

# CONOCE AL LOBO

## *Sin Cuentos*

*16, 17 y 18 de NOVIEMBRE, 2018*  
*CEA LA DEHESA*  
*RIÓPAR (ALBACETE)*

*CEA La Dehesa*

*Información y reservas:*  
*[eventoscealadehesa@gmail.com](mailto:eventoscealadehesa@gmail.com)*

© Ramón Carretero



# **CONOCE AL LOBO SIN CUENTOS**

Evento orientado a amantes de los lobos y de la naturaleza.

## **PROGRAMA**

### **VIERNES 16 DE NOVIEMBRE TARDE:**

- Recepción y acomodo. (A partir de las 19:30-20:00)
- Presentación de los asistentes.
- Cena.

### **SÁBADO 17 DE NOVIEMBRE**

9:00 Desayuno.

10:00-11:30 **Introducción a la biología, etología y estado de conservación del cánido en la Península Ibérica.** Marta Escudero. Responsable del Centro.

11:30- 12:00 Descanso

12:00-13:30 **"El lobo y su conservación, confrontando posturas".** Ramón Carretero. Colaborador puntual del Centro y autor de la exposición fotográfica: "Lobos y Tiburones: presas de nuestro miedo" <https://lobosytiburones.com/>

13:30 Comida.

16:30 **Excursión (optativa) guiada al Nacimiento del Río Mundo**, situado en el Parque Natural de los Calares del Río Mundo y de La Sima.

19:00 **Mesa redonda moderada por Jorge Escudero** y abierta a todos los participantes donde se tratarán temas como la coexistencia entre lobo y ganadería, gestión actual, problemas...

21:00 Cena.

### **DOMINGO 18 DE NOVIEMBRE**

9:30 Desayuno.

10:00 visita guiada al itinerario de naturaleza de "La Dehesa" para aprender sobre las especies más representativas de la fauna ibérica, incluida la observación de los lobos y la posibilidad de Interacción con uno de nuestros ejemplares. (En principio, se realizará interacción, **PERO NO SE ASEGURA**, ya que depende de cómo se encuentre en esos días)



## **NO PERMITIDA LA ENTRADA AL RECINTO DE LOS LOBOS A MENORES DE 18 AÑOS**

**Previo a la entrada, se deberá firmar un “consentimiento informado”**

13:30 Comida.

Despedida de los participantes

### **CONDICIONES**

- ALOJAMIENTO EN CABAÑAS COMPARTIDAS (4 PAX/CABAÑA)

Cabañas de dos estancias, en habitación compartida y en cabaña compartida (4 personas/cabaña; 2 personas/habitación). Incluye régimen de pensión completa (cena del viernes, desayuno, comida y cena del Sábado, desayuno y comida del Domingo) y las actividades comentadas.

- Precio: **150 €/persona (IVA incluido)**

- POSIBILIDAD DE ALOJAMIENTO EN CABAÑAS DE 2 PERSONAS (SI HAY DISPONIBILIDAD) CON UN SUPLEMENTO

-Precio: **165 €/persona en cabaña de 2 pax**

El pago se realizará mediante señal previa de 50 € al hacer la reserva en la siguiente cuenta:

ES96 2105 4210 2134 0000 2700

TITULAR OROSPEDA SC DE CLM

ENTIDAD: CCM (CAJA CASTILLA LA MANCHA) DE RIÓPAR (ALBACETE)

Y abonando en EFECTIVO el resto (100€) al llegar al Centro.

**Se devolverá la señal SOLO SI EL CENTRO SUSPENDE EL EVENTO.**

-Información: teléfono **699437192**.

-Reservas: enviando un e-mail a **eventoscealadehesa@gmail.com**

- **SE ENTENDERÁ HECHA LA RESERVA TRAS RECIBIR UN CORREO CON LOS DATOS DE LOS PARTICIPANTES (nombre y apellidos, DNI, Número de teléfono, dirección, e-mail, justificante de pago de la reserva, tipo de menú elegido y hora aproximada de llegada al centro el Viernes), al cual se contestará confirmando dicha reserva. En la reserva se**



**proporcionarán los datos de todos los asistentes, no sólo del que la realiza. Igualmente se abonará una señal por cada asistente.**

\* Dichos datos, facilitados por los asistentes, serán tratados según la legislación vigente en materia de protección de datos.

- La organización se reserva el derecho de cancelar o modificar contenidos y/u horarios previa comunicación a los asistentes. Plazas limitadas. Se realizará el seminario con un mínimo de 15 asistentes y un máximo de 30.

**- Fecha tope para la inscripción, 12 de noviembre de 2018**



## **MENÚS**

### **MENÚ NORMAL**

#### **Cena viernes 16 de noviembre**

Sopa castellana

Carrillada al vino tinto

Postre

#### **Comida sábado 17 de noviembre (menú degustación con platos al centro)**

Saquitos queso

Pisto

Atascaburras

Gazpacho manchego

Migas de pan

Postre

#### **Cena sábado 17 de noviembre**

Crema de zanahoria

Ensaladas al centro

Barbacoa (panceta, solomillo y secreto de cerdo) con patatas

Postre

#### **Comida domingo 18 de noviembre**

Ensaladas

Salmorejo

Arroz con pollo y conejo

Postre



## **MENÚ VEGETARIANO**

### **Cena Viernes 16 de noviembre**

Crema de verduras

Milhojas de verdura

Postre

### **Comida sábado 17 de noviembre (Menú degustación con platos al centro)**

Saquitos queso

Pisto

Atascaburras

Potaje verduras

Migas de pan

Postre

### **Cena sábado 17 de noviembre**

Crema de zanahoria

Ensaladas al centro

Espinacas a la crema

Postre

### **Comida domingo 18 de noviembre**

Ensaladas

Salmorejo

Arroz con verduras

Postre

Desayuno bollería y tostadas con aceite y mantequilla, zumo y café con leche.

La bebida agua, vino de la casa, casera o un refresco.

Los postres sería tiramisú, panacota, tarta de chocolate, tarta de queso.. Etc

**ESTOS MENÚS PUEDEN SUFRIR MODIFICACIONES SEGÚN DISPONIBILIDAD DE MERCADO**