

## ORGANIZACIÓN

Centro de Investigación, Experimentación y Sevicios del Champiñón  
(CIES). Patronato de Desarrollo Provincial (Diputación de Cuenca)  
C/ Peñicas, s/n. Apdo. nº 63. 16220 Quintanar del Rey (Cuenca)  
Teléfonos: 967 496198 - 967 496258  
Fax: 967 496240  
Correo electrónico: [administracion.cies@dipucuenca.es](mailto:administracion.cies@dipucuenca.es)



# VI JORNADAS TÉCNICAS DEL CHAMPIÑÓN Y OTROS HONGOS CULTIVADOS EN CASTILLA-LA MANCHA

Auditorio Municipal  
Casasimarro (Cuenca)  
12 y 13 de noviembre de 2013

Con la colaboración del  
Excmo. Ayuntamiento de  
Casasimarro  
(Cuenca)



DIPLUTACIÓN PROVINCIAL DE CUENCA  
PATRONATO DESARROLLO PROVINCIAL



Castilla-La Mancha

Consejería de  
Agricultura

# VI JORNADAS TÉCNICAS DEL CHAMPIÑÓN Y OTROS HONGOS CULTIVADOS EN CASTILLA-LA MANCHA

Auditorio Municipal - Casasimarro (Cuenca)  
12 y 13 de noviembre de 2013

## PROGRAMA

Martes, 12 de noviembre

### TARDE

- 16:30 h: **Sesión de Inauguración**  
D<sup>a</sup>. María Luisa Soriano Martín, Consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha.  
D. Benjamín Prieto Valencia, Presidente de la Diputación Provincial de Cuenca.  
D. Juan Sahuquillo García, Alcalde del Ayuntamiento de Casasimarro.
- 17:00 h: **Estrategias para una conservación óptima de setas y trufas frescas.**  
P. Marco<sup>1</sup>, M.E. Venturini<sup>1</sup>, C. Rivera<sup>2</sup> y D. Blanco<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Dpto. de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza. <sup>2</sup>Universidad de Puerto Rico.
- 17:30 h: **Nuevo sistema para el control del clima en el cultivo de setas.**  
C. López-Mondéjar<sup>1</sup> y J.L. Loza<sup>2</sup>  
<sup>1</sup>Gurelan S.Coop. Casasimarro (Cuenca). <sup>2</sup>Cíclope Sensores S.L. Albacete.
- 18:00 h: **Descanso**
- 18:15 h: **Bases para la producción comercial de *Agaricus subrufescens* como alternativa de cultivo en España.**  
A. Pardo-Giménez<sup>1</sup>, J.E. Pardo-González<sup>2</sup> y D.C. Zied<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón. Quintanar del Rey, Cuenca. <sup>2</sup>Dpto. de Producción Vegetal y Tecnología Agraria. E.T.S.I. Agrónomos, Universidad de Castilla-La Mancha. Albacete. <sup>3</sup>Facultades Integradas de Bauru (FIB), Bauru, SP, Brasil.
- 18:45 h: **Variabilidad de  $\beta$ -glucanos en carpóforos de *Agaricus subrufescens* en función de diferentes prácticas de cultivo.**  
D.C. Zied<sup>1</sup>, A. Pardo-Giménez<sup>2</sup>, J.E. Pardo-González<sup>3</sup>, E.S. Dias<sup>4</sup> y M.T.A. Minhoni<sup>5</sup>.  
<sup>1</sup>Facultades Integradas de Bauru (FIB), Bauru, SP, Brasil. <sup>2</sup>Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón. Quintanar del Rey, Cuenca. <sup>3</sup>Dpto. de Producción Vegetal y Tecnología Agraria. E.T.S.I. Agrónomos. Universidad de Castilla-La Mancha. Albacete. <sup>4</sup>Universidade Federal de Lavras, Lavras, MG, Brasil. <sup>5</sup>Faculdade de Ciências Agronômicas (FCA/UNESP), Botucatu, SP, Brasil.
- 19:15 h: **Descanso**
- 19:30 h: **Identificación, incidencia y patogenicidad de *Cladobotryum mycophilum*, agente causal de la telaraña, en Castilla-La Mancha.**  
J. Carrasco<sup>1</sup>, M.J. Navarro<sup>1</sup>, A. Martínez-Carrasco<sup>1</sup>, M. Santos<sup>2</sup> y F.J. Gea<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón. Quintanar del Rey, Cuenca. <sup>2</sup>Dpto. de Producción Vegetal. Escuela Politécnica Superior. Universidad de Almería.

- 20:00 h: **Eficacia de los fungicidas clortalonil y procloraz en el control de las enfermedades de la mole seca y la telaraña.**  
F.J. Gea<sup>1</sup>, J.Carrasco<sup>1</sup>, F. Marín<sup>2</sup>, F. Diáñez<sup>2</sup>, M. Santos<sup>2</sup> y M.J. Navarro<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón. Quintanar del Rey, Cuenca. <sup>2</sup>Dpto. de Producción Vegetal. Escuela Politécnica Superior. Universidad de Almería.

Vino ofrecido por el Ayuntamiento de Casasimarro

Miércoles, 13 de noviembre

### TARDE

- 16:30 h: **Aplicaciones del sustrato post cultivo del champiñón en la recuperación de suelos contaminados.**  
E. Eymar  
Dpto. Química Agrícola. Facultad de Ciencias. Universidad Autónoma de Madrid.
- 17:00 h: **Uso del té de compost en el control de enfermedades y promoción de plantas.**  
F. Marín<sup>1</sup>, F. Diáñez<sup>1</sup>, F.J. Gea<sup>2</sup>, M.J. Navarro<sup>2</sup> y M. Santos<sup>1</sup>  
<sup>1</sup>Dpto. de Producción Vegetal. Escuela Politécnica Superior. Universidad de Almería. <sup>2</sup>Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón. Quintanar del Rey, Cuenca.
- 17:30 h: **Descanso**
- 17:45 h: **Interacciones "Gen-Champiñón": estudios nutrigenómicos con hongos comestibles.**  
C. Soler-Rivas  
Sección departamental Ciencias de la Alimentación. Facultad de Ciencias. Universidad Autónoma de Madrid.
- 18:15 h: **Métodos y técnicas para producción de inóculo de hongos comestibles y medicinales.**  
D.C. Zied<sup>1</sup>, J.E. Pardo-González<sup>2</sup> y A. Pardo-Giménez<sup>3</sup>  
<sup>1</sup>Facultades Integradas de Bauru (FIB), Bauru, SP, Brasil. <sup>2</sup>Dpto. de Producción Vegetal y Tecnología Agraria. E.T.S.I. Agrónomos. Universidad de Castilla-La Mancha. Albacete. <sup>3</sup>Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón. Quintanar del Rey, Cuenca.
- 18:45 h: **Descanso**
- 19:00 h: **Valoración de la eficacia del insecticida triflumuron en el control de los dípteros (fóridos y esciáridos) del champiñón.**  
M.J. Navarro y F.J. Gea  
Centro de Investigación, Experimentación y Servicios del Champiñón. Quintanar del Rey, Cuenca.
- 19:30 h: **Cultivo ecológico de champiñón.**  
C. Fabeiro  
Dpto. de Producción Vegetal y Tecnología Agraria. E.T.S.I. Agrónomos, Universidad de Castilla-La Mancha. Albacete.
- 20:00 h: **Sesión de clausura**  
D. Benjamín Prieto Valencia, Presidente de la Diputación Provincial de Cuenca.  
D. Javier José Zaballos García, Coordinador de Servicios Periféricos de la Consejería de Agricultura en Cuenca.

Vino ofrecido por el Ayuntamiento de Casasimarro