



CULTIVO DE COGUMELOS

O curso visa dar condições ao produtor rural para investir a curto prazo no cultivo de cogumelos comestíveis viabilizando o seu negócio.

Sequência de aulas	Unidade	Sub-Unidade
01	-Clima -Água - Eucalipto	-Climas favoráveis e desfavoráveis -Melhores locais no estado e no Brasil -Umidade, temperatura, altitude -Aclimação de galpões -Condições ideais e desfavoráveis -Adaptações e correções -Filtragem -Melhores espécies -Bitolas e estado de conservação -Análise de conteúdo utilizável - Conservação de toras ainda não utilizadas
02	-Inoculação - Hidratação	-Assepsia das toras -Furação -Materiais necessários -Performance -Demonstração -Teste de inoculação com os alunos -Análise e Identificação do inóculo - Assepsia -Hiper hidratação -Banho de carbono de cálcio -Prevenção de contaminações
03	-Câmara úmida - Incubação -Choque térmico	-Confecção -Manejo e controle de umidade - Manutenção, umidade e contaminações - Organização dos galpões e das toras -Manejo - Análise da maturação do micélio -Teste de brotação -Tanque -Temperatura -Controle de delta T - Duração e eficiência
04	-Frutificação - Repouso - Revitalização e reciclagem - Comercialização	-Controle de luz, umidade, contaminações e ventilação -Ponto de colheita -Conservação - Armazenamento -Organização, umidade, contaminações e tempo -Revitalizadores, - Reciclagem do ácido pirolenhoso, alcatrão -Fornos para reciclagem

Carga Horária : 16 horas/aula Formato: de 08:00 às 17:00 h aos sábados.