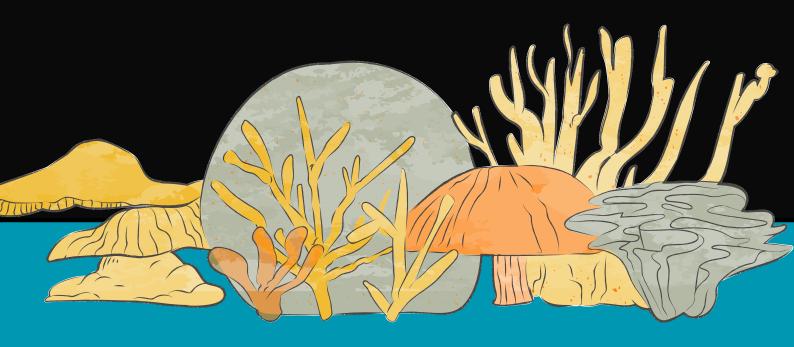
#### Talleres Nutrisetas



"El universo fungi invita a la contemplación, al silencio reverente y la fascinación.

El poder regenerativo y cuidador de los hongos merece rigurosidad científica y prácticas éticas que alimenten la curiosidad y el asombro, y eso, nos define en Nutrisetas".

Diego Fajardo CEO

### ¿Qué aprenderás?

A cultivar, transformar y utilizar hongos comestibles y medicinales, a través de talleres teórico-prácticos, que se pueden llevar a cabo de forma virtual o en nuestras instalaciones.

Los espacios de conocimiento cuentan con un enfoque donde integramos **conocimientos científicos y saberes ancestrales**, conectando la innovación con la tradición.







# Infraestructura y tecnología • Equipos y ambientes necesarios. • Procesos de esterilización y pasteurización. • Cabina de flujo laminar y espacios limpios. • Elementos de protección personal.

## Sustrato y producción de micelio

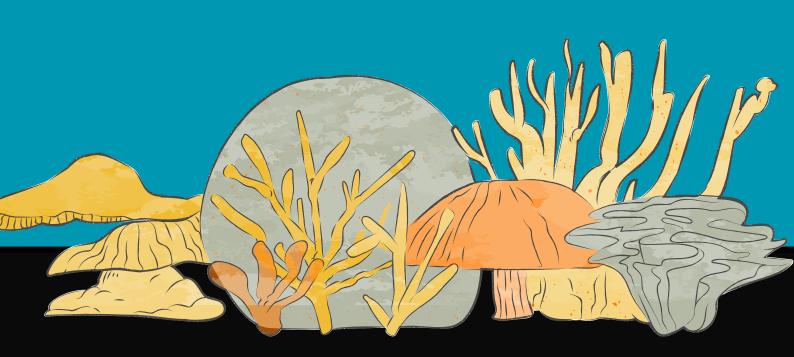
- Tipos de sustratos (aserrín, paja, sub productos agrícolas).
- Producción y adquisición de spawn (semilla de hongo).
- Esterilización y pasteurización.

## Segmento práctico

**de hongos** comestibles se centra en la experiencia directa de cada etapa del proceso de cultivo de setas, como la Orellana. Comenzamos con la preparación del sustrato, donde los participantes aprenderán a seleccionar, hidratar y esterilizar los materiales, comprendiendo la importancia de la limpieza y de mantener condiciones óptimas para el desarrollo del micelio. A continuación, se lleva a cabo la inoculación del sustrato con spawn (micelio en grano), aplicando técnicas de buenas prácticas microbiológicas para prevenir contaminaciones durante

el proceso en laboratorio.

El trabajo práctico del taller de cultivo



Gracias.