

Cultivo Urbano de Pleurotos

Animate a iniciar una actividad con múltiples beneficios disfrutando de un camino gratificante por sus rápidos resultados



El uso de los hongos comestibles data de varios siglos atrás siendo aprovechados por su agradable sabor y textura, sus cualidades nutricionales y los múltiples beneficios para la salud. Son muchas las especies consumidas y varias cultivadas extensamente alrededor del mundo, siendo una actividad vigente y en continuo crecimiento. Si bien en nuestra región el conocimiento en hongos comestibles y su consumo es bajo, la tendencia hacia un consumo saludable buscando un mejor estilo de vida, la posibilidad de emprender con muy baja inversión y la ayuda al medio ambiente reutilizando recursos disponibles, hacen de la Fungicultura una actividad atractiva y muy gratificante.

Uno de los hongos ampliamente cultivados después del champiñón y el portobello son los pleurotos o gírgolas, hongos en forma de ostra de variados colores cada vez más populares por ser un excelente alimento con alto valor gastronómico y medicinal. Su versatilidad en la cocina, su crecimiento rápido y vigoroso y las condiciones poco exigentes de producción, hacen de los pleurotos un excelente aliado para el fungicultor inicial y experimentado.

Este es el curso perfecto para impulsarte a armar tu propio proyecto y enseñarte a cultivar hongos por placer o beneficio, utilizando recursos urbanos óptimos y disponibles.

¡Animate a Fungiar!

Objetivo:

Adquirir los fundamentos básicos (teórico-prácticos) para iniciar un cultivo de pleurotos.

Dirigido a:

Entusiastas, emprendedores y todos aquellos interesados en la producción de hongos comestibles. No se requieren conocimientos previos.

Duración:

4 horas

Lugar y Fecha:

Jardín botánico Prof. Atilio Lombardo - Av. 19 de abril 1181
Sábado 4 de agosto de 9 a 13hs o de 14 a 18hs.

Vacantes limitadas

Costo:

\$1000 (mil pesos)

El curso Incluye:

- Material teórico (online)
- Bloque de cultivo armado en clase
- Certificado de asistencia (digital)

PROGRAMA

EL REINO FUNGI: ¿Qué es un hongo?

- Conceptos básicos: estructura, crecimiento, nutrición y reproducción
- Pleurotos: Variedades y generalidades del cultivo
- Propiedades nutricionales y medicinales

CULTIVO DE GIRGOLAS: metodología

- Etapas de la producción
- Cultivo en troncos y tocones:
Siembra o inoculación, incubación, inducción / producción, cosecha.
- Cultivo en bolsas o contenedores:
Selección de materiales o sustratos, preparación del sustrato, formulaciones, bolsas o contenedores, limpieza del sustrato, siembra o inoculación, incubación, inducción / producción, cosecha
- Parámetros de fructificación de las distintas variedades de pleurotos

- Medidas de la cosecha
- Cultivo en troncos vs cultivo en bloque sintético
- Medidas de higiene y seguridad en el proceso
- Contaminaciones y plagas comunes
- Poscosecha
- Cultivo en sustratos urbanos: borra de café y malta cervecera

PRÁCTICA: ARMADO DE UN BLOQUE DE CULTIVO

EXPOSITORES:

Dra. Sandy C. Suaza Blandón

Bióloga, micóloga. Socia co-fundadora y directora técnica de Fungiar. Realizó su tesis doctoral en la Facultad de Cs. Exactas y Naturales de la UBA especializándose en biodiversidad, filogenia y cultivo de especies pertenecientes a la familia Agaricaceae, donde se encuentra un gran número de especies comestibles con alto valor comercial, entre ellas, especies del género *Agaricus* (champiñón) y el género *Macrolepiota* (parasol), además de especies tóxicas como *Chlorophyllum molybdites* o las pequeñas *Lepiotas*. Ha participado en diversos proyectos en torno al cultivo de especies de hongos comestibles, evaluando diferentes sustratos lignocelulósicos y los factores medioambientales requeridos para la producción de especies ampliamente consumidas como otras poco conocidas y endémicas de la región.

Lic. Claudio Kaliman

Director de Negocios. Socio co-fundador y CEO. Posee más de 10 años de experiencia como consultor en grandes empresas, participando y liderando proyectos en temáticas como planificación estratégica, gestión de servicios, diseño y mejora de procesos, análisis y gestión de riesgos, optimización de costos, mejores prácticas, continuidad de negocio, entre otras. En los últimos años ha desarrollado y llevado a cabo diversas experiencias de cultivo de hongos comestibles y medicinales en el ámbito urbano, como productor y asesor a emprendedores y productores de todo el país.