



CRUSO INEM: CULTIVO DEL CHAMPIÑÓN Y SETAS:

Desde el 24 de Octubre pasado se está impartiendo en el pueblo, un curso del INEM sobre Cultivo del Champiñón, que terminará el 12 de Mayo de este año.

El monitor es JUAN ANTONIO NAVARRO BLASCO, paisano de Ledaña, que conoce bien el tema ya que es cultivador y es el 5º curso que imparte sobre él.

Son 15 los alumnos del curso, (1 sola mujer) de ellos 12, ya se dedicaban a este cultivo, y sólo 3 son novatos.

Como ya saben estos cursos del INEM, no son ni más ni menos que unas becas de formación profesional dirigidos a toda persona que cumpla unos requisitos mínimos: que sean mayores de 25 años y que lleven más de un año en situación de paro. (En el curso, hay dos personas que no cumplen estas condiciones y por ello no cobran). La cuantía de estas "becas" ascienden al 75% del salario mínimo interprofesional (unas 35.000 pts/mes) durante los 6 meses que dura.

Dada esta naturaleza del curso, le pagan a uno por aprender, la mayoría se apuntaron por cobrar desde luego, pero reconocen que están aprendien-

COOCHAMAN SOCIEDAD COOPERATIVA LIMITADA: Una empresa de futuro:

Los pequeños cultivadores de champiñón y setas se unen en cooperativas o S.A.T. con el fin de poder defender en mejores condiciones sus productos, ya que cada uno por sí estaría a merced de los compradores o vendedores de materias primas. De igual modo, a otra escala las cooperativas o S.A.T. deben unirse para conseguir una mayor concentración de la oferta y poder paulatinamente eliminar intermediarios entre el productor y la ama de casa que en este caso compra el champiñón.

De cara a un mercado cada vez más competitivo (entrada de productos de los miembros de la C.E.E.), y en la cual se necesita de fundamentos claramente empresariales, en el buen sentido de la palabra, las coo-

do mucho, y según comenta el monitor que está muy satisfecho, la asistencia es total, y los alumnos están cada vez más interesados.

La programación del curso sigue completamente lo que es un ciclo de cultivo de champiñón y otro de setas, con una parte teórica y otra práctica, durante 4 horas y media diarias.

Ha habido unas incidencias que los alumnos querían que se reflejen en el periódico, y es que han tardado cuatro meses en cobrar algo de dinero, y por otra parte se quejan también de la infraestructura del curso. Esta queja se debe a 2 hechos uno que el pueblo carecía de una nave para realizar sus cultivos, y han tenido que buscarse una alquilada, además sin condiciones mínimas como luz etc... (gracias a un equipo cedido por un propio alumno pueden iluminar); el otro hecho, es el aula donde impartes las clases teóricas, que es la enfermería de la Plaza de Toros, totalmente inadecuada para este fin.

Recalca el monitor, que a pesar de estos inconvenientes, totalmente ajenos a él por supuesto, el curso para él está siendo un éxito, desde el punto de vista de asistencia, colaboración, y aprendizaje.

perativas de segundo o grado, tienen mucho que decir a favor de los intereses de los pequeños agricultores.

Coochaman S. Coop. Ltda. es la única Sociedad en el sector del champiñón, a nivel nacional, que existe en la actualidad, y que aglutina para llevar a cabo las funciones comercializadoras a varias entidades cooperativas o S.A.T.; Es la primera empresa nacional a nivel de producción. Actualmente, comercializa por campaña unos 6 millones de Kilos de champiñón lo que representa una facturación anual de unos 800 millones de pesetas.

Desde mi punto de vista, las cooperativas o S.A.T. deben unirse en Coochaman u otra entidad de segundo grado, para poder optar a un puesto importante en el mercado del champiñón; gracias principalmente a su si-

CENTRO DE INVESTIGACION Y EXPERIMENTACION DEL CHAMPIÑÓN (Y OTROS HONGOS COMESTIBLES).

Por fin, a principios del año se firmó en Cuenca el convenio de cooperación entre la Consejería de Agricultura, la Diputación Provincial de Cuenca y el Ayuntamiento de Quintanar del Rey, para la construcción de un Centro de Investigación y Experimentación sobre Champiñón.

El municipio de Quintanar del Rey aporta tres millones y medio además de los terrenos y la urbanización, mientras que las otras dos Instituciones aportan tres millones cada una.

Como saben los champiñoneros éste es un viejo proyecto que ha estado paralizado por no haber acuerdo entre los integrantes del sector, en cuanto a la ubicación del centro. La decisión de ubicarlo en Quintanar del Rey no deja de ser criticable, y cierto es que ha habido muchas y fuertes críticas, pero yo pienso que lo importante es que se construya ya, y cerca de los centros productores del champiñón.

OBJETIVOS.-

Los objetivos del Centro se pueden resumir en:

1.- Asesorar técnicamente al sector, en todos los procesos en que se divide el cultivo de hongos comestibles.

2.- Atender las necesidades del sector en cuanto a análisis se refiere.

3.- Llevar a cabo proyectos de investigación propios.

Para cumplir estos objetivos generales, el centro contará con los siguientes departamentos o servicios:

1.- Una planta piloto de compostaje: para realizar ensayos de diversos métodos de compostaje.

2.- Unas naves piloto de cultivo totalmente climatizadas.

3.- Un laboratorio de ser-

vicio directo al sector, donde se podrá realizar cualquier análisis solicitado por un miembro del sector.

4.- Un laboratorio para los proyectos de investigación propios del centro.

5.- Una biblioteca Hemeroteca donde se podrá tener acceso a toda la información sobre hongos comestibles, y que será a la vez aula para desarrollar conferencias, charlas, jornadas etc...

6.- Dependencias de los investigadores y director.

7.- Dependencias administrativas.

8.- Dependencias para servicios diversos.

El centro, que debe empezar a funcionar para la próxima campaña 89-90, dependerá de un Patronato autónomo, cuya Junta Rectora estará integrada por representantes de las Instituciones mencionadas, pero el sector también debe estar representado, y llegado el momento se tendrán que elegir esos representantes.

En cuanto al personal investigador del centro, también se dará a conocer en el momento oportuno, pero muy pocas personas del sector conocen el hecho de que desde hace tres años, se están formando unas personas (por el sistema de Becas, por Convenio entre la Consejería de Agricultura y la Diputación de Cuenca). En la actualidad son 4 las personas (titulados superiores) y cada una está mirando un proyecto de investigación, en los siguientes

- Elaboración de sustratos o compostaje.

- Plagas y enfermedades de los hongos comestibles.

- Tecnología Post-cosecha (comercialización).

- Higiene, desinfección, Profilaxis.

Es una buena noticia para el sector champiñonero, que no termina de salir de su crisis final.

tuación de fuerza frente a los compradores o clientes y a su disminución en los costes tanto de comercialización como de administración.

Que duda cabe, que la concienciación de los dirigentes actuales en este tipo de ideas es tarea ardua y difícil; pero se impondrá a la larga, debido

principalmente a un cambio de mentalidad que debe producirse con la competencia tan exagerada que se nos avecina.

Coochaman como cooperativa tiene sus puertas abiertas a cualquier solicitud de unión por parte de cualquier cooperativa, estudiando con su posible viabilidad.

