

- \* Manual técnico práctico para Producción Comercial de Hongos Comestibles.
- \* El Champiñón. Descripción, especies, formas y colores, clima, sistemas de cultivo. Cultivo en sacos, bandejas, estantes. Preparación del sustrato
- \* Proceso de producción, Fermentación al aire libre, en pilas, en cordón. Sistema americano, holandés, francés.
- \* Materiales, tipos de composta, fórmulas de composteo, calendario de compostaje, fermentación, túnel de pasteurización, construcción del túnel, sistema de ventilación, llenado, monitoreo. Hoja de registro.
- \* Guía de manejo de temperatura
- \* Siembra, incubación, cobertura, fructificación, desinfección de tierra de cobertura. Necesidades nutritivas, resistencia a enfermedades, aptitud y calidades.
- \* Riegos, inducción, producción, cosecha, Plagas y enfermedades, manejo poscosecha, recolección y comercialización. Cultivo industrial.
- \* Curso básico sobre el cultivo de champiñón. Guía ilustrada del cultivo de hongos, cultivo casero de hongos.
- \* Croquis de una planta de producción. Estudio de mercado, evaluación financiera, modelo de proyecto de inversión. El mercado de hongos silvestres

# HONGOS CHAMPIÑONES