

CULTIVO DE GÍRGOLA. HONGO CONOCIDO TAMBIÉN COMO SETA U ORELLANA

Para emprendedores de Hispanoamérica.

PROGRAMA

MODULO 1. INTRODUCCION AL REINO DE LOS HONGOS.

1. ¿Qué es exactamente un hongo?
2. Los hongos y el hombre. Aspectos beneficiosos y perjudiciales.
3. De cómo se alimentan los hongos.
4. Hongos silvestres y hongos de cultivo.
5. Hongos comestibles y hongos tóxicos.

Material complementario:

- Más sobre hongos.
- Hongos silvestres comestibles.
- Hongos tóxicos.
- Especies tóxicas de Agaricales halladas en la Argentina.
- El hongo tóxico *Amanita Muscaria*.
- Intoxicación reciente por *Amanita*.
- El hongo mortal *A. phalloides*. Diagnóstico y tratamiento.

MODULO 2. LOS HONGOS OSTRA.

1. ¿Qué especies se cultivan?
2. El cultivo de *Pleurotus* en el mundo y en la Argentina.
3. ¿Qué aspecto tienen los hongos ostra?
4. Ventajas del cultivo de hongos como alternativa de producción.
5. Cultivo en troncos y en sustrato.
6. ¿Puedo cultivar hongos ostra, qué necesito?

Material Complementario:

- Capítulo del Código Alimentario Argentino sobre hongos (Modificación reciente)
- Producción de hongos comestibles en la Argentina.
- Producción y perspectivas futuras para el cultivo de hongos en la Argentina.

MODULO 3. INSTALACIONES Y EQUIPOS PARA EL CULTIVO

1. Etapas básicas para el cultivo en sustrato: Preparación del sustrato | Tratamiento térmico | Siembra | Inducción | Cosecha | Recuperación | Conservación y venta del producto.
2. Diseño de un cultivo de hongos: Sistema de cultivo | Diseño de una planta industrial
3. Unidades de producción (cajones, bolsas, frascos, etc.).
4. Diseño de las salas de incubación y producción.
5. Cultivo al aire libre o en invernáculos.
6. Control del ambiente. Equipamiento.

Material complementario:

- Cultivo de hongos.
- El cultivo de hongo Ostra.
- cultivo de hongo Ostra: fotos
- Cómo hacer para producir y comercializar alimentos de origen vegetal?
- Instalaciones y siembra del cultivo de hongo Ostra,
- Esterilización vs. Pasteurización.



MODULO 4: EL CULTIVO DE HONGOS OSTRA EN SUSTRATO

1. Preparación del sustrato: Formulación (sustratos sin suplementar, sustratos suplementados) | Picado | Humectación | Mezclado | Grado óptimo de humedad del sustrato)
2. Tratamientos térmicos del sustrato.
3. Normas de higiene.
4. Carga y siembra.
5. Incubación del sustrato.
6. Inducción de la formación de primordios.
7. Producción en oleadas, cosecha
8. Riego: técnicas y manejo
9. Ventilación: el manejo del aire en la salsa de cultivo.
10. Rendimientos

Material complementario:

- Cultivo de hongo comestible *Pleurotus* sobre residuos vitivinícolas.
- Cultivo del hongo Seta.
- Cultivo del hongo Ostra.
- Análisis comparativo de la productividad de cepas de *Pleurotus* spp.
- Cultivo de cepas de *Pleurotus* sp. sobre pulpa de café
- Manual de producción de hongos.
- Sustrato óptimo para la producción del hongo Orellana.

MODULO 5. EL CULTIVO DE HONGOS OSTRA EN TRONCOS

1. Calidad y tamaño de troncos: Determinación de la humedad de los troncos | Cultivo en tocones.
2. Modos de siembra.
3. Técnicas de incubación.
4. Etapa de producción: Disposición de los troncos para la producción | Fructificación a la intemperie | Fructificación en casas de cultivo o invernáculos | Inducción de la formación de primordios | Oleadas | Cosecha.
5. Técnicas y manejo del riego.
6. Estrategias de manejo durante la producción.
7. Rendimiento.

Material complementario:

- Experiencia de cultivo de hongos comestibles en México.
- Biotransformación de residuos celulósicos con hongos *Pleurotus*
- Cómo hacer semilla de hongo Ostra.
- Cultivo en troncos.
- Descripción de especies de *Pleurotus*.

VIDEO: cosecha de gírgolas

MODULO 6. PRESENTACIONES DEL HONGOS OSTRA 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.



Material complementario:

- Planilla de control de procesos en Gírgolas.
- Utilización del sustrato usado de los hongos.
- Avances micoindustriales.

Recetas

