



MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS DE COSECHA - CONSERVACIÓN DE HONGOS DE PINO

PRODUCCIÓN DE HONGOS

Todo lo necesario para una producción y cosecha limpia, higiénica, de alta calidad, además de sano y perdurable.

Diciembre de 2013

Ropa para la cosecha de Hongos

Delantal



Máscara o tela para tapar boca y nariz



Canastas de Plástico - Jabas



Guantes de Látex bien limpios



Zapatos adecuados



Cuchillo mango de plástico

Higiene Personal



Hay que lavar bien las manos con agua y jabón para todo trabajo con hongos

Hay que quitarse los anillos, joyas y relojes al momento de lavarse las manos.



Usted **NO** debe trabajar en la cosecha, secado o embolsado de hongos cuando Usted tiene heridas o infecciones en la piel.



Usted **NO** debe estornudar, toser, escupir o salpicar saliva sobre los hongos.

El lugar de la cosecha



Usted **No** deberá cosechar hongos cerca a un basural o cerca a guano de animales o personas.

No cosechar hongos cercanos a charcos de agua estancada o cerca a un bofedal.



No hacer fuego abierto en el bosque.

No pisotear donde deben crecer los hongos.

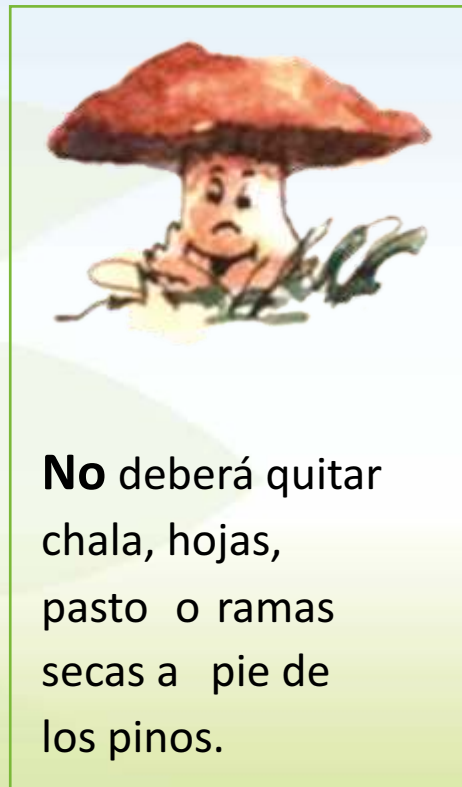


No cosechar hongos en lugares donde se haya utilizado productos químicos.

El lugar de la cosecha



No se debe permitir animales cerca de los árboles de pino.



No deberá quitar chala, hojas, pasto o ramas secas a pie de los pinos.

El lugar de la cosecha

Los árboles de Pino



La cosecha de hongos deberá ser alejada de las carreteras y lugares habitados

Hay que mantener los bosques de pinos limpios y libre de contaminación

Época de Cosecha

Considerar que....

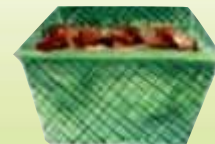


Dependiendo los lugares, el tiempo de cosecha puede variar

Se debe realizar un calendario que marque el tiempo justo en que se debe realizar la cosecha.

La época de cosecha va desde el mes de Noviembre hasta Marzo.

Hay que planificar la cosecha pensando en cuántos kilos de hongos se pueden secar en el secadero.



Época de Cosecha

Nombre científico del hongo: *Suillus Luteos*



Estos hongos crecen
al pie de los pinos.

Se preparan los hongos secos o frescos de distintas maneras, incluyendo en la repostería fina.



Herramientas para cosechar hongos



Cuchillo bien filo

con mango de plástico para evitar contaminaciones.



Máscara

para evitar contaminaciones o estornudos sobre la cosecha.



Guantes

de látex, bien limpios para evitar contaminaciones por heridas o infecciones en la piel.

Herramientas para cosechar hongos



Canastos

de plástico para unos 5 kilos de hongos frescos.

Delantal

bien limpio de tela o plástico.



Sandalias

bien limpias para utilizar sólo en la cosecha de hongos



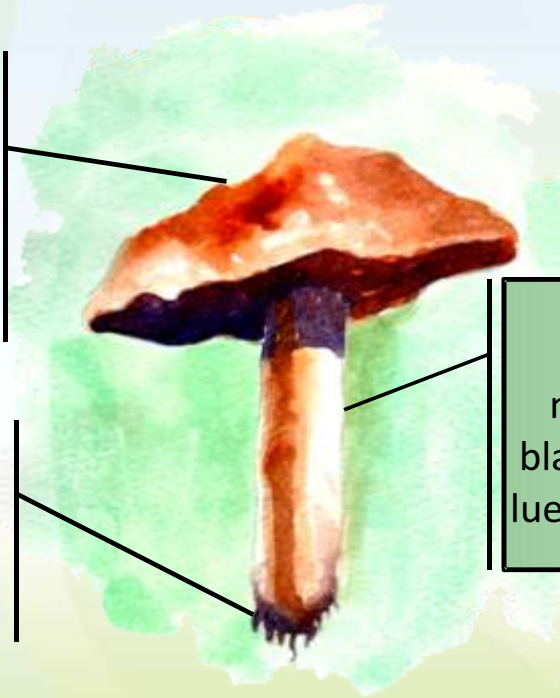
El hongo

El sombrero

es la parte superior del Hongo, de color café oscuro.

El pie

se encuentra en contacto con la tierra.



El tallo

normalmente de color blanco bajo el sombrero y luego oscuro hacia el suelo

Cómo cosechar el hongo



Selección

Preferentemente coseche hongos que tengan 10 a 14 cm de diámetro



Voltee el hongo un poco y córtelo con su cuchillo bien filo.

**¡ Nunca !
¡ No se debe
arrancar el hongo !**



Siempre corte el hongo dejando su raíz en el suelo. Así puede desarrollar otros hongos.

En el lugar de la cosecha

Pelar el hongo

De ser posible, utilice sólo la mano para pelar el hongo.



Tome en cuenta:

El pelado de los hongos, debe ser muy cerca del sitio de recolección.



Transporte

los hongos en canastas con mucho cuidado al lugar de secado

Lavar los hongos

Lavar los hongos

Utilice siempre su mandil plástico y un polo de manga larga.

Su pelo debe estar dentro de una gorra de tela, y sus trenzas en su espalda.



Utilice un lavadero limpio y un colador.

El chorro de agua debe ser suave.



Secar los hongos



Corte los hongos
entre tres o cuatro
centímetros
de ancho. Así pueden secar
más rápido.



Secar
Hay tres maneras para
secar los hongos.
En hornos, en túneles de
plástico, o directo al sol.

Secar los hongos

Secar en un horno

Se necesita un horno industrial a una temperatura entre 60°C a 70°C durante un día y medio.

Con cuidado

Los hongos **NO** deben estar completamente secos. Su humedad debe estar entre 6% a 9%.



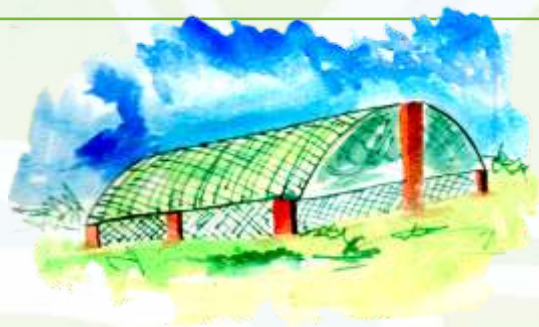
Se puede secar el hongo completamente seco cuando es para hacer harina de hongo.



Secar los hongos en túneles

Túneles de secado

son buenos para lograr un secado uniforme. El tiempo de secado es 3 a 5 días.



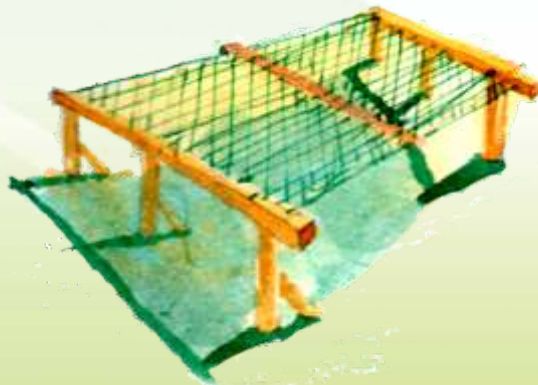
Controla

la temperatura, y el viento moderado para un buen secado. No debe haber polvo, ni insectos, ni productos químicos, ni guano cercanos.

Secar los hongos en camas

Cama de secado

es una cama de malla Rachel. Los hongos pelados se colocan en las camas. Encima de los hongos se coloca un plástico transparente. Así aumenta la temperatura a 70°C. Así los hongos se secan en tres a cuatro días.



Envase de hongos secos

Selección

No todos los hongos secos son buenos. Hay que seleccionar y botar los hongos oscuros y otros hongos sucios o malogrados.



Envasado

El envase de los hongos puede variar.

Esto depende de cómo se quiere vender.



Envase de hongos secos

Envase de Vidrio



se utiliza para encurtidos, mermeladas, hongos frescos, etc.

Bolsas plásticas



Se utilizan bolsas plásticas como envase de hongos secos. Pueden ser hongos enteros, picados o en polvo harina.

Envase de hongos secos

ENVASE DE CARTÓN

Los frascos de vidrio o las bolsas de plástico con hongos se colocan en cajas de cartón. Así se puede transportar bien limpio a tiendas o mercados. Las cajas de cartón deben ser apiladas en paletas de madera con 6 a 7 filas de alto.



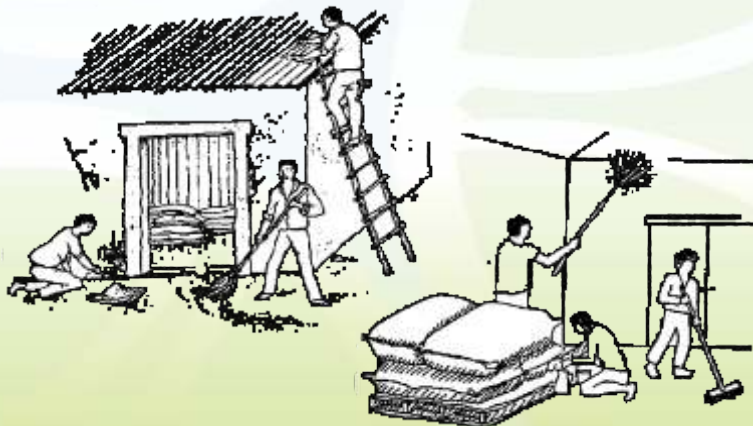
Almacén de hongos secos

Hay que tener un almacén bonito, especialmente para los hongos. No deben haber otros productos. El almacén para hongos tiene que ser seco y muy limpio. ¡Siempre!



Hay que mantener el almacén libre de basuras, malas hierbas, productos químicos y ratas.

Las ventanas deben estar protegidas con malla.



El lugar de la cosecha

APILADO DE CAJAS O COSTALES

Siempre coloque primero cartones o plástico en el piso del almacén para reducir la posibilidad de contaminación.



Sobre el plástico se colocan las tarimas.

Los costales o las cajas se ponen encima de las tarimas.

Debe haber una distancia entre las tarimas de 45 cm o más, para mejorar la ventilación.

¡¡Recuerde!!

HIGIENE Y LIMPIEZA



Antes de utilizar los productos lave varias veces con agua potable.

Siempre realice inspecciones periódicas del almacén y a los productos para evitar cualquier tipo de deterioro o contaminación.

La primera caja o bolsa que entre en el almacén, también debe ser la primera que sale.

Recomendaciones finales



Usar ropa de trabajo recomendada



Higiene personal durante todo el tiempo de trabajo



Buena alimentación y estado de salud



Orden y limpieza en el almacén y casa



Responsabilidad con el manejo de los bosques y el campo



Medidas para conservar los hongos:

- Favorece la conservación de los hongos la presencia de pinos.
- Reforesta con árboles sembrados con micelios de hongos



Almacene correctamente los hongos en el secado



Los paneles y mallas de secado deben ser de acero inoxidable o malla plástica

Recomendaciones finales

Uso de ropa adecuada para la producción de hongos



GORRO DE PLASTICO



BARBIJO O MÁSCARA



JABÓN



AGUA



ROPA DE PROTECCIÓN

GUANTES DE PLÁSTICO



BOTAS DE GOMA



ZAPATOS ADECUADOS



ESCOBA DE PLÁSTICO



Recomendaciones finales



No se olvide:
En el área de envasado use zapatos cerrados, guantes, mandil, gorra, mascarilla.
Desinfecte cada 30 minutos las manos con jabón o gel desinfectante.

**SI PONES EN
PRÁCTICA
TODAS ESTAS
RECOMENDACIONES
TENDRÁS UNA
EXCELENTE!!!
PRODUCCIÓN**



COSECHA	<ul style="list-style-type: none">• Corte de los hongos• Diámetro de los hongos, 12 a 14 cm.
LAVADO Y CORTE	<ul style="list-style-type: none">• Limpieza de impurezas o cáscaras• Tamaño del corte, 3 a 4 cm. de ancho
DESHIDRATADO	<ul style="list-style-type: none">• Tiempo de deshidratado: Al ambiente 3 días, si hay sol; 8 días, en días lluviosos Automático 36 horas a 60° o 70° C• Humedad 7 a 9%
ENVASADO	<ul style="list-style-type: none">• Peso• Sellado• Rotulado: Fecha de elaboración Fecha de caducidad
ALMACENADO	<ul style="list-style-type: none">• Apilamiento 5 cajas máximo

*Promoviendo calidad, eficiencia y efectividad
en desarrollo rural*



www.pachamamaraymi.org
Calle Pavitos 567 (interior), Cusco
Tel. 084-236540
e-mail: immerzeel@dexcel.org



Plaza de Armas S/N Ocongate
Quispicanchi - Cusco
www.muniocongate.gob.pe
municipalidad_distrital@hotmail.com



www.munilares.gob.pe
Juntos por el Cambio