

CURSO

"INTRODUCCIÓN AL CULTIVO DE HONGOS *PLEUROTUS OSTREATUS*"

PROGRAMA DEL CURSO

DURACIÓN

El curso consta de cuatro módulos, los cuales serán desarrollados en dos clases bajo modalidad sincrónica on-line vía zoom y una sesión de laboratorio presencial, todas la cuales tendrán una duración total de 11 horas lectivas, según el programa de fechas, horarios y contenidos que se presenta más adelante.

MATERIALES, DEPENDENCIAS Y OTROS SUMINISTROS

En su desarrollo, el curso contempla:

- Dos sesiones de clases on – line vía ZOOM.
- Una sesión de laboratorio presencial, en la cual se entregarán los conocimientos prácticos de las técnicas y procedimientos de cultivo de hongos.
- Acceso al curso a través de la plataforma digital U – Cursos en la que los alumnos podrán revisar las sesiones de clases las on – line y el material complementario del curso.
- Acceso a todos los equipos, instrumentos y materiales necesarios para el desarrollo de las actividades de tipo práctico.
- Bibliografía general (Listado de textos y/o artículos relacionados) y otro material complementario.

ESTRUCTURA Y CONTENIDO DEL CURSO

MÓDULO I: Aspectos generales (1 hr lectivas teóricas)

- ¿Qué son los Hongos? y El hongo ostra *Pleurotus* sp.
- El Reino Fungi. Los Basidiomicetes.
- Características de *Pleurotus ostreatus*: Características de crecimiento y desarrollo. Valor nutricional.

MÓDULO II: Elaboración de micelio

(2 hrs lectivas teóricas + 2.5 horas de laboratorio práctico)

- Materiales y equipos de laboratorio. Campana de flujo laminar. Esterilización en autoclave y olla a presión. Estufa. Cámara de frío. Materiales de laboratorio.
- Acondicionamiento del cuarto de incubación. Paredes y techos. Aislamiento. Control de temperatura. Iluminación.
- Manejo de muestras en laboratorio.
- Preparación de medio de cultivo. Esterilización y almacenamiento del medio de cultivo. Aislamiento del micelio.
- Obtención inóculo primario: Preparación del sustrato y esterilización. Multiplicación del micelio.
- Obtención inóculo secundario. Materiales necesarios. Procedimiento.
- Práctico relacionado.

MÓDULO III: Equipamiento y metodología de producción

(2.5 hrs lectivas teóricas + 2 horas de laboratorio prácticas)

- Alcance y escala del emprendimiento.
- El cultivo sobre sustratos artificiales.
- Etapas del cultivo en bolsas: preparación del sustrato, limpieza del sustrato, siembra o inoculación, incubación, fructificación, cosecha, post cosecha, descarte y renovación del sustrato y soportes.
- Práctico relacionado.

MÓDULO IV: Comercialización y mercado (1 hr lectiva).

- Formas de presentación comercial: Gírgolas, hongos ostra u orellanas frescas, liofilizadas, secas, en conserva.
- Los mercados interno y externo: Exigencias, regulaciones y certificaciones.
- Técnicas de comercialización.
- Consideraciones legales y reglamentarias para la formación de empresas.

MATERIAL COMPLEMENTARIO

Bibliografía general de apoyo. Información complementaria entregada a través del sistema de administración docente U-Cursos (www.u-cursos.cl).

PLAN DE ESTUDIO

El plan de estudio contempla: clases teóricas On-line sincrónicas (100% vía web), prácticas de laboratorio y trabajo personal.

CALENDARIO DEL CURSO – Octubre -2023

El desarrollo del curso se llevará a cabo en base al siguiente calendario:

					MÓDULOS	
FECHA	HORARIO	H	TIPO SESIÓN	Nº	TÍTULOS	TEMAS
11/10/2023	18:30 a 21:00	1	Sincrónica On.line	I	Aspectos Generales	Presentación: ¿Qué son los hongos? El hongo ostra (<i>Pleurotus</i> sp.)El Reino Fungi. Los basidiomycetes.
						Características de <i>Pleurotus ostreatus</i> . Características y desarrollo. Valor Nutricional.
		2	On-line	II	Elaboración de Micelio	Materiales y equipos de laboratorio: Campana de flujo laminar. Esterilización en autoclave y olla a presión. Estufa. Cámara de frío. Materiales de laboratorio.
						Acondicionamiento del cuarto de incubación: Paredes y techos. Aislamiento. Control de temperatura e iluminación.

						Manejo de muestras en laboratorio.
						Preparación medios de cultivo: Medios sólidos y líquidos. Esterilización y almacenamiento de los medios de cultivo. Aislamiento del micelio en medio sólido y líquido.
						Obtención inóculo primario: Preparación del sustrato y esterilización. Multiplicación del micelio.
						Obtención inóculo secundario: materiales necesarios. Procedimiento.
18/10/2023	18:30 a 21:00	2	On- line	II	Equipamiento y Metodología de Producción	Alcance y escala de emprendimiento.
						El cultivo sobre sustratos artificiales.
						Etapas del cultivo en bolsas: preparación del sustrato, limpieza del sustrato, limpieza del sustrato, siembra o inoculación, incubación, fructificación, cosecha,

						postcosecha, descarte y renovación del sustrato y soportes.
		1	On-line	I V	Comercialización y Mercado	Formas de presentación comercial: Gírgolas, hongos ostra u orellanas frescas, liofilizadas, secas, en conserva.
						Técnicas de comercialización
						Los mercados: interno y externo. Exigencias y regularizaciones.
						Consideraciones legales y reglamentarias para la formación de empresas.
21/10/2023	9:30 a 13:30	5	Presencial	Laboratorio práctico		Elaboración de Micelio (inóculo primario y secundario)
						Cultivo de sustratos artificiales

- (1)Horario cronológico total.
- (2) Horas lectivas= Horas de clases efectivas (45 min/hr.)

EVALUACIÓN Y CRITERIOS DE APROBACIÓN DEL CURSO

La aprobación final del curso estará supeditada a la asistencia a la actividad de laboratorio programada y el 50% de las sesiones on – line, siendo de responsabilidad de cada alumno, ponerse al día con los temas desarrollados durante su ausencia. Al término del curso, el alumno recibirá un diploma que acredita su “participación”.

ENCUESTAS DE FINALIZACIÓN DEL CURSO

Al término del curso, los alumnos deberán responder a la “Encuesta de Satisfacción”, la cual permitirá medir la ejecución de la actividad desde el punto de vista de los contenidos y relatores, además de la logística implementada.