



PROGRAMA EXTRAORDINARIO
DE APOYO A LA
SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL



Colección "Buenas prácticas"



**Hongos
tipo Ostra**

El contenido de la presente publicación es responsabilidad del autor y no compromete a la Comisión Europea.

Redacción y documentación: Antulio Cardona, Técnico de campo del Programa Extraordinario de Apoyo a la Seguridad Alimentaria y Nutricional (Food Facility) FAO/Unión Europea

Revisión: Marvin Urizar, Jefe de área en Quiché, Gustavo García, Director nacional del Programa Extraordinario de Apoyo a la Seguridad Alimentaria y Nutricional (Food Facility) FAO/Unión Europea

Corrección de texto: Araminta Gálvez Rubí López y Wendy Gámez

Unidad de seguimiento y evaluación: Luisa Samayoa

Ilustraciones: Marvin Olivares

Diseño y diagramación: Beatriz García

Imprenta: Serviprensa

Número de ejemplares: 1 500

Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, de parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites.

Todos los derechos reservados. Se autoriza la reproducción y difusión de material contenido en este producto informativo para fines educativos u otros fines no comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor, siempre que se especifique claramente la fuente. Se prohíbe la reproducción del material contenido en este producto informativo para reventa u otros fines comerciales sin previa autorización escrita de los titulares de los derechos de autor. Las peticiones para obtener tal autorización deberán dirigirse a **Representación de la FAO en Guatemala**

7a avenida, 12-90, Zona 13. Edificio INFOAGRO.

ciudad de Guatemala, Guatemala, C.A., 01013.

Teléfonos: (502) 2205-4242

Email: FAO-GT@fao.org

FAO Febrero 2011

Primera edición

Descripción de la práctica

Es un sistema común de siembra de micelios de hongo Ostra en bolsas plásticas. Como sustrato se pueden utilizar sub productos de los cultivos de maíz, café, arroz y otros vegetales.

Es una práctica nueva en Guatemala. Para su implementación se necesita lo siguiente: construcción de un pequeño módulo y una pequeña inversión en materiales.

Importancia de la práctica

- Es una práctica nueva que contribuye a la producción y disponibilidad de alimentos a nivel familiar.
- Provee alimento con alto contenido proteico a las familias en cualquier época del año.
- La inversión inicial es baja.
- Fáciles de cultivar, sin complicadas operaciones de laboreo.
- Es una fuente de ingresos para las familias ya que pueden vender los excedentes.
- Con creciente potencial de demanda.
- Este sistema de siembra permite utilizar residuos baratos y fáciles de conseguir localmente.

Materiales

- 4 palos u horcones.
- 3 yardas de nylon de color negro.
- 2 bolsas de nylon transparentes de 25 libras de capacidad.

- 25 libras de oletes, paja de trigo, cascarilla de arroz u hojas de roble o encino.
- 0.5 libras de cal en polvo o en terrón.
- 1 frasco de alcohol de 50 mililitros.
- 8 onzas de semilla del hongo (micelio).

Herramientas

- Recipiente plástico.
- Martillo.
- Clavos.
- Machete.
- Metro.
- SERRUCHO.

Procedimiento para realizar la práctica

- 1 **Preparación del módulo:** Los requerimientos para la producción de hongos comestibles tipo ostra son: techo de lámina, paredes de nylon negro, ventana de nylon azul, piso de cemento o tierra. Con ello se obtiene buena incubación y se acelera la producción. Las medidas sugeridas para el módulo son de 1 metro de ancho por 1 metro de largo. También pueden utilizarse las medidas de 1.5 X 1.5 metros.



- 2 ▢ Preparación del sustrato:** El sustrato más común es olote de maíz que debe estar limpio, sin pesticidas y almacenado en un lugar libre de microorganismos. Se pican los olotes en trozos de 5 a 8 centímetros, con ello se facilita la desinfección y la colonización. Otros materiales que se pueden utilizar son: cascarilla de café, cañas de milpas, cascarillas de arroz y aserrín.



- 3 ▢ Desinfección del sustrato:** Este proceso tiene por objeto reducir los contaminantes. El método más aconsejado para la desinfección es el remojo del sustrato en cal, dejándolo reposar durante 16 horas. Se utiliza 1.5 libras de cal por cada tonel de agua de 54 galones. También se puede hacer un tratamiento térmico del olote a temperaturas entre 80 a 90 grados centígrados durante una hora.

- 4 ▢ Semilla (micelios):**
Se debe contar con semilla libre de contaminantes y con la humedad adecuada. Estas semillas pueden comprarse en laboratorios especializados. Pregunte al técnico municipal.



- 5 ▢ Siembra:** Consiste en mezclar 4 onzas de semilla con 25 libras del sustrato, luego de haberse desinfectado. En una buena siembra la semilla debe estar bien distribuida en el sustrato, para lograr una rápida y bien distribuida colonización.



- 6 ▢ Colonización:** Cuando el sustrato adquiere un color blanco es señal de que se encuentra completamente colonizado. Este proceso puede durar de 20 a 30 días con una temperatura de 15 a 18 grados centígrados. Una vez colonizado se rompen las bolsas, distribuyendo las perforaciones en forma uniforme.



- 7** **Producción:** En esta etapa se producen los sombreros que nacen en ramilletes de varios ejemplares. Se desarrollan en 4 a 5 días desde que se observan los primeros botones. El tamaño óptimo de cosecha son sombreros de 10 a 12 centímetros, pero dependiendo del objetivo de la producción, se pueden colectar sombreros más pequeños (para aperitivos) o más grandes (para corte e industrialización).



- 8** **Cosecha:** Dos a tres semanas después de aparecer el primer brote se cosechan los primeros hongos. Se hacen aproximadamente 4 cortes por un período de 45 días. La cosecha se realiza en forma manual, cortando los sombreros con cuchillos bien afilados para evitar remover el sustrato.

Recomendaciones

- Capacitación en el manejo de la práctica, temperatura, humedad, aireación, registros de producción y comercialización.
- Capacitaciones sobre diferentes formas de preparación y consumo de hongos.
- Se recomienda obtener información de los proveedores de la semilla (micelio), debido a que la semilla no se consigue puede comprar localmente sino en laboratorios especializados.
- Si está dentro de sus posibilidades, utilice gorro, delantal y guantes limpios para realizar la práctica de cultivo de hongos ostra.



Calendario de realización

Sombreados en amarillo se encuentran los meses en los cuales se recomienda realizar esta práctica.

Meses del Año			
Enero	Febrero	Marzo	Abril
Mayo	Junio	Julio	Agosto
Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre

