

INTRODUCCION A LA PRODUCCION DE HONGOS COMESTIBLES

Docente: Ing. Agr. Ruy C. Varier

Modulo I: Pleurotus

- A) Introducción.
- B) Cultivo sobre troncos y tocones.
- C) Cultivo sobre paja de cereales. Instalaciones.
- D) Sustrato, formulación, etapas: siembra, incubación, inducción.
- E) Cosecha.
- F) Instalaciones.
- G) Plagas y enfermedades.

Modulo II: Shitakee

- A) Introducción
- B) Cultivo sobre troncos. Instalaciones
 - Elección de los troncos: especies. Época de corte.
 - Inoculación: tipos de inóculo sellado.
 - Incubación: etapas. Disposición de los troncos.
- C) Fructificación. Cosecha.
- D) Cultivo sobre sustrato artificial. Sustrato: formulación, preparación.
- E) Incubación. Fructificación. Cosecha.
- F) Instalaciones.
- G) Plagas y enfermedades.

Modulo III: Champignon

- A) Introducción. Reseña histórica. Generalidades del cultivo. Etapas. Construcción e instalaciones.
- B) Compost. Objetivo. Materias primas. Formulación. Etapas.
- C) Siembra. Incubación.
- D) Cobertura. Función. Colocación. Rastrillado.
- E) Cosecha. Inducción. Factores ambientales. Primera oleada.
- F) Vaciado. Limpieza y desinfección.
- G) Plagas y enfermedades. Parásitos animales. Hongos.
- H) Comercialización. Canales. Manejo post-cosecha.