

## CURSO-TALLER 2024

### CULTIVO DE HONGOS COMESTIBLES

#### OBJETIVO

Capacitar a los interesados sobre las principales técnicas de cultivo para la producción de hongos comestibles.

**JUSTIFICACIÓN** Ofrecer la oportunidad a los asistentes de obtener el conocimiento, sobre el o los procesos técnicos y prácticos de la obtención de hongos comestibles, como una alternativa para la producción y comercialización en forma particular o de pequeña empresa.

#### INSTRUCTORES

M en C. José Ma. Adolfo Barba Chávez

Dr. Policarpo Marco Antonio Pizarro Castillo

M en C. Maricela Cristina Zamora-Martínez

Ing. Juan Carlos Osorio Balderas

Dr. Vladimir Teodoro Castañeda de León

Dr. Javier Isidoro López Cruz

Dr. Oscar Arce Cervantes

Biol. Nancy Karina Sierra Dávila

IBI. Jocelyn Rivera Márquez

#### INSTRUCTORES PARTICIPANTES

##### Presencial

Dr. Edgar Said Aldana Elizalde

IBI. Cristal Abigail Camacho Jiménez

Biol. Salma Juárez Ventura

Biol. Guadalupe Zavala Pérez

IBI. Elizabeth Valeria Requeses García

#### DIRIGIDO A:

Todos los interesados

#### REQUISITOS PARA INGRESAR:

Cubrir cuota de Recuperación

#### REQUISITOS PARA EGRESAR

Haber cubierto el total de horas del curso (40 Horas)

#### FECHAS DE INICIO

26 de febrero 2024

#### FECHA DE TÉRMINO

01 marzo 2021

#### LUGAR A IMPARTIR

**Presencial:** Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa

#### NUMERO DE SESIONES:

Presencial: 5 sesiones presenciales

#### NUMERO MÍNIMO DE ASISTENTES.

10 personas

#### NUMERO MÁXIMO DE ASISTENTES:

40 personas en lo presencial

#### COSTO:

**Presencial:** \$2750 (dos mil setecientos cincuenta pesos M.N.) para público en general.

\$2500 (dos mil quinientos M.N.) para estudiantes presentando credencial.

#### FECHA LÍMITE DE INSCRIPCIÓN

12 de febrero 2024

#### INFORMES DE ATENCIÓN Y PAGOS

[tallercultivohongos@gmail.com](mailto:tallercultivohongos@gmail.com)

#### PAGO DIRECTO O TRANSFERENCIA CUALQUIER BANCO:

Dirigido a la cuenta de Banamex 4324223, Sucursal 329, Clabe interbancaria 002180032943242235 a nombre de la Universidad Autónoma Metropolitana. El participante deberá primero preguntar si hay cupo y posteriormente, mandar su ficha de depósito escaneada o captura de imagen de transferencia con cuenta y folio de transferencia a [tallercultivohongos@gmail.com](mailto:tallercultivohongos@gmail.com), incluyendo su nombre completo, sin fallas ortográficas, identificación oficial, número de celular y si necesita factura incluir la Constancia de Situación Fiscal Reciente.

#### MAS NOTAS IMPORTANTES Y RECOMENDACIONES:

Se proporcionarán manual impreso del curso, acceso a la plataforma Moodle virtual del taller de cultivo de hongos comestibles, Material Biológico al cubrir la cuota de inscripción. Se te entregará diploma del curso al asistir a las sesiones y cubrir el 100% de las actividades del curso presencial y de las actividades en plataforma

Para la parte de plataforma es necesario tener un dispositivo móvil o computador Las partes teóricas y teóricas-prácticas se realizarán en sesiones presenciales y otras actividades asincrónicamente en plataforma.

No se aceptan menores de edad en el curso presencial

LUNES (MODULO 1)		
HORA	ACTIVIDAD	TEMA
9:00-9:30	BIENVENIDA	REGISTRO DE ASISTENCIA E INAUGURACIÓN
9:30-10:30	PONENCIA	ASPECTOS GENERALES SOBRE LA BIOLOGÍA DE MACROMICETOS E HISTORIA DEL CULTIVO DE HONGOS COMESTIBLES
10:30-14:00	EXPERIMENTAL	TÉCNICAS DE PRODUCCIÓN DE CEPAS, INOCULO Y MEDIOS DE CULTIVO PREPARACIÓN DE MEDIO DE CULTIVO, AISLAMIENTO Y ELABORACIÓN DE CEPAS
15:00-17:00	EXPERIMENTAL	PRETRATAMIENTO DE LA SEMILLA Y ACONDICIONAMIENTO DEL SUSTRATO
MARTES (MODULO 2)		
9:00-14:00	EXPERIMENTAL	ELABORACIÓN DE MASTER Y BLANCO DE HONGOS
11:00-12:00	TEORIA	ASPECTOS GENERALES SOBRE LA PRODUCCIÓN DE SEMILLA O BLANCO DE HONGOS Y CULTIVO DE HONGOS
12:00-14:00	EXPERIMENTAL	PREPARACIÓN DE SEMILLA DEL HONGO (Siembra del micelio del hongo para preparar el blanco de Shiitake y Seta)
15:00-16:00	VIDEO	CULTIVO RUDIMENTARIO E INDUSTRIAL DE HONGOS COMESTIBLES
16:00-18:00	EXPERIMENTAL	TRATAMIENTO DEL SUSTRATO
MIÉRCOLES (MODULO 3)		
9:00-11:00	PONENCIA	ASPECTOS TÉCNICOS Y TECNOLÓGICOS E INSTALACIÓN DE UNA PLANTA PARA EL CULTIVO DE HONGOS
11:00-14:00	PONENCIA-	CULTIVO DE REISHI ( <i>Ganoderma lucidum</i> ) IBI JOCELIN RIVERA MARQUEZ
15:00-17:00	EXPERIMENTAL	TRATAMIENTO Y SIEMBRA DE HONGOS EN EL SUSTRATO
JUEVES		
9:00-12:00	EXPERIMENTAL	ELABORACIÓN DE UN PAN CON BASE DE HARINA DE HONGOS COMESTIBLES CARAPIA Y. ELABORACIÓN DE UN ESCABECHE DE HONGOS
12:00-13:30	PONENCIA	EL USO DE LOS HONGOS: COMESTIBLES, FARMACÉUTICA Y SINTOMATOLÓGICA
13:30-14:30	PONENCIA-	ASPECTOS TECNOLÓGICOS DEL CULTIVO DE HONGOS, SUS CONTAMINACIONES
15:30-17:00	PONENCIA-	PRODISET: "UNA EMPRESA RECONOCIDA EN EL MERCADO NACIONAL" ING. JUAN CARLOS OSORIO BALDERAS
VIERNES		
9:00-10:30	PONENCIA	EL USO DE LOS HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES (M EN B. MARICELA CRISTINA ZAMORA MARTÍNEZ)
10:30-11:30	PONENCIA	EL CULTIVO INDUSTRIAL DE DE CUITLACOCHÉ ( <i>Ustilago maydis</i> ) DR. VLADIMIR TEODORO CASTANEDA DE LEÓN
11:30-12:30	PONENCIA	ASPECTOS TÉCNICOS DEL CULTIVO DE CHAMPIÑÓN A ESCALA INDUSTRIAL
12:30 A 13:30	PONENCIA	EL CONSUMO DE HONGOS EN MÉXICO UN ACERCAMIENTO DE LOS HONGOS PSILOCIBIOS.
13:30-16:00		ENTREGA DE DIPLOMAS, COMIDA DE DESPEDIDA