

Secado de hongos y otros productos con energías renovables.

Anualmente en la región andina patagónica, fructifican varios tipos de hongos. Algunos lo hacen en otoño como el caso del hongo de pino, y otros en primavera como es el caso del hongo de ciprés. En las localidades como Cerro Centinela y Corcovado, la cosecha es una actividad estacional realizada por los pobladores locales, quienes los venden frescos a los acopiadores.

En primavera, verano y parte del otoño también se obtienen productos de la huerta y chacra (verduras y frutas) que normalmente se comercializan frescos y el secado puede ser una alternativa de almacenamiento, así como también de comercialización.

Si bien el recurso energético renovable preponderante en estas dos localidades es la biomasa, se exploró la posibilidad de utilizar el recurso solar como alternativa.

En Cerro Centinela, en articulación con Subsecretaría de Bosques y la Comunidad Aborigen, se identificaron 8 hornos domiciliarios diseñados para colocar sobre las cocinas a leña. Estos se encontraban sin las bandejas interiores por lo que se decidió fabricarlas con elementos locales de poco costo.



En Corcovado se tomó contacto con pobladores de Quinta La Julia, quienes estaban interesados en explorar el proceso de secado solar. Aquí no sólo fue utilizado para el secado de hongos sino también para el secado de aromáticas, verduras y especias.



Se espera afianzar la actividad de secado por todas las ventajas que esto implica en relación al aumento de valor del producto y posibilidades almacenamiento, entre otras. Asimismo se propende a realizar una co-construcción del conocimiento para fortalecer las capacidades locales.