



La Voz del Aranda Escolar




Momento de la práctica de identificación de las especies recolectadas por los alumnos del IES.

Identificación macro y microscópica de setas

Laura Provincial, Dpto de Agraria, IES Sierra de la Virgen

Reconozco que el otoño es una de mis estaciones favoritas del año y desde que trabajo en esta Comarca quizá incluso más. Cada mañana desde el mes de septiembre-octubre hasta bien entrado noviembre, es un placer para los sentidos conducir por la A-1503 desde el mismo desvío del Frasno. Y es que el abanico de colores que salpican las parcelas agrícolas, frutícolas y el propio monte bien podría haber sido plasmado en algún cuadro de Renoir o Monet.

Además, el otoño es la época "setera" por definición ya que las condiciones más adecuadas para la proliferación de estos organismos incluyen humedad (provocada por las precipitaciones), un frío moderado que mantenga esa humedad (las heladas

son perjudiciales) y la ausencia de vientos demasiado fuertes que provocarían la desecación de las setas.

Teniendo en cuenta estas circunstancias, los profesores del departamento de Agraria encargados de la docencia de los módulos de Recolección de Productos Forestales y de Aprovechamientos Forestales, hacen coincidir la impartición de los contenidos de micología reflejados en el currículo oficial de nuestros ciclos formativos con estas fechas para poder sincronizar en la medida de lo posible los contenidos teóricos que ofrecemos a nuestros alumnos con los aprendizajes prácticos que los complementan.

Quizá algunos de los lectores sólo conozcan las setas por las bandejas de los supermercados o quizá otros sean aficionados seteros pero desconozcan las características concretas de estos

organismos, para todos ellos y para aquellos que simplemente tengan ganas de continuar leyendo este artículo, ahí van unas pequeñas pinceladas.

Las setas que tantas alegrías gastronómicas nos dan y que tantos sustos pueden darnos no son más que la parte visible de algunos hongos. Ahora bien, ¿qué son entonces los hongos?. Los hongos designan a un tipo de organismos eucariotas (aquellos cuyas células poseen núcleo verdadero) y heterótrofos (no son capaces de transformar la materia orgánica en nutrientes como las plantas, sino que deben nutrirse), que conforman el reino Fungi. Dentro de este taxón podemos encontrar distintos tipos de hongos como son los hongos productores de setas, los mohos y las levaduras. En el caso de los hongos productores de setas que al fin y al cabo son los que nos ocupan en

este artículo y sobre los que trabajamos en nuestros módulos, la estructura vegetativa se denomina micelio. El micelio es un conjunto de células denominadas hifas que se encuentra bajo tierra y a partir del cual en mayor o menor medida y con muy diferentes formas, tamaños y colores surge la parte reproductiva (y en muchas ocasiones comestible) que se denomina seta.

Todos sabemos que obviamente no todas las setas son comestibles resultando algunas tóxicas e incluso mortales por lo que resulta de vital importancia su conocimiento e identificación. Por tanto, es en estas labores precisamente en las que nos centramos en las clases sobre micología que impartimos en el IES Sierra de la Virgen. Después de trabajar los contenidos teóricos en el aula, se realizan algunas prácticas tanto fuera como dentro del instituto.

Las prácticas que realizamos fuera del instituto consisten en la búsqueda de setas en localizaciones próximas al centro. Estas salidas tienen un fin meramente didáctico y por tanto (siempre siguiendo los códigos de buenas prácticas en recolección de setas) se recogen ejemplares aislados para su estudio y diferenciación. La limitación para el desarrollo de estas prácticas es la climatología puesto que debemos esperar el momento oportuno para la recogida y la fortuna de dar con un cado óptimo. Para esta segunda cuestión confiamos siempre en las labores de información y localización de nuestro propio alumnado puesto que algunos de ellos (o sus familias) son activos recolectores.

Por otro lado, las prácticas que realizamos dentro del aula versan sobre la identificación macro y microscópica de las setas. Mediante el uso de guías micológicas, claves de identificación, lupas binoculares y micros-

copios se procede a la identificación, diferenciación y clasificación de los distintos ejemplares recolectados. En este curso concreto, las salidas de recolección no dieron todos los frutos (nunca mejor dicho) que esperábamos. Sólo un grupo consiguió tal y como os adelantamos el mes pasado, algunos ejemplares y sólo uno de ellos comestible. Estamos limitados por la distancia a la que nos podemos desplazar y al propio tiempo puesto que no podemos destinar más horas de las programadas a este tipo de salidas por lo que si la salida resulta poco fructífera, nos toca tirar de plan B. En este caso el plan B consistió en visitar varias tiendas y grandes superficies de alimentación para hacernos con distintos ejemplares de setas (en este caso sí, todas comestibles) para que nuestros alumnos practicasen las acciones de identificación descritas anteriormente.

A pesar de las limitaciones de nuestro horario escolar, por suerte y como he adelantado antes, algunos de nuestros alumnos disfrutaron de la realización de este tipo de actividad por lo que en esta época es común (y nos resulta tremendamente gratificante) que después de un fin de semana o incluso alguna mañana, tras una tarde apacible de otoño, nuestros alumnos nos enseñen con orgullo las fotos de la recolecta que han logrado junto con sus familias o amigos. En estas fotos vemos sobre todo rebollones, robellones o niscalos (*Lactarius deliciosus*), algunas setas de cardo (*Pleurotus eryngii*) y setas de chopo (*Agrocybe aegerita*) y esperamos que después de las nociones recibidas en clase sobre micología, nuestros alumnos sean capaces de demostrar a sus familias o amigos todo lo aprendido.

P
R
E
N
S
A
E
S
C
O
L
A
R

desde 1873
a tu lado

Gracias a una gestión eficiente de la calidad del agua, Facsa garantiza el suministro de forma constante durante 365 días al año.

Síguenos en:



/FacsaEs



@Facsa_es



Facsa. Ciclo Integral del agua



/facsaciclointegral

Facsa
ciclo integral del agua