








**SEMINARIO
JUNIO 2013**

Producción de Hongos comestibles



Temática:

-  Introducción al mundo de los hongos.
-  Recolección e identificación de hongos comestibles silvestres.
-  Producción de hongos comestibles (Champiñón de paris, Hongo ostra y Shiitake).
-  Práctico de cultivo de hongos comestibles, (Desde la semilla hasta su cosecha).
-  Mercado de los hongos comestibles en Chile.
-  Comercialización de hongos comestibles en Chile, alternativas y nuevos canales.
-  Pro actividad y Emprendimiento, tu propia empresa de hongos comestibles en tu región.

Expositores



Camilo Ortega Fuentes

Ingeniero Agrónomo y Licenciado en Agronomía de la Universidad de Talca, Diplomado en Gestión en Tecnología en la misma casa de estudios. Profesional experto en la producción de Hongos comestibles. Trabajó en Champiñones Abrantes y Setas del Huerto por más de 4 años desarrollando la producción de *Pleurotus ostreatus* y Shiitake a nivel industrial. Jefe de operaciones de Agrosuper. Es asesor de pequeños productores de *Pleurotus ostreatus* en la región metropolitana. Ha dictado los cursos de "Gestión empresarial" y "Formulación y Evaluación de Proyectos" en distintas entidades. Actualmente posee una empresa de importaciones y comercialización de alimentos. Es asesor en la empresa Eco-Setas, empresa productora de semillas, capacitación y comercialización de hongos comestibles.

Giuliana María Furci George-Nascimento

Giuliana se ha dedicado a la micología desde el año 1999. Su ineludible vocación de difundir y conocer los hongos de Chile la han llevado a viajar por el país buscando carpóforos en diversos ambientes y ecosistemas. En el año 2007 publica "*Fungi Austral - Guía de Campo de los Hongos más Vastosos de Chile*" que es el único libro de hongos de Chile que cuenta con todas las fotografías de las especies en su hábitat. Ha colaborado en diversas publicaciones entre las que destaca "*Biodiversidad de Chile, Patrimonio y Desafíos*" (CONAMA, 2006 y 2008). En 2013 publica "Guía de Campo Hongos de Chile". Actualmente dirige Fundación Fungi, una organización sin fines de lucro cuya misión es la investigación, conservación y difusión de los organismos del Reino Fungi. Asimismo, colabora con diversas instituciones nacionales e internacionales en temas relacionados a la micología.



Gabriel Roa Medvinsky

Ingeniero Agrónomo de la Universidad Mayor. Cursos de especialización en Micología y producción de hongos comestibles en la U. de Guadalajara, México. Realizó práctica profesional como técnico en producción y laboratorio en el Centro tecnológico de Investigación del Champiñón (CTICH), La Rioja, España. Técnico en producción de champiñón de paris en Hongos de Chile S.A. Asesoró a cultivos artesanales de hongo Ostra, Hericium y Shiitake en Iowa, E.E.U.U. Jefe de producción en compost para champiñones a escala industrial en Bosques del Mauco S.A. (Nature Farm). Aprendiz del master grower, Jos Buth, consultor internacional y ex director de Cpoint, Holanda. Ha participado en temporadas de recolección de callampas de pino, changle, niscalos y morchellas desde las regiones del Maule hasta la Araucanía. Ha asistido a importantes congresos de taxonomía y biodiversidad fúngica, como WORLDFUNGI 2007 y Congreso Latinoamericano de Micología 2008.



Contacto

www.hongos.cl
groa@hongos.cl
+56974650181

Colaboradores:



Programa Seminario Producción de Hongos Comestibles

Lugar: Auditorium Universidad de Talca-Campus Santiago.

Dirección: Quebec 415, Providencia

Fecha: 22 -23 de Junio del 2013

Características:

Modalidad: Presencial

Duración: 16 hrs.

Cupos: 25 (sólo 5 estudiantes)

Curso Teórico y Práctico

Programa 22 de junio:

09:30 – Acreditación

09:45 – Introducción al mundo de los hongos

10:45 – Coffee Break

11:00 – Recolección de hongos silvestres comestibles

12:00 – Cultivo de hongo Ostra y Shiitake

13:45 – Receso (**Almuerzo no incluido**)

15:00 – Cultivo de Champiñón de París

16:45 – Coffee Break

17:00 – Mercado y comercialización de hongos comestibles

18:45 – Fin del día

Programa 23 de junio:

09:30 – Tomar el bus a planta de champiñones

11:00 – Práctico de hongo Ostra y Shiitake

13:30 – Almuerzo (Incluido)

14:30 – Práctico Champiñón de París

16:00 – Coffee Break

16:15 – Circulo de preguntas

17:30 – Regreso a Stgo.

19:00 – Fin del curso.

*** El participante se lleva un CD con las presentaciones del seminario y un Kit de hongos comestibles.

Valor: \$ 160.000.- por persona / \$ 90.000.- estudiantes / \$250.000.- parejas/socios. (Regiones tienen 15% de descuento). (ref: U\$ 1,00 = \$ 476 pesos chilenos)

Modo de inscripción: Se debe depositar el 50% del valor del curso en la Cuenta Corriente del Banco de Chile 0360188506 a nombre de Gabriel Roa Medvinsky Rut 15638708-8 y enviar un correo a groa@hongos.cl confirmando su participación. Las boletas serán emitidas por medio de Eco setas Ltda.

En el correo incluir los siguientes datos.

- 1- Nombre Completo:
- 2- Rut:
- 3- Teléfono:
- 4- Email:
- 5- Dirección:
- 6- País y ciudad de origen:
- 7- Zona donde desean cultivar hongos:
- 8- Nombre de la empresa o particular: