

Hongos salvajes unen a académicos y recolectores en innovador proyecto de desarrollo agroalimentario

El Ciudadano · 28 de junio de 2016

Desde noviembre del 2015, un equipo de académicos y egresados de la Facultad de Ciencias Agronómicas trabaja con 17 recolectoras de hongos silvestres de la Región de Los Ríos, en un proyecto que incluye la investigación científica, la recolección sustentable y la puesta en marcha de nuevas formas de procesamiento y comercialización del producto.



Changles, loyos, chicharrones de campo y digueños son algunos de los hongos silvestres que se recolectan en los predios forestales y bosques templados del sur de Chile, y que hoy son los protagonistas del proyecto **«Domo Peuma: Rescate e innovación de prácticas ancestrales en la recolección, procesamiento y comercialización de hongos silvestres»**, liderado por la académica **Maruja Cortés**, especialista en economía agraria y desarrollo rural.

El proyecto –en el que también participan los académicos **Carmen Prieto y José Luis Henríquez**, además de tres egresados de la Facultad de Ciencias Agronómicas–, ganó un fondo de **Valorización del Patrimonio Agrario y Agroalimentario de la Fundación de Innovación Agraria**, y tiene como asociados a la Ilustre Municipalidad de Paillaco y a la Asociación de recolectoras y productoras de setas Domo Peuma. Su duración es de dos años a partir del inicio en noviembre del año pasado, período durante el cual el equipo académico estará trabajando colaborativamente con un **grupo diverso de mujeres**, algunas jóvenes y otras de la tercera edad, algunas descendientes de colonos alemanes de la zona y otras de la etnia mapuche, todas bajo el mismo propósito: **aprender la mejor manera de cosechar, producir y comercializar los hongos silvestres, y a futuro lograr una producción propia de estos productos.**

Uno de los puntos clave de esta iniciativa es la sustentabilidad de la cosecha, tema a cargo del profesor Henríquez, subdirector del proyecto, quien es micólogo y experto en hongos. **“No hay estudios serios que tengan que ver con cómo se puede hacer una recolección sustentable de este recurso natural, porque estos hongos crecen libremente.** Estamos trabajando en eso y ya se hizo el **plan de manejo de los hongos que se recolectaron en otoño** y de ahí va a salir un tipo de investigación en el ámbito científico y también de extensión, de cómo recolectar hongos de manera que sea sustentable el manejo del recurso”. Dejar siempre un décimo de lo que se cosecha para que se siga

reproduciendo, utilizar ciertas herramientas para recolectar y ciertos tipos de canastos, para que las esporas se vayan cayendo y así se vaya sembrando, son parte de las prácticas recomendadas para un manejo sustentable de estos hongos.

La otra línea de trabajo tiene que ver con el procesamiento del recurso. “Estos hongos tienen una vida muy corta y **si tú los recolectas y los vendes frescos, no te duran más de tres días**”, señaló la profesora **Cortés**. Carmen Prieto, académica y especialista en agroindustria, es quien está a cargo de esta área, dedicando su labor al mejoramiento de los productos actuales y a la generación de nuevos productos derivados de los hongos. “En este sentido, estamos construyendo ahora una **planta piloto de procesamiento, donde vamos a trabajar el deshidratado y la conserva de hongos, y donde además se están probando nuevos productos tipo slice, como snacks de digueños**”, contó la coordinadora del proyecto.

A lo anterior, la iniciativa suma un **tercer eje vinculado a la gestión organizacional y comercialización de los productos**. “Tenemos que ver cómo formalizamos a este grupo de recolectoras, que hasta ahora tienen solo una personalidad jurídica que es municipal. Estamos viendo distintas **formas jurídicas que les permitan comercializar sus productos, pero también mantener su espíritu cooperativo. Y todo esto también contempla un plan de marketing**”. El contacto con chefs de renombre, asociaciones de expertos culinarios y la participación en ferias gastronómicas, son parte de la estrategia de difusión e introducción de los productos en el mercado.

Con el proyecto en plena marcha y ya a siete meses del inicio de esta propuesta, la profesora Maruja Cortés destaca que la **«participación en iniciativas como éstas permite a la Universidad cumplir con su rol de aportar al desarrollo inclusivo del país con propuestas pertinentes y apropiadas que permiten generar motores de desarrollo local y por otra parte, generar investigación aplicada y realizar extensión a la comunidad»**.

Fuente: El Ciudadano