

Alianza Infor, FIA y emprendedores promueve cultivo de hongos comestibles en Aysén

El piloto "Transferencia y adopción de innovaciones vinculadas al cultivo de hongos silvestres comestibles", impulsado por la agencia FIA y ejecutado por Instituto Forestal, busca la diversificación productiva sostenible en la Agricultura Familiar Campesina (AFC).

Coyhaique.- En el corazón de la Patagonia, una iniciativa innovadora está llevando la magia de los hongos comestibles a los hogares de la región. Mediante una serie de talleres virtuales y en terreno, los y las participantes han podido acercarse al fascinante mundo fungi -hongos-, aprendiendo no sólo sobre su cultivo, sino también sobre su producción y comercialización.

Esta iniciativa se desarrolla en el marco del programa estratégico de la agencia FIA (Fundación para la Innovación Agraria) "Adopción de Innovaciones" y ha permitido a las comunidades locales descubrir la diversidad de hongos que se pueden cultivar en la región, conociendo su importancia ecológica y nutricional. Además, el proyecto está fomentando la economía local al capacitar a nuevos emprendimientos, integrando saberes tradicionales con técnicas modernas de cultivo.

Respecto al piloto, el Seremi de Agricultura, Eugenio Ruiz, expresó su satisfacción, por cuanto pone especial énfasis en la agricultura familiar campesina. "Este programa permitió apoyar y entregar herramientas a 20 personas productoras de 7 comunas de la región, quienes están vinculadas al cultivo de hongos silvestres comestibles", señaló.

Por su parte, el gerente de Infor Patagonia, Jaime Salinas, destacó que, como entidad del Ministerio de Agricultura llevan más de 20 años dedicados a la investigación y transferencia tecnológica en productos forestales no madereros (PFNM), incluyendo hongos comestibles. En este contexto, señaló que "hemos desarrollado proyectos de investigación y producción para capacitar a recolectores y recolectoras de la región de Aysén en la producción de hongos silvestres comestibles en condiciones controladas."

Innovación agroalimentaria: para consumir y comercializar

Aunque la participación en los talleres ha sido



limitada, puesto que la convocatoria proviene del grupo de participantes de una gira tecnológica impulsada por FIA en el año 2023, las instituciones organizadoras confían en que sea un primer paso para desarrollar iniciativas que se extiendan por toda la región. La colaboración entre Infor, FIA y la empresa Fungi Austral SpA, ha resaltado la importancia de los conocimientos tradicionales presentes en la comunidad, combinándolos con la innovación.

Para la representante regional de FIA en Aysén, Deysi Rubilar, la experiencia ha sido muy valiosa, especialmente porque para la agencia es fundamental mejorar las competencias de las productoras y productores, para fomentar la producción de hongos silvestres comestibles. Así, dijo, velamos por la soberanía y seguridad alimentaria. "Como FIA, estamos muy contentos con el interés que ha mostrado la comunidad, en su mayoría mujeres, quienes están entusiasmadas con el aprendizaje que están adquiriendo. Estos espacios no solo permiten el encuentro entre las personas, sino que también abren un futuro productivo para las distintas vocaciones que existen en la comunidad," afirmó.

Cultivo de hongos ostra: Una experiencia única

Como parte del proyecto piloto, se realizó un taller práctico en la localidad de La Junta, en Coyhaique y Cochrane, enfocado en el cultivo en



bolsas de hongos agaricus (*Pleurotus ostreatus*), más conocido como hongo ostra. Próximamente, quienes participen aprenderán a inocular hongos comestibles en bosques nativos productivos.

De esta forma, cada asistente aprendió a cultivarlos en sus propios hogares utilizando micelio preparado en laboratorio, además de recibir un kit completo para la producción de hongos ostra en casa. Esto incluía una caja plástica, una bolsa de sustrato, inóculo de hongo ostra, un termohigrómetro y un calefactor.

Con estos materiales y el conocimiento adquirido en el taller, cada participante podrá cultivar este superalimento, rico en vitaminas, fibra, antioxidantes y proteínas de alta calidad, además de ser bajo en grasas y colesterol.

Dinelly Soto, participante del piloto, es recolectora de hongos silvestres comestibles y divulgadora científica del reino fungi. Valoró la importancia de conocer los métodos de cultivo de las distintas especies de hongos comestibles con profesionales de la misma región. "Si bien es un piloto, es bueno para partir y conocer, para luego expandirse a otras personas que estén interesadas". Agregó que "hay mucho interés en los hongos comestibles, pero también hay algunos que pueden resultar muy perjudiciales, así es que partir con especies conocidas como hongo ostra, es super bueno".

Finalmente, Laura Allapán, otra participante que llegó desde el sector Valle Mirta de La Junta, dijo que la invitaron al taller y que "le pareció muy interesante la manera de cultivar el hongo artificialmente, porque solo conocía el que es natural. Este me pareció genial".