

## 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:** \$22087.00

**Precio con IVA:** \$22087.00

**Fecha publicación:** 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.

## Índice

### **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**

Plagas

Enfermedades

## **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](mailto:clientes@paraninfo.com.ar) [www.paraninfo.com.ar](http://www.paraninfo.com.ar)