

FOMENTANDO LA PRODUCCIÓN DE HONGOS SETA Y EL DESARROLLO RURAL EN MÉXICO

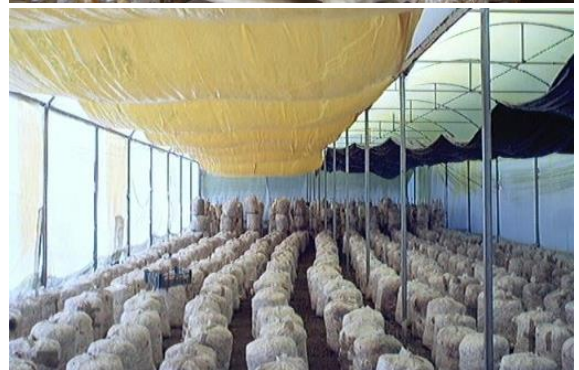
La producción de hongos comestibles se está afirmando en diferentes países como una actividad que permite utilizar residuos agrícolas, crear empleo y desarrollo local ofreciendo a la población un alimento rico desde el punto de vista nutricional.

México se considera como el principal productor de Hongos Seta (*Pleurotus Ostreatus*) de América Latina y diferentes instituciones públicas y académicas del país han elaborado documentos y [manuales para fomentar la producción](#). Estos Manuales, ahora libremente disponibles en internet, representan instrumentos valiosos para los actores interesados en implementar el cultivo de hongos comestibles de alta calidad.



Las ventajas principales de la producción de Hongos Seta son las siguientes:

- **El aporte a la alimentación y a la salud.** Según los datos elaborados por instituciones científicas, el Hongo Seta es rico en carbohidratos, vitaminas, fibra y minerales y su contenido de grasas es muy bajo. Presenta entre el 57 y 61 % de carbohidratos en base a su peso seco, 26 % de proteína y un contenido de fibra del 11.9 %. Contiene vitaminas como la niacina, tiamina (vitamina B1), vitamina B12 y la vitamina C. Además contiene minerales como el potasio, fósforo, calcio, entre otros. Además, es reconocida su capacidad de reducir sensiblemente la cantidad de colesterol en la sangre, contribuyendo a prevenir graves enfermedades del corazón.
- **El aporte al medioambiente.** Los Hongos Seta crecen de manera natural en troncos en descomposición y pueden ser cultivados en una gran diversidad de sustratos, utilizando plantas ya bien secas. En particular se pueden utilizar los abundantes residuos procedentes de la agricultura y silvicultura: residuos de los cultivos de las gramíneas como el maíz, trigo, sorgo, avena y cebada y también sobrantes de los cultivos de arroz y frijol. Por esta razón la producción de los Hongos Setas asume una importante función ambiental, permitiendo el uso económico de un residuo que tendría que ser eliminado. Además, los residuos mismos de la producción de los hongos pueden a su



vez ser reciclados para crear compost que se utiliza en las actividades agrícolas.

- *El aporte al desarrollo económico local.* La producción de Hongos Seta no requiere de grandes espacios e inversiones iniciales, puede ser realizada por actores de diferente escala, desde los pequeños productores rurales hasta las grandes empresas. En particular esta producción puede generar una cadena productiva competitiva del territorio, aprovechando los desechos agrícolas e integrando los diferentes actores económicos en las diferentes actividades. La ventaja de una cadena productiva territorial es la posibilidad de crear empleo e ingresos, de implementar servicios comunes y de orientar de manera equilibrada la venta del producto hacia el consumo interno, para mejorar la alimentación local, y hacia la exportación.
- *Saberes tradicionales y nuevas tecnologías.* En México el conocimiento tradicional sobre los hongos comestibles que se desarrollan de forma silvestre es enorme y muchas especies de hongos se consumen en la época de verano desde tiempos prehispánicos. En los años '70 inició la producción de Hongos Seta aprovechando una diversidad de sustratos para su cultivo. El procedimiento prevé la preparación del sustrato, la pasteurización, la inoculación del sustrato, un periodo de incubación y al final la cosecha. En este proceso agro-industrial, que puede ser realizado en diferentes escalas y que permite producir hongos durante todo el año, la tecnología y los conocimientos adecuados juegan un papel importante para asegurar un producto de calidad.

La Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales, (SEMARNAT) del Gobierno de México apoya la realización de proyectos de producción de Hongos Seta en las áreas rurales del país, para crear nuevas oportunidades económicas y de empleo.

Los expertos del tema estiman que México produce cerca de 4 mil toneladas de setas por año, aproximadamente el 60% de la producción total de América Latina, y que esta cadena agroalimentaria presenta todavía grandes oportunidades de crecimiento. Sus ventajas competitivas son de lograr producir grandes cantidades de alimentos ricos en pequeñas áreas, mediante técnicas sencillas, a bajo costo, en cortos periodos de tiempo, empleando residuos agroindustriales como sustrato para su cultivo y generando desarrollo económico en los territorios rurales.

Para saber más

[Pleurotus Ostreatus en naturalista.mx](http://naturalista.mx)

[Manuales en setascultivadas.com](http://setascultivadas.com)

[Guías en cosechandonatural.com.mx](http://cosechandonatural.com.mx)

[Artículos en cosechandonatural.com.mx](http://cosechandonatural.com.mx)

[Artículo en setascultivadas.com](http://setascultivadas.com)



[Manual en autonomiaautogestion.unach.mx](http://autonomiaautogestion.unach.mx)

[Producción casera de setas en cuexcomate.com](http://cuexcomate.com)

[Video en wn.com](http://wn.com)

[Guías en wn.com](http://wn.com)

[Métodos y técnicas en epubbud.com](http://epubbud.com)

[Artículo en reporterosenmovimiento.wordpress.com](http://reporterosenmovimiento.wordpress.com)

[Artículo en fundacionleonxiichiapas.blogspot](http://fundacionleonxiichiapas.blogspot)

[Artículo en setascultivadas.com](http://setascultivadas.com)

[Artículo en entrepreneur.com](http://entrepreneur.com)

[Artículo en milenio.com](http://milenio.com)

[Artículo en crónica.com.mx](http://cronica.com.mx)

[Publicaciones en setascultivadas.com](http://setascultivadas.com)

[Manual en elnuevoagro.com.ar](http://elnuevoagro.com.ar)

