



E ENTREVISTA. ÉRIKA BRICEÑO, académica del Instituto de Producción y Sanidad Vegetal de la UACH:

“Las personas están aprendiendo sobre los hongos y sus propiedades”

DOCENTE. Reflexionó sobre su trayectoria académica, la importancia del bosque valdiviano y el desarrollo de una iniciativa que busca potenciar el patrimonio etnocultural de los hongos presentes en diversas comunas de la región.

Mariana Urrutia Tobar
equipo.cronica@australvaldivia.cl

Érika Briceño nació en Coquimbo. Movida por un proyecto familiar, se trasladó a Valdivia en el año 2009. Desde entonces se radicó en la capital regional, dedicándose principalmente a la docencia a través de su trabajo en la Universidad Austral de Chile (UACH) y al estudio del mundo fungi. Su interés en este ámbito la ha llevado a desarrollar una iniciativa que busca rescatar y poner en valor el patrimonio etnocultural asociado a los hongos en Lanco, trabajando en conjunto con comunidades locales para recuperar así conocimientos ancestrales y promover prácticas sostenibles en el territorio.

Desde muyniña estuvo vinculada al campo, ya que su abuela tenía cultivos propios de la zona norte y en su adolescencia, cuando tuvo que barajar las posibilidades de qué carrera estudiar, agronomía resultó ser la mejor opción y la cual más tarde, le permitiría

desarrollar una profesión ligada al estudio de la salud de los cultivos y patologías existentes en ellos.

“Cuando decidimos venirnos a Valdivia, yo estaba terminando mi doctorado en la Pontificia Universidad Católica de Santiago. Mi hija ya había nacido y mi marido en ese tiempo estaba trabajando acá en la ciudad, así que pensé por qué no trasladarnos todos. Afortunadamente, al tiempo de llegar tuve la oportunidad de postular a un puesto en la Universidad Austral de Chile, en la Facultad de Ciencias Agrarias y Alimentarias y fue así como comencé a trabajar en el Instituto de Producción y Sanidad Vegetal”.

Aunque siempre había estado vinculada al estudio de los hongos por su profesión, señaló que no fue hasta trasladarse a Valdivia y establecerse en la Región de Los Ríos, rodeada de naturaleza y bosques, que pudo apreciar de forma más consciente la riqueza del mundo fúngico. Experiencia que la motivaría a desarrollar nuevas iniciativas en el área.

“Cuando llegué a Valdivia y



ÉRIKA BRICEÑO SE RADICÓ HACE 15 AÑOS EN VALDIVIA Y TRABAJA EN EL ESTUDIO DEL MUNDO FUNGI.

El futuro de los productos fúngicos en la región

● Chile no tiene una tradición de consumo de hongos como en algunos países europeos, donde toda la familia forma parte del proceso de recolección, donde existen además un control sobre su producción y cuota de extracción. Según explicó la dra. Erika Briceño, recién como país estamos aprendiendo, o tal vez retomando los conocimientos entorno a los hongos sus propiedades y usos. “Nuestros antepasados lo hacían, lo vemos en las comunidades mapuche, donde estamos recuperando ese conocimiento ancestral. Me alegra ver que la gente tiene este interés y que cada año van aprendiendo sobre el consumo responsable y cómo preparar los hongos. Esperemos que se vaya gestando una política de extracción y bioseguridad en el consumo”, indicó.

De igual forma, señaló que espera que con el tiempo, la demanda por productos fúngicos siga aumentando. “Es una oferta creciente que permitirá que más personas trabajen en esto y produzcan en mayor cantidad. Este justamente era uno de los objetivos del proyecto FIC y creo que vamos por un buen camino”.

conoció sus bosques, toda la diversidad de plantas y especies que crecen allí, descubrí este mundo de los hongos silvestres que existe en ellos, y eso me encantó. Hago mucho trekking, por lo que siempre recorro el bosque caminando, observando y buscando cosas. Por lo mismo, el mundo de los hongos silvestres me pareció muy interesante de abordar en sus distintas perspectivas”, explicó la docente.



Valdivianas

(viene de la página anterior)

El hecho de vivir en Valdivia, ¿cómo ha influido vivir en su interés por el estudio de los hongos y las enfermedades de las plantas?

-Han pasado casi 16 años desde que llegué a vivir a Valdivia y lo que más recuerdo de esos primeros años es ese contraste con el norte. Allí predominan los tonos cafés, la arena, mientras que aquí tenemos este verde tan intenso. Además, la diversidad de especies que podemos encontrar, tanto vegetales como animales, aves y especialmente hongos, que es lo que más me interesa, es bastante amplia. Todo esto requeriré, en el aspecto profesional, una adaptación, porque yo trabajaba mucho con paltos, cítricos, tomates y uvas de mesa, que son cultivos muy propios de la zona centro-norte. Entonces, al inicio tuve que ir adaptándome a los cultivos de acá, que son más la papa, los cereales, el maqui, por mencionar algunos.

En la parte de la micología, en el tema de los hongos, el entorno tuvo mucho que ver con el desarrollo de esa área, porque siempre me interesó el tema. Incluso iba a congresos en Estados Unidos, organizados por la Asociación Americana de Fitopatología, que a veces se realizaban en conjunto con los de micología y salía a terreno para observar hongos. Y acá en Chile, eso no se veía mucho o no había muchas personas que se dedicaran a desarrollarlo. Pero hace unos 10 años comenzó a surgir un encanto por el mundo fungi. También se creó aquí en Valdivia, la Fungifest, que fue el primer festival de hongos a nivel nacional y que más tarde se replicaría en otras regiones, haciendo más visible este interés, tanto por conocer los hongos presentes en nuestros bosques como por descubrir sus distintos usos y preparaciones.

¿Acá pudo entonces trabajar más en el tema, tanto a nivel personal como profesional?

-Participaba de trekking en la ciudad, salíamos y podíamos identificar los hongos que veíamos en nuestras caminatas, aprendía los nombres y poco a poco, empecé a ir reconociendo las especies, viendo cuáles era hongos comestibles; e incluso comencé a participar de tours guiados con personas que sabían mucho del tema y que me fueron enseñando. Después, gracias a la misma especialidad que uno tiene, me fue fácil aprender los nombres científicos y las familias a las cuales pertenecen.

¿Así nació también la formación en la Facultad de Ciencias Agra-



LA PRODUCCIÓN DE HONGOS COMESTIBLES ES UN NICHU DE INSOSPECHADAS PROYECCIONES EN LA REGIÓN.

GENILEZA MARIO ESCOBAR

“

Creo que conocemos una décima parte de las especies que podrían existir aquí, así que este es un tema que nunca dejaremos de aprender ni tampoco de enseñar”.

¿Cómo se relaciona la asignatura “Producción de Hongos Comestibles”?

-Formamos esta asignatura que no solo estaba abierta a la carrera de Agronomía, sino también a otras como Recursos Naturales, Ingeniería Forestal y Ciencias, por nombrar algunas. Gracias a esto logramos compartir más con la comunidad, al punto que ya van tres o cuatro empresas que se han formado con estudiantes que tomaron la asignatura y que actualmente están vendiendo sus hongos comestibles. Tenemos empresas que están en la zona, trabajando y vendiendo a supermercados y restaurantes. Por lo mismo, estamos muy orgullosos de ellos, de que hayan sembrado la semilla y logrado generar una actividad laboral y de vida.

¿Cómo se relaciona la asignatura “Producción de Hongos Comestibles” con la pequeña agricultura?

-Pensaba que habíamos tenido tan buen resultado con los estudiantes, que era una buena oportunidad para apoyar a la agricultura campesina, que muchas veces no cuenta con los



EL ENTORNO HA SIDO VITAL EN LA ESPECIALIZACIÓN DE LA DOCENTE.

conocimientos ni los recursos necesarios para desarrollar grandes proyectos. Sin embargo, veíamos que las iniciativas no avanzaban. En un momento, me contactó una persona de Conadi para comentarme que existían comunidades interesadas en implementar un proyecto de producción de hongos comestibles y así fue cómo surgió la propuesta “Hongos de Lanco: Valor del Patrimonio Etnocultural”, proyecto que postulamos y adjudicamos al Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) que fue financiado por el Gobierno Regional de Los Ríos y su Consejo Regional. Allí hemos trabajado por más de dos años con las comunidades indígenas de Puyehue de Hondonada, y Kilkilko, en el sector de Huane.

¿Qué características tiene este proyecto?

-Para mí y el equipo, es muy importante que el interés por producir hongos comestibles haya nacido desde las propias comunidades y no fuera algo impues-

to. También, dentro de la iniciativa se incorporó una parte dedicada a la recolección silvestre que tienen las comunidades. Se trata de una proteína que las comunidades consumen desde hace muchos años. La idea era poder entregarles las herramientas para que pudieran hacerlo de manera sostenible y de paso ir recuperando también un poco de ese conocimiento ancestral, complementándolo con la producción de hongos comerciales para contar con alimento durante todo el año. Sabemos que los hongos silvestres son estacionales, presentes principalmente en otoño y primavera, por lo que el objetivo era que, durante el resto del año, cuando no contarán con este recurso del bosque, tuviera de igual manera la oportunidad de consumir hongos comestibles. De este modo, tendrían una fuente de proteína constante, útil tanto para la venta como para el autoconsumo y la autosustentabilidad.

Salió algo muy bonito, porque tenemos toda esta parte de

recetas y cosas que son tradicionales, muy del pueblo mapuche y también lo complementamos con otras recetas que son más modernas. Por ejemplo, los ceviches, las pizzas o distintas cosas con hongos comestibles que también le da a ellos otras ideas de cómo cocinarlo, pero que a la vez estará disponible para el resto de las personas. Ya tenemos varios manuales casi listos. Uno de ellos es sobre la recolección sustentable de hongos silvestres, en el cual describimos los hongos comestibles, las técnicas adecuadas para una cosecha o recolección responsable, además de incluir algunas sugerencias y comentarios de los propios usuarios, quienes le dan este valor etnocultural.

¿Cómo ha sido la experiencia de trabajar con las comunidades Puyehue y Kilkilko en la comuna de Lanco?

-En general, son dos comunidades que están súper abiertas a aprender cosas nuevas y compartir conocimientos. Ha sido un proceso de aprendizaje bidireccional. Hemos tenido grandes charlas sobre sus costumbres o sobre cómo podemos seguir avanzando en este tipo de iniciativas.

Pero, sobre todo, creo que para el éxito de una propuesta como esta debe haber un interés en responder a sus necesidades, más allá de lo que nosotros pensamos que podría interesarles o necesitar.

Es importante generar propuestas que respondan a las necesidades reales de los territorios. El hecho de que ellos participaran activamente del proyecto ha sido muy positivo. Hemos tenido una buena recepción por parte de las comunida-

des, con quienes hemos trabajado en la recopilación de información que, en última instancia, quedará a su disposición, pero que también será un material de consulta para muchas otras personas.

¿Cómo analiza la evolución de la producción y el consumo de hongos en la región y el impacto que ha tenido en las comunidades locales?

-Creo que conocemos una décima parte de las especies que podrían existir aquí, así que este es un tema que nunca dejaremos de aprender ni tampoco de enseñar. Hay cosas que seguimos descubriendo diariamente. Aunque ahora estamos trabajando junto a los estudiantes en la producción de hongo ostra, en el futuro podríamos enfocarnos en el shiitake u otras especies. Trabajamos con Melena de León y con muchas otras especies que podrían ser de interés, así que es un tema extenso que aún tiene mucho por ofrecer y del cual también tengo mucho por aprender.

Creo que, además, es un área que cada año nos brinda nuevos descubrimientos, especialmente sobre sus propiedades. Asimismo, hemos realizado estudios y completado varias investigaciones sobre la producción de hongos comestibles. Allí también estamos observando la utilización de subproductos, como el bagazo de cebada, que proviene de la producción de cerveza, el bagazo de manzana, los aserrines o la paja de trigo, que usamos para la producción de hongos. De esa forma, siento que cerramos un círculo de producción en el que aprovechamos estos subproductos, que son residuos de procesos agrícolas o industriales, para generar proteínas de alta calidad. Estamos promoviendo así una economía circular, que está tan de moda, pero que por sobre todo contribuye a mejorar el medio ambiente para las futuras generaciones, creando conciencia sobre la importancia de no producir tantos residuos y enseñando esto también. Los estudiantes lo han adoptado y están creando sus propios proyectos basados en estos temas, lo que está siendo reconocido. Es un tema que crece cada año y lo veo reflejado en las ferias que se organizan en la región. Empezaron siendo pequeñas, pero ahora se han convertido en eventos enormes, con una gran cantidad de stands y empresas dedicadas al área fungíca, lo que sigue creciendo. Las personas en Valdivia están aprendiendo sobre los hongos y sus propiedades.