

FUNGICULTURA

Curso:

CAPACITACIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES EN EL ZAPOTE, TEOCELO, VERACRUZ

Armando López-Ramírez., Juventino García-Alvarado, y
Alberto Salvador González-Marín.

Instituto de Investigaciones Forestales,
Universidad Veracruzana

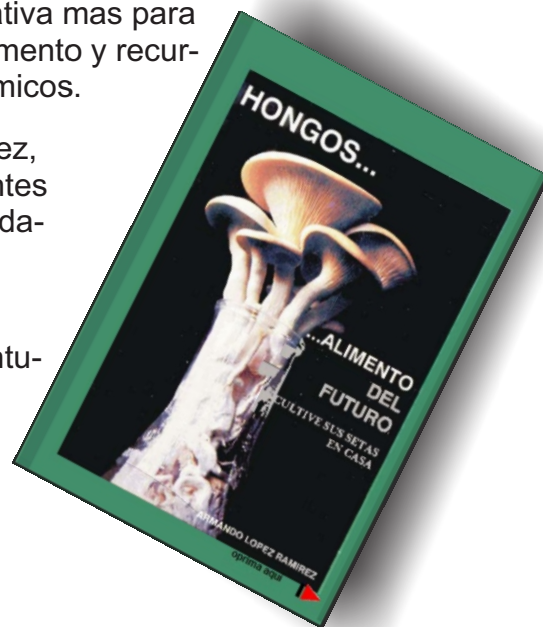


El 12 de Agosto de 2013, como parte del *Convenio por la Sustentabilidad y ante el Cambio Climático* firmado entre el Municipio de Teocelo y la Universidad Veracruzana, el Instituto de Investigaciones Forestales comenzó a impartir el curso '*Capacitación para la producción de Hongos Comestibles*' en El Zapote, Municipio de Teocelo, Veracruz.

Este curso, fue posible gracias a la gestión del Ing. Cristian Teczon -Alcalde del tal Municipio- a través de la Dirección de Fomento Agropecuario el citado Municipio, a cargo del Ing. Humberto Cortes y tuvo como finalidad que los participantes al final del mismo tuvieran las herramientas necesarias para aprovechar a los hongos comestibles cultivados como una alternativa mas para obtener alimento y recursos económicos.

Después del acto inaugural, el Biol. Miguel Armando López Ramírez, Director del INIFOR y Responsable del curso, explicó a los asistentes la mecánica del curso, además de describir las propiedades y bondades del Cultivo de los hongos comestibles -en especial *Pleurotus ostreatus*- como alternativa alimentaria y económica.

Desde su inicio, los asistentes al curso, participaron de manera entusiasta, comprometiéndose a poner en práctica lo que aprendieran en cada una de las sesiones que se llevaron a cabo durante ocho semanas, así como las enseñanzas del libro *Hongos: alimento del futuro* que el autor -el Biol. López Ramírez- donó a cada uno de ellos.



De inmediato, en su primera sesión, los participantes recibieron instrucción sobre como manejar y preparar el sustrato donde el hongo se va a sembrar para su producción a partir de la bolsa de Micelio Activado que el Responsable del curso les obsequió.



Agradecemos a todos los participantes, su tenacidad y esfuerzo; a las autoridades municipales por el apoyo prestado y a Doña Olivia, por facilitar su hogar para llevar a cabo esta experiencia.

En todas las sesiones en grupo de alumnos -formado en su totalidad por amas de casa- fueron capacitadas en el manejo y aplicación de las técnicas básicas para la producción del Hongo Seta (*Pleurotus ostreatus*) sobre desechos agropecuarios y de Micelio Activado.



El Micelio Activado se produjo en semilla de trigo esterilizado en bolsas de poli-papel y se obtuvieron buenos resultados



Las amas de casa fueron muy tenaces y activas en las tareas encomendadas durante el curso.

Los resultados de la siembra del micelio activado en paja, obtenidos por las amas de casa, que observaban y cuantificaban el desarrollo del hongo en el sustrato, las llevaron a probar en un sustrato que manejan de manera cotidiana en su localidad como forraje para ganado vacuno: rastrojo de maíz.



Así obtuvieron sus primeros hongos cultivados en casa y observaron como cada uno de los racimos de hongos que empezaban a surgir del sustrato, que días atrás sembraron, al tiempo que degustaron de esta especie

Los resultados del crecimiento del hongo eran muy evidentes y satisfactorios para cada una de las participantes, que de manera entusiasta manejaron las técnicas aprendidas y en forma individual practicaban durante la semana en sus ratos libres. Hubo bolsas de sustrato que llegaron a producir hasta en tres ocasiones hongos, llegando a obtener en total, de una bolsa de paja sembrada, hasta 750 gr de hongos frescos.



En las fotografías se observan los Pleuromas producidos en paja, en la de arriba a partir de una cepa de *Pleurotus ostreatus* de píleo blanco a cremoso, y en la de la derecha a partir de una cepa de píleo gris.



Las técnicas aquí aprendidas para la elaboración de micelio activado, su reproducción y su siembra en desechos agropecuarios, dieron grandes resultados y satisfacciones a las amas de casa de El Zapote, así como la satisfacción de producir un alimento nutritivo y a bajo costo.



Las setas se prepararon de varias maneras: en sopa, asados, empanizados... pero las que tuvieron gran aceptación fueron las setas en escabeche de Doña Olivia.

