

MANUAL

Pasos para cultivar Shiitake en troncos de roble

*“En pro de la diversificación de los patios de
las y los agricultores”*

2020



FUNDACIÓN
DESARROLLO Y CIUDADANÍA
Construyendo un futuro entre iguales



INTER  TEAM



OBJETIVOS
DE DESARROLLO
SOSTENIBLE

FACTORÍAS
2030





Objetivos de este manual:

- Dirigir procesos formativos a las familias agricultoras sobre el cultivo del hongo shiitake.
- Promover la diversificación productiva a través de la implementación de nuevos rubros.
- Compartir información sobre los métodos del cultivo del hongo shiitake.



Dentro de la planificación de fincas es importante tener en cuenta la necesidad de transformar los sistemas productivos que en su mayoría dependen de monocultivos, y se orienten a sistemas rentables para las familias, que permitan un desarrollo económico. Todo esto implica un enfoque integrador no solo para generar mayor producción, sino también para facilitar accesos al mercado con productos innovadores, aprovechando todo el potencial de las fincas o parcelas y el trabajo conjunto de las familias.

Introducción

Por lo anterior se ha desarrollado un proceso formativo enfocado en el cultivo y producción de hongo shiitake a las y los agricultores que viven en una zona apta para este tipo de cultivos. Lo estamos viendo desde dos panoramas. **El primero:** Introducir un alimento nutritivo y rico en proteínas. En Nicaragua no es tan común la dieta alimenticia a base de hongos, pero con las debidas capacitaciones acompañadas de recetas de cocina y realizando pruebas de sabor, las personas pueden considerarlo como una alternativa alimenticia. **Segundo:** Comercialización del producto. Existe un mercado disponible y sería excelente que las y los agricultores visionen la posibilidad de aprovechar este nicho de clientes potenciales en este producto y aprovechen que no hay muchos competidores por el momento.

Este manual constituye una guía paso a paso para cultivar hongo shiitake con el fin que las y los agricultores desarrollen y muevan su economía comunitaria.



MATERIALES:

Semillas de shiitake, troncos de roble, cera de abeja, cepillo o brocha, olla, sierra o motosierra, rollo de plástico negro y taladro.

NOTA:

La semillas de shiitake se refiere a taquitos de madera inoculados con hongo shiitake con una dimensión de 2cm de largo por 0.5 cm de grosor.





PASO 1:

Se buscan troncos de roble, teniendo la precaución de quitar algunas ramas y no talar el árbol para no causar despaes innecesarios en el lugar. Tener en cuenta que el tronco debe cortarse con una sierra. Los troncos deben utilizarse el mismo día que son cortados, para que no pierda humedad.



PASO 2:

Se debe taladrar orificios de 3.5 centímetros de profundidad y 0.5 centímetros de diámetro de tal manera que pueda caber el taquito de madera inoculado con hongo, de forma que entre presionado en el orificio. El hongo se inocula en diferentes sitios del troco, se puede realizar los orificios cada 10 cm de distancia.

PASO 3:

Luego de que las semillas se hayan introducido en el tronco, se funde la cera de abeja en una olla por unos minutos hasta que esté líquida. Con la cera recién calentada se sellan todos los orificios utilizando un cepillo o una brocha. También se agrega cera de abeja en los dos extremos del tronco donde se hizo el corte para que no pierda humedad.



PASO 4:

Los troncos se mojan y se guardan en un lugar fresco, con sombras y humedad, y se envuelven en un rollo de plástico negro.



Recomendaciones después de cultivar la semilla de shiitake.

Después de haber cultivado el hongo shiitake, se debe **regar los troncos en 15 días**, luego de eso se debe **regar cada 8 días**. Este proceso tardará unos 12 meses para que los hongos den su primera producción.

Cosecha

Después de 12 meses de haber inoculado los troncos, **se ponen en remojo por 24 horas**, luego se ubican en un lugar sombreado y se espera de 15 a 30 días para cosechar y consumir el hongo shiitake.

Pasos para sembrar la semilla de shiitake

Materiales: Semillas de shiitake, troncos de roble, cera de abeja, cepillo o brocha, olla, sierra o motosierra, rollo de plástico negro y taladro.

Nota: Cuando nos referimos a “semillas shiitake” es a los taquitos de madera inoculados con hongo shiitake

1

Se cortan troncos de roble, con una sierra o motosierra. Solo quitar las ramas del árbol.

2

Se taladra orificios de 3.5 cm de profundidad y 0.5 cm de diámetro. Estos orificios se realizan cada 10 cm de distancia. Introducimos la semilla shiitake en cada orificio.

3

Se funde la cera de abeja en una olla por unos minutos hasta que esté líquido. Con la cera recién calentada se sellan todos los orificios y los extremos del tronco utilizando un cepillo, para que no pierda humedad.

4

Los troncos se mojan y se guardan en un lugar fresco, con sombras y con humedad, y se envuelven en un rollo de plástico negro.



¿Qué hacer después de cultivar el chiitake en los troncos ?

Regar los troncos en 15 días, luego de eso se debe regar cada 8 días. Este proceso tardará unos 12 meses.

Después de 12 meses, los troncos se ponen en remojo por 24 horas, luego se ubican en un lugar sombreado y se espera de 15 a 30 días para cosechar y consumir el hongo shiitake.



2020

Pasos para cultivar Shiitake en troncos de roble

*“En pro de la diversificación de los patios
de las y los agricultores”*

