

ISSN 2238-9113**ÁREA TEMÁTICA:** (marque uma das opções)

- COMUNICAÇÃO
- CULTURA
- DIREITOS HUMANOS E JUSTIÇA
- EDUCAÇÃO
- MEIO AMBIENTE
- SAÚDE
- TRABALHO
- TECNOLOGIA

CONSTRUÇÃO DE ESTUFA PARA PRODUTORES DE COGUMELOS COMESTÍVEIS E MEDICINAIS

Waldir Eduardo Simioni Pereira (edusimioni@outlook.com)**Julia Marina Cadore (jujadore@hotmail.com)****David Chacón Alvarez (chagocuba@yahoo.com)****Jessica Marmentini (jessica_20marmentini@hotmail.com)****Herta Stutz Dalla-santa (hdalsanta@yahoo.com.br)**

RESUMO - O projeto de extensão “Cultivo de Cogumelos Comestíveis e Medicinais como Diversificação da Geração de Renda de Agricultores Familiares de Boa Ventura de São Roque” visa beneficiar pequenos produtores da Cooperativa de Leite e Agricultura Familiar de Boa Ventura de São Roque – COORLAF no Paraná, através da socialização do conhecimento da produção de cogumelos comestíveis e medicinais. O objetivo principal deste trabalho consiste em relatar os detalhes da construção de uma estufa com controle de umidade para a produção de cogumelos e propalar as dificuldades encontradas durante a construção tendo em consideração as condições necessárias para a produção em uma pequena propriedade rural. A estufa tem 57,6m², foi construída em aço galvanizado e a estrutura foi coberta com lona PVC com proteção contra raios UV. Dois climatizadores foram adquiridos para controle de umidade e, em dois extremos da estufa foram colocadas duas janelas contendo telas contra insetos que permitem a circulação e renovação do ar. O controle de pragas se deu tomando cuidado na entrada da estufa, deixando-a sempre fechada, utilizando fitas pega-moscas e óleo de citronela. A estufa, com capacidade de até 6000 pacotes, já está ativa e atende todos os requisitos para o desenvolvimento e produção dos cogumelos.

PALAVRAS-CHAVE –Cogumelos, *Pleurotus ostreatus*, Estufa, Extensão Universitária.

Introdução

O projeto de extensão “Cultivo de Cogumelos Comestíveis e Medicinais como Diversificação da Geração de Renda de Agricultores Familiares de Boa Ventura de São Roque - COORLAF”, vinculado ao Programa Institucional de Apoio a Inclusão Social – Pesquisa e Extensão Universitária 2014/2015, PAIS-PE visa beneficiar pequenos produtores da COORLAF (Cooperativa de Leite e Agricultura Familiar) de Boa Ventura de São Roque – Paraná, através da socialização do conhecimento e assessoria da produção de cogumelos

comestíveis e medicinais da espécie *Pleurotus ostreatus* numa primeira etapa e posteriormente será produzido o cogumelo Shiitake.

O cultivo de cogumelos tem vários benefícios. Além de promover uma melhoria na saúde devido a algumas propriedades medicinais, pode ainda ser cultivado em locais de fácil manejo e que não demandam de muito espaço (MODA, 2003).

Para a produção do basidioma do cogumelo, as condições precisam ser controladas, tais como umidade e temperatura (STAMTS, 1993).

O projeto, através dos recursos advindos do Banco Santander, pelo prêmio Universidade Solidária 16ª Edição, construiu no Município de Boa Ventura de São Roque uma estufa úmida para a produção de cogumelos.

Objetivos

- Relatar os processos para a construção de uma estufa de produção de cogumelos para pequenos produtores;
- Propalar as dificuldades encontradas para construir a estufa de produção com as condições necessárias para a produção em uma pequena propriedade rural.

Referencial teórico-metodológico

A estufa úmida de produção foi construída em aço galvanizado, que pode ser desmontável e portanto, pode ser transferida de local caso necessário. Possui tamanho de 57,6m². A estrutura foi coberta externamente com lona PVC (150 micra) com proteção contra raios ultravioleta, seguido de uma proteção com sombrite (50%) e coberta internamente com uma lona de silagem dupla face (preta/branca) com a parte preta para o lado interno da estufa e a parte branca para o lado de cima, isto visa diminuir o efeito do aquecimento solar, a entrada direta de luz e evita o sol direto sobre os cogumelos, questão indesejável do ponto de vista de produção.

O cogumelo *Pleurotus ostratus*, em sua fase de formação de basidioma, necessita de umidade relativa entre 85 a 90% e temperatura interna até o máximo de 21º C. (Stamets, 1993).

Como se trata de uma propriedade rural, o chão é de terra batida e para evitar infestações foi espalhado cal virgem, tanto pelo chão, quanto pela lona que recobre a estufa. Uma forma encontrada para amenizar altas temperaturas visto que a estufa encontra-se em área externa, e conseqüentemente exposta a variações climáticas, foi a de plantar bananeiras ao redor, contribuindo também a exposição direta do sol.

Além de cal virgem, a umidade da estufa precisa se manter constante, para isso, adquiriu-se dois umidificadores automáticos com *timer* programado.

Para o desenvolvimento do cogumelo, é necessária também a circulação e trocas de ar, para isso, foi feito na lona, pequenas aberturas, chamadas pelos produtores de “janelas”. Como pode ocorrer à entrada de pragas por esses lugares, foi aderido a essas aberturas tecido de tule.

Uma das dificuldades encontradas na manutenção da estufa foi a de pragas, sendo a principal delas mosquitinhos, conhecidos popularmente como mosquitinho-das-frutas, ou mosquitos-dos-fungos, por se alimentarem de fungos, algas e frutos (SOUZA et al, 2011). O controle desse mosquito se deu a partir do cuidado na entrada da estufa, deixando-a sempre fechada, vedada, de forma aos mosquitinhos não entrarem. Foi colocada tela de tule logo após a porta e espalhada pela estufa fitinhas pega-moscas. Outra solução encontrada, pelos próprios produtores foi a utilização de óleo de citronela, que aos poucos é colocado nas caixas de água acopladas ao umidificador, agindo como repelente.

Resultados

A estufa úmida com capacidade para 6000 pacotes encontra-se atualmente ativa (Figura 1), atendendo todos os requisitos para o desenvolvimento e produção do basidioma dos cogumelos, que já estão sendo produzidos (Figura 2) e gerando renda aos produtores.

Figura 1 – Estufa construída em atividade



Figura 2 – Pacotes produzindo cogumelos dentro da estufa



Considerações Finais

A extensão universitária é uma grande oportunidade para o aluno desenvolver potencialidades de solucionar problemas e ao mesmo tempo estar interagindo com a comunidade, transmitindo os conhecimentos adquiridos na universidade com o ensino e a pesquisa, através da extensão. Uma ótima oportunidade de crescer, interagindo e criando autonomia, uma bagagem importante à formação acadêmica.

APOIO: Fundação Araucária pela concessão da bolsa. Banco Santander

Referências

MODA, E. M. **Produção de *Pleurotus sojar-caju* em bagaço de cana de açúcar lavado e o uso de aditivos visando a sua conservação “in natura”**. Dissertação (Mestrado em Ciências). Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2003.

SOUZA, J.C., SILVA, R.A., REIS, P.R., CARVALHO, T.A.F., TOLEDO, M.A. **Mosquito-dos-fungos: praga importante em substratos orgânicos de plantas ornamentais e ocasional em viveiro de mudas de cafeeiro**. Circular técnica. N. 116. Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, 2011.

STAMETS, P. **Growing Gourmet and Medicinal Mushrooms: a companion guide to The Mushroom Cultivator**. Berkeley: Ten Speed Press, 1993. 554p.