

PROGRAMA TEMÁTICO
Viernes 24 de octubre 2008

8:00	Registro
8:45	Bienvenida
9:00	Dra. Dulce Salmones 1) Introducción a) generalidades de Lentinula edodes b) hábitat y distribución b) ciclo de vida y morfología
9:45	M. C. Rosalía Pérez Merlo 2) Aislamiento de cepas a) medios de cultivo y resiembras b) mantenimiento de cepas
10:30	Dr. Rigoberto Gaitán Hernández 3) Siembra, incubación, producción y cosecha de shiitake a) sistemas de cultivo - cultivo en troncos - cultivo en bolsas
11:30	Dr. Conrado Soto 4) Sustratos alternativos para el cultivo de shiitake
12:30	Receso
12:45	Dr. Daniel Martínez Carrera 5) Producción, comercialización y consumo de shiitake 6) Características nutrimentales y productos derivados de shiitake
14:00	Receso
15:15	Dr. Gerardo Mata 7) Instalaciones requeridas para la producción de shiitake
16:15	M. C. Dulce Murrieta y M. C. Rosalía Pérez Merlo 8) Sesión práctica - tratamiento de sustratos y siembra para producción
18:30	Consideraciones finales y entrega de constancias



INSTITUTO DE ECOLOGIA, A.C.
INECOL



Unidad de Micología

TALLER
“CULTIVO DE
SHIITAKE”
OCTUBRE



INFORMES

Km. 2.5 carretera antigua a Coatepec # 351,
Congregación El Haya, Xalapa, Veracruz
Tel. (228) 8 42 18 49; Tel. y Fax 8 42 18 30
bertha.ulloa@inecol.edu.mx
www.inecol.edu.mx

La *enttulinula edodes*, mejor conocido como shiitake, es muy popular en Asia debido principalmente a sus propiedades medicinales, su sabor y alto valor nutricional. Es el segundo hongo más producido en el mundo y su cultivo se ha expandido desde China, Japón y Corea a países de Europa y de América Latina. Los primeros registros del cultivo de este hongo datan del año 1100 DC en China. En Estados Unidos su producción comenzó desde 1972 y en México desde 1986. Tradicionalmente el cultivo se realiza en troncos de maderas duras, principalmente de encino, aunque se ha desarrollado un sistema más eficiente, rápido y confiable de producción en bolsas con aserrín enriquecido, bagazo de caña o paja de cereales.

El shiitake es un hongo comestible con alta calidad nutritiva. Un número de compuestos biológicamente activos han sido aislados y purificados, algunos de ellos con propiedades anticancerígenas y antitumorales, por lo que se considera que el consumo de este hongo, ya sea fresco o seco, repercute en un beneficio para la salud. El shiitake seco contiene 76% de carbohidratos, 16% de proteína y 2.4% de grasa. Presenta vitaminas como la tiamina, niacina, riboflavina y minerales como el sodio, hierro, calcio, entre otros.



Personal de apoyo:

Pas. de Biol. Irma Doraye Cruz
Pas. de Biol. José Antonio González
Pas. de Biol. Rafael Mendoza

Fecha: 24 de octubre de 2008

Duración: 9.5 horas

Sede: Planta Experimental de Cultivo de Hongos de la Unidad de Micología del Instituto de Ecología de Xalapa, Ver.

Objetivo: Presentar las bases teóricas y prácticas del cultivo del hongo comestible *Lentinula edodes*, conocido comercialmente como shiitake.

Dirigido a: al público en general, estudiantes y profesionistas interesados en aprender el cultivo del shiitake.

Cupo máximo: 30 personas.

Costo del curso: \$1,000.00 M.N. Incluye: material utilizado en las prácticas y constancia de asistencia con valor curricular.

Instructores participantes:

Instituto de Ecología, AC

Dr. Rigoberto Gaitán Hernández
Dr. Gerardo Mata

Dra. Dulce Salmones
M. C. Rosalía Pérez Merlo
M. C. Dulce Murrieta

Universidad de Guadaluajara

Dr. Conrado Soto Velasco

Colegio de Postgraduados, Puebla

Dr. Daniel Martínez Carrera