



Orellanas
con Sentido Social

PROGRAMACION CURSO PRODUCCION DE HONGOS COMESTIBLES SOBRE RESIDUOS AGROFORESTALES

Propósito del curso: Capacitar a emprendedores del sector urbano, periurbano y rural a través de proyecto y fomentar el autoempleo.

Objetivo general del curso: Al término del curso el participante será capaz de aplicar las técnicas del cultivo del hongo seta (*Pleurotus ostreatus*) en sus localidades, con la finalidad de mejorar su nivel de vida, fomentar el autoempleo y contribuir al desarrollo de su localidad.

Perfil del asistente: Abiertos a adoptar nuevas tecnologías

PRESENTACION

CULTIVO DE SETAS (*Pleurotus sp.*)

Este curso es parte de la secuencia de capacitaciones a público en general desde el año 2007, se busca con este curso acercar a los participantes a abordar este tipo de emprendimientos en el que la calidad, productividad y mercado son clave y como incide la interacción de estos factores en la producción de setas comestibles.

Tipo de curso: Teórico práctico

Fechas: sábado 24 de noviembre y domingo 25 de noviembre.

Lugar: Unidad productiva empresa Orellanas con Sentido Social. Transversal 76 B No 81H-18. Barrio La palestina, junto al minuto de Dios

Duración: 15 horas teórico prácticas

PROGRAMACION

24 de Noviembre de 2012

Sesión 1 Mañana

Lugar: Auditorio	
HORA	TEMA
8:00 8:15 AM	Inscripción
8:15 10:00 AM	Biología del cultivo de Hongos
10:00 – 10:15 AM	Refrigerio
10:15 – 11:15 AM	Fases del Cultivo
11:15-12:15 AM	Costos de Producción

24 de Noviembre de 2012	
Sesión 2 Tarde	
Lugar: Unidad Productiva	
HORA	TEMA
1:00 a 2:00 PM	Preparación de sustrato
2:00 3:00 PM	Tratamiento térmico
3:00 4:00 PM	Infraestructura de cultivos de hongos
4:00 – 4:15 PM	Refrigerio
4:15 – 5:00 PM	Degustación de productos a base de orellanas

25 de Noviembre de 2012	
Sesión 3 Mañana	
Lugar: Unidad Productiva	
HORA	TEMA
9:00 10:00 AM	Inoculación
10:00 – 10:15 AM	Refrigerio
10:15 – 11:15 AM	Recolección
11:15-12:15 AM	Manejo de residuos

25 de Noviembre de 2012

Sesión 4: Tarde

Lugar: Unidad Productiva

HORA	TEMA
1:00 4:00 PM	Manejo de plagas
1:00 – 4:00 PM	Prácticas en el Invernadero
4:00 – 5:00 PM	Cierre del curso

El curso tendrá una intensidad de 15 horas teórico-prácticas, será dictado por la ingeniera agrónoma Claudia Marcela Porras Vanegas, gerente empresa Orellanas con Sentido Social y el Ingeniero Agrónomo Javier Leonardo Rodríguez Director del programa de Hongos comestibles del grupo SIPAF de la Universidad Nacional de Colombia, Ingeniero de Producción de FUNGITECH Servicios y Capacitación en el cultivo de hongos comestibles.

Costo

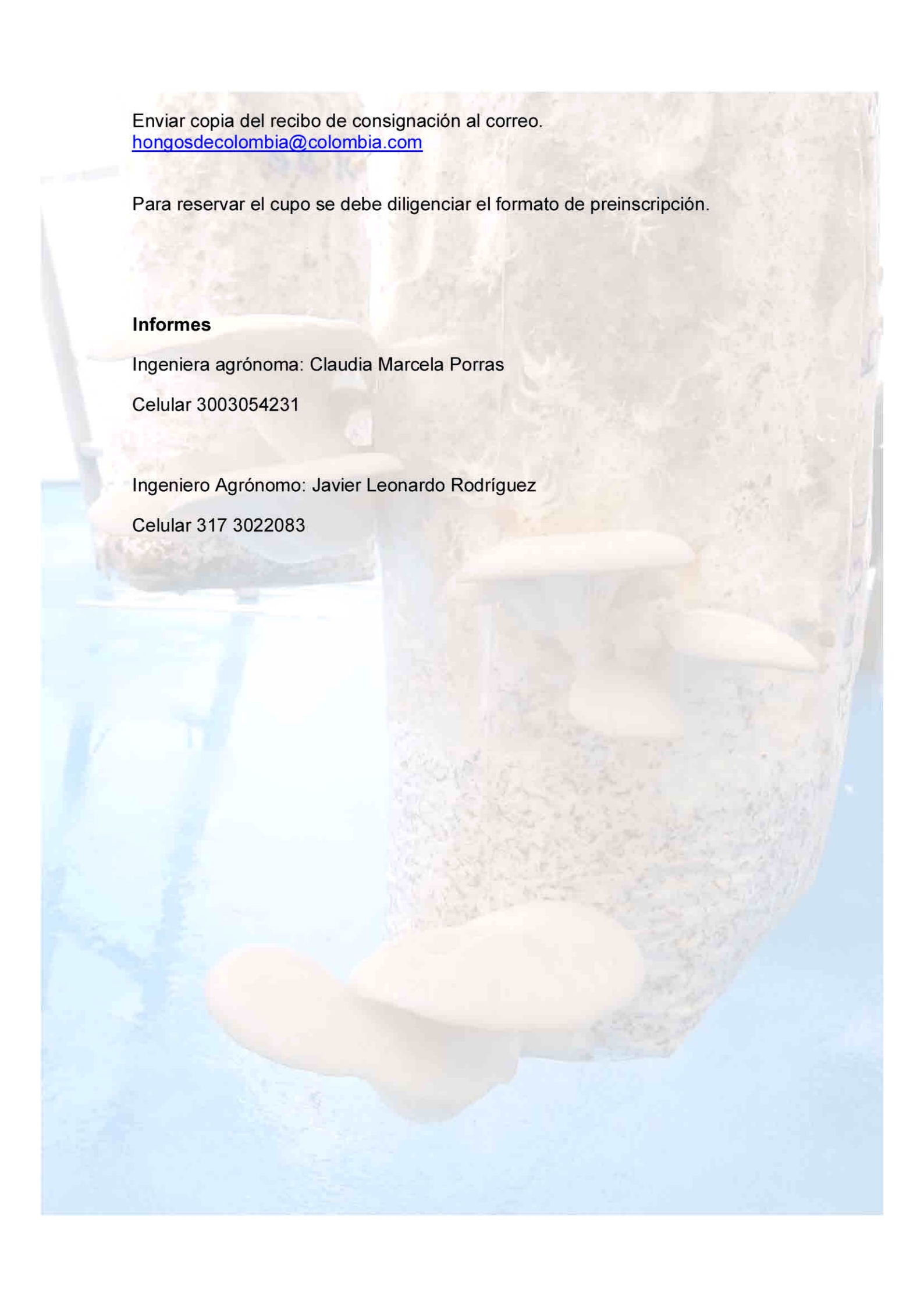
Público en general \$300.000

Estudiantes con carné vigente \$250.000

Incluye:

- Certificado,
- Carta de intención de compra de producción,
- Dos (2) bloques inoculados,
- Dos (2) bloques incubados
- Memorias en medio magnético.
- Almuerzos
- Refrigerios

Consignación Banco de Bogotá
Cuenta de Ahorros 014214563
A nombre de Javier Rodríguez



Enviar copia del recibo de consignación al correo.
hongosdecolombia@colombia.com

Para reservar el cupo se debe diligenciar el formato de preinscripción.

Informes

Ingeniera agrónoma: Claudia Marcela Porras

Celular 3003054231

Ingeniero Agrónomo: Javier Leonardo Rodríguez

Celular 317 3022083