

Cultivo y venta de hongos comestibles

Emprende un negocio de agricultura, con el cultivo de hongos comestibles y venta de hongos. Cultiva setes y champiñones.

¿Por qué?

Contrario a lo que se podría pensar, el cultivo de hongos comestibles es muy sencillo, debido a que requiere de una inversión mínima y no se debe ser experto en alguna disciplina para llevarlo a cabo. Asimismo, todas sus variedades tienen distintos usos por lo que su mercado es amplio y muchas veces superado por la demanda.

En pocas palabras, se trata de un sector poco explotado, pese a que proporcionan una buena guarnición a comidas vegetarianas y son ricos en vitamina B y minerales esenciales como el cobre y potasio.

Es por esto que comercializarlos en tiendas, mercados y restaurantes es una buena oportunidad de negocio.

Se comercializan frescos, disecados, molidos en polvo, en conservas, escabeches, etcétera. Pueden producirse todo el año y son productos libres de agroquímicos, ya que no necesitan fumigarse ni fertilizarse.

Se trata de una interesante propuesta para quienes buscan incursionar en emprendimientos relacionados con el campo y quieren sacar el máximo provecho de esto.

¿Cómo?

Cultivar hongos comestibles es fácil y, además de hacerte ganar dinero, es un pasatiempo divertido. Lo primero que tienes que hacer es conseguir peróxido de hidrógeno para simplificar el proceso completo; además así ahorrarás dinero y esfuerzo, para mantener alejados a los agentes contaminantes.

Los hongos no son vegetales, por lo que debes tener en cuenta que se alimentan de materia orgánica a semejanza de los animales.

A partir de esto puedes utilizar distintos materiales como plantas secas o desechos procedentes de la vegetación natural o de actividades humanas de producción como la agricultura y la silvicultura. También te pueden servir los aserrines de la industria maderera.

Tienes que hacer un vivero con temperaturas adecuadas. En pocos días verás resultados.

Para cultivar setas comestibles con fines comerciales es necesario un gran espacio, que puede ser idealmente en el campo y debes seguir los siguientes pasos:

1. Prepara una cama profunda de 2 pulgadas de crecimiento para el cultivo
2. Llena la cama con suelo húmedo y paja (fertilizante es opcional)
3. Comprueba el nivel de humedad de la cama que debe ser alrededor de 95 a 100 %
4. Rocía la cubierta con un paño húmedo
5. Dar a las esporas dos o tres semanas para crecer.

Una vez que has cultivado tus hongos, puedes comercializarlos en distintos lugares. Como siempre te recomendamos hacer un sitio en Internet, pues de esta forma facilitarás la venta y el marketing de tu emprendimiento.

Ejemplos de éxito

En México:

Setas cultivadas

<http://setascultivadas.com/>

En Argentina:

Callampa

<http://www.hongoscallampa.com.ar/>

ENLACE:

<http://www.100ideasparaemprender.com/home/2011/09/cultivo-y-venta-de-hongos-comestibles/>