

Promueven cultivo de hongos shiitake en el país

8 FEB 2010 Ciencia y Tecnología



Los asiáticos se han beneficiado de las propiedades del hongo shiitake a través de su medicina tradicional (foto cortesía del CITA).

Con el fin de dar seguimiento al proyecto piloto de cultivo de hongos *shiitake* que desarrollan conjuntamente el Centro Nacional de Hongos de Bhután y el Centro Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos (CITA) de la Universidad de Costa Rica en comunidades del Cerro de la Muerte, se encuentra de visita en el país el Dr. Dawa Penjor.

Según lo explicó la Licda. Jessie Usaga Barrientos, investigadora del CITA, la visita del Dr. Penjor, director del Centro Nacional de Hongos del Ministerio de Agricultura de [Bhután](#)

servirá para relacionar las actividades de cultivo, con los procesos de poscosecha y procesamiento de esta especie de hongos.

Para fortalecer los grupos de trabajo formados en las comunidades de Villa Mills, Siberia, Piedra Alta y Macho Mora, el Dr. Penjor capacitará a los productores en aspectos de cultivo y manejo poscosecha y tomará parte en una sesión de trabajo de campo con especialistas del CITA, para relacionar ambas actividades con el desarrollo de nuevos productos alimenticios.



Martín es uno de los agricultores de la comunidad de Siberia, que participa en el programa piloto que impulsan el Centro Nacional de Hongos de Bhután y el CITA de la UCR (foto cortesía del CITA)

Durante su estancia en el país el especialista impartirá en idioma inglés dos charlas dirigidas a docentes, estudiantes y público en general: una, sobre hongos como alimentación saludable, cultivo y mercadeo del hongo *shiitake* en Bhután, el martes 9 de febrero, a las 4:00 p.m., en el Miniauditorio de la Escuela de Tecnología de Alimentos y otra, en torno a la importancia del cultivo de hongos en la alimentación, tradiciones y economía rural de Bhután, el jueves 11 de febrero, a las 4:00 p.m., en el Miniauditorio de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias.

El Centro Nacional de Hongos de Bhután y el CITA de la UCR vienen trabajando en el proyecto, gracias al apoyo financiero del Programa de Cooperación Sur-Sur (PSC) de Fundecooperación para el Desarrollo Sostenible y del Reino de los Países Bajos.

Con ese fin, en el 2009 el Dr. Dawa Penjor capacitó personalmente a ese grupo de agricultores en la técnica tradicional butanesa, que consiste en la utilización de pequeños

troncos de árboles muertos, particularmente de la familia del roble, que son degradados por el hongo shiitake durante su crecimiento.



En los últimos años el hongo shiitake ha ganado gran popularidad en los mercados de Europa y América por su sabor exótico y sus propiedades nutricionales y medicinales. (foto tomada de Webshots)

El proyecto, que representa una oportunidad para diversificar las fuentes de ingreso de esas poblaciones, con la ventaja de tratarse de un cultivo orgánico amigable con el ambiente, contempla el desarrollo de tecnologías de manejo, conservación y procesamiento de los hongos y un estudio de mercado de los productos que se desarrollen a partir de ese cultivo en el país.

El hongo shiitake, cuyo nombre científico es *Lentinula edodes*, es tradicional en algunos pueblos asiáticos, que lo han privilegiado como un alimento delicioso y nutritivo, con propiedades medicinales.

El lentinano, un polisacárido extraído del *shiitake* con propiedades inmunoestimulantes, ha sido utilizado para el tratamiento de enfermedades tales como cáncer y diabetes, lo mismo que en la reducción del colesterol sérico. Existen estudios de laboratorio y clínicos publicados sobre el efecto cardiovascular, antitumoral, antiviral, antibacteriano y hepatoprotector de su consumo.

Las personas interesadas en participar en las charlas gratuitas que impartirá el Dr. Penjor deben confirmar su asistencia al teléfono 2511-3458 o a la dirección electrónica capacitacion.cita@ucr.ac.cr.

[Rocío Marín González](#)

Periodista Oficina de Divulgación e Información

rocio.marin@ucr.ac.cr