



Cultivo de *Pleurotus ostreatus* (Gírgolas) como alternativa de diversificación productiva en la Asociación Civil de la Mujer Rural, San Pedro, Misiones.

Álvarez, P.F.; Grassi, E.M.

Instituto Misionero de Biodiversidad - IMiBio



Imagen 1: Baldes de cultivo de Gírgolas (Foto de Romilda, productora de la ACMR).



Imagen 2: Baldes de cultivo de Gírgolas (Foto de Tàtiana, productora de la ACMR).

Objetivos

1

Fortalecer las economías de agricultores familiares.

2

Brindar una alternativa de producción sustentable.

3

Incorporar a los hongos comestibles como un recurso alimenticio de alto valor nutricional y gastronómico.

4

Poner en valor residuos de la industria agroforestal.

Introducción

El cultivo de hongos comestibles representa una alternativa productiva que articula de manera óptima las necesidades de alimentación de calidad y los nuevos modelos de desarrollo sustentable. Además, representa un modelo de economía circular, que fomenta el uso de residuos del sector agroforestal, como el caso del aserrín de eucalipto, la cascarilla de arroz, entre otros.



Imagen 3: Cultivo de Hongos y Economía Circular.

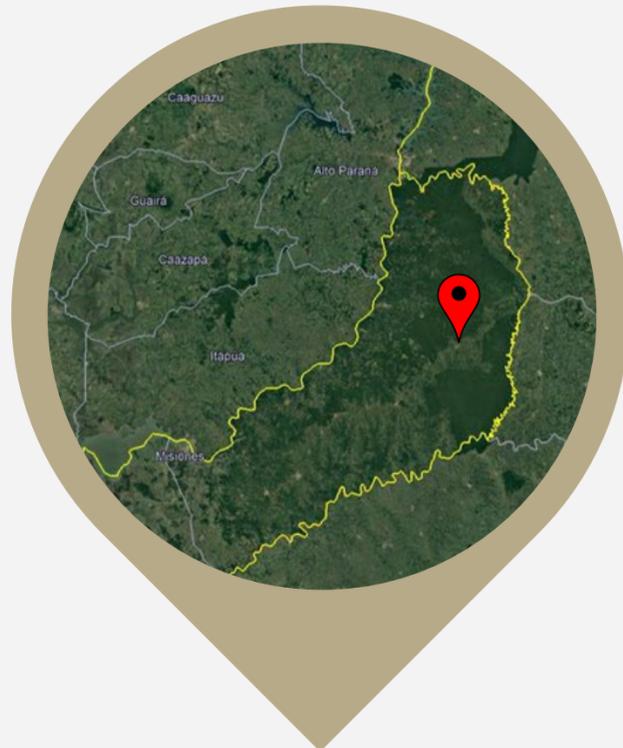


Imagen 4: Localización.

Se lleva a cabo el asesoramiento para el cultivo de la especie *Pleurotus ostreatus* (Gírgolas) en la Asociación Civil de la Mujer Rural de San Pedro, Misiones, teniendo en cuenta que dicha especie se adapta perfectamente a las condiciones ambientales de la provincia, como así también es uno de los hongos comestibles de mayor consumo a nivel global.

Cronograma de trabajo

Relevamiento

Relevamiento del lugar y de las familias de productores interesados (Img. 5 y 6).



Asesoramiento y entrega de insumos

Asesoramiento práctico en las técnicas de cultivo, entrega de insumos y armado de invernáculos (Img. 10 - 13).



Agregado de valor

El IMiBio continúa con las tareas de asesoramiento para el agregado de valor de la producción. Ej.: Capacitaciones en elaboración de conservas y deshidratados.

Noviembre 2022

Dic 2022 - Feb 2023

Febrero - Abril 2023

Mayo - actualidad

2do semestre 2023

Capacitación

Capacitaciones teóricas y prácticas (Img. 7 y 8) con entrega de material bibliográfico (Img. 9 Guía de cultivo) elaborado por el IMiBio.



Seguimiento

Seguimiento y control de las diferentes etapas del proceso para asegurar la calidad del producto final.



El cultivo de Gírgolas: etapas



1- Preparación del sustrato



2 - Pasteurización y escurrido



3 - Enfriamiento del sustrato y siembra



4 - Incubación



5 - Inducción



6 - Fructificación, controles de Temperatura y Humedad



7 - Cosecha y envasado

Resultados:

Actualmente 5 familias de productoras rurales se encuentran comercializando Gírgolas frescas principalmente en ferias francas de la localidad de San Pedro, Misiones.

Asimismo, el IMiBio continúa con las tareas de asesoramiento para el agregado de valor de la producción, trabajando en buenas prácticas de manufactura, elaboración de hongos en conserva y deshidratados.



Muchas Gracias.

Contactos:

contactoimibio@gmail.com

paula.alvarez91@gmail.com

www.imibiomisiones.gob.ar