

Aún cuando existe una tendencia general a la diversificación de las especies y variedades cultivadas de hongos comestibles, el champiñón *Agaricus bisporus* es el hongo comestible más ampliamente cultivado en Hispanoamérica y en todo el mundo. No solo mantiene su producción desde hace muchos años, sino, inclusive la ha incrementado en algunas variedades que han reaparecido recientemente en el mercado, como son los casos de los hongos Portobelo y Cremini. Esta situación propicia que el interés por cultivar esta especie se mantenga y que cada vez surjan mayores exigencias hacia los cultivadores en cuanto a conocimientos y actualización de técnicas y métodos que les permitan hacer rentable sus cultivos y mantenerse competitivos.

Desafortunadamente en idioma español existe muy poca literatura sobre aspectos básicos y de cultivo de este hongo. Esto limita o hace difícil la obtención de conocimiento y la actualización de aquellas personas interesadas en mejorar sus sistemas de producción. Ante este problema, El Colegio de la Frontera Sur, la Universidad Nacional Autónoma de México y la Universidad Estatal de Pennsylvania han unido esfuerzos para realizar un curso internacional que aporte información sobre los últimos adelantos y conceptos relevantes para el cultivo de *Agaricus bisporus*. En este curso, que reunirá a especialistas de reconocido prestigio de diversas partes del mundo, se realizará una revisión del estado del arte y una actualización de información básica y aplicada. Es de asegurar que este evento será de gran interés y utilidad para cultivadores, investigadores, profesionales y estudiantes relacionados con el cultivo de este hongo comestible.

### OBJETIVO DEL CURSO

Aportar nuevos conocimientos sobre *Agaricus bisporus*, en cuanto a métodos alternativos de cultivo, manejo integrado de plagas, inocuidad alimenticia y mercado.

### PERFIL DE INGRESO

Este curso está dirigido a cultivadores, productores de semilla y técnicos con experiencia, así como a investigadores, profesores y estudiantes interesados en el cultivo del champiñón.

### LUGAR Y FECHA DE REALIZACIÓN

6 y 7 de diciembre 2007. Facultad de Química (Edificio A), UNAM.  
Ciudad Universitaria. 04510 México, D. F.

### CUPO MINIMO

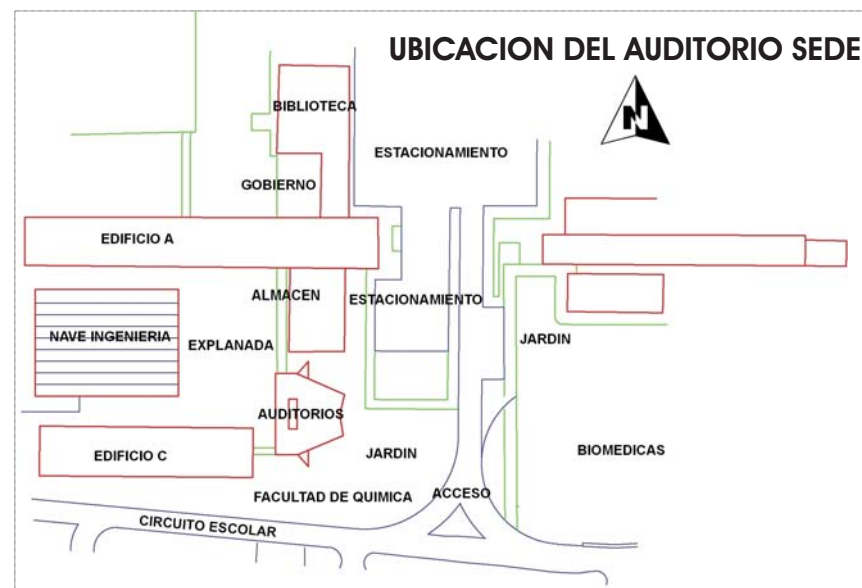
20 personas

### IDIOMA

Las conferencias serán impartidas en inglés o en español, según el origen del conferencista. Los materiales que se darán en el curso estarán impresos en español.

### ALOJAMIENTO Y TRANSPORTE

Los interesados deberán hacer directamente sus reservaciones de hotel y procurarse el medio de transporte que juzguen conveniente.



### REGISTRO

La cuota de recuperación será de 3,000.00 pesos mexicanos (antes del 15 de octubre de 2007, aproximadamente 300 dólares estadounidenses) y 4,000.00 pesos mexicanos después de esta fecha. Esta cuota incluye la inscripción al curso, el libro que condensa todas las ponencias y que será distribuido en el día de inicio curso y una constancia con valor curricular emitido por las instituciones organizadoras.

El registro podrá hacerse mediante un depósito en la Cuenta bancaria número 65500617136 a nombre de El Colegio de la Frontera Sur, del Banco Santander Serfín, S.A. Sucursal 5025, Tapachula, Chiapas, México, con Clabe interbancaria 014133655006171364.

Al registrarse, no olvide enviar por fax o por correo electrónico, una copia de la ficha de depósito, indicando su nombre y su interés por este curso. En caso de requerir factura, ayúdenos a entregársela oportunamente enviando los datos necesarios de su institución o empresa al momento mismo de enviar su comprobante de depósito.

### MAYORES INFORMES

#### Información general del curso:

Ing. Manuel Figueroa. Area de Vinculación.ECOSUR  
Tel. (52) 962628 9800 y 04 ext. 5741.

<[mfiguero@tap-ecosur.edu.mx](mailto:mfiguero@tap-ecosur.edu.mx)>

M. en B. Rebeca Ramírez Carrillo.  
Departamentote Biotecnología y Alimentos  
Facultad de Química (Conjunto E), UNAM,  
Ciudad Universitaria. 04510 México D.F.

Tel. (52) 555 622 5314,

<[rebecarc@servidor.unam.mx](mailto:rebecarc@servidor.unam.mx)>

**Inscripciones:** QFB Lilia Moreno Ruiz.

Tel. (52) 962628 9800 y 04 ext.5464.

<[lmoreno@tap-ecosur.edu.mx](mailto:lmoreno@tap-ecosur.edu.mx)>,

**Facturación:** Carmina Méndez.

Tel. (52) 962628 9800 y 04 ext 5204

<[cmendez@tap-ecosur.edu.mx](mailto:cmendez@tap-ecosur.edu.mx)>

Teléfonos: (52) 962 628 9800 y 04,

Fax: (52) 962 628 9800 extensiones 5725 ó 5003

y (52) 962 628 9816

En línea: [www.ecosur.mx](http://www.ecosur.mx)

PROGRAMA DEL CURSO

Jueves 6 de diciembre, 2007

Hora	Tema	Expositor	Institución
8:00	Registro		
8:45	Introducción		
9:00	Consumo y producción de <i>Agaricus bisporus</i> en el mundo	D. J. Royse	Penn State University, EUA
9:30	El género <i>Agaricus</i>	P. Callac	INRA Burdeos, Francia
10:30	Producción de semilla y mantenimiento de cultivos de <i>A. bisporus</i>	G. Mata	Instituto de Ecología, México
11:30	Pausa café		
12:00	Nuevos desarrollos en preparación de sustratos para la producción de champiñón	R. Samp	EUA
13:00	Cultivo con sustratos no composteados	D. J. Royse	Penn State University, EUA
14:00	Pausa		
16:00	Uso de hongos termófilos para la preparación del sustrato	J.E. Sanchez	ECOSUR, México
17:00	Cultivo y producción de champiñón – Un enfoque tecnológico	A. García Parada	Hongos de México
18:00	Manejo integrado de plagas (MIP)	D. Rinker	University of Guelph Canadá
19:00	Fin de sesión		

Viernes 7 de diciembre de 2007

Hora	Tema	Expositor	Institución
9:00	Aspectos prácticos de la suplementación de la composta para cultivar champiñón	H. Leal	UNAM, México
10:00	Inocuidad alimenticia	L. Laborde	Penn State University, EUA
11:00	Usos de sustrato degradado (SDH)	D.L. Rinker	University of Guelph, Canadá
12:00	Pausa café		
12:30	Control del ambiente interior en el cultivo de hongos	K. Lomax	University of Delaware, EUA
13:30	Aspectos medicinales de los hongos	Leo Van Griensven	Holanda
14:30	Pausa		
16:30	Organización y mercado: La clave para el éxito	R. Jarquin y Raúl Cuevas	ECOSUR, México
17:30	Evolución de la industria del champiñón en Latinoamérica	Oscar Lahmann	Canadá
18:30	Fin de sesión		



**CURSO INTERNACIONAL**

**CULTIVO, MERCADOTECNIA**

**E INOCUIDAD ALIMENTICIA**

**DE**

***Agaricus bisporus***



**6 y 7 de diciembre de 2007  
Facultad de Química UNAM  
México, D.F.**