

Cultivo de setas y trufas. 6ª edición



Editorial: Mundiprensa

Autor: MARIANO GARCIA ROLLAN Clasificación: Divulgación General >

Agricultura

Tamaño: 15,5 x 21,5 cm.

Páginas: 214

ISBN 13: 9788419934000

ISBN 10: 8419934003

Precio sin IVA: \$78739.00 Precio con IVA: \$78739.00

Fecha publicacion: 23/10/2023

Sinopsis

Aspectos generales sobre el cultivo de setas y trufas Cultivos específicos, "seta a seta" y "paso a paso" Cultivo de trufas

Consigue con éxito tu cultivo de setas (*Pleurotus, Shiitake* y otras) o trufas, tanto de modo doméstico como industrial.

Lo que antes era afición de unos pocos entendidos se ha extendido a gran número de personas y cada vez son más los que aprecian las cualidades de los hongos comestibles y de las trufas. No obstante, el consumo de setas y trufas silvestres ofrece algunos inconvenientes que, por el contrario, evita su cultivo:

- Disponibilidad en tiempo y cantidad
- · Condiciones climatológicas controladas
- Conservación de especies en vías de extinción
- Garantía de seguridad frente a toxicidad de especies venenosas

A través de las diferentes partes del libro se ofrece información general y práctica de cómo cultivar setas y trufas:

- Detalles sobre la producción de micelios y de sustratos
- Requisitos para locales de cultivo
- · Lucha contra plagas y enfermedades
- Necesidades de cada especie
- Adecuación de terrenos para el cultivo de trufas
- Legislación principal

Se incluye además una sección de cuadros-resumen sobre datos técnicos del difícil cultivo del champiñón, que servirá a los cultivadores para comprobar posibles fallos.

Mariano García Rollán es diplomado superior en Nutrición humana y Dietética terapéutica por la Facultad de Medicina de Nancy (Francia) y doctor en Veterinaria por la Universidad de Madrid. Es autor de numerosas publicaciones de divulgación científica y, concretamente, de actividades relacionadas con la micología. Indice

PARTE I. Aspectos generales

- 1. Características generales de las setas
- 2. Fases generales del cultivo de hongos

Preparación del sustrato

Inoculación e incubación del sustrato

Inducción a la producción de setas

Recolección

Cultivos a pequeña escala

3. Obtención de micelios

Medios artificiales de cultivo en laboratorio

Técnica para el cultivo puro

Multiplicación de micelio para comercializar

Esterilización y asepsia

Multiplicación casera de micelio

4. Características de los locales de cultivo

Temperatura

Humedad

Ventilación

Sistemas automatizados

Cámara de pasteurización

5. Plagas y enfermedades de las setas cultivadas

PARTE II. Cultivos específicos, "seta a seta" y "paso a paso"

6. Cultivo de Pleurotus ostreatus

Pleurotus ostreatus

Generalidades sobre su cultivo

Cultivo sobre troncos cortados

Otras posibilidades con troncos

Cultivo casero sobre troncos

Cultivo sobre tocones

Cultivo industrial sobre paja de cereales

Preparación del sustrato

Siembra del micelio

Incubación

Fase de producción

Cultivo casero sobre paja o restos vegetales

Otros métodos de cultivo

Comercialización y consumo

7. Cultivo de otros Pleurotus

Cultivo de la seta de cardo, P. eryngii

8. Cultivo de otras setas europeas

Flammulina velutipes

Stropharia rugoso-annulata

Coprinus comatus

Agrocybe aegerita

Auricularia auricula-judae

Ganoderma lucidum

Otras especies

9. Especies exóticas

Lentinula edodes (shiitake)

Cultivo sobre troncos

Cultivo en bolsas

Comercio de las setas shiitake

Propiedades medicinales

Volvariella volvacea

Agaricus blazei

Otras especies

PARTE III. Cultivo de trufas

10. Cultivo de trufas

Las trufas

Cómo intentar su cultivo

Mejora de las truferas

ANEXOS

Legislación

Textos antiguos europeos sobre cultivo de hongos

Cuadros-resumen sobre cultivo del champiñón

Bibliografía

Paraninfo Argentina Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España) Tel. Fax

clientes@paraninfo.com.ar www.paraninfo.com.ar