

## OPINIÓN

# Valorizar los hongos: un acuerdo histórico

Dr. Luis F. Larrondo  
Director del Instituto Milenio de Biología Integrativa, iBio

Hace un poco más de un mes, en el marco de la COP16, Chile y Reino Unido firmaron un histórico acuerdo que busca posicionar a los hongos como un reino biológico independiente, al mismo nivel que la flora y fauna, priorizándolos dentro de los acuerdos multilaterales ambientales. Vale la pena detenerse a meditar lo relevante de este hito. Primero, apreciar el rol protagónico que nuestro país, y en particular la Fundación Fungi, ha tenido en concretar este acuerdo. Segundo,

valorar que este compromiso resalta la importancia y valor de los hongos en múltiples ámbitos: biodiversidad, alimentación, biomedicina, biotecnología y las industrias emergentes sostenibles.

Sin duda, esta noticia representa un hito en la conservación medioambiental. Quizás muchos asocien el impacto de los hongos en nuestra vida y sociedad, a su rol en la elaboración de fermentados como el pan, la cerveza y el vino. Otros pueden valorar cómo el descubrimiento del primer antibiótico, la penicilina, se realizó a partir de un cultivo del hongo *Penicillium rubens*. Así, es posible visualizar el impacto de los hongos en nuestra historia como humanidad. Sin embargo, el papel que los hongos han desempeñado en moldear la vida en nuestro planeta, desde facilitar la colonización de ambientes terrestres por las plantas hasta su crucial impacto en el ciclo del carbono —ayudando a mitigar el cambio climático—, son aspectos que escapan la vista de muchos, pero que han y seguirán impactando la vida de todos.

Los hongos han jugado también un rol fundamental en la industria

biotecnológica, siendo fuente inagotable de insumos moleculares y farmacéuticos. Por otra parte, en los últimos años han empezado a desempeñar un papel central en el desarrollo sostenible, abriendo paso a la creación de biomateriales como el eco-cuero, y alternativas alimentarias a la carne. De este modo, los alimentos elaborados a partir de cultivos de hongos se han destacado no solo por sus propiedades nutritivas, sino también por su sabor y su capacidad para diversificar la matriz alimentaria, reduciendo significativamente la huella de carbono.

Confío en que, a partir de este acuerdo, los hongos dejen de ser los pequeños grandes ignorados en los esfuerzos de conservación, y que Chile pueda liderar la valoración científica de estas especies, indispensables en la lucha contra el cambio climático, la mayor amenaza de nuestro siglo. Estoy convencido de que, al protegerlos, estamos garantizando un equilibrio ecológico fundamental para las futuras generaciones, junto con propiciar investigación y desarrollos tecnológicos para una bioeconomía sostenible.