



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

FUNDAMENTOS

En el Valle de Río Negro, la industrialización de la fruta de semilla (como manzana, pera y tomate) para obtener jugos concentrados, sidras, caldos y conservas, genera grandes volúmenes de subproductos orgánicos sólidos. Estos residuos pueden ser contaminantes para el ambiente si no encuentran un destino apropiado ya que ocasionan efectos negativos sobre el medio ambiente (relacionados con contaminación química y microbiológica de los suelos y lechos acuíferos, atracción de insectos y otras plagas, entre otros).

Numerosos estudios científicos han revelado que los hongos de pudrición blanca, *Pleurotus*, son capaces de desarrollar en dichos sustratos a la vez que producen su degradación a compuestos sencillos. Estos hongos son comestibles y presentan reconocidas propiedades nutricionales y farmacológicas. De hecho se recomienda su consumo en todo tipo de dietas. Se trata de un proceso sencillo, económicamente rentable y que requiere de un capital inicial relativamente bajo.

La Universidad Nacional de Río Negro, cuenta con un grupo profesional de investigadores e investigadoras que trabajan en la producción de hongos comestibles, quienes han organizado un ciclo de charlas vinculadas con esta temática a la que denominaron: "Producción de hongos comestibles a partir de residuos frutihortícolas" abordando aspectos relacionados con el cultivo de hongos *Pleurotus* sobre residuos frutihortícolas para producciones a baja escala o para autoconsumo.

El ciclo de charlas, se enmarcará en un proyecto de desarrollo y transferencia de tecnología financiada por la Universidad Nacional de Río Negro, se realiza de forma virtual vía Meet y es de acceso gratuito, previa inscripción.

- El cronograma incluye siete charlas de 2 horas aproximadamente cada una distribuido de la siguiente manera:
- 9 de octubre. ¿Qué hacemos actualmente con los residuos de la industria frutihortícola?
- 16 de octubre. Desarrollo de *Pleurotus* sobre bagazo de pera y manzana. Antecedentes.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

- 23 de octubre. Características de los hongos del género Pleurotus.
- 30 de octubre. Producción de hongos. Variables ambientales que intervienen.
- 6 de noviembre. Propiedades nutracéuticas de Pleurotus.
- 13 de noviembre. Introducción al cultivo artesanal de hongos.
- 20 de noviembre. Inversión y plan de negocios para obtener una unidad económica rentable.

Las charlas son dictadas por: Dra. María Belén Buglione e Ing. Marcela Filippi y por su equipo de trabajo conformado por: Ing. Federico Maldonado, Ing. Facundo Iturmendi, Mg. Daniel Martínez, Lic. Florencia Cayolo y Lic. Matías Vallejo.

Disertarán también especialistas en Nutrición (Lic. Betina Butto), en Bioquímica (Dra. Marta Agüero), en Biotecnología (Dr. Pablo Postemsky) y en Economía (Lic. Carolina García Sartor).

Es importante destacar, que investigadores del ámbito universitario puedan brindar a la comunidad a través de un ciclo de charlas gratuitas, los conocimientos desarrollados a lo largo del tiempo en sus investigaciones, para que los mismos puedan ser utilizados por cualquier persona ávida de adquirir los conocimientos para producir hongos para autoconsumo a partir del aprovechamiento de subproductos de la industria frutihortícolas.

Por ello:

Autora: Marcela Alejandra Ávila.



*Legislatura de la Provincia
de Río Negro*

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO

D E C L A R A

Artículo 1°.- De interés educativo, productivo y social la realización del Ciclo de Charlas: "Producción de hongos comestibles a partir de residuos frutihortícolas" organizada por la Universidad Nacional de Río Negro, realizada en forma virtual y de acceso gratuito.

Artículo 2°.- De forma.