



# Hongos Comestibles del bosque

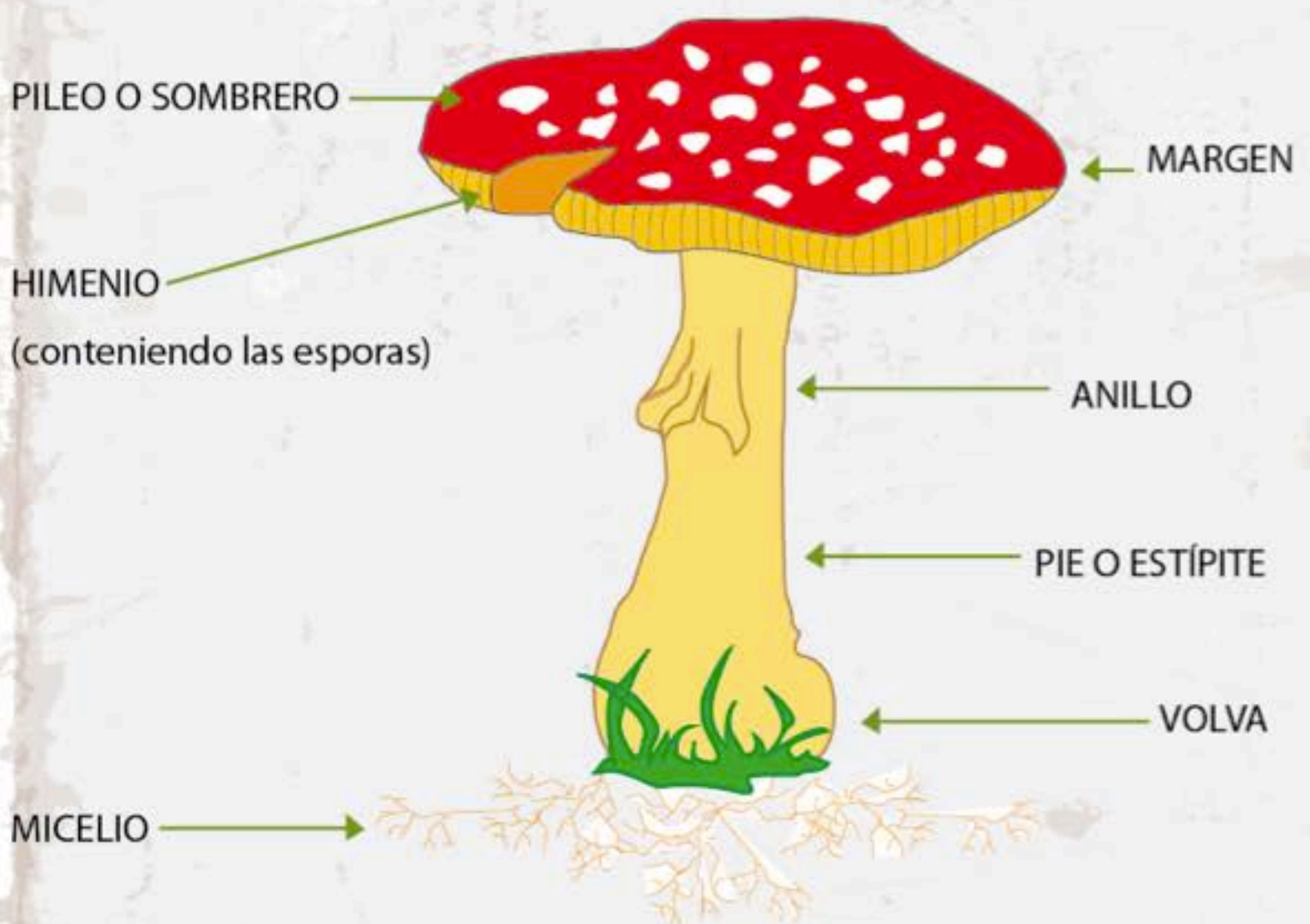


Los hongos son organismos que al no poseer clorofila, son incapaces de producir su propio alimento a través de la síntesis de sustancias minerales simples. Para obtener sustancias elaboradas para su nutrición, los hongos deben adoptar diferentes mecanismos que actúan tanto en organismos vivos o muertos, distinguiéndose por tanto, tres formas de obtenerla: saprófitos, a partir de organismos muertos; parásitos, que viven de organismos vivos causando algún grado de perjuicios; y simbióticos, que necesitan la compañía de otro ser vivo, los cuales colaboran mutuamente beneficiándose ambas partes.



## Partes de un hongo típico

El hongo se origina a partir de una espora o "semilla" microscópica, la que al encontrar condiciones favorables germina, generando numerosas células alargadas que nacen una tras otra, convirtiéndose en un filamento llamado hifa. A su vez, cada célula creada, pasa a ser un nuevo punto de crecimiento de nuevas células, produciéndose un conjunto de hifas llamada micelio. Mediante este micelio, y a través de un proceso sexual, se formará a su vez la parte reproductiva, la cual puede presentar diferentes formas, tamaños y posición en el suelo, lo cual lo puede hacer visible o no. Esta parte recibe nombres como callampa, seta, hongo, carpóforo, fructificación, etc., la cual será la encargada de producir varios millones de esporas y liberarlas desde el himenio hacia el medioambiente.



Los hongos comestibles presentes en nuestros bosques constituyen una importante riqueza forestal y su comercio adquiere cada día mayor importancia. El gran auge en los últimos años por los hongos silvestres es consecuencia del alto interés internacional por los hongos comestibles. Esto ha permitido a muchas personas, familias y empresa vivir y obtener ganancias a través de la comercialización de estos productos generados tanto en bosques nativos como en plantaciones de pino.



# Algunos Hongos comestibles Bosques Exóticos

*Suillus luteus* (Callampa del Pino)



*Suillus granulatus* (Callampa del Pino)



*Suillus bellini* (Callampa del Pino)



*Lactarius deliciosus* (Hongo Rosado)



*Flammulina vellutipes* (Enoki)



*Rhizopogon luteolus* (Papilla del Pino)



*Calvatia* sp (Bejín)



*Agrocybe aegerita* (Hongo del Álamo)





# Algunos Hongos comestibles

## Bosques nativos

*Cyttaria berteroi* (Pinatra)



*Boletus loyo* (Loyo)



*Morchella conica* (Morilla, Morchela)



*Morchella esculenta* (Morilla, Morchela)



*Pleurotus ostreatus* (Hongo Ostra)



*Cortinarius lebre* (Lebre)



*Ramaria flava* (Changle)



*Coprinus comatus* (Barbuda, Seta de Tinta)





# Algunos Hongos NO COMESTIBLES

*Amanita phalloides*



*Amanita muscaria*



*Amanita gemmata*



*Russula sardonia*



*Agaricus xanthoderma*



*Paxillus panuoides*



*Paxillus involutus*



*Hebeloma crustuliniforme*





## Recomendaciones básicas para la recolección de hongos

El bosque es un ecosistema bastante complejo y cualquier acción que involucre la colecta de callampas puede provocar un cambio negativo en el ciclo natural del lugar visitado si no se toman precauciones como la de no alterar el entorno y sobre todo el suelo, sector en el cual viven numerosos organismos, entre ellos los hongos comestibles.

Para realizar la colecta de las callampas se debe cortar por el pie utilizando un cuchillo filoso, sin provocar disturbios en el suelo que llevarían a dañar o destruir el micelio, el cual es la parte menos visible del hongo y que se ubica en los primeros horizontes del suelo. Durante la colecta, los hongos deben transportarse en una canasta ancha, no profunda. No se debe utilizar bolsas de plástico, pues el hongo puede fermentar y, cuando esto sucede pierde sus características de olor, color y sabor. Además, se debe limpiar las setas recogidas antes de colocarlas en la canasta. Se debe cosechar sólo las callampas sanas y adultas, dejando de lado y sin alteración las que no se colecten pues, ejemplares ya sea tóxicos, venenosos, podridos o viejos pueden ser fácilmente dañados. Su destrucción o colecta les impedirá a estos seguir su ciclo natural de esparcir sus esporas, perjudicando la permanencia de estas especies en el lugar, y, por otro lado, eliminar organismos que sirven de alimento a otros seres vivos.

Cabe señalar que las fotografías son sólo referenciales y se advierte del peligro de identificar las especies a través de este tipo de imágenes, puesto que existen especies muy parecidas lo que podría confundir a un recolector de callampas inexperto. Siempre se recomienda el asesoramiento de un micólogo experto que pueda identificar los hongos colectados.

**Contacto: Patricio Chung G.** Investigador  
Fono: 412855529  
e-mail: pchung@infor.cl • www.infor.cl

**Instituto Forestal**  
Camino a Coronel Km 7,5  
San Pedro de la Paz, Concepción