



MANUAL BASICO DE CULTIVO DEL SHIITAKE EN TRONCOS A BAJA ESCALA USANDO TARUGOS COMO INOCULOS

(Versión 2019)

El Shiitake es un hongo comestible-medicinal que se cultiva en Chile desde 1988. Es el hongo más fácil de cultivar ya que no requiere mucha infraestructura y, por lo tanto, se puede cultivar con una muy baja inversión. Es una de las especies más fáciles de adaptar para el cultivo en casa y la cantidad de enfermedades y plagas que presenta son fáciles de controlar.

Este pequeño manual de cultivo entregará, a modo de receta, los procedimientos básicos para cultivar este hongo con la más mínima infraestructura y equipamiento.

Materiales

- 1- Taladro
- 2- Broca de madera helicoidal de 10 u 11 mm de diámetro
- 3- Troncos de eucalipto de 40 cm de largo y entre 6 a 10 cm de grosor
- 4- Martillo mediano
- 5- Alusa Film transparente
- 6- Brocha de cerda natural mediana
- 7- Cera de abejas o parafina Sólida
- 8- Olla mediana
- 9- Cocinilla
- 10- Cajas de cartón medianas
- 11- Bolsa de 500 tarugos cepa CCL46 o CCL48

Procedimiento

- 1- Perfore los troncos frescos disponiendo 3 hileras de perforaciones separadas cada 6 cm. Es importante que los troncos de eucaliptus este frescos para ser perforados y sembrados. No use troncos con más de 20 días de cortados.
- 2- Asegurarse que las perforaciones superen los 4,5 cm de profundidad.
- 3- Inmediatamente coloque los tarugos en las perforaciones con la mano (no deje las perforaciones mucho tiempo expuestas a las condiciones ambientales para evitar contaminaciones).
- 4- Luego empuje los tarugos con el martillo. Tome las siguiente precauciones:
 - a- No golpear muy fuerte los tarugos para no astillarlos
 - b- Incorporar completamente el tarugo en la perforación
- 5- Luego sellar las perforaciones con la ayuda de cera o parafina solida licuada. Para licuar coloque cualquiera de estos materiales en una olla y caliente a fuego lento hasta que se licue completamente. Para sellar pase el líquido con la ayuda de una brocha hasta que se solidifique. Es recomendable repasar el sellado un par de veces para asegurarse que quede cada perforación muy bien sellada.
- 6- Moje el tronco sembrado y rápidamente envuélvalo en Alusa Film transparente. Realice pequeñas perforaciones en el film con la ayuda de un clavo pequeño. Basta con 10 a 20 perforaciones por tronco.
- 7- Luego coloque los troncos en cajas de cartón o en un lugar tibio y con poca luz. Si coloca los troncos en cajas de cartón asegúrense de realizar algunas perforaciones en las cajas.
- 8- Si la incubación se realiza a temperaturas sobre los 20°C día y noche, ésta demora no más de 10 semanas. Sin embargo, si la incubación se realiza a la intemperie y en invierno, las incubaciones pueden demorar más de 16 semanas.
- 9- La incubación termina cuando el tronco se ve completamente blanco y con zonas con manchas de color café oscuro.
- 10- Terminada la incubación se retira el Alusa Film transparente y los troncos se sumergen en agua fria durante toda una noche. La inmersión en agua no debe superar las 16 horas.
- 11- Golpee suavemente los troncos dejándolos caer varias veces sobre una superficie dura.
- 12- Coloque los troncos en un lugar fresco, ventilado y sombreado, riegue con regularidad para evitar el desecamiento de los troncos.
- 13- Si la temperatura se mantiene entro los 16 y 22°C en forma homogénea los primeros primordios aparecerán después de los 8 días post-inmersión.
- 14- Coseche los hongos cuando estos no estén completamente abiertos y proceda a darles un golpe de frio colocándolos 4 horas en el refrigerador evitando su congelamiento.

- 15- Una vez que los troncos hayan sido completamente cosechados, ubíquelos nuevamente en las cajas de cartón envueltos en Alusa Fil transparente y déjelos reposar 15 a 20 días.
- 16- Luego repita desde el punto 10
- 17- Este proceso se puede repetir entre 6 a 8 veces hasta que el tronco se agota completamente. Cada repetición se conoce con el nombre de “oleada de fructificación”
- 18- Un tronco de 10 kilos puede producir alrededor de 2 kilos de Shiitakes frescos en las 8 oleadas de fructificación.



Mg. Celia Gaete Pardo

Administración Biomicelios Talca

+56 988282895

laboratorio@biomicelios.com

Mg.Cs. Carlos Cisterna Lagos

Gerencia Técnica Biomicelios Talca

+56 978085585

info@biomicelios.com