



Produção profissional de cogumelos

Após esta formação deverá conseguir identificar as espécies de cogumelos mais produzidas e comercializadas no mundo e conhecer os equipamentos e técnicas para a sua produção, transformação e conservação.

Objetivo Geral

Dotar os formandos de ferramentas para criar uma pequena exploração de cogumelos e/ou para se integrar numa exploração profissional de cogumelos.

Objetivos Específicos

- Conhecer as espécies mais cultivadas e comercializadas do Mundo
- Conhecer as principais técnicas de cultivo dessas espécies
- Identificar os equipamentos e materiais necessários numa exploração profissional de cogumelos
- Saber os parâmetros de produção das espécies: *Agaricus* sp. (Champignon e Portobello), Shiitake (*Lentinula edodes*) e Cogumelo-ostra (*Pleurotus ostreatus*)
- Conhecer as melhores técnicas de processamento e transformação de cogumelos

Destinatários

Indivíduos com conhecimento básico sobre cogumelos (Aconselha-se que visite o site da Fungiperfect e que leia a secção: <https://www.fungiperfect.com/saberAprender.php>)

Duração

b-Learning: 10 horas (e-Learning – 3 horas e presencialmente – 7 horas)

Conteúdos Programáticos

- Classificação e biologia dos fungos
- Cogumelos que podem ser cultivados
 - Técnicas gerais de cultivo de cada espécie
- Produção de cogumelos sapróbios em substrato
 - As 4 fases do processo produtivo:
 - ✓ Substrato e Inoculação
 - ✓ Incubação
 - ✓ Indução da frutificação e frutificação
 - ✓ Colheita
- Técnicas artesanais de produção – produção em troncos
- Técnicas avançadas de produção para *Pleurotus*, *Agaricus* e Shiitake (*case studies*)
 - ✓ Estruturas e equipamentos para as diferentes fases da produção
 - ✓ Formulações de substratos
 - ✓ Técnicas para gestão da produção



- ✓ Parâmetros de produção por espécie e fase
- Produção de cogumelos micorrízicos em povoamento
 - ✓ Técnicas de produção para *Lactarius* e *Boletus* (*case studies*)
- Análise económica de uma exploração de cogumelos (*baseline* e adaptação a casos práticos)
- Características nutricionais e medicinais dos cogumelos cultivados
- Técnicas de conservação de cogumelos cultivados

Componente prática

Durante a formação são realizadas 2 workshops e uma visita:

- Inoculação de tronco de madeira com *Lentinula edodes* (Shiitake)
- Inoculação de substratos esterilizados (Shiitake e Juba-de-leão)
- Visita a exploração de cogumelos em troncos e blocos

Datas e locais

20 de março de 2024 – sessão online

23 de março de 2024 – sessão presencial nas instalações da Fungiperfect (Mealhada)

Preço

125,00 €

Nota: a reserva da inscrição é feita mediante o pagamento de um valor de 50€ até 60 dias antes do curso. O pagamento do restante valor deve ser feito até uma semana antes do curso. Pagamento para o NIB 0035 0450 00024230930 49 ou MBWAY 936169294

O preço inclui

- ✓ Participação no curso e respetiva documentação digital;
- ✓ Produtos resultantes do *Workshop*: Tronco de madeira inoculado com Shiitake e *Kit* de produção de cogumelos em bloco de serrim esterilizado.

Opcional – acresce ao preço base

- ✓ Almoço – 20,00€
- ✓ 1000 cavilhas de *Lentinula edodes* (Shiitake) – 50,00€

Formador

Ricardo Torres