

## Capacitarán Investigadores de la UNACH a mujeres de Salto de Agua y Tila para cosechar hongos comestibles

· Se construye además módulo para el cultivo de hongos comestibles en el Centro Maya de Estudios Agropecuarios

Catazajá, Chiapas.- Para fomentar el consumo de hongos comestibles en los municipios de Salto de Agua y Tila, investigadores de la Universidad Autónoma de Chiapas desarrollan el proyecto denominado “Caracterización de especies de hongos comestibles nativas con potencial alimentaria en la región Tulijá-Tzeltal- Chol”.

La líder del proyecto y académica del Centro Maya de Estudios Agropecuarios de la UNACH, Arely Bautista Gálvez, informó que se trabajará como modelo de estudio el cultivo del hongo comestible llamado Oreja Blanca, para después y en este mismo año capacitar a mujeres de ambos municipios, quienes podrán obtener esta especie mediante módulos de producción rústicos.

Detalló que para conocer más de las especies de hongos nativos de la región, investigadores y alumnos del Centro Maya de la UNACH realizarán entrevistas con habitantes de esa zona del estado, colectas en campo, así como el aislamiento e identificación de laboratorio para obtener más información sobre los sitios donde se producen.

Dijo que el consumo de hongos representa una alternativa alimenticia en la región por los altos contenidos de vitaminas, superando de cinco a 10 veces a las verduras, además de que poseen propiedades medicinales, lo que toma mayor relevancia en virtud de que Salto de Agua y Tila son considerados municipios con menor índice de desarrollo humano en la entidad.

“La producción de hongos comestibles es una alternativa altamente potencial para obtener alimentos de consumo humano de buena calidad, buscando subsanar las demandas de alimentos con nuevos productos, bajo un sistema de producción en áreas pequeñas pero de grandes cantidades a bajo costo y en cortos periodos de tiempo”, apuntó Arely Bautista Gálvez.

Indicó también que como parte de este proyecto se construye un módulo artesanal para el cultivo de hongos comestibles en el Centro Maya de Estudios Agropecuarios, que se convertirá en centro de capacitación para los alumnos a fin de que puedan transferir dicha tecnología a comunidades de la región y seguir realizando investigaciones en este rubro.

Manifestó que la puesta en marcha de este proyecto, que tendrá una duración de 12 meses, fue posible con la aprobación del Comité que integró la 11ª. Convocatoria del Sistema Institucional de Investigación de la Universidad Autónoma de Chiapas.