HONGOS COMESTIBLES

CURSO ONLINE

PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES

Champiñón de Paris | Portobello | Shiitake | Pleurotus Djamor

09 Abril 2022

zoom

contacto@hongoscomestibles.cl

+569 82676855

+569 98277775

CURSO ONLINE

PRODUCCION DE HONGOS COMESTIBLES

Plataforma: Zoom
Fecha: sábado 9 de abril del 2022
Descripción: enfocado en la producción comercial de hongos comestibles, siendo una fuente de información fiable para quienes necesitan construir y/o evaluar un proyecto asociado. Los fundamentos pueden ser aplicado para una producción de menor tamaño o para autoconsumo con variedades como hongo ostra y shiitake.
Modalidad: Virtual - Curso Teórico online
Cupos: 20 (sólo 3 estudiantes)

Programa dia Sábado:
08:40 –Presentación del curso
09:00 – **Introducción al Reino Fungi**
10:00 – Receso
10:15 – **Cultivo de Champiñón de París**
12:30 – Receso (Almuerzo)
14:30 – **Cultivo de hongo Shiitake**
16:00 – Receso
16:15 – **Cultivo de Hongo Ostra**
17:45 – Receso
18:15 – **Mercado y Comercialización**
19:00 – Ciclo de preguntas
19:30 – Fin del día

¿Cómo inscribirse?

Valores: $ 80.000.- por persona / $ 40.000.- estudiantes / $130.000.- parejas / Plazo inscripción: hasta el jueves 7 de ABRIL o hasta agotar cupos disponibles. Consultar por cupos justo antes de inscribirse.

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

· Cuenta Vista
· Banco Santander
· 7400542826
· Nombre de Camilo Ortega
· Rut 12.131.298-0

Enviar un correo a contacto@hongoscomestibles.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- Zona donde desean cultivar hongos:

*** Incluye las presentaciones del seminario.