



1. Producción de hongos en ambiente controlado

Cultivo intensivo de setas sobre bloques de sustrato dispuestos en estanterías. La escena permite observar cómo la organización del espacio facilita el manejo del cultivo y el control de las condiciones de producción.

Fuente fotográfica: k618.cn



2. Inspección y seguimiento del cultivo

Revisión técnica de una producción de hongos comestibles. El monitoreo periódico ayuda a detectar variaciones en el crecimiento, evaluar el estado de los bloques y mantener condiciones adecuadas durante la fructificación.

Fuente fotográfica: Eos Tracé



3. Cosecha en una unidad productiva

Trabajadores recolectando setas desarrolladas sobre sustratos preparados. La cosecha forma parte de la etapa final del proceso productivo y requiere manipulación cuidadosa para conservar la calidad del producto.

Fuente fotográfica: Gastronomos



4. Preparación y tratamiento del sustrato

Bolsas con material de cultivo dentro de un equipo de tratamiento térmico. La correcta preparación del sustrato es una etapa clave antes de la inoculación, ya que reduce la presencia de organismos competidores.

Fuente fotográfica: Out-Grow



5. Sala de cultivo de pequeña escala

Producción de hongos en un espacio cerrado con estanterías y bloques colonizados. Este tipo de instalación permite trabajar con cultivos en ambientes reducidos y controlar mejor humedad, ventilación, higiene y temperatura.

Fuente fotográfica: City Farmer



6. Fructificación sobre bloques colonizados

Setas creciendo desde aberturas realizadas en bolsas de sustrato. La imagen permite reconocer la fase de fructificación, cuando el micelio colonizado comienza a formar cuerpos fructíferos visibles.

Fuente fotográfica: RIA



7. Cosecha manual de setas

Recolección de hongos ostra directamente desde el bloque de cultivo. Una extracción cuidadosa ayuda a evitar daños en el sustrato y favorece el manejo ordenado de las sucesivas tandas de producción.

Fuente fotográfica: Pexels



8. Diversidad de hongos comestibles cultivados

Exposición de distintas variedades de hongos ostra, con diferencias de color, forma y tamaño. El reconocimiento de especies y variedades ayuda a comprender la diversidad existente dentro de los hongos comestibles cultivables.

Fuente fotográfica: Pexels



9. Variedades comerciales de setas

Hongos comestibles de diferentes colores y morfologías preparados para su comercialización. La identificación visual permite comparar características externas entre variedades cultivadas y reconocer distintos tipos de setas.

Fuente fotográfica: Pexels



10. Hongos cultivados y valor del producto final

Selección de hongos comestibles obtenidos mediante cultivo controlado. La calidad, uniformidad y presentación del producto final están vinculadas con el manejo del sustrato, las condiciones ambientales y el momento de cosecha.

Fuente fotográfica: Pexels