

PLAN DE INNOVACIÓN
“INNOVACIÓN TECNOLÓGICA EN PROCESOS DE COSECHA, POSCOSECHA Y LA DESHIDRATACIÓN DE HONGOS COMESTIBLES CON FAMILIAS CAMPESINAS DEL MUNICIPIO DE ACASIO - NORTE POTOSÍ”
(PI-16-CB-12)

I. RESUMEN DEL PLAN DE INNOVACIÓN

El PI plantea innovación tecnológica para la cosecha, poscosecha y secado de hongos deshidratados de calidad e inocuos. En cosecha plantea técnicas de recolección (punto y hora de cosecha, corte en bisel al medio del tallo del hongo); y uso de materiales enmarcados en normas de higiene e inocuidad alimentaria (guantes, barbijo, vestimenta y cuchillo inoxidable).

Las tareas de poscosecha contempla: Limpieza manipulado en fresco, traslado en cajas de plástico y deshidratado con la implementación de 68 secadores solares familiares, tipo tienda con estructura de vigas cubierta por agrofilm y protegida con malla antigranizo sobre un soporte de malla inox y de gallinero, y finalmente el empaclado del producto en bolsas de prolipropileno de 1 arroba y en bandejas de plastofomo de 250 gr. Este proceso será apoyado por capacitaciones y asistencia técnicas a los 68 productores en; construcción de deshidratadores, cosecha, y poscosecha de hongos comestibles, deshidratado de hongos e inocuidad alimentaria y empaquetado de hongos.

