 19,30h

¿CÓMO FUNCIONA?



Sociedad Micológica de Madrid
www.socmicolmadrid.org

- **Es un servicio voluntario y gratuito de la Sociedad Micológica de MADRID al público en general.** No se trata de un servicio oficial, ni del Ayuntamiento, ni de la Comunidad de Madrid. En definitiva, las personas que les atienden están empleando su tiempo de una forma altruista, llevadas de su pasión por la Micología.
- **Nos limitamos a decirles si los ejemplares que ustedes presentan son comestibles o desechables.** No es ningún cursillo, ni clase (por otra parte sería absurdo esta pretensión). Cualquier orientación e información extra queda a criterio del experto que les atienda.
- **Sólo serán admitidos a examen los ejemplares sanos y completos, es decir, la seta ha de estar con su sombrero y pie enteros.** Serán rechazadas las rotas, incompletas, congeladas, secas y las que por su estado de descomposición no permitan una observación completa de sus características macroscópicas.
- Ha de quedar claro que **el juicio expresado del experto que les atiende se refiere única y exclusivamente a los ejemplares que ustedes presentan,** NO a los que ustedes tengan almacenados en casa, NO a los que ustedes puedan recolectar al día siguiente, y NO a los que ustedes hayan regalado a familiares o amigos, (por más que a ustedes le parezcan exactamente iguales).
- El uso, o el no uso, de la información que el experto le dé, es de su exclusiva responsabilidad. La Sociedad Micológica de Madrid y sus socios quedan libres de toda responsabilidad al respecto, al no ser este servicio un Peritaje Oficial, ni un Peritaje Colegiado,
- Por último, sería muy de agradecer que ustedes, **traigan a estudio DOS o TRES especies, NO más de TRES ejemplares de cada una.** Presentar una cesta con 10 ó 15 diferentes -que nosotros examinaremos con mucho gusto- significa para el campo un destrozo innecesario y para ustedes, una pérdida de tiempo, ya que no podrán retener ni asimilar toda la información necesaria, y para las personas que esperan su turno y el experto es despreciar un tiempo valioso.

- **Se trata de que aprenda y conozca las setas que va a consumir.** Recuerde que aunque nosotros **determinemos sus ejemplares, no estamos determinando los que tiene en casa ni los que recogerá los próximos días.** Aprenda algunas especies y empiece a consumirlas (bajo su responsabilidad) cuando varios martes haya acertado la determinación de las setas que nos aporte. Para ello es conveniente que adquiera libros de setas, tanto en la Sociedad Micológica como en librerías especializadas.
- **Recuerde que todo el personal de la Sociedad Micológica realiza su función de forma voluntaria, sin percibir remuneración alguna.** Recuerde que usted no es socio; no intente ejercer unos derechos inexistentes.
- **El horario indicado será improrrogable.**
- **Solo se determinarán un máximo de 5 especies por persona y día.**
- **Lleve solo dos o tres ejemplares de cada especie y en buenas condiciones** (no se identificarán setas secas, rotas o congeladas. Pórtelas en material rígido, (cartón, cestas, etc.) y en ningún caso en bolsas de plástico.
- **Sólo se le indicará si la seta es comestible o no.**
- **No se identificarán setas si no se cumplen estas normas.**
- **Si alguien quiere obtener más conocimientos sobre las setas, le aconsejamos hacerse socio.**

Dirige: Francisco Hernández Blanco

© Sociedad Micológica de Madrid