

MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS EN LA RECOLECCIÓN Y SECADO DE HONGOS DE PINO PARA CONSUMO



El hongo de pino

El hongo de pino crece asociado a las raíces de los árboles de pino.



Se preparan los hongos secos o frescos de distintas maneras. Así nos alimentamos mejor



Partes del hongo de pino

Poros

Agujeros pequeños por donde el hongo libera sus esporas para reproducirse



Sombrero

En la parte superior de color marrón y viscoso

Tallo

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

Pie

Se encuentra en contacto con la tierra

Ciclo del hongo

1 - 7 días

El hongo recién está creciendo

8 - 11 días

El hongo ya está maduro y se puede cosechar



11 - 25 días

El hongo ya está absorbiendo mucha humedad, su color es más oscuro y se llena de insectos y larvas.

Época de cosecha

Dependiendo los lugares, el tiempo de cosecha puede variar, las constantes lluvias hacen que tengamos más hongos.

Calendario de producción de hongo comestible en Cusco				
Diciembre	Enero	Febrero	Marzo	Abril
				

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

En el lugar de la cosecha



Usted NO deberá cosechar cerca de basural o de la carretera (10 metros)



NO hacer fuego abierto en el bosque



NO se debe permitir animales cerca de los árboles de pino porque contaminan con excremento los hongos



NO cosechar en lugares donde se haya utilizado productos químicos como en cultivos.



- La cosecha de hongos deberá ser alejada de las carreteras y lugares habitados.
- Hay que mantener los bosques limpios y libre de contaminación



En el lugar de la cosecha



Delantal bien limpio de tela o plástico



Jaba de plástico, porque mantiene los hongos frescos durante el transporte y es fácil de lavar.



Cuchillo de acero inoxidable cerrado

Higiene personal



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



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



Si usted tiene heridas o infecciones en la piel NO debe trabajar en la cosecha, secado o embolsado de hongos



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



Usted NO debe llevar animales y mascotas al lugar de recolección porque contamina los hongos.



1 Selección

Preferentemente cosechar los hongos que tengan 8 a 14 cm de diámetro (tamaño del puño de la mano)



2 Voltee el hongo

Un poco y corte el tallo con su cuchillo a 1 cm sobre el suelo.



¡NUNCA!

No se debe arrancar el hongo

¡SIEMPRE! ✓

Tenemos que recolectar cuando el hongo tiene el sombrero casi abierto en su totalidad. Corte el hongo dejando su raíz en el suelo. Así puede desarrollar otros hongos.

Los hongos demasiado maduros, dañados por insectos o los que tienen mucha agua en su interior no son comestibles. ¡Seleccionemos sólo los de buena calidad!

Los hongos demasiado maduros, dañados por insectos o los que tienen mucha agua en su interior no sirven para el consumo.

¡Seleccionemos sólo los de buena calidad!



Los hongos de calidad no tienen mucha agua en su interior



Cómo transportar

Después de cortar los hongos se colocan con cuidado en la jaba, primero cubrimos la jaba con los hongos con el sombrero hacia abajo y luego con el sombrero hacia arriba hasta llenar la jaba. Así evitamos que la parte viscosa del sombrero ensucie otros hongos.



NO usar bolsas plásticas, sacos o baldes sin agujeros para transportar los hongos. Estos aceleran el deterioro del hongo fresco

Luego de colocar los hongos frescos en las jabas, se traslada desde la zona de recolección hacia el lugar donde se van a secar los hongos. Si está lloviendo tenemos que protegerlo de la lluvia.



Los hongos en el secadero

Para el acopio del hongo tenemos que asegurarnos que:



El hongo debe ser fresco y de buena consistencia. No debe estar aplastado o sucio



El sombrero del hongo debe estar intacto, con consistencia firme y de color marrón



El color de la pulpa debe ser amarillo claro. No debe tener insectos, especialmente larvas. Los hongos no deben tener demasiada humedad.



Construye tu secadero solar tipo invernadero para los hongos

Está hecho con rollizos de madera y cubierto con plástico agrofilm para proteger los hongos de la lluvia y el polvo. Este secadero es bueno para lograr un secado uniforme. El tiempo de secado es de 3 a 8 días, dependiendo de la intensidad del sol.

Materiales a necesitar

- Palos rollizos, listones y cintas de madera
- Plástico Agrofilm de 10 micras
- Clavos de 2 y 4 pulgadas
- Malla raschell de 70% o malla de red de pesca
- Soguilla

Construcción

1. Primero ubicamos el mejor lugar para instalar nuestro secadero, debe ser un terreno limpio y plano. Y las entradas al secadero debe apuntar de este a oeste (donde sale y donde se oculta el sol).
2. Luego tenemos que trazar el área que va a ocupar nuestro secadero.
3. Abrimos huecos de 0.40 cm de profundidad para que entren los rollizos
4. Paramos los rollizos, 1.70 m columnas principales y 1.50m columnas de los extremos.
5. Luego colocamos los listones para soportar el techo en la parte de arriba y los costados.
6. Con más listones armamos las camas donde se van a colocar los hongos, las camas deben ser a la altura de nuestro ombligo y debe tener 1 metro de ancho.
7. Colocamos la malla raschell en las camas y tensamos muy bien con la soguilla y/o clavos.
8. Finalmente techamos todo el secadero con el plástico agrofilm teniendo cuidado que los rollizos y listones no tengan puntas que puedan dañar el agrofilm.
9. Luego sujetamos firmemente con la soguilla el plástico agrofilm por los extremos para que el viento no haga raspar el plástico con los rollizos.



Cama de secado

Es una cama hecha con malla raschell. Los hongos pelados se colocan en estas camas.

Hay que controlar...

La temperatura y el viento moderado dentro del túnel para un buen secado. NO debe haber polvo, ni insectos, ni productos químicos, ni animales, ni guano cerca o dentro del secadero.

Secar los hongos para el consumo



Orear el hongo

Poner los hongos sobre la malla raschell con el sombrero hacia arriba por unas 4 a 6 horas para que sea fácil el pelado.



Pelar

Quitar la cáscara viscosa del sombrero, porque esa parte no es comestible y hace daño al estómago. Con cuidado.

¡Para 1 kg de hongo seco
necesitamos 10 kg de hongo fresco!



Corte los hongos

En 2 o 3 cm de ancho. Así pueden secar más rápido.



Secar

Tender los hongos sobre la malla raschell del secador. Si es necesario voltear los hongos cada 2 días para que seque uniformemente.



Empaquetado de hongos secos

Con los hongos secos procedemos a:

Selección

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

Según su calidad pequeño mediano y grande.



Embolsado

Guardar los hongos en bolsas o sacos plastificado (polietileno) y sellamos, es **IMPORTANTE** que no entre humedad a los hongos. Pesamos cada embolsado y registramos anotando la fecha.

Almacén de hongos secos

Las bolsas o sacos con el producto terminado deben almacenarse en un lugar ventilado, seco y limpio. Colocamos las bolsas o sacos sobre tarimas de madera. **NUNCA** poner sobre el suelo de tierra.



¡RECUERDA!

Hay que tener un almacén bonito, limpio y seco, especialmente para los hongos. **NO** debe 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.



Recomendaciones finales



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



La primera bolsa de hongos que entre en el almacén, también debe ser la primera que sale



Higiene personal durante todo el tiempo de trabajo

No olvide:

- En el área de secado y almacén use zapatos cerrados, guantes, mandil, gorra y mascarilla.
- Desinfecte cada 30 minutos las manos con agua y jabón.

Recolección	<ul style="list-style-type: none"> • Corte los hongos con navaja • Diámetro de los hongos 8 a 14 cm
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> • Llevar los hongos en jabas al secadero
Selección	<ul style="list-style-type: none"> • Acopiar en el secadero los hongos limpios y frescos
Secado	<ul style="list-style-type: none"> • Orear el hongo de 4 a 6 horas • Pelar el sombrero • Cortar en tiras de 2 a 3 cm • Secar. Tiempo de secado: Si hay mucho sol 3 días, si está lluvioso 8 días
Embolsado	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar los hongos de calidad • Pesar la cantidad a vender • Sellar en bolsas o sacos de plástico • Rotulado: Fecha de elaboración Fecha de caducidad
Almacén	<ul style="list-style-type: none"> • Almacenar en bolsas de plástico sellado • Colocar sobre tarimas de madera limpias.

¡Si pones en práctica todas estas recomendaciones tendrás una excelente producción!



