



CREAMOS VALOR

CAPACITACIONES A DISTANCIA
TÉCNICAS MODERNAS PARA EL CULTIVO DE HONGOS.

Profesor: Edgardo Albertó

CULTIVO DE SHIITAKE – HONGO PORTOBELLO Y CHAMPIÑÓN

Para emprendedores de Hispanoamérica.

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 venenoso.

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.

MODULO 5. TECNICAS PARA LA PRODUCCION DE COMPOST

1. Compostaje
2. Sustratos que se pueden emplear | Preparación.
3. Procesos microbiológicos que ocurren en el cordón durante el compostaje.
4. Técnicas empleadas en la producción de compost
5. Composters
6. Duración del proceso de compostaje
7. Características del compost terminado a la salida de la fase I.
8. Compostaje fase II, degradación controlada o pasteurización.



info@elnuevoagro.com.ar
www.elnuevoagro.com.ar

MODULO 6. SIEMBRA E INCUBACIÓN DE CHAMPIÑONES Y PORTOBELLOS

1. Siembra
2. Compactado del compost
3. Incubación o fase III
4. Requerimientos para la incubación:
5. Pérdidas de peso
6. Suplementación del compost incubado

MODULO 7. INDUCCION Y PRODUCCION DE CHAMPIÑONES Y PORTOBELLOS

1. Inducción de la fructificación
2. Requerimientos para la formación de primordios
3. Cobertura
4. Composición
5. Preparación
6. Desinfección y almacenamiento
7. Colocación
8. Incubación de la cobertura
9. Rastrillaje
10. Etapa de producción
11. Requerimientos para la producción
12. Oleadas
13. Estadios de desarrollo
14. Estimación de los kg esperados

MODULO 8. MANEJO DEL CULTIVO

1. Cosecha
2. Lavado
3. Riego
4. El riego después de la colocación de la tierra de cobertura
5. El riego durante la cosecha
6. Ventilación
7. Ventilación después del recubrimiento.
8. Ventilación durante la cosecha
9. Valores de CO₂
10. Recirculación
11. Estrategias de manejo durante la producción
12. Rendimientos

MODULO 9. PRESENTACIONES DE CHAMPIÑONES Y PORTOBELLOS PARA LA VENTA

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

