

**EN OCTUBRE...**

**¡Vamos a buscar hongos!**





---

**El Servicio de Información y Referencia de la Biblioteca Pública de Cuenca**, quiere orientar a los usuarios en una de las actividades más populares que se desarrollan en la ciudad en esta época del año: “salir al campo a buscar hongos”. Para ello hemos elaborado este dossier que pretende servir como punto de referencia para un conocimiento más profundo del mundo de la micología. En él encontrarás información general sobre las setas y hongos más comunes en nuestra provincia, curiosidades históricas, recetas de cocina, consejos útiles, bibliografía.... Nuestro objetivo no es presentar un informe exhaustivo y científico sino despertar tu curiosidad por los hongos y animarte a ampliar tus conocimientos en la biblioteca.

**“Vamos a buscar hongos”** es el primero de una serie de **dossieres informativos** que pretenden, de una forma sencilla, acercar al usuario a los fondos y servicios que la biblioteca ofrece. Nos interesa saber cuál es tu opinión sobre esta iniciativa y los temas que te gustaría que tratásemos en un futuro por lo que te agradeceríamos que nos ayudaras rellenando el cuestionario que encontrarás al final de este dossier.

Muchas Gracias por tu colaboración.

---

## DEFINICIONES

Según el Diccionario de la Real Academia:

**HONGO:** 1. m. Planta talofita, sin clorofila, de tamaño muy variado y reproducción preferentemente asexual, por esporas. Es parásita o vive sobre materias orgánicas en descomposición. Su talo, ordinariamente filamentososo y ramificado y conocido con el nombre de micelio, absorbe los principios orgánicos nutritivos que existen en el medio; p. ej., el cornezuelo, la roya, el agárico, etc.

**SETA:** “Cualquier especie de hongos de forma de sombrero o casquete sostenido por un pedicelo. Las hay comestibles de sabor agradable y las hay venenosas.”

**MICOLOGÍA:** “Ciencia que trata de los hongos”





---

## ALGUNAS CURIOSIDADES HISTÓRICAS

---

Los hongos han formado parte de la vida del hombre desde tiempos muy remotos. Fue



Fig. 1 Perseo. Benvenuto Cellini.  
Galeria Uffizi

utilizado como alimento, remedio de enfermedades y como alucinógeno en fiestas y ceremonias religiosas. El propio uso de la palabra “mikes” tiene un origen legendario. En el siglo II, Pausanias relató una leyenda según la cual el héroe griego Perseo (fig. 1), agotado por sus campañas, apagó su sed con el agua que había recogido en el sombrero de un hongo, llamándolo “mikes” por su forma de sombrero. Decidió fundar en ese lugar una nueva ciudad y la llamó Mykenae en recuerdo a ese hongo. La cultura micénica podría, por tanto deber su nombre a esta curiosa anécdota.

El hallazgo fósil más antiguo de un hongo foliado procede de Centroamérica. Este pequeño hongo cubierto de ámbar desde hace 40 millones de años y muy bien conservado, se parece mucho a uno de los actuales *Coprinus* (fig. 2). Probablemente, los hombres prehistóricos ya emplearon hongos



Fig. 2. *Coprinus Comatus*

como alimento. En algunas colonizaciones lacustres europeas de la edad de piedra, los arqueólogos hallaron, entre otros, los restos de hongos yesqueros y bejines.

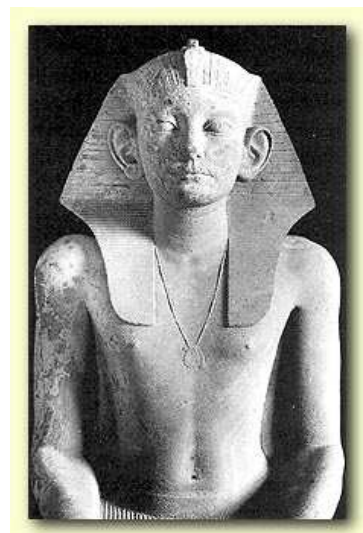
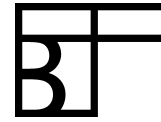


Fig. 3. Amenemhet.  
Museo del Cairo

Pero como primera fuente histórica sobre su empleo, Calonge (1975) cita el descubrimiento de una pintura mural egipcia donde aparece representado un hongo. Data de 1450 a. C., pertenece a la tumba del faraón Amenemhet (Fig. 3), de la XII dinastía y podrían haberse utilizado con fines rituales.



La civilización griega, aparte de la leyenda de Perseo, ha dejado huella de sus conocimientos sobre hongos. El poeta Eurípides (450 a.C. aprox.) narró una intoxicación por hongos de la que habían sido víctimas varios miembros de una familia; Teofrasto (371-287 a. C.), filósofo griego e investigador de la naturaleza, nos ha legado la primera definición de la antigüedad: “los hongos son plantas imperfectas, privadas de raíces, de hojas, de flores y frutos”.



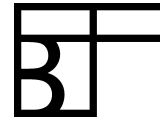
Fig. 4. Amanita Caesarea

Fueron famosas las degustaciones de Amanitas Cesareas llevadas a cabo en el Imperio Romano, donde un personal especializado estaba dedicado a su recolección. Se sabe la afición de Claudio por esta seta y como murió envenenado por su segunda esposa, Agripina: fue engañado con un plato de la mortal Oronja verde (Amanita Phalloides), lo que sirvió a Nerón para subir al trono imperial.



Fig. 5. Amanita Phalloides

En la antigüedad y hasta pasada la Edad Media, los hongos estuvieron envueltos en el secreto, y sus apariciones en el campo, a veces sorprendentemente rápida, excitaron la fantasía de los hombres.



---

## CONSEJOS PARA LA RECOLECCIÓN DE HONGOS Y SETAS

Cualquier aficionado a la micología sabe lo que puede y lo que no puede hacer. No obstante, estas son unas pautas elementales a la hora de salir a disfrutar de tan apasionante mundo:

1. Deseche la dañina bolsa de plástico ya que impide la esporación de los ejemplares recogidos. Utilice una cesta (elija una ligera y a ser posible de castaño). Según camina irá regando de esporas los sitios por donde pase y, de paso, no se les estropearán las recolectadas).
2. No recoja ni rompa los ejemplares viejos o aquellos pertenecientes a otras especies que usted no busque o no conozca. Déjelas donde están. Es patético y triste ir detrás de un “volteador” de setas.
3. En caso de duda sobre la especie no recolecte la seta. Y si lo hace ( para su posterior identificación) llévese una sola, entera y en recipiente aparte a las destinadas a su consumo.
4. Déjese aconsejar por los expertos del lugar. Ellos saben lo que llevan años comiendo y aún no se han intoxicado.
5. Respete los ejemplares pequeños.
6. Lleve ropa de abrigo y de protección para el agua, un calzado apropiado, y a ser posible, teléfono móvil.
7. Si se levanta tormenta póngase a buen recaudo y no deambule por el campo blandiendo un paraguas.
8. Si tiene pensado alejarse mucho, no dude en llevar agua y comida. El campo abre el apetito y no siempre se encuentra agua potable.
9. Respete todo tipo de vida. No deje desperdicios (no le cuesta nada llevarse en un bolsillo el papel de aluminio del bocadillo...)



---

10. Si le preguntan dónde los ha cogido, diga simplemente...

**Buen paseo... y buen  
provecho!!!**

---

## PLEOROTUS ERUNGII

Denominada comúnmente *seta de cardo*.



**Descripción.** Sombrero convexo que tiende a aplanarse, quedando una depresión central. Suele tener de 7 a 10 cm de diámetro. Bajo el sombrero presenta el himenio en láminas estrechas, finas y apretadas, adnatas o decurrentes por el pie, de color blanco o blanco sucio, volviéndose grisáceas en la vejez.

Su superficie es lisa, y rugosa con la edad, viscosa en ambiente

húmedo, su color varía de crema claro a distintos tonos de marrón-negruzco

Presenta un pie de color blanquecino muy desarrollado, la mayoría de las veces es lateral, cilíndrico, liso, robusto y muy corto de 1 a 3 cm. x 1 a 2 cm., que a menudo tiende a curvarse.

**Hábitat.** Podemos encontrarla en cualquier zona de nuestra comunidad donde aparece “el cardo corredor” o setero, ya que esta seta crece sobre sus raíces. Su época de aparición es en otoño y en ocasiones en primavera. Sus lugares más comunes de crecimiento son barbechos, terrenos pedregosos situados en los bordes de caminos o carreteras, campos abiertos, praderas, etc.

**Comestibilidad.** Excelente. Se trata de una de las setas más características de nuestra región. Para conservarla y degustar su sabor también en invierno, es aconsejable desecarla, ya que no se deteriora y mantiene su calidad.



---

## ACROCYBE CYLINDRICA

Denominada comúnmente *seta de chopo*.



cuarteada en embaldosado por la desecación

**Descripción.** Sombrero globoso al principio, después convexo y al final aplanado, con un diámetro que oscila entre los 4 y 8 cm , pudiendo alcanzar los 15 y 30 cm. Bajo el sombrero presenta láminas finas y apretadas, de color al principio crema, luego color café con leche o marrón canela por las esporas.

Su superficie es lisa y seca, blanca o crema, a menudo manchada de ocráceo, típicamente

Presenta un pie del mismo color que el sombrero, cilíndrico e igual, fibroso, fino y esbelto, de 5 a 15 cm. x 0,6 a 15 cm., y provisto de un anillo membranoso blanco y persistente.

**Hábitat.** Su hábitat preferente son los troncos de los chopos. Puede fructificar sobre otros árboles comunes en Castilla- La Mancha, como olivos, higueras, moreras. Su época de aparición es en primavera y otoño

**Comestibilidad.** Excelente. Es conveniente deshechar los pies, sobre todo en las maduras. Esta seta junto con el níscolo y la seta de cardo, es una de las mas buscadas en nuestra región.

Su identificación es sencilla, aunque hay que tener en cuenta que no todas las setas que crecen en choperas son setas de chopo ya que pueden crecer también setas tóxicas como la *amanita vaginata*.

---

## LACTARUS DELICIOSUS

Denominada comúnmente *níscalo*



**Descripción.** Sombrero convexo en los ejemplares jóvenes, después se aplana formando una depresión central, llegando a tomar forma embudada, con un diámetro que varía de 5 a 15 cm. Bajo el sombrero presenta láminas de color crema o anaranjada con manchas verduscas.

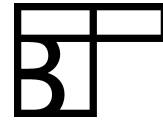
Su superficie es finamente rugosa y húmeda de color anaranjado con manchas concéntricas de color más intenso, que con la edad pueden tomar tonos verdes.

Presenta un pie cilíndrico y hueco, robusto, corto y de 2 a 6 cm x 1 a 2,5 cm., hueco y como comido por gusanos.

**Hábitat.** Se trata de una especie muy común y popular en toda nuestra región apareciendo

hacia el otoño en bosques de coníferas especialmente en pinares..

**Comestibilidad.** Buena, aunque no excelente, por ser un tanto áspero al paladar. Se aconseja cocinar los sombreros a la plancha, o como acompañante de carnes, guisos, etc. Los pigmentos de esta seta se eliminan por la orina, tiñéndola a veces de rojo, pero no tiene importancia, ni supone indicio de hemorragia o intoxicación.



---

## MACROLEPIOTA PROCERA

Denominada comúnmente *parasol, matacandil, apagador etc*



**Descripción.** Sombrero primero globoso, luego se extiende progresivamente aplanándose adquiriendo forma de sombrilla, conservando una prominencia central o mamelón de hasta 10 a 20 cm de diámetro. Bajo el sombrero presenta láminas muy finas y apretadas, blancas y libres del pie, que con la edad se pueden manchar de pardusco.

Su superficie es al principio lisa y marrón, pero cuando se extiende al sombrero se rompe la cutícula en escamas dispersas a excepción del disco central, de manera que el sombrero aparece blanco rosado con escamas o desgarraduras marrones dispersas.

Presenta un pie muy largo y fibroso, de 15 a 30 cm de largo y 1 a 2 cm de diámetro, engrosándose ligeramente hacia la base, de color marrón claro y roto en escamas, provisto de un anillo membranoso con un doble reborde que se suelta fácilmente del pie.

**Hábitat.** Es una especie muy común en toda la geografía castellano-manchega, desde primeros de septiembre a mediados de noviembre, en todo tipo de bosques, tanto caducifolios como de coníferas, aunque preferentemente en caducifolios, robledales y hayedos.

**Comestibilidad.** Muy buena, pero debemos rechazar el pie por su textura y sólo comer los sombreros (retirar las escamas al limpiar el sombrero)



---

## BOLETUS EDULIS

Es la *seta silvestre* por excelencia o *seta calabaza*.



**Descripción.** Sombrero hemisférico, para ya, en su madurez, ir extendiéndose y aplanando. Normalmente tiene entre 8 y 20 cm de diámetro pudiendo alcanzar 30cm. Bajo el sombrero presenta una capa de tubos.

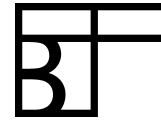
Su superficie es lisa y ligeramente viscosa en tiempo húmedo y seca y brillante en tiempo seco, de color marrón claro, color cuero, a veces decolorado hasta casi blanco y de poros muy finos.

Presenta un pie de hasta 20 cm de altura, de color pardusco, sin anillo y de forma cilíndrica y gruesa en la base, pudiendo alcanzar unos 12cm de diámetro.

**Hábitat.** Crece entre hierba o cerca de bosques de especies diversas (pinos, robles, álamos, castaños, etc. ), durante primavera y otoño; normalmente no crecen arracimados, aunque a veces lo hagan en grupos de dos o tres ejemplares.

**Comestibilidad:** Excelente. Se puede consumir tanto guisado como crudo, preparándose tanto fresco como en conserva, incluso desecado, ya que no pierde sus cualidades, . Se trata de uno de los Boletos de mayor calidad gastronómica, usado comúnmente en infinidad de sopas, y muy apreciado en centroeuropa.





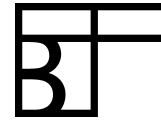
## ¡MUCHO OJO!

# Setas mortales

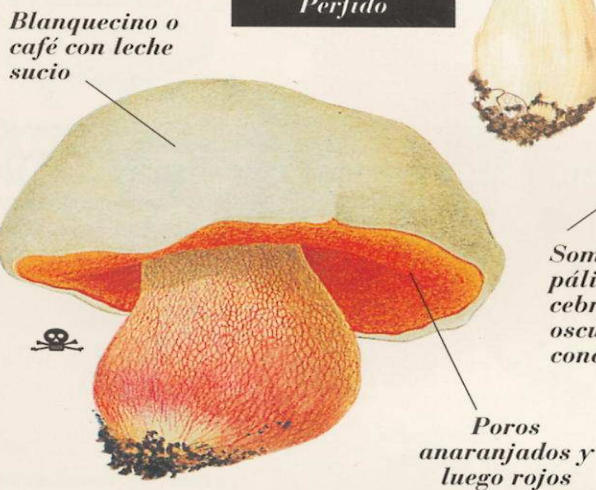
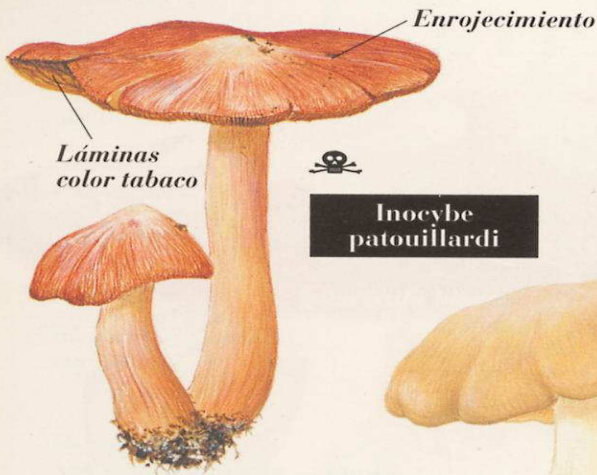
Antes de consumirlas, hay que aprender a identificar las especies venenosas por sus caracteres botánicos, pues no hay ninguna regla general para diferenciar las comestibles de las peligrosas.







# o muy venenosas





# COCINANDO



# CON



# HONGOS



---

## COCINAR CON HONGOS Y SETAS

### LA CONSERVA DE LAS SETAS:

Congelación al natural: Antes de nada debemos tener el congelador por debajo de  $-18^{\circ}$ , siendo el tiempo máximo aconsejado de congelación de 6 a 9 meses.

Las setas se congelan enteras. Utilizaremos ejemplares jóvenes y medianos, muy frescos y sanos, desechando las setas que puedan estar secas por la acción de viento.

Primero se lavan las setas y después se dejan durante un par de horas extendidas en un paño para eliminar el exceso de agua.

Es aconsejable que estén enteras, si son muy grandes en 2 o 3 trozos como máximo. Luego las empaquetamos y guardamos en el congelador.

**Para descongelarlas:** se sacan del congelador una hora antes de su empleo; se estiran sobre la mesa y tan pronto como el cuchillo pueda cortarlas, se añaden a una cazuela o sartén con un poco de aceite, para su guisado. También se pueden poner directamente del congelador a la cazuela para ser guisadas o estofadas con carnes o verduras.

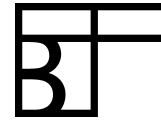
**Conserva en vinagre;** es ideal para hacerlas en ensaladas y vinagretas para el pescado

### CONSEJOS PRÁCTICOS SOBRE EL TRATAMIENTO DE LAS SETAS

Lo primero que haremos nada más recoger las setas será lavarlas en agua fría frotando bien las cutículas en las que suelen tener pegados muchos restos vegetales y quitar con un cuchillo las “mordeduras”. Después de toda esta operación, extenderemos las setas durante un par de horas sobre un mantel y posteriormente estarán listas para ser guisadas o conservadas.

Otro consejo importante es intentar no mezclar las especies de distinto porte, es decir, las setas voluminosas y duras con setas más frías, por ejemplo, la tricoloma terreum o portentosum con el Lactarius edulis o con el Boletus edulis. Todas estas especies tan delicadas, en esta situación, llegan a casa deshechas.





---

## LEPIOTAS EMPANADAS

### *Ingredientes:*

- Lepiotas
- Leche
- Huevos
- Sal y aceite.



### *Elaboración:*

Separar el tallo de la lepiota. Limpiar las setas y pelar la cutícula. Se pasa por leche y después por huevo batido y se añade un poquito de sal.

Se empana y se fríe en aceite bien caliente. Comer recién hechas.

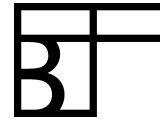
## ALMEJAS EN SALSA VINAGRETA DE HONGOS

### *Ingredientes:*

- ½ Kg. de almejas grandes
- 6 hongos medianos(Boletus edulis)en conserva de vinagre
- 1 cebolla
- 2 pimientos verdes
- 1 pimiento morrón
- 2 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- aceite suave de oliva
- sal y una pizca de guindilla



### *Elaboración:*



---

Aclarar con agua fría las almejas y ponerlas en un bol de cristal cubiertas con agua con una pizca de sal.

Cortar muy menuda la cebolla, los pimientos y los dientes de ajo y pocharlos a fuego medio. Cuando empiecen a coger color, agregamos las setas partidas en trozos medianos y sofreímos todo, removiendo con una cuchara de madera. Tras un par de minutos, añadimos el vino, un chorrito del vinagre de la conserva y, si nos apetece, unos aritos de guindilla roja. Por último, aclaramos bien las almejas, las ponemos a fuego suave y dejamos que se abran. Lo servimos caliente.

## ESCALOPES DE MERLUZA CON SETAS DE CARDO

### *Ingredientes:*

1 Kg y ½ de merluza  
½ Kg de setas de cardo(Pleurotus Eryngii)  
100 g de harina  
6 dientes de ajo  
6 ramitas de perejil  
aceite de oliva y sal

### *Elaboración:*



Limpiar la merluza y hacer escalopes, salarlos y pasarlos por harina. En una sartén, poner suficiente aceite y freírlos teniendo cuidado de que no se quemen. Cuando estén fritos, reservarlos.

Limpiar las setas y cortarlas en láminas(si son pequeñas, dejarlas enteras). Guisar las setas con un poco de aceite y, una vez que hayan perdido el agua de constitución, reservarlas.

En la misma sartén, verter algo más de aceite y freír los ajos cortados en láminas. Un instante antes de que se doren, añadir las setas y el perejil y ponerlo a punto de sal. Colocar la merluza en el plato y echar las setas y los ajos por encima.



---

## RODAJAS DE DORADA ACOMPAÑADAS DE NÍSCALOS

### *Ingredientes:*

4 rodajas de dorada

- ¾ Kg. de níscalos
- harina
- aceite
- sal

### *Para la salsa:*

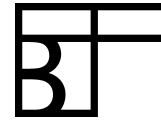
- Cebolla
- Ajo
- Pimiento
- 2 tomates
- un poco de perejil



### *Elaboración:*

Rebozar con harina la dorada. A continuación, freírla y ponerla en la cazuela. Seguidamente, hacer un sofrito con los ingredientes para la salsa. Cuando ya esté, ponerlo en la cazuela, junto con el pescado, y añadir los níscalos, previamente cocidos. Por último, hecha la dorada, se adorna con un poquito de perejil, que se coloca en el centro del plato.

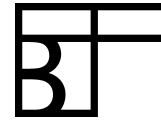




## BIBLIOGRAFÍA SOBRE “SETAS Y HONGOS” QUE PODRÁS ENCONTRAR EN LA BIBLIOTECA

- **BOADA, J.:** *Guía de setas de España*, Salvat Editores, 2000.
- **CARLUCCIO, A.:** *Pasión por las setas*, Barcelona : Martínez Roca, 1989.





- 
- Curso cultivador de Champiñón: plagas y enfermedades y anomalías; Cuenca: Caja Rural, 1985.
  - **DIEGO CALONGE**, F.D.: *Hongos de nuestros campos y bosques*; Madrid: Instituto nacional para la conservación de la naturaleza, 1975.
  - **DUHEM**, B.: *Las setas*; Barcelona; El Arca, 1997.
  - Enciclopedia de la naturaleza; Barcelona: Plaza & Janés, 1994.
  - **GARCIA BONA**, L.: *Setas y hongos de la Península Ibérica*; San Sebastián: Kriselu, 1989.
  - **GARCIA ROLLAN**, M.: *Manual para buscar setas*; Madrid : Publicaciones de extensión agraria, 1982.
  - **GARNWEIDNER**, E.: *Setas venenosas*; León : Everest, 1989.
  - **GARNWEIDNER**, E.: *Setas*; León : Everest, 1988.
  - **GEA GARCIA**, F.J.: *Hongos acompañantes y antagonistas de los cultivos de champiñón y setas en Castilla-La Mancha: su papel como indicadores de la calidad de compost*; [Toledo]: Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, 1988.
  - **GÓMEZ CANO**, J.: *Las setas*; Madrid: Penthalon, 1983.
  - **GRÜNERT**, H.: *Setas*; Barcelona : Plaza & Janés, 1994.
  - **GUZMÁN HUERTA**, G.: *Identificación de los hongos: comestibles, venenosos, alucinantes y destructores de la madera*; México: Limusa, 1977.
  - **GUZMÁN**, G.: *Hongos*; Méjico: Limusa, 1978.
  - **Hongos** [cd-rom]: La gran enciclopedia interactiva de Reino Fungi; Madrid: 1994.
  - **I Jornadas técnicas del champiñón y otros hongos comestibles en Castilla-La Mancha**; Cuenca : Diputación Provincial, 1994.
  - **II Jornadas Técnicas del Champiñón y otros Hongos Comestibles en Castilla-La Mancha**; Casasimarro: Patronato de Promoción Económica, 1997.
  - **Jornadas técnicas del champiñón y otros hongos comestibles en Castilla La-Mancha**; Cuenca: Diputación Provincial, 1994.
  - **JUSCAFRESA**, B.: *Guía práctica del buscador de setas*; Barcelona: Cedel, 1972.
  - **LOTINA BENGURIA**, R.: *Setas venenosas de Europa*; Bilbao: Roberto Lotina Benguria, 1971.
  - **MAZZA**, R.: *Como reconocer las setas: los hongos comestibles y los hongos venenosos comparados*; Barcelona: Ediciones del Drac, 1995.
  - **MORENO**, G.: *La guía de Incafo de los hongos de la Península Ibérica*; Madrid: Incafo, 1986.
  - **MÜLER**, E.: *Micología*; Barcelona: Omega, 1976.
  - **NEUNER**, A.: *Pequeña guía de los hongos de Europa*; Barcelona: Omega, 1976.
  - **NEUNER**, A.: *Pequeña guía de los hongos de Europa*; Barcelona: Omega, 1977.
  - **NONIS**, U.: *Setas comestibles: con sabrosas recetas*; Madrid: Daimon, 1984.
  - **NONIS**, U.: *Setas*; Madrid : Daimon, 1982.
  - **PARDO NÚÑEZ**, J.: *Ensayos de compostaje para cultivo de champiñón*; Cuenca: Diputación Provincial, 1991.
  - **PARDO**, A.: *Calidad de la gallinaza empleada en el compostaje para cultivo de champiñón*; Cuenca: Diputación, 1992.
  - **PEGLER**, D.N.: *Guía de las setas*; Barcelona: Folio, 1982.
  - **PLAN de lucha a seguir frente a la plaga de ácaros propuesto por el Grupo de Trabajo del Champiñón y Setas Comestibles** ; Cuenca: Diputación Provincial de Cuenca, 1997.
  - **Plantas, hongos y animales** [vídeo]; Madrid: San Pablo Vídeo, 1998.
  - **RODRÍGUEZ**, J.A. [et al.]: *Guía de hongos de la Península Ibérica*; León: Celarayn, 1992.
  - **SETAS de Castilla-La Mancha**; [Toledo]: Servicio de Publicaciones de la Junta de



---

Comunidades de Castilla-La Mancha, 1990.

## COCINA CON SETAS

- **CARLUCCIO, A.:** *Pasión por las setas*; Barcelona: Martínez Roca, 1989.
- **COCINAR con setas:** más de cien recetas sabrosas; Barcelona: RBA, 2001.
- **GARCÍA SALAZAR, J.:** *Cocina vasca: recetas de setas*; Guipúzcoa: Hiria, 2001.
- **GRAN enciclopedia de la cocina;** Madrid: ABC, 1993
- **LASTRA MENÉNDEZ, J.J.:** *El mundo de las setas: recolección, propiedades y cocina*; Oviedo: Nobel, 2001.
- **MUÑOZ VIVAS, J.A.:** *La cocina de las setas*; San Sebastián: Tarttalo, 2001.
- **NONIS, U.:** *Setas comestibles: con sabrosas recetas*; Madrid: Daimon, 1984.
- **PETRÁS, LL.:** *Recetas y consejos*, Barcelona: Península, 2000.
- **ZALDUMBIDE, J.M.:** *Pinchos de setas silvestres y cultivadas*; Bilbao: Urkiola, 1995.

### Asociación de Micología Conquense

Gloria Molina, telf: 969221606

Apdo. 154

16080-Cuenca

## HONGOS EN LA WEB

<http://www.riazanatural.com>

<http://www.joramon.com/setas>

La Unión Regional de Productores de Setas U.R.P.R. del Estado de México Buzón electrónico: [union@setascultivadas.com](mailto:union@setascultivadas.com)

La Sociedad Mundial sobre la Biología y los Productos de los hongos

Página mexicana en la red internacional:

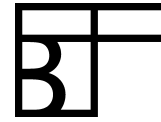
<http://www.tap-ecosur.edu.mx/wsmbmp/Brochure.htm>

La Sociedad Mexicana de Micología

Página en la red internacional: <http://www.tap-ecosur.edu.mx/smdm/>

La Sociedad Latinoamericana de Micología

Página en la red internacional: <http://www.ecologia.edu.mx/alm>



**BIBLIOTECA PÚBLICA DEL ESTADO**

Glorieta González Palencia, 1

16071 Cuenca

Tel. 969 24 15 24

Fax 969 23 12 44

[Bp.cuenca@jccm.es](mailto:Bp.cuenca@jccm.es)

---

## TU OPINION NOS INTERESA

1. ¿Te ha resultado práctico este dossier?

Si            No

2. ¿ Te parece interesante que la biblioteca ofrezca periódicamente este tipo de información?

Si            No

3. Me gustaría que la biblioteca realizara dossiers informativos sobre:

.....

.....

Por favor, déjanos este cuestionario en el buzón de sugerencias

Gracias por ayudarnos a mejorar

En Octubre... ¡Vamos a buscar hongos!



BIBLIOTECA PÚBLICA DE CUENCA

Glorieta González Palencia,  
16071 Cuenca  
tel. 969 24 15 24  
fax. 969231244  
[bp.cuenca@jccm.es](mailto:bp.cuenca@jccm.es)



Junta de Comunidades de  
**Castilla-La Mancha**