

Los Hongos y la Conservación de la Naturaleza

El conocimiento lúdico de los hongos, nos permite entrar en contacto con el medio natural en donde se desarrollan.

Su conservación depende de todos nosotros



Jornadas Micológicas de Canarias

Comisión organizadora:

Dra. Esperanza Beltrán Tejera (coordinadora)
Dra. Ana Losada Lima, Dra. María Catalina León Arencibia, Dr. Antonio García Gallo, Dr. Julio Afonso Carrillo, Dra. Marta Sansón Acedo, Dra. Consuelo E. Hernández Padrón, Dra. J. Laura Rodríguez Armas, Lcdo. M. Jonathan Díaz Armas, Lcdo. Luis J. Quijada Fumero.
(Dpto. de Biología Vegetal, Universidad de La Laguna)

ORGANIZAN:

Dpto. Biología Vegetal (Botánica)
Alumnos de la Facultad de Biología
Instituto de Estudios Canarios

COLABORAN:

Facultad de Biología
Colegio Oficial de Biólogos de Canarias



VISITA A LA EXPOSICIÓN

Entrada libre, en horario de 10-13 h y 16-20 h.
Colegios, Institutos y grupos de más de 10 personas, deben concertar día y hora para la visita

Contacto:

Laura Trujillo, 622014820
(lauratrujillohernandez@gmail.com)
Liliana Lorenzo, 659248112
(lilylg80@hotmail.com)

31^{as} JORNADAS MICOLÓGICAS DE CANARIAS

Facultad de Biología
Universidad de La Laguna

25-28 de noviembre, 2013



Apertura de la Exposición:
25 noviembre (19,30 h.)

¿A qué llamamos hongos?

Los **hongos** no son animales ni vegetales, forman un reino independiente (**Reino Fungi**), si bien tradicionalmente hemos considerado como miembros de este grupo algunos organismos que, en la actualidad, se incluyen en reinos diferentes, más afines a algunas algas o a protozoos.

Aunque algunos son unicelulares (como las levaduras), la mayoría de los hongos tienen un cuerpo vegetativo formado por elementos microscópicos tubulares, las **hifas**, que en conjunto constituyen lo que denominamos **micelio**. En determinadas condiciones, a partir de este micelio se producen, por crecimiento y asociación de hifas, unos cuerpos fructíferos, generalmente bien visibles a simple vista, que son los **carpóforos**, en los que se formarán las esporas que, una vez dispersadas, pueden germinar y dar nuevos individuos. Los carpóforos pueden tener formas y colores muy variados, y tal vez los más conocidos son los que tienen pie y sombrero, que conocemos con el nombre común de **setas**.

Los hongos, al contrario que las plantas, no pueden elaborar su propio alimento, y necesitan tomarlo del sustrato en el que viven, en ocasiones materia orgánica muerta (**hongos saprófitos**), organismos vivos (**hongos parásitos**), o bien forman asociaciones con otros organismos que puedan proporcionarles los elementos nutritivos que necesitan (**hongos simbióticos**).

¿Por qué son tan importantes?

Juegan un papel fundamental en la descomposición de los restos orgánicos, lo que tiene una vertiente positiva y esencial en el equilibrio de la biosfera, pero también negativa por el deterioro que producen en productos de interés humano, como los alimentos, madera etc.

Se relacionan con otros organismos vivos de diferentes formas, a veces formando simbiosis como los líquenes (importantes primocolonizadores) o las micorrizas (tan beneficiosas para la mejora de los cultivos), y otras parasitándolos, lo que ocasiona a veces importantes pérdidas en cosechas o, si el huésped es un animal o humano, enfermedades que van desde dermatomicosis de carácter leve a infecciones que pueden llegar a ser graves o incluso mortales.

Son más conocidos los beneficios que obtenemos de sustancias extraídas de hongos, como son diversos antibióticos, inmunodepresores, vitaminas, etc. Y sobre todo, la intervención de ciertos hongos en el procesado de materias primas que luego van a formar parte de nuestra alimentación diaria. Es el caso del pan, vino, cerveza, o también de los sabores especiales de ciertos quesos, como los de vena azul o los de tipo Camembert.

Las setas de muchas especies de hongos son comestibles; algunas de ellas son exquisitos manjares

En **Canarias** crecen algunas de las especies más **apreciadas en gastronomía**, como el boleto calabaza (*Boletus edulis*), los níscalos (*Lactarius deliciosus* y *L. sanguifluus*), el rebozuelo (*Cantharellus cibarius*), las

colmenillas (*Morchella* spp.), las nacidas (*Rhizopogon roseolus*) etc. Sin embargo ...

¡¡SÓLO DEBEN COMERSE SETAS DE ESPECIES DE CUYA IDENTIFICACIÓN Y COMESTIBILIDAD ESTEMOS COMPLETAMENTE SEGUROS!!

En nuestros bosques y prados también crecen especies que contienen sustancias **tóxicas o letales**. ***Amanita phalloides* es una seta mortal ¡Y CRECE EN CANARIAS!**

Algunas setas tóxicas causan diversos trastornos, que van desde un síndrome gastrointestinal más o menos leve (náuseas, diarreas, vómitos) hasta hemólisis o afección de órganos tan importantes como el hígado o los riñones, pasando por efectos alucinógenos u otros más o menos desagradables. Por todo esto, hay que extremar las precauciones antes de comer setas y, si aún así, se observa algún síntoma tras la ingestión (a veces pasadas más de 6 horas), **inmediatamente se debe acudir al médico**.

Hay que tener presente que además de una correcta recolección de ejemplares sanos y completos, éstos se deben consumir cuanto antes, ya que con el tiempo se descomponen fácilmente. Se deben evitar los lugares contaminados o próximos a carreteras y, por último, pero muy importante ...

RESPETA LA NATURALEZA

No dañes los ejemplares que no recolectes, ni dejes el micelio al descubierto.