

## **BIBLIOGRAFÍA**

## BIBLIOGRAFÍA

1. Alave, P. (2008). Evaluación del crecimiento micelial de hongos comestibles en tres cereales como sustrato.  
  
Tesis de grado presentada como requisito parcial para optar el Título de Ingeniero Agrónomo. Universidad Mayor de san Andrés Facultad de Agronomía Carrera de Ingeniería Agronómica.  
  
Obtenido de <https://repositorio.umsa.bo/bitstream/handle/123456789/4419/T-1243.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
2. Albertó, E. (2008) Cultivo Intensivo de los Hongos Comestibles.
3. Ardón, C. (2007). La producción de los hongos comestibles. Maestría en Docencia Universitaria con Especialidad en Evaluación Educativa. Guatemala. Obtenido de <file:///F:/PDF%20CHANPI%C3%91ON/TECONOLOGIA%20PARA%20LA%20PROD%20DE%20CHAMPI%C3%91ON.pdf>
4. Avila, G. (2013). Hongos Comestibles, Manual de cultivo casero de setas. guadalajara, Jalisco: Casa del Arvol
5. Calonge, D. (1990). SETAS (hongos) guía ilustrada (2a ed.). Madrid – España. Mundi - Prensa
6. Cano, A., & Romero, L. (2016) Valor economico, nutricional y medicinal de hongos comestibles silvestres. *Rev Chil Nutr*, 76-77p. Obtenido en. <file:///C:/Users/USUARIO/Documents/tesis%20micelio/produccion%20mundial.pdf>
7. Chaves, C. (2017). Comparativo de tres sustratos orgánicos en la producción de champiñones (*Agaricus bisporus*) en la comunidad de Ilañucancho, abancay – apurímac. Tesis presentada para optar al Título Profesional de Ingeniera Agrónoma por la Bachiller en Ciencias Agrarias. Abancay - Apurímac – Perú. Obtenido de <file:///F:/PDF%20CHANPI%C3%91ON/Tesis->

[Comparativo%20de%20tres%20org%C3%A1nicos%20en%20la%20producci%C3%B3n%20de%20champi%C3%B1ones.pdf](#)

8. Crespo, M. (1994). Cultivo Comercial del Champiñón. Buenos Aires, República Argentina. Albatros.
9. Crisan, E., & Sands, A. (1978). The biology and cultivation of edible mushrooms. New York: ACADEMIC PRESS.
10. Domanski, C., Giorda, L., & Feresin, O. (1997). Composicion y calidad del grano de sorgo. Ed. EEAA INTA Manfredi, 2,3.  
Obtenido de [file:///F:/TESIS%20MICELIO%20SERGIO%20BM/tesis%20micelio/42-calidad\\_y\\_composicion\\_del\\_grano\\_de\\_sorgo.pdf](file:///F:/TESIS%20MICELIO%20SERGIO%20BM/tesis%20micelio/42-calidad_y_composicion_del_grano_de_sorgo.pdf)
11. García, L. (2002). Evaluación de tres materiales como sustrato y dos materiales como tierra de cobertura para el cultivo del champiñón (*Agaricus bisporus* (Lange) Sing.). Trabajo de graduación presentado como requisito parcial para optar al título de Ingeniero Agrónomo en el Grado Académico de Licenciatura. Escuela Agrícola Panamericana, Zamorano. Honduras. Obtenido de <file:///F:/PDF%20CHANPI%C3%91ON/zamorano%20campi%C3%B1on.pdf>
12. García, M. (2001). Manual para buscar setas (5.a ed.). Madrid – España. V. A. Impresores.
13. Gea, F., & Tello, J. (1997). Micosis del Cultivo de Champiñón. España: EDICIONES MUNDI-PRENSA.  
Obtenido de <file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/micosis%20del%20cultivo%20del%20champi%C3%B1%C3%B3n.pdf>
14. Google Maps Ubicación geográfica de la zona de estudio, U.A.J.M.S, Lab. de Fitopatología. Obtenido en <https://www.google.com/maps/search/uajmsa/@-21.542819,-64.7224145,217m/data=!3m1!1e3>

15. Herbario Universitario T.B., (2021). Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales. Universidad Autónoma Juan Misael Saracho. Tarija – Bolivia.
16. Lechner, B. (2002). Estudio de la biodiversidad, fisiología y cultivo de las especies silvestres del género *Pleurotus* (Basidiomycetes, Agaricales) en la República Argentina [Tesis Doctoral, Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales]. Obtenido en.  
[http://hdl.handle.net/20.500.12110/tesis\\_n3527\\_L\\_echner](http://hdl.handle.net/20.500.12110/tesis_n3527_L_echner)
17. Lechner, B., Rugolo, M., & Mallerman, J. (2017). Hongos comestibles: el cultivo de flammulina velutipes (enokitake). Buenos Aires: Universitaria de Buenos Aires.
18. E López, 1990. Cultivo del champiñón, la trufa y otros hongos, Barcelona. Aedos. Obtenido en [file:///F:/PDF%20CHANPI%C3%91ON/CULTIVO%20DEL%20CHAMPI%C3%91ON,%20LA%20TRUFA%20Y%20OTROS%20HONGOS.PDF%20\(TE%C3%93RICO\).pdf](file:///F:/PDF%20CHANPI%C3%91ON/CULTIVO%20DEL%20CHAMPI%C3%91ON,%20LA%20TRUFA%20Y%20OTROS%20HONGOS.PDF%20(TE%C3%93RICO).pdf)
19. Montenegro, I., & Stuardo, C. (2021). Introducción al cultivo de hongos comestibles. Santiago de Chile: Instituto Forestal. Obtenido en: <https://bibliotecadigital.infor.cl/bitstream/handle/20.500.12220/31294/31294.pdf;jsessionid=1039DE6D8232CB6EB841C81726AD135F?sequence=1>
20. Nogueir, C., Cunha, D., Teixeira, M., & Kopytowski, J. (1 de Septiembre de 2008). National Library of Medicine. Obtenido de PubMed Central: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3768436/>
21. Rugolo, M. (2018). Ensayos de producción, caracterización enzimática y obtención de expolisacáridos de hongos comestibles lignocelulolíticos patagónicos en sustratos provenientes de desechos herbáceos, agrícolas y forestales [Tesis Doctoral, Universidad de Buenos Aires. Facultad de Ciencias Exactas y Naturales]. Obtenido en.  
[http://hdl.handle.net/20.500.12110/tesis\\_n6382\\_Rugolo](http://hdl.handle.net/20.500.12110/tesis_n6382_Rugolo)

22. Seghezze, M., & Molfese, E. (2006). Calidad de trigo pan. Buenos Aires: Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria
23. Texeira, M. 2007 Modulo e Setas Enseñando, Buscando y Extensión Cultivo del *Agaricus blazei*, Facultad de Ciencias Agronómicas, UNESP – BOTUCATU – 2007.
24. Xu, F., Li, Z., Liu, Y., Rong, C., & Wang, S. (2016) Evaluation of edible mushroom *Oudemansiella canarii* cultivation on different lignocellulosic substrates. Saudi Journal of Biological.

Obtenido en.

<https://doi.org/10.1016/j.sjbs.2015.07.001>