

***INTRODUCCIÓN A LA PRODUCCIÓN DE LENTINULA EDODES (SHIIAKE) SOBRE
SUSTRATOS REGIONALES Y PRESENTACIÓN DE LOS TRABAJOS DESARROLLADOS
EN EL CISPLOCOME”***

LOCALIDAD DE DICTADO: *“Neuquen Capital”*

FECHA DE DICTADO: *07 de Agosto*

CAPACITADOR: *Ing. Cristian Starik y Lic. Leticia Villalba*

OBJETIVOS: *Activar en la región la producción diversificada de hongos comestibles como elemento de competitividad, aplicando tecnologías apropiadas y adaptadas para tal finalidad.*

DESTINATARIOS: *Potenciales emprendedores y productores regionales interesados en la actividad.*

CONTENIDOS: *Ver Temario adjunto*

CARGA HORARIA: *6 horas*

METODOLOGÍA DE TRABAJO: *Teórico*

VACANTES: *Max. 20*

MATERIAL DIDÁCTICO: *Se entregará CD con toda la información brindada.*

ARANCEL: *El curso no tiene arancel*



TEMARIO

Día 03/07/09	TEMAS
9:00 a 12:00 hs.	<ul style="list-style-type: none">• Generalidades de la especie.• Requerimientos nutricionales y ambientales.• Elaboración de sustrato y descontaminación del mismo.• Tecnología del cultivo:<ul style="list-style-type: none">▪ Necesidades edilicias y de equipamiento.▪ Control de los parámetros ambientales.▪ Control de las contaminaciones del cultivo.• Cosecha, conservación.
14:00 a 17:00 hs.	<p>Presentación de los trabajos desarrollados en el CISPHoCoMe:</p> <ul style="list-style-type: none">• Selección de cepas.• Caracterización de los requerimientos físico-químicos de las cepas.• Caracterizaciones bioquímicas.• Selección de sustratos regionales.• Evaluación de métodos de descontaminación.