

ORGANIZA:



FINANCIA:



EL CENTRO TECNOLÓGICO AGRARIO Y AGROALIMENTARIO ITAGRA.CT, OTORGA ESTE

DIPLOMA

Expedido a favor de PEDRO SERVETO, con D.N.I.: 73194997G

por haber realizado el curso de

CULTIVO DE HONGOS COMESTIBLES

Financiado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) para la realización de programas plurirregionales de formación, dirigidos a los profesionales del medio rural para el ejercicio 2025

La formación ha sido impartida del 14 de octubre de 2025 al 16 de octubre de 2025, con una duración de 12 horas en modalidad aula virtual,

En Palencia, a 17 de octubre de 2025

Fdo.: Asier Saiz Rojo

Director de Itagra.ct

ORGANIZA:



FINANCIA:



Formación
Agroalimentaria
Siembra, Crece y Cosecha tu futuro



Contenidos:

Introducción al mundo de los hongos comestibles

- Reino Fungi
- Valor nutricional y medicinal
- Generalidades de los hongos
- Cultivo de especies
- Diferentes especies como Lentinula edodes (shiitake), Herincium erinaceum (melena de león), Ganoderma lucidum (reishi), Pleurotus (gírgolas), champiñón...
- Parámetros de cultivo
- Cultivo en tronco
- Elaboración de micelio
- Sustratos
- Preparación
- Manejo
- Salas de incubación y cultivo
- Cultivo en ambientes controlados
- Sostenibilidad y producción responsable
- Mercados. Comercialización
- Desarrollo de nuevos productos basados en hongos
- Transferencia
- Redes de conocimiento