

# COOPERATIVA AGRICOLA HONGOS COMESTIBLES



# GROPECUARIA DE STIBLES “GIRPAT”



Girpat es una cooperativa agropecuaria de producción y comercialización de hongos comestibles que funciona desde hace cinco años en la localidad de General Roca. Sus integrantes producen hongos del género *Pleurotus* (gírgolas) sobre troncos de álamos, y son principalmente pobladores urbanos. La mayoría de ellos se encuentran subocupados o perciben una jubilación, y la expectativa puesta sobre

este emprendimiento es tener una fuente de trabajo e ingresos. En este proceso, la cooperativa se fue conformando como un espacio donde se refuerzan los lazos de solidaridad, y durante el trabajo diario se constituyó en un lugar de aprendizaje y gestión para lograr el financiamiento de insumos necesarios para la producción e industrialización.





EN CUANTO A LA DIMENSIÓN DE LA PRODUCCIÓN SE PUEDE SEÑALAR QUE QUIÉN MÁS TRONCOS SEMBRÓ EN LA ACTUAL TEMPORADA, LO HIZO SOBRE 1000 TRONCOS, Y EL QUE MENOS SEMBRÓ LO HIZO SOBRE 200 TRONCOS. BAJO ESTE MÉTODO, LA DISPONIBILIDAD DE PRODUCTO ES ESTACIONAL Y POR ESTO LA OFERTA DE HONGOS EN FRESCO VA DESDE MARZO A JUNIO. LOS PRODUCTORES EXPLICAN QUE “ES UN CULTIVO QUE NO PRESENTA DIFICULTADES. CON 3000 O 4000 TRONCOS SE PUEDE VIVIR DE LA PRODUCCIÓN”.

La producción se vende preferentemente para consumo en fresco y el excedente se deshidrata. Durante 2009, los socios de Girpat hicieron una experiencia de deshidratado en la Cámara de Productores de Hongos de Neuquén, donde aprendieron el proceso y lograron un producto habilitado para la venta. Si bien no comercializan conservas por falta de un espacio habilitado para la elaboración alimenticia de acuerdo con los requisitos bromatológicos, actualmente están involucrados en el proyecto de construir una sala de elaboración.

Con respecto a la comercialización, han tenido experiencias de compra y venta en conjunto. A nivel regional lograron ventas a una cadena de supermercados y a nivel local, en verdulerías y particulares. También comercializan el producto y promocionan la actividad en distintos encuentros de productores, por ejemplo, congresos y eventos relacionados con la economía social.

Los asociados señalan la importancia de la difusión del producto y de que éste tenga una marca que sea reconocida por el público. En este sentido, vale destacar que ya registraron dos marcas comerciales en el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual (INPI): Alto Valle Gourmet y Girpat, las cuales se diseñaron junto a técnicos del Consejo Federal de Inversiones (CFI). También participaron en talleres para el Armado del Protocolo de Calidad del sello “Alimentos Argentinos, una elección Natural”.





Desde septiembre de 2007 trabajan como grupo de “Cambio Rural”, programa que ejecuta el INTA, a través del cual se generó un espacio de aprendizaje y capacitación sobre el manejo del cultivo por medio de la asistencia técnica sobre Buenas Prácticas Agrícolas, manejo de incubación y manejo de riego. Los productores destacan como “muy importante el apoyo del INTA, y que éste se haya abierto a otras necesidades del grupo como la comercialización y el desarrollo de una etiqueta para sus productos”.

Con la colaboración de la Municipalidad de General Roca y el Ministerio de Trabajo de Nación, la cooperativa obtuvo un subsidio para iniciar la construcción de la planta de deshidratado, que está emplazada en un predio de uno de los socios, cedido en comodato. Así lograron adquirir el horno deshidratador y una cámara de frío, y hoy se encuentran construyendo el edificio de la planta.

Actualmente reciben asistencia técnica para la formulación de un plan de negocios de la planta de deshidratado de hongos comestibles, a fin de solicitar un crédito<sup>1</sup> para completar la construcción de la planta. Esto les permitirá deshidratar el producto y envasarlo bajo las normas de sanidad requeridas.

Los productores son optimistas con el grupo y con el emprendimiento, ya que sostienen tener predisposición para el trabajo en grupo, a lo que se suman la existencia de una demanda en aumento y sostenida de hongos, las favorables condiciones climáticas de la región (temperatura y humedad), la disponibilidad de materia prima (álamos y micelio) y las propiedades beneficiosas para la salud del producto que ofrecen. ✨

LOS HONGOS COMESTIBLES APORTAN PROTEÍNAS DE ALTA CALIDAD BIOLÓGICA; MÁS QUE LA MAYORÍA DE LOS VEGETALES, Y SUMINISTRAN UNA CANTIDAD IMPORTANTE DE VITAMINAS DEL COMPLEJO B Y MINERALES COMO EL CALCIO Y EL MAGNESIO. DE BAJO APORTE CALÓRICO (30 CALORÍAS CADA 100 GRAMOS DE HONGOS FRESCOS), SU CONSUMO ES BENEFICIOSO POR SU CONTENIDO DE FIBRA, QUE PERMITE UN BUEN FUNCIONAMIENTO INTESTINAL. TAMBIÉN CONTIENEN OTRAS SUSTANCIAS BENEFICIOSAS PARA LA SALUD, QUE AYUDAN A ESTIMULAR EL SISTEMA INMUNOLÓGICO, DISMINUYEN EL COLESTEROL Y SON ANTIOXIDANTES<sup>2</sup>.

CON ELLOS SE PUEDEN ELABORAR DESDE PLATOS SENCILLOS HASTA ELABORADOS, TANTO SALADOS COMO DULCES.

**Datos de contacto:**

Cooperativa Agropecuaria de Hongos Comestibles  
Calle 103 n° 1646-B° 260 Viviendas  
(8332) General Roca, Río Negro  
[hongosgirpat@yahoo.com.ar](mailto:hongosgirpat@yahoo.com.ar)  
Tel: 02941-421239



<sup>1</sup> Proyecto Apoyo a la modernización tecnológica de microproductores rurales, BID-PROSAP y Ministerio de Producción de Río Negro

<sup>2</sup> Se agradece el aporte de esta información por parte de Mariela Díaz, Ing. Industrial y Lic. en Tecnología de los Alimentos.