

Shiitake -Ostra- Champiñón de París

2^o



Seminario de Producción de Hongos Comestibles
SANTIAGO, 10 Y 11 DE MAYO 2014



Info: groa@hongos.cl

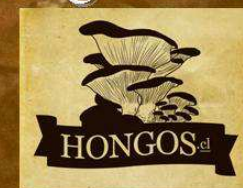
Colaboran:

FUNDACION FUNGI

FFungi



Organiza:



Programa Curso “Producción de Hongos Comestibles”

Lugar: Universidad San Sebastián, Campus Los Leones.

Dirección: Av. Lota 2465, Providencia.

Fecha: 10 y 11 de mayo 2014

Características:

Modalidad: Presencial

Cupos: 30 (sólo 5 estudiantes).

Curso Teórico y Práctico

Programa 10 de mayo:

09:30 – Acreditación

09:45 – Introducción al Reino Fungi y hongos comestibles de Chile.

11:15 – *Coffee Break*

11:30 – Cultivo de Champiñón de París

13:00 – Receso (**Almuerzo no incluido**)

14:15 – Cultivo de hongo Ostra

15:15 – Receso

15:30 – Cultivo de hongo Shiitake

16:30 – *Coffee Break*

16:45 – Mercado y comercialización de hongos comestibles

17:30 – Ciclo de preguntas

18:00 - Fin del día

Programa 11 de mayo (Calera de Tango):

09:30 – Tomar el bus a planta de champiñones

11:00 – Práctico de hongo Ostra

13:00 – Almuerzo (Incluido)

14:30 – Práctico de hongo Shiitake

16:00 – *Coffee Break*

16:15 – Circulo de preguntas

17:00 – Fin del curso y regreso a Stgo.

18:00 – Llegada a Auditorium.

¿Cómo inscribirse?

Valores: \$ 160.000.- por persona / \$ 90.000.- estudiantes / \$250.000.- parejas y socios/ \$ 140.000.- personas de regiones. **Plazo inscripción: hasta el viernes 2 de mayo o cupos llenos.**

Modo de inscripción: Se debe depositar el 50% del valor del curso en la siguiente cuenta bancaria y el 50% restante el día del seminario.

- Cuenta Corriente
- Banco de Chile
- 0360188506
- Nombre de Gabriel Roa Medvinsky
- Rut 15.638.708-8

Enviar un correo a groa@hongos.cl confirmando su participación. 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:

*** Incluye CD con las presentaciones del seminario.