

Profesor: Dr. Edgardo Albertó

MODULO 1. INTRODUCCION AL REINO DE LOS HONGOS.

1. Características | Nomenclatura | Reproducción | Nutrición.
2. Principales grupos.
3. El estudio de las especies.
4. Los hongos y el hombre.
5. Hongos comestibles versus Hongos venenosos.

MODULO 2. INTRODUCCIÓN AL CULTIVO DE LOS HONGOS COMESTIBLES

1. Producción mundial.
2. Técnicas básicas.
3. Especies mundialmente cultivadas.
4. El cultivo de hongos en la Argentina.

MODULO 3. CONCEPTOS BÁSICOS PARA EL CULTIVO DE HONGOS COMESTIBLES. ETAPAS:

1. Humedad relativa. | Ph. Pasteurización versus esterilización.
2. Aislamiento térmico.
3. Conceptos de ventilación y recirculación del aire.
4. Punto de rocío.
5. Determinación de la temperatura ambiente y del sustrato.
6. Cosecha | Rendimiento.

MODULO 4. INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA EL CULTIVO DE HONGOS COMESTIBLES

1. Diseño de un cultivo de hongos.
2. Unidades de producción: Cajones | Bolsas | Frascos, etc.
3. Diseño de las salas de incubación y producción.
4. Diseño de estanterías.
5. Disposición de las unidades de cultivo.
6. Control del ambiente y equipamiento.
7. Cultivo al aire libre o en invernáculo.

Profesor: Dr. Edgardo Albertó

MODULO 5. CULTIVO EN BOLSAS (BLOQUES) – PARTE I

1. Sustratos que se pueden emplear | Preparación.
2. Tipos de bolsas.
3. Esterilización.
4. Siembra e incubación.
5. Cuidados a tener en cuenta durante la siembra.
6. Métodos de siembra.
7. Condiciones necesarias para la incubación | Requerimientos de temperatura y humedad.

MODULO 6. CULTIVO EN BOLSAS (BLOQUES) – PARTE II

1. Inducción de la fructificación.
2. Requerimientos para la formación de primordios.
3. Shock térmico.
4. Foto período.
5. Ventilación requerida.
6. Técnicas y manejo del riego.
7. Manejo durante la producción.
8. Rendimientos obtenidos.

MODULO 7. CULTIVO DE HONGO JAPONÉS EN TRONCOS

1. Selección de troncos.
2. Siembra.
3. Inducción.
4. Disposición de los troncos | Riego | Cosecha.
5. Manejo integral.
6. Ciclos de producción y recuperación.
7. Estrategias de manejo.

MODULO 8. PRESENTACIÓN DE LOS HONGOS PARA LA VENTA

1. Propiedades nutricionales y medicinales.
2. Producto seco, fresco o en conserva.
3. Planificación de la producción.
4. Uso de los desechos de cultivo para otros fines.
5. Recomendaciones para tener éxito.