

4. Ciclo fenológico

Se pueden obtener hasta cinco cosechas de una sola biocelda, pero los rendimientos disminuyen (Gaitán-Hernández et al., 2006).

Siembra



Esta etapa da inicio desde el momento que mezcla las semillas de hongos con el sustrato. En una buena siembra la semilla debe estar bien dispuesta en el sustrato, para lograr una rápida y bien distribuida colonización.

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.

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.

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.

5. Manejo del cultivo

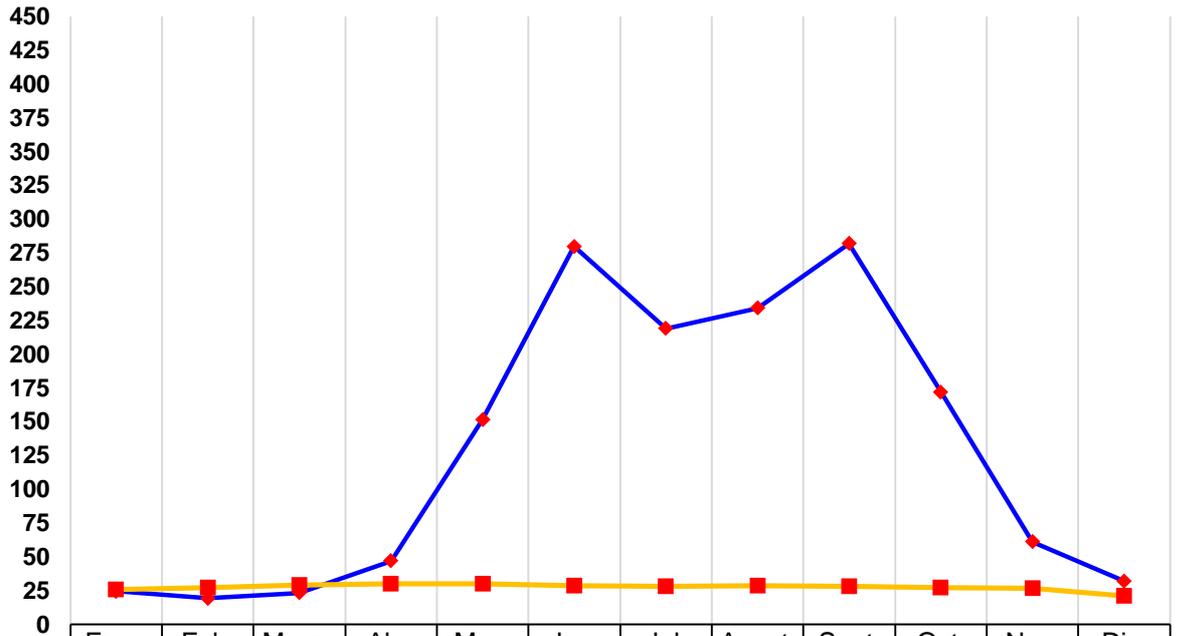
Al iniciar con el cultivo de hongos de ostra es recomendable que las paredes se pinten con cal para repeler algunos insectos que puedan convertirse en plagas, como arañas, cochinillas, babosas, etc., que en un momento dado pudieran atacar el cultivo. Se recomienda que el piso en el cual se va a cultivar sea de cemento para poderlo desinfectar periódicamente, con detergente y cloro. El piso de tierra no se puede desinfectar, cuando no hay piso de cemento se debe de “sembrar” en una mesa o en una tarima, de lo contrario se contaminarán los “pasteles” con hongos ajenos al cultivo. Por último, es necesario que el espacio destinado para el cultivo, no tenga rendijas u orificios que provoquen corrientes de aire fuertes, pero si es recomendable que tengan ventilación que pueda cerrarse y abrirse para así poder controlar temperatura, humedad y cantidad de luz.



Hongo Ostra (*Pleurotus ostreatus*)

6. Temperaturas de la región agroclimática de Valles de Oriente

—●— Precipitación —■— Temperatura media promedio



	Ene.	Feb.	Marzo	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Agost.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Precipitación	24.47	19.45	23.36	47.06	151.63	279.9	219.14	234.33	281.87	171.95	61.14	32.01
Temperatura media promedio	26.07	27.04	28.94	30.14	30.14	28.54	28.34	28.44	28.14	27.44	26.57	20.95

7. Época de Siembra

	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Agost.	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Siembra	Todos meses del año son idóneos											
Colonización												
Producción												
Cosecha												

En todos los meses del año es adecuado realizar la siembra del hongo ostra, siempre y cuando se cree y permanezca un ambiente óptimo para el desarrollo del cultivo.



Hongo Ostra (*Pleurotus ostreatus*)

Referencia bibliográfica

- Universidad de San Carlos de Guatemala, Facultad de Agronomía , Área Integrada. Agosto 2012. Apoyo técnico y evaluación de testa de pepitoria (cucúrbita mixta pang) y rastrojo de maíz (zea mays) como sustratos para la producción artesanal del hongo ostra (pleurotus ostreatus) en la comunidad pahuezá, cubulco, baja verapaz, guatemala, C.A. Ramiro Arnoldo Gil Escobar. http://biblioteca.usac.edu.gt/tesis/01/01_2812.pdf.
- Programa Extraordinario de Apoyo a la Seguridad Alimentaria y Nutricional. Febrero 2011. Colección Buenas Practicas Hongos tipo Ostra. <https://www.fao.org/3/bo959s/bo959s.pdf>.
- Pineda, J. A., Duarte, A. S., & Ponce, C. A. (2016). Guía para la producción de Champiñón Ostra. Bionegocios (1era ed.). Ibarra: CEBA. 21 p. [file:///C:/Users/USER/Downloads/Pineda2016champinOstra.Guadeproduccionartesanal%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/USER/Downloads/Pineda2016champinOstra.Guadeproduccionartesanal%20(1).pdf).
- Manual de cultivo de hongo seta (pleurotus ostreatus) de forma artesanal. SF. Antonio Flores Montes de Oca. http://huertofenologico.filos.unam.mx/files/2017/05/Cultivo_de_hongo_seta.pdf.
- Asociación Nacional del Café. 2009 /2010. Producción de Hongos Comestibles de la especie Pleurotus Ostratus. https://issuu.com/iao-cafeycaffe/docs/guia_hongos-corregido.
- Centro Ecuatoriano de Biotecnología del Ambiente (Ceba). 2016. Champiñón Ostra, Guía de Producción Artesanal. Julio Insuasti, Astrid Duarte Trujillo, César Ponce Vásquez. [file:///C:/Users/USER/Downloads/Pineda2016champinOstra.Guadeproduccionartesanal%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/USER/Downloads/Pineda2016champinOstra.Guadeproduccionartesanal%20(1).pdf).
- Facultad de Ciencias Agropecuarias. Diciembre 2010. Evaluación de los parámetros productivos de la semilla de Pleurotus Ostreatus, propagada en diferentes medios de cultivo. María del Pilar Ríos, José Luís Hoyos, Silvio Andrés Mosquera. http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1692-35612010000200012.