



Ministerio de Cultura y Educación
Universidad Nacional de San Luis
Facultad de Ingeniería y Ciencias Agropecuarias
Departamento: Ciencias Agropecuarias
Area: Producción y Sanidad Vegetal

(Programa del año 2013)
(Programa en trámite de aprobación)
(Presentado el 10/06/2013 17:36:18)

I - Oferta Académica

Materia	Carrera	Plan	Año	Período
(Cursos Optativos Ingeniería Agronómica - Plan Ord. N° 011/04) Optativa: Introducción al Cultivo de Hongos Comestibles	Ingeniería Agronómica	011/0	2013	1° cuatrimestre

4

II - Equipo Docente

Docente	Función	Cargo	Dedicación
LARRUSSE, ALCIRA SUSANA	Prof. Responsable	P.Adj Exc	40 Hs
ANDRADA, NORA RAQUEL	Responsable de Práctico	JTP Exc	40 Hs

III - Características del Curso

Credito Horario Semanal				
Teórico/Práctico	Teóricas	Prácticas de Aula	Práct. de lab/ camp/ Resid/ PIP, etc.	Total
3 Hs	Hs	Hs	Hs	3 Hs

Tipificación	Periodo
B - Teoria con prácticas de aula y laboratorio	1° Cuatrimestre

Duración			
Desde	Hasta	Cantidad de Semanas	Cantidad de Horas
18/03/2013	19/06/2013	14	42

IV - Fundamentación

El Ingeniero Agrónomo que egresa de la Universidad Nacional de San Luis debe estar capacitado para actuar en distintos sistemas de producción, y en especial en aquellos que resultan de interés según la demanda del mercado profesional, técnico y científico.

Los hongos comestibles silvestres y cultivados en la Argentina y el Mundo están dejando de ser considerados un producto exótico en la alimentación humana, ya que los consumidores al conocer sus propiedades nutritivas, contenido en fibras y bajas calorías y también su fácil uso en la cocina, se van animando a introducirlos en su dieta alimenticia.

Al aumentar la demanda interna y externa de estos productos, es necesario incentivar en los alumnos, su comportamiento emprendedor para iniciar una producción alternativa a las tradicionales en el campo de las Ciencias Agrarias

V - Objetivos / Resultados de Aprendizaje

- Incentivar el comportamiento emprendedor para iniciar una producción alternativa
- Conocer los hongos de usos benéficos para el hombre, en especial para su alimentación
- Conocer distintos sistemas de cultivo para producción de hongos comestibles
- Diagramar una planta de cultivo de hongos comestibles
- Conocer aspectos referidos a poscosecha y comercialización

VI - Contenidos

PROGRAMA ANALÍTICO

TEMA 1: El cultivo de hongos comestibles como producción alternativa. Comportamientos emprendedores.

Características a tener en cuenta para iniciar el emprendimiento.

TEMA 2: Reino Fungi. Conceptos básicos. Clasificación. Formas de reproducción. Hábitos de nutrición. Los hongos y sus usos benéficos para el hombre. Hongos silvestres. Hongos cultivados. Conceptos básicos para la producción de hongos comestibles. Esquema básico para la producción de hongos.

TEMA 3: Géneros Importancia económica: Pleurotus, Agaricus y Lentinus. Importancia económica. Condiciones de cultivo. Diagrama de planta. Salas de siembra, incubación y de cultivo o producción. Condiciones ambientales. Etapas de producción.

TEMA 4: Poscosecha y comercialización. Hongos frescos, secos y en conservas. Aspectos normativos. Producción, importación, exportación y consumo de hongos comestibles en Argentina y el Mundo. Mercado interno y externo. Código alimentario Argentino. Normas del Codex para hongos comestibles. Código internacional de Prácticas de Higiene.

VII - Plan de Trabajos Prácticos

Trabajo Práctico N° 1: Estimación de kilos de sustrato y semilla para una sala de cultivo, cálculo de la capacidad de pasteurización e incubación y de rendimientos esperados.

Trabajo Práctico N° 2: Elaboración de un proyecto productivo de un determinado hongo comestible.

- Viajes de complementación práctica: se realizarán dos visitas a distintos sistemas de producción de hongos comestibles en la región. Sujeto a disponibilidad económica.

VIII - Regimen de Aprobación

a) Para aprobar la asignatura por régimen de promoción sin examen final el alumno debe:

Haber cumplimentado con la asistencia al 80 % de las clases teórico-prácticas

Haber cumplimentado con la asistencia al 100% de los trabajos prácticos

Haber presentado, defendido y aprobado el Proyecto Productivo (Trabajo Práctico N°2)

b) Para aprobar la asignatura por régimen de promoción con examen final el alumno debe:

Haber cumplimentado con la asistencia al 80 % de las clases teórico-prácticas

Haber cumplimentado con la asistencia al 100% de los trabajos prácticos

No haber aprobado el Proyecto Productivo (Trabajo Práctico N°2)

Exponer en forma oral – a su elección – los contenidos de 1 (una) de las 2 (dos) bolillas de programa de examen, extraídas al azar. Queda a consideración de los docentes de solicitar al alumno que exponga sobre contenidos de la otra bolilla extraída o de las demás del programa de examen

c) Régimen de alumnos libre

Dadas las características de la asignatura no se acepta la condición de alumno libre

IX - Bibliografía Básica

[1] - ALBERTO, E. Cultivo intensivo de los hongos comestibles. Ed. Hemisferio Sur. 2008.

[2] - BARBADOS, J.L. Hongos comestibles. Su empresa de fungicultura. Ed. Albatros. 2003.

[3] - DESCHAMPS, J.R. Producción y comercialización de hongos comestibles.

[4] - DE MICHELIS, A.; RAJCHNBERG, M. Hongos comestibles: teoría y práctica para la recolección, elaboración y conservación. INTA EEA Bariloche. 2007.

[5] - GARCÍA ARAYA, O. Introducción al cultivo de hongos comestibles. Curso a distancia. Agroalternativo. 2008.

X - Bibliografía Complementaria

[1] - AGRIOS, G.N. Fitopatología. Ed. LIMUSA. 1991.

[2] - ALEXOPOULOS, C.J. Introducción a la Micología. Ed. EUDEBA. 1976.-

[3] - BERGAMIN FILHO, A. Y OTROS. Manual de Fitopatología. Ed. CERES. 1995

[4] - FERNANDEZ VALIELA, M.V. Introducción a la Fitopatología Vol Ili – IV. INTA. 1975.

[5] - JAUCH, C. Patología Vegetal. Ed. El Ateneo. 1985

[6] - Wright, J.E. y E. Albertó. Hongos. Guía de la región pampeana. I. Hongos con laminillas. L.O.L.A. 2002.

XI - Resumen de Objetivos

- Incentivar el comportamiento emprendedor para iniciar una producción alternativa
- Conocer los hongos de usos benéficos para el hombre, en especial para su alimentación
- Conocer distintos sistemas de cultivo para producción de hongos comestibles
- Diagramar una planta de cultivo de hongos comestibles
- Conocer aspectos referidos a poscosecha y comercialización

XII - Resumen del Programa

El cultivo de hongos comestibles como producción alternativa.. Características a tener en cuenta para iniciar el emprendimiento.

Hongos silvestres. Hongos cultivados. Etapas del cultivo de hongos.

Géneros Pleurotu, Agaricus y Lentinus. Sistemas de cultivo. Etapas de producción

Poscosecha y comercialización. Aspectos normativos. Mercado interno y externo.

XIII - Imprevistos

Los imprevistos están centrados en:

- Alteración del cronograma de clases tanto teóricas como teórico-prácticas y prácticas, debido al trabajo sobre organismos vivos muy influenciados por el ambiente.
- Alteración de viajes de complementación práctica
- Cambios de exigencias en cuanto a los tiempos para la presentación del proyecto productivo.

XIV - Otros

ELEVACIÓN y APROBACIÓN DE ESTE PROGRAMA	
	Profesor Responsable
Firma:	
Aclaración:	
Fecha:	