

5° SEMINARIO PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES

SANTIAGO, 28 Y 29 DE NOVIEMBRE 2015



SHIITAKE - OSTRA - CHAMPIÑÓN DE PARÍS

ORGANIZA:
groa@hongos.cl



COLABORAN:



CUPOS LLENOS

Programa Curso “Producción de Hongos Comestibles”

Lugar: Universidad San Sebastián, Campus Los Leones. Stgo.

Dirección: Av. Lota 2465, Providencia

Fecha: 28 y 29 de noviembre 2015.

Características:

Modalidad: Presencial - Curso Teórico y Práctico

Cupos: 30 (sólo 5 estudiantes)

Programa sábado 28 (Teórico - Stgo):

09:30 – Acreditación

09:45 – Introducción al Reino Fungi (Fundación Fungi).

10:30 -- Cultivo de hongo Ostra

11:45 – *Coffee Break*

12:00 – Mercado y comercialización de Hongos Comestibles

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

14:15 – Cultivo de Champiñón de París

15:15 – Receso

15:30 – Cultivo de hongo Shiitake

16:30 – *Coffee Break*

16:45 – Financiamiento Fondos Estatales (Fedefruta)

17:30 – Ciclo de preguntas

18:00 - Fin del día

Programa domingo 29 de (Práctico - Calera de Tango – El Tabo):

09:30 – Traslado en Van a planta de Shitake

11:00 – Práctico de hongo Shiitake

13:00 – Almuerzo (Incluido)

14:15 –Traslado en Van a planta de Ostra

15:00 – Práctico de hongo Ostra

16:30 – Ciclo de preguntas

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

18:30 – Llegada a Stgo.

¿Cómo inscribirse?

Valores: \$ 160.000.- por persona / \$ 95.000.- estudiantes / \$270.000.- parejas y socios/ **Plazo inscripción: hasta el viernes 20 de noviembre o al llenar cupos.**

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.

Cupos llenos

Enviar un correo a groa@hongos.cl confirmando su participación. Adjuntar documento de depósito o transferencia e 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 las presentaciones del seminario.*

