

**PSYLOCYBE**  
UNIVERSITY

.....



.....

# Guía de cultivo Kit Xplorer BagLife 2026

# Índice de Contenidos

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Presentación                   | 01 |
| Contenido del Kit              | 03 |
| Mentalidad del cultivador      | 06 |
| Primera fase, La Inoculación   | 07 |
| Segunda fase, La Incubación    | 08 |
| Tercera fase, Armado del pan   | 10 |
| Cuarta fase, La Fructificación | 11 |
| Cosecha y secado               | 13 |
| Experiencia y Microdosis       | 14 |
| Canal de youtube y sitio web   | 18 |





Muchas gracias por elegirnos y confiar en nuestro trabajo. Hoy tienes entre tus manos un kit de cultivo que es el resultado de más de diez años de experiencia práctica, dedicados al fungi y a la formación de nuevos cultivadores en Chile.

Psilocybe University fue fundada en 2015 con un enfoque claro: transformar la experiencia en conocimiento reproducible. A lo largo de los años hemos trabajado para descifrar y estandarizar el proceso completo del cultivo de hongos en casa, logrando resultados técnicos, consistentes y accesibles para cualquier persona, incluso sin experiencia previa.

El kit que has adquirido está totalmente optimizado para funcionar de forma simple y eficiente. Su diseño permite obtener cosechas abundantes, comparables a las de un monotube tamaño L, con un esfuerzo mínimo. De hecho, es tan fácil de utilizar que muchas personas esperan tener más trabajo del que realmente requiere.

Creemos que la medicina que estos hongos ofrecen es un diamante en bruto, aún no plenamente explorado, pero con un enorme potencial de transformación positiva.

Te deseamos el mayor de los éxitos en tu cultivo y en todo lo que está por venir. Que esta medicina sea una herramienta poderosa para ayudarte a florecer en la mejor versión de ti.

# Presentación

# Cronograma Cultivo

| Etapa                 | Descripción                                                                                                                                  | Días                                                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Inoculación</b>    | Inyectar la jeringa de esporas en el sustrato de trigo                                                                                       | 1                                                                                                                                             |
| <b>Incubación</b>     | Proceso en el cual el micelio se nutre y coloniza el trigo.<br>Temperatura ideal 22-26°                                                      | Se podrá apreciar micelio naciendo en <b>5-7 días</b> . y se completará en <b>10-20 días</b> , en función de la temperatura.                  |
| <b>Armado del pan</b> | Una vez completada la colonización del trigo se mezcla con el resto de materiales (fibra de coco y vermiculita).<br>Temperatura ideal 22-26° | La nueva mezcla de sustratos debe ser colonizada, tiempo aproximado <b>7 a 9 días</b> .                                                       |
| <b>Fructificación</b> | Una vez colonizado el pan procedemos a añadir ciclos de luz 12 hrs diarias.<br>Temperatura ideal 22-24°                                      | <b>7 a 14 días</b> habitualmente, variedades exóticas pueden tomar hasta <b>21 días</b> .                                                     |
| <b>Cosecha</b>        | Cuando el sombrero desprende el velo y comienza su apertura similar a abrir un paraguas                                                      | El desarrollo completo de la seta se produce normalmente en <b>4-6 días</b> , variedades exóticas pueden tener un desarrollo mucho más lento. |
| <b>Secado</b>         | Los hongos pueden ser ingeridos frescos, pero para su correcto almacenaje deben ser secados.                                                 | <b>1-2 días</b> secando según calibre, en deshidratadora de alimentos a 35°.                                                                  |

# Contenido del Kit



## Vial 5ml

Jeringa estéril de 5 ml que contiene micelio líquido listo para inocular grano de trigo. Puede almacenarse refrigerado entre 4 y 6 °C, manteniendo su viabilidad por hasta 2 años en condiciones adecuadas.

## Grano Trigo

Grano de trigo previamente hidratado y cocinado a su punto óptimo, luego esterilizado en autoclave profesional a 20 PSI. Se entrega 100 % estéril, listo para ser inoculado de forma segura y eficiente.

# Contenido del Kit



## Fibra de coco



Sustrato esterilizado sin aporte nutricional, pero con excelentes propiedades mecánicas. Proporciona alta aireación y una base fácilmente colonizable por el micelio para la fructificación. El kit incluye **dos bolsas**: una para la mezcla con grano y vermiculita, y otra para capa de cobertura superficial (**casing**).

## Vermiculita

Sustrato granulado de alta retención de humedad de liberación lenta, ideal para mantener el pan de cultivo hidratado por semanas sin riego adicional. Su granulometría mejora notablemente la aireación del sustrato, favoreciendo un desarrollo micelial estable. Recomendamos utilizarla mezclada junto al grano enmicelado y la fibra de coco para formar el pan de cultivo.

# Contenido del Kit



## Bolsa Fructificadora

Bolsa tipo mushbag con filtro extra grande, diseñada para realizar la fructificación del cultivo en su interior. Su tamaño XL permite reemplazar un monotube, ofreciendo un habitáculo compacto y controlado que mantiene el microclima ideal para la fructificación de las setas.

## Termohigrómetro

Instrumento utilizado para medir la temperatura del cultivo; la medición de humedad es prescindible. Cuenta con lectura IN (equipo) y OUT (sonda). Al usar calefacción adicional, la sonda debe ubicarse en la zona de contacto más cercano a la placa, para controlar el punto de mayor temperatura.

# "Un viaje de mil millas debe comenzar con un solo paso"

Eres un nuevo cultivador y estás explorando un tipo de cultivo distinto. Tengas o no experiencia previa, es fundamental aprender a confiar en ti. El kit es solo una parte: la otra eres tú, un cultivador en formación.

Así como un arquero visualiza la diana antes de soltar la flecha, un cultivador debe visualizar el éxito desde el inicio. Incluso en tu primer cultivo, confía en el proceso y en tus decisiones.

Trata tu cultivo con cariño, atención y respeto. Todo lo que inviertas en cuidado, paciencia y dedicación se verá reflejado en la cosecha, compensándote con creces en resultados y aprendizaje.

**"Evita los gurús,  
sigue a las plantas".**

Los hongos son grandes maestros. Cultivar es uno de los primeros pasos en el mundo del fungi y del autoconocimiento. Afronta esta experiencia con entusiasmo y gratitud, cultivando disciplina, paciencia y una mentalidad libre de pensamientos negativos.

**Mentalidad  
de Cultivador/a**

## Ambiente de trabajo

El espacio de trabajo ideal para el cultivo de hongos debe ser limpio, ordenado y fácilmente lavable y sin corrientes de aire. Para la inoculación, elige el lugar más higiénico de la casa, como un baño con superficies cerámicas, libre de polvo, esporas, frutas u otros cultivos que puedan generar contaminación.

## Asepsia

La asepsia es el conjunto de medidas destinadas a reducir al mínimo la presencia de microorganismos. Para este proceso utilizaremos alcohol al 70 o 95 % para desinfectar superficies y materiales, y spray tipo Lysol para sanitizar el ambiente y precipitar esporas o polvo en suspensión.

## Inoculación

La inoculación es el proceso mediante el cual inyectamos el vial de micelio en el grano de trigo estéril. Este procedimiento debe realizarse con estricta asepsia y siempre a través del parche de goma autosellante de la bolsa. Es importante no flamear la aguja, ya que el calor impide el correcto autosellado del puerto.



## Temperatura

La temperatura es clave para el desarrollo del micelio, ya que regula su metabolismo. El rango ideal se encuentra entre 22 y 28 °C, favoreciendo una colonización rápida. Temperaturas inferiores ralentizan el proceso, mientras que valores superiores pueden resecar el sustrato o dañar gravemente el micelio.

## Calefacción

La calefacción puede ser fundamental cuando, por la temporada del año o la región en la que vives, no es posible alcanzar de forma natural la temperatura adecuada para la incubación. En estos casos, se recomienda utilizar una manta calefactora de 20 o 28 watts, ubicada correctamente, para elevar y mantener una temperatura estable que favorezca el desarrollo óptimo del micelio.

## Tips



Si utilizas placa calefactora, nunca coloques el sustrato o el pan de cultivo directamente sobre ella, ya que la temperatura en la zona de contacto puede ser excesiva y provocar sequedad o daño del micelio. Se recomienda siempre interponer una plumavit delgada entre la placa y la bolsa. Del mismo modo, si usas un calefactor de pecera, evita exponer directamente la bolsa o el pan al ambiente húmedo, ya que el exceso de humedad puede ingresar por el filtro de la bolsa y causar contaminación.



# Dudas y Errores más comunes

## 1. ¿Debo usar el kit inmediatamente cuando llega?

No. Puedes almacenarlo hasta una semana a temperatura ambiente. Si será más tiempo, guárdalo refrigerado entre 4 y 6 °C.

## 2. ¿Dónde guardo la fibra de coco y la vermiculita mientras coloniza el grano?

Debes mantenerlas en un cajón limpio, dentro de sus bolsas originales, hasta el momento de su uso.

## 3. ¿Es realmente necesario usar alcohol, spray y guantes?

Sí. La asepsia es clave. No escatimes en alcohol ni desinfección ambiental si buscas un cultivo exitoso.

## 4. ¿Debo flamear la aguja? ¿Uso los 5 ml completos?

No se debe flamear la aguja, ya que viene estéril y el calor daña el autosellado. Sí, se recomienda inyectar los 5 ml por bolsa.

## 5. Si no logro la temperatura ideal, ¿el cultivo no funciona?

El cultivo puede desarrollarse incluso a 10 °C, pero el proceso será mucho más lento.

## 6. ¿Cuándo debería ver micelio en el grano?

Normalmente entre 5 y 7 días. Si no ocurre y estás en temperatura adecuada, contáctanos.

## 7. ¿Cómo sé si el micelio está sano o contaminado?

El micelio sano es blanco puro y crece de forma constante. Colores o manchas indican posible contaminación.

## 8. ¿Debo medir la humedad durante la incubación?

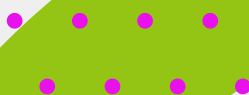
No. La humedad ya está contenida en el grano. En esta etapa no debes intervenir.

## 9. Si el grano ya está 100 % colonizado y no lo usaré aún, ¿qué hago?

Puedes guardarlo una semana a temperatura ambiente sin calefacción, o hasta un mes refrigerado a 4–6 °C.

## 10. ¿Debo mover o manipular el grano durante la incubación?

No. Evita manipular innecesariamente. Menos intervención = mayor éxito.



# Armado del pan

## 3º Etapa



### Inspección Visual

Cuando tu grano de trigo esté completamente miceliado, será momento de mezclarlo con los demás sustratos. Antes de hacerlo, realiza una inspección visual cuidadosa de la fibra de coco, la vermiculita y el grano, buscando manchas, crecimientos anómalos o colores distintos al blanco. Ante cualquier indicio sospechoso, suspende el procedimiento y contáctanos para reemplazar el material afectado.

### Mezcla & Incubación

La mezcla del grano miceliado con los sustratos debe realizarse dentro de la bolsa fructificadora, asegurando una mezcla homogénea. Luego, se añade la segunda fibra de coco como capa de cobertura (casing). Finalmente, la bolsa se sella o se asegura con doblez y clips, continuando la incubación por aproximadamente una semana, hasta que el pan se observe nuevamente blanco y completamente miceliado.

# La Fructificación

## 4º Etapa



### Parámetros Ideales

Cuando el pan de cultivo se encuentra completamente micelado, es momento de inducir la fructificación. Para ello, ajusta la temperatura a un rango de 20 a 24 °C y proporciona 12 horas diarias de luz, idealmente artificial, evitando siempre la exposición directa al sol.

No es necesario ventilar ni rociar manualmente, ya que la bolsa permite el intercambio de aire a través del filtro y la humedad necesaria se encuentra contenida en el sustrato, liberándose de forma progresiva durante el proceso.

### Paciencia y confianza

Normalmente, los primeros primordios aparecen entre 15 y 20 días después de inducir la fructificación. Esta etapa suele ser una de las que más impaciencia genera, por lo que es importante mantener la calma y confiar en el trabajo realizado.

Solo debes supervisar que los parámetros se mantengan estables y evitar intervenir en exceso. Con paciencia y constancia, el proceso avanzará de forma natural.

# Dudas y Errores más comunes

## 1. ¿Cómo saber si mi grano enmicelado esta optimo para el armado?

Has una inspección visual buscando cualquier mancha de color extraño, luego desfragmenta el micelio dentro de su bolsa para observar su interior, puedes acercar la nariz al filtro y presionar la bolsa, debería salir solo aroma a champiñón fresco.

## 2. ¿Cuándo debo empezar a ventilar o aplicar agua?

No es necesario, el filtro de la bolsa es suficiente para la correcta ventilación y la humedad ya va contenida en los sustratos, no requiere más.

## 3. ¿Qué pasa si llego a menos de 20°?

El cultivo se volverá más lento, he visto fructificar panes incluso a 8° pero obviamente la productividad decae muchísimo.

## 4. ¿Cómo saber si mi pan de cultivo va por buen camino?

A temperatura correcta debería colonizarse en una semana, ese ritmo de avance es propio de un micelio sano.

## 5. ¿Puedo dejar el cultivo sin supervisión?

Controlar la placa calefactora es lo único crítico, si la conectas a termostato o no la usas, puedes perfectamente armar el cultivo y solo volver dentro de 3 semanas a cosechar.

## 6. ¿Cuánto demoran en crecer las setas?

Podrás ver primordios crecer dentro de 15 a 20 días de armar el pan, y esos primordios se desarrollan muy rápido, les toma alrededor de 5 días, variedades exóticas pueden demorar mucho más.

## 7. ¿En qué se basa alcanzar la producción máxima del kit?

Principalmente en mantener una temperatura correcta y trabajar con asepsia, la producción referencial es fácilmente alcanzable.

## 8. ¿Debo medir la humedad durante la Fructificación?

No es necesario, puesto que los sustratos van hidratados en su punto óptimo, los hongos se desarrollan en ambientes húmedos sobre 80% de humedad algo que siempre lograrás con tu kit.

## 9. ¿Cuántas cosechas puede dar mi kit?

Puede dar fácilmente 3 cosechas o más, pero las más importantes y sobre las cuales calculamos el rendimiento son las 2 primeras oleadas. Para una nueva oleada solo debes cerrar la bolsa y dejarla en parámetros de fructificación, en caso de notar el pan muy reseco o liviano puedes sprayear agua purificada sin llegar a encharcar el pan ni formar pozas de agua.

## 10. ¿Principal cuidado que deba tener para no arruinar mi cultivo?

Si usas placa calefactora el calor directo excesivo es un error crítico al igual que al incubar grano, también es perjudicial que dejes la bolsa abierta o la abras solo para mirar, lo ideal es solo abrir para cosechar, mantenerlo simple.

# Cosecha & Secado



## Recolección

La recolección debe realizarse cuando la seta ha abierto su sombrero y el velo se ha desprendido por completo. En este punto, el sombrero se expande y toma una forma similar a un paraguas abierto.

Para cosecharla, sujeta suavemente el tallo desde la base y realiza movimientos circulares o en forma de cruz hasta que la seta se desprenda completamente del pan de cultivo, procurando no dañar el sustrato.

## Secado y almacenaje

A diferencia del cannabis, los hongos no necesitan secarse para activar sus propiedades, ya que están presentes desde el primer momento y también pueden consumirse frescos.

El secado tiene como objetivo principal conservarlos correctamente, evitar su descomposición y facilitar su almacenamiento. Puede realizarse de distintas formas: usando una deshidratadora de alimentos, una malla de secado o dejándolos separados entre sí sobre papel absorbente de cocina, en un lugar limpio, seco y ventilado.

## El Santo Viaje

La vida es un viaje de ida, una experiencia mágica donde cada instante guarda algo sagrado. Vívela con intensidad, disfruta el camino y comparte amor como si fuesen monedas de oro: con generosidad, alegría y sin esperar nada a cambio.



## Microdosis

consiste en ingerir dosis muy pequeñas de sustancias psicodélicas —entre el 10% y el 20% de una dosis recreativa— para obtener efectos sutiles que mejoren el rendimiento cognitivo, emocional o espiritual, sin llegar a un viaje psicodélico completo. Su objetivo es aprovechar beneficios moderados pero constantes de forma controlada y sostenible.

## Fadiman & Stamets

- Protocolo Fadiman: tomar una microdosis cada 3 días durante 4–6 semanas.
- Protocolo Stamets: tomar microdosis 4–5 días seguidos y descansar 2–3 días, por 4–6 semanas, usualmente acompañado de niacina y melena de león.



# Experiencia & Microdosis

## Comunidad

Síguenos en nuestras redes sociales para estar al día con novedades, promociones y consejos de cultivo. Únete también a nuestra comunidad de WhatsApp (scanear QR), un espacio para resolver dudas, compartir progresos y aprender junto a cultivadores de todo el país.



# Agradecimientos

## Comunidad & Apoyo

### Agradecimientos

Queremos agradecer profundamente a cada una de las personas que ha confiado en nuestro trabajo y ha sido parte de este camino de aprendizaje, dedicación y mejora constante durante los últimos 12 años.

Cada cultivador, cliente, estudiante y amigo que nos ha acompañado ha sido una fuente de inspiración para seguir perfeccionando nuestros procesos, elevar nuestros estándares y entregar siempre productos de la mejor calidad.

Gracias por permitirnos ser parte de sus proyectos, por compartir sus avances, sus experiencias y también sus desafíos. Todo esto nos motiva a seguir creciendo con responsabilidad, pasión y compromiso, buscando siempre retribuir esa confianza con conocimiento, honestidad y excelencia.



# Bonus Track

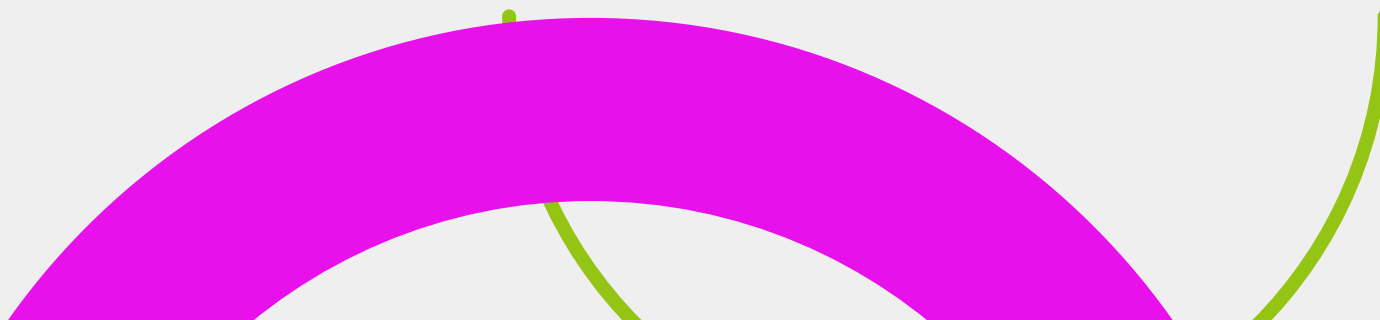
## Los vectores de contaminación

Vectores de contaminación son las rutas o vehículos por donde bacterias, mohos, levaduras o esporas indeseadas entran al cultivo. Stamets lo plantea como una forma de rastrear de dónde vino el problema para corregirlo, no solo “culpar al azar”. En sus textos de cultivo se identifican fuentes como ambiente, medio de cultivo, herramientas, cultivador/ropa y el propio micelio o esporas usadas.

- Ambiente externo: aire, polvo, corrientes, paredes, superficies, insectos.
- Medio de cultivo/sustrato: agar, grano, aserrín o suplemento mal esterilizado/pasteurizado.
- Herramientas y equipos: bisturí, jeringas, frascos, bolsas, filtros, guantes, mesa de trabajo.
- El cultivador: manos, respiración, ropa, pelo, piel, movimientos bruscos.
- La genética o inóculo: esporas, cultivo líquido, placa o micelio que ya venía contaminado.
- Proceso de manipulación: transferencias lentas, mala técnica estéril, sellado deficiente, exposición excesiva.

En simple: un vector es “por dónde viajó la contaminación hasta llegar al cultivo”. La utilidad del concepto es que cuando aparece trichoderma, bacteria o levadura, no solo miras el frasco contaminado: revisas qué vector falló.

**Solo al saber realmente de dónde proviene la falla será posible solucionarlo y por sobretodo mejorar nuestra técnica.**



# Bonus Track

## Los vectores de contaminación

| Vector                    | Qué es                                                | Cómo contamina                                               | Cómo evitarlo                                                                                        |
|---------------------------|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Aire                   | Corrientes con esporas y polvo.                       | Las esporas caen sobre granos, sustratos y placas.           | Trabajar en <b>ambiente cerrado</b> , usar <b>SAB</b> o <b>flowhood</b> , evitar corrientes de aire. |
| 2. Agua                   | Agua sucia o sin filtrar.                             | Introduce bacterias y hongos al hidratar sustratos o granos. | Usar <b>agua filtrada</b> o previamente tratada.                                                     |
| 3. Sustrato               | Materiales de mala calidad o mal esterilizados.       | Contiene competidores como mohos, bacterias y levaduras.     | Esterilizar/pasteurizar correctamente y usar <b>sustratos frescos</b> .                              |
| 4. Herramientas y equipos | Cuchillos, frascos, jeringas, cucharas, filtros, etc. | Contaminantes quedan adheridos y pasan al cultivo.           | Desinfectar con <b>alcohol 70%</b> , flama, y mantener todo limpio.                                  |
| 5. Superficies y ambiente | Mesas, paredes, pisos, telas, carpas.                 | Liberan polvo o esporas durante el trabajo.                  | Limpiar con <b>amonio/cuaternario</b> , cloro o alcohol de trabajar.                                 |
| 6. El cultivador          | Manos, ropa, pelo, respiración.                       | Caen microgotas y partículas microscópicas sobre el trabajo. | Lavarse manos, usar <b>mascarilla</b> , ropa limpia, moño/gorro.                                     |
| 7. Insectos y plagas      | Mosquitas, ácaros, hormigas, cucarachas.              | Transportan esporas de moho y bacterias.                     | Mantener el área <b>sellada y limpia</b> , mantener presión positiva en la sala.                     |

**Y si necesitas insumos de cultivo  
o equiparte con genéticas  
premium visítanos**

**[www.psilocybeuniversity.cl](http://www.psilocybeuniversity.cl)**

**Un vídeo dice más que mil palabras, si aún tienes  
dudas no olvides seguirnos en youtube**

