

Recolección de Hongos comestibles de las plantaciones de Eucalyptus

Mayra Mayea y Miriam Calderón

Ruta 90 – Km 57

Localidad de Orgoroso – Departamento de Paysandú

Dirigido a: propietarios forestales, productores, empresas del sector de productos no madereros, expertos en consultoría, entidades de certificación

9:00h	Apertura y bienvenida	Atilio Ligrone (Secretario Ejecutivo PEFC Uruguay)/Presidente PEFC Uruguay/Autoridades
09:15h	Certificación Forestal y de Cadena de Custodia: garantía de trazabilidad y sustentabilidad	Atilio Ligrone (Secretario Ejecutivo PEFC Uruguay)
10:00h	Cadena de Custodia de productos no madereros: el caso del cerdo ibérico español	Ana Belén Noriega (Secretaria General PEFC España)
10:45h	Coffee break	
11:30h	Mesa redonda: Sustentabilidad y Trazabilidad de los alimentos de las áreas silvopastorales uruguayas: - Representante del sector miel - Representante del sector vacuno - Representante del sector (por determinar)	Moderada: Atilio Ligrone (PEFC Uruguay)
13:00h	Comida	
15:00h	Sabores de Bosques Sustentables – Cómo comunicar la marca PEFC a través de los productos silvestres y la gastronomía ¿Personalidad del mundo de la gastronomía? – por determinar	Ana Belén Noriega (Secretaria General PEFC España)
16:00h	Debate y conclusiones	Atilio Ligrone (Secretario Ejecutivo PEFC Uruguay)
17:00h	Clausura del taller	Atilio Ligrone (Secretario Ejecutivo PEFC Uruguay)/Presidente PEFC Uruguay/Autoridades

Permiso de Recolección de Hongos

REGISTRO DE RECOLECTORES DE HONGOS COMESTIBLES DE FORESTAL ORIENTAL S.A.

Nombre del Grupo y localidad	EL BOLSO ORGOROSO	Año- Zafra	2016
Establecimiento/s	LA MERCEDES - LA TIERRA	Responsable	MIRIAM CALDERON

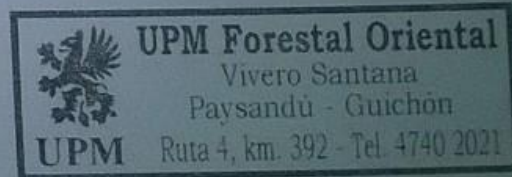
INTEGRANTES

Nombre	Fecha Nacimiento	Cédula Identidad	Dirección	Teléfono
MIRIAM CALDERON	03/12/77	4.281.649-9	MEVIR IV 22065	098 145 963
MAYRA CORREA MALLEA	30/06/89	5.247.150-0	II I 297	094 492048
HUGO MELO	18/06/57	4.034.887-0	II II 8812	094 492048
	/ /			09
	/ /			09

Los integrantes del grupo aceptamos las siguientes condiciones:

- Ser responsables de nuestra seguridad durante las tareas de recolección y basados en las recomendaciones y capacitación recibidas de Forestal Oriental
- Cumplir los estándares MB 1 a MB8. Incumplimientos llevarán a la suspensión de los permisos de recolección.
- Enviar diariamente los avisos de ingreso (Ej: RH, nombre del campo, nombre del grupo, cantidad de personas, cantidad de horas)
- Al 30/06 y 31/10 de cada año se deben entregar los datos de cantidades recolectadas.
- Participar en las reuniones previo al inicio de cada zafra como condición de continuidad de la autorización
- Los listados de los grupos autorizados son entregados a las autoridades policiales para verificaciones en el campo.

Firmas del Responsable del Grupo	<i>Miriam Calderon</i>	Por FO	<i>Rodolfo...</i>
Datos de Recolección (Fecha y kg)	30/06	31/10	Guardabosque a reportar Oficina a reportar



Nuestra experiencia

En la zona donde vivimos hay plantaciones de Eucaliptos y de pinos desde hace muchos años.

También hace años que la gente junta hongos tanto para el consumo como para la venta a intermediarios que los venden a las industrias.

Forestal Oriental empezó en el año 2008 a organizar la actividad ya que muchas personas entraban sin permisos a los campos.

Todos los años se organizan talleres que los da el Biólogo Mario Piaggio, tanto en Orgoroso como en montón de otros pueblos de la zona.

Nuestra Experiencia (continuación)

El Biólogo nos enseña muchas cosas sobre el Reino de los Hongos y sobre los tipos de hongos que podemos encontrar en las plantaciones.

También nos muestra cuáles son los peligrosos que no se deben juntar y que también tenemos que dejar algunos para que liberen las esporas y siempre haya hongos.

Gente de Forestal Oriental nos indica cuáles son las normas a cumplir y nos da un permiso de recolección y nos pide que todos los años reportemos la cantidad de hongos que juntamos para informar en sus auditorías.

Nuestra Experiencia (continuación)

Las normas que tenemos que cumplir son:

- Avisar siempre cuando vamos a entrar (mensaje de texto o wathsapp)
- Llevar siempre el permiso con nosotros para que los Guardabosques puedan controlar o la Policía si anda de recorrida.
- No ingresar con menores ni con perros
- No Cazar
- No fumar ni hacer fuegos
- Reportar lo recolectado una vez al año
- Usar calzado cerrado, pantalones largos y chaleco reflectivo
- Llevar siempre medio de comunicación
- También nos dicen en cuales campos no se pueden recolectar porque hay maquinaria trabajando o por cualquier otra cosa

Nuestra Experiencia (continuación)

La cantidad de hongos varía de acuerdo al año, la humedad, la temperatura.

Hay mucha gente que hace esa actividad, en nuestro pueblo hay mas de 30 grupos y mas de 130 personas autorizadas aunque sabemos que algunos entran sin permiso.

Varias personas juntan para consumo y lo preparan en escabeches, tortillas, a la milanesa y de otras formas.

Este año el precio por kg anda en los \$

Comentarios finales

A nosotros nos sirve juntar hongos porque.....

Posibles preguntas que les pueden hacer

- ¿Cuántos kilos por día pueden juntar?
- ¿Cuántas horas le dedican a esa tarea? ¿Cuántos días a la semana?
- ¿Qué cosas se podrían mejorar en el sistema por parte de las empresas?
- ¿Existe algún riesgo durante la actividad de recolección de hongos?

Otros datos

- Todos los años se hacen talleres y se entrenan mas personas, mas o menos 100 personas por año.
- En el año 2015 se juntaron 37.500 kilos de hongos en la zona de Ruta 90 (son los datos que juntó Forestal oriental) pero sabemos que se juntaron mas (por los que entran sin permisos)

Contactos

Rodolfo Beasley 099722324 – Coordinador Región 2

Emmanuela Grasso 098862303 – Coordina el Viaje

María José Cuevas 099154672 – Fundación UPM

Francisco García 098074831 – Acompaña la actividad

Iván Grela 099110233 – Medio Ambiente