

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