



**OFICIOS VARIOS**



**INICIACIÓN AL**  
**MUNDO FUNGI**

**PROGRAMA DE APRENDIZAJE**



**El programa de formación relacionado al Mundo Fungi que ofrecemos desde Oficios Varios es parte de nuestra área de aprendizajes, la cual tiene por objetivo investigar, sistematizar y difundir los conocimientos y saberes en torno a prácticas culturales específicas. Pensamos que mientras más personas conozcan y manejen adecuadamente los conocimientos, más los resguardamos.**

**Este programa lo hemos trabajado colectivamente con el equipo coordinador desde el año 2020, y la premisa que nos guía tiene relación con hacer dialogar el mundo de las ciencias y la academia con los conocimientos de las comunidades recolectoras, generando un intercambio de saberes que nutra al Mundo Fungi para su continuidad futura.**

**Este es el tercer año que desarrollamos este programa de formación, y al igual que las otras dos versiones, se presenta con nuevos desafíos y propuestas para quienes quieran cursar. En él se abordan contenidos desde la biología: diversidad, reproducción, cultivo e importancia ecológica, junto al aspecto histórico y social de los hongos.**

**Se ofrece una mirada sobre paradigmas, fundamentos, historia, aspectos críticos y diseño de proyectos para la imaginación y construcción de sociedades basadas en esquemas colaborativos, poniendo énfasis en los usos y aplicaciones de los hongos como soluciones alternativas en términos de salud, cuidado y medioambiente.**

**El interés y producción mundial de los hongos comestibles y medicinales se incrementa en los últimos años de manera notable debido a la difusión de sus cualidades nutritivas, organolépticas, nutraceuticas y biotecnológicas. Es por esto que el conocimiento y cultivo de hongos se convierte en una gran herramienta para aplicar en distintas áreas, además de ser un pasatiempo divertido y fascinante. Los bosques han suministrado muchas especies de hongos que son tan bonitos como deliciosos, y aprender a cultivarlos puede despertar la comprensión sobre la naturaleza y la tierra. (Montenegro y Stuardo, 2021)**

**El programa completo está pensado para que lxs estudiantes puedan desarrollar e integrar los conocimientos en distintas actividades como educación, gastronomía, turismo, medicina, recreación, e investigación, tomando en consideración la urgencia de un cambio de paradigma en la forma en que nos relacionamos con la naturaleza y los procesos de activación de las economías locales y la soberanía alimentaria.**





## **SOBRE LAS CLASES**

El programa de estudio se presenta con una modalidad híbrida de clases, con una cantidad de 124 horas totales. Las clases que se realizan en línea a través de la plataforma zoom corresponden a 96 horas, más una semana de terreno obligatoria de clases presenciales que contempla 28 horas de estudio.

Las clases en línea son los días jueves y sábados. El día jueves se realizará una clase de 19:00 a 21:00 horas, y los días sábados, se realizarán dos clases de dos horas cada una: de 9:00 a 11:00 am y de 11:15 a 13:15 pm, con una pausa de 15 minutos entre cada clases.

Las clases comienzan el sábado 25 de marzo del 2023 y terminan el sábado 15 de julio del 2023. La semana de terreno está calendarizada entre el viernes 12 y el viernes 19 de mayo del 2023.

## **SEMANA EN TERRENO**

La salida a terreno es una de las partes fundamentales del Programa de Estudio, siendo obligatoria para lograr aprobarlo. En esta experiencia de aprendizaje lxs estudiantes y docentes logran una comunicación más fluida y profunda sobre las materias que se trabajan en el programa. Además, se genera una relación directa con el territorio que nos cobija durante esa semana, el cual está situado en la localidad de Pucura en la Región de Los Ríos, donde existe una comunidad importante de recolectorxs de Hongos Silvestres Comestibles.

Entre las actividades que se realizarán durante esta semana se contempla clases presenciales, actividades con recolectorxs, dos actividades en los bosques cercanos con avistamiento e identificación de hongos, cultivo de hongos comestibles de la cepa *Pleurotus ostreatus*.



## ¿A QUIÉN ESTÁ DIRIGIDO ESTE PROGRAMA DE ESTUDIO?

El programa de estudio sobre el Mundo Fungi está dirigido a personas que se desarrollen en distintas áreas profesionales, oficios y quehaceres, tales como: investigación, educación, gastronomía, medicina, recreación, entre otras. Nuestro objetivo es crear un espacio de estudio y aprendizaje con personas que quieran adquirir los saberes y conocimientos sobre el Mundo Fungi que presentamos en los nueve módulos del programa, potenciando proyectos de transformación social que busquen la autonomía y autogestión en equilibrio y respeto con la biodiversidad en la que habitamos.

## EVALUACIÓN

Cada módulo de estudio cuenta con una forma autónoma de evaluar a los estudiantes, la cuál cada profesor o profesora a cargo comunicará al comenzar las clases. Al finalizar el programa se evaluará según cada módulo, siendo necesario tener todos los módulos aprobados para terminar con éxito el programa de estudios.

Además, se exigirá un mínimo de un 75% de asistencia en las clases en línea para aprobar, más la asistencia obligatoria a la semana de terreno.

## COSTOS Y FORMA DE PAGO

El programa de estudio tiene un costo de matrícula de \$75.000 y un arancel total de \$805.000. Es importante mencionar que la inscripción se concreta una vez realizado el pago.

El pago del arancel puede realizarse de dos formas, vía transferencia electrónica por el monto total correspondiente a \$805.000 a la cuenta de Oficios Varios o a través de un portal de pago. Ésta última debe considerar un porcentaje de recargo sobre el valor del arancel. Una vez enviada la ficha de inscripciones y cumpliendo con los requisitos de inscripción, se enviará todo el detalle para realizar el pago correctamente.

Además, existe la opción de optar a becas de hasta un 50% según la necesidad de quien postula. Para ello, se debe anotar el porcentaje de beca al que le gustaría postular al momento de enviar la ficha de postulación. Es importante mencionar que esta es una instancia autogestionada, por lo que todos los ingresos van destinados al correcto funcionamiento del curso de formación.





## DESCRIPCIÓN DE LOS MÓDULOS

### Módulo 1:

#### **El mundo de los Hongos.**

En este módulo se abordarán los principales conceptos sobre la biología de los hongos. Identificación y descripción de hongos silvestres comestibles y tóxicos. Comenzando por su unidad básica: la célula fúngica, su reproducción y nutrición. Se dará a conocer la diversidad de hongos existentes, los principales grupos y el estudio de las especies, poniendo énfasis en la división de los basidiomicetes.

### Módulo 2:

#### **Una red que sustenta la vida: La Funga en el cotidiano.**

En esta unidad se revisará la estrecha relación que existe entre los hongos, el mundo natural y la sociedad. El estudio de las relaciones simbióticas, conservación, valor ecológico y sociocultural de los hongos. Además de sus usos en el área del turismo, gastronomía, educación, restauración ecológica y como herramienta biotecnológica como solución a la crisis medioambiental actual.

#### **Profesor: Cristian Stuardo.**

Conocedor autodidacta del mundo Fungi, los últimos siete años ha tenido la oportunidad de trabajar en distintos proyectos relacionados al estudio de hongos silvestres comestibles asociados a bosque nativo y plantaciones forestales en comunidades que practican el oficio de la recolección; Actualmente se desempeña como facilitador de actividades al aire libre para la enseñanza del conocimiento de los hongos y medio ambiente a través de la experiencia y el contacto con la naturaleza.



## Módulo 3:

### **La recolección: ancestralidad, autosustento y política.**

En este módulo se realizará una revisión general de la práctica de la recolección por diversas culturas del mundo, con énfasis en los pueblos latinoamericanos y particularmente el pueblo mapuche. Comprenderemos que la recolección es una práctica ancestral que se constituye, junto a la caza, como la primera fuente de alimentación para grupos humanos, y que ésta sigue vigente en el presente en diversas partes del mundo, expresando y sosteniendo la identidad y cosmovisión de múltiples pueblos y su tipo de vínculo con la naturaleza. Centraremos la atención en los principios y valores que existen para la recolección en el Wallmapu. Finalmente, realizaremos ejercicios críticos en torno al concepto de “recolección sustentable” y conceptos relacionados, escogiendo casos de estudio y poniendo en contexto el marco político, económico y cultural en el que surgen.

#### **Profesor Titular: Ignacio Montenegro.**

Ingeniero en Recursos Naturales con 7 años de experiencia en proyectos de investigación, innovación y artístico-culturales junto a comunidades de recolectores de hongos de la región de Los Ríos.

#### **Profesora Invitada: Natalia Chiwaikura.**

Recolectora, bióloga e investigadora local.

En el módulo correspondiente compartirá su experiencia relacionada al estudio de la Funga en Wallmapu, generando puentes metodológicos entre el mapuche kimün y las ciencias biológicas.





## Módulo 4:

### Los hongos en la agricultura.

En esta unidad se abordarán los principales conceptos sobre los hongos en agricultura, incluyendo principalmente los hongos de suelo, desde los patógenos a las micorrizas, así como sus efectos en los cultivos y la importancia del equilibrio microbiológico del suelo.

Se describirán con ejemplos prácticos de uso y aplicación de hongos benéficos en los sistemas agrícolas para desarrollar una agricultura sostenible.

### Profesora : Ninozhka Becerra.

Interesada en el mundo de la ciencia y la naturaleza, se dedicará a compartir el conocimiento enfocado principalmente en hongos patógenos y hongos simbiotes relacionados a la agricultura.

## Módulo 5:

### Levantamiento y análisis de información de macrohongos, desde una mirada ecológica integrativa.

En esta unidad se abordarán conceptos sobre ecología y metodologías que permitan al estudiante desarrollar la micología desde una mirada investigativa e integrativa. Logrando entregar herramientas y así aportar hacia el conocimiento y conservación de los recursos naturales en Chile y el Wallmapu, con énfasis en los hongos. Se trabajará con un software que puede ser utilizado para el estudio de los hongos, ya sea en uso de levantamiento de información, como también para análisis ecológicos de la diversidad de hongos de un lugar determinado.

### Profesor: Sebastian Ponce.

Profesional con interés en la conservación de los recursos naturales, con conocimientos en ecología, biología molecular, sistemas de información geográfica. Dentro de sus líneas de trabajo, se encuentran la taxonomía y ecología de hongos, restauración ecológica. Elaboración y participación en proyectos de ámbito científico, cultural, social y de emprendimiento.



## Módulo 6:

### **La Funga funcional, comestible y radical.**

Esta unidad consta de dos partes, una teórica y otra práctica. En la teórica se pondrá énfasis a las diferentes maneras de ingerir hongos. Sabemos que en el diario vivir no existirían muchos alimentos si no fuera por los hongos, por lo que en este módulo daremos un paseo por las diferentes formas, texturas, aromas, sabores, sensaciones, toxicidad y efectos psicodélicos que han ejercido los hongos a lo largo de la historia en nuestras sociedades humanas.

Se desplegará la funcionalidad del Mundo Fungi desde sus estructuras moleculares y nos haremos la pregunta ¿por qué estos seres han acompañado nuestra existencia?.

La parte práctica se desarrollará en terreno, donde saldremos a identificar hongos silvestres comestibles para lograr realizar recetas, conservas, deshidratados, entre otros procesos que tengan que ver con la cosecha. Veremos cómo el camino de los recolectores nos lleva a diferenciar entre especies, pondremos en práctica protocolos de intoxicación y de setas perjudiciales para el cuerpo en diferentes ocasiones.

### **Coordinacion de Modulo: Rocio Letelier.**

Madre, recolectora local, ingeniera y curiosa por los hongos se dedicara a compartir su trabajo enfocado en la recolección de hongos de plantación en predios de bosques mixtos.

Ex alumna y coordinadora del área de estudios y del módulo 6, donde tratará de integrar la investigación con una mirada amplia desde el mundo fungi para la sociedad actual.

### **Profesora Invitada: Graciela Vicente Ráfales.**

Recolectora especializada en micogastronomía, les mostraré las propiedades organolépticas, culinarias, medicinales y recolección de los principales hongos de nuestro territorio.

### **Profesor Invitado: Johan Andrianoff.**

Enfermero y docente universitario, aficionado a la fotografía y con profundo interés por el reino fungi y la naturaleza. Desarrolló especialización en micetismos (intoxicaciones por hongos), en buena medida autodidacta, conocimientos que transmitirá para reaccionar ante posibles complicaciones debidas a la ingesta y/o uso de hongos en diferentes contextos.

Se dará enfoque de primeros auxilios y clínico.

### **Profesora Invitada: Carolina Torres.**

Fungicultura, investigadora, abogada de profesión y estudiosa de los hongos Psilosibios.





## Módulo 7:

### **Cultivo de hongos comestibles.**

**Unidad teórico/práctica en el que comenzaremos con la introducción referente al desarrollo histórico/cultural del cultivo de hongos, sus usos en diferentes culturas tanto para fines medicinales, rituales y como fuente de alimentación. Comenzaremos con el estudio de terminología relevante en materia de cultivo, para luego hablar sobre medios de cultivo, sustratos y materiales necesarios para realizar un cultivo exitoso.**

**Dentro del trabajo práctico, realizaremos un proceso de esterilización, tratamiento y siembra de hongos *Pleurotus ostreatus* y *Pleurotus djamor*, además de realizar un ensayo de sustrato para especies madereras (*Hericium erinaceus*, *Ganoderma lucidum*, entre otros).**

**Revisaremos diferentes diseños para cámaras de cultivo y estándares de cultivo: temperatura, humedad, iluminación, asepsia, con el objetivo de que el o la estudiante puedan llevar a cabo un proyecto de cultivo fungi de pequeña a mediana escala. El objetivo final es entregar las herramientas conceptuales y técnicas necesarias para potenciar el emprendimiento dentro del área de la fungicultura, promoviendo la asociatividad en torno a los hongos, la colaboración y el desarrollo sustentable, consolidando una oferta diversa basada en la recolección, cultivo, procesamiento, comercialización y la prestación de servicios turístico-gastronómicos, programas educativos y de conservación, posicionando a los hongos como organismos fundamentales para el desarrollo de la vida, herramienta biotecnológica, alimento y medicina de gran valor biocultural.**

### **Profesores: Pablo Muñoz y Carolina Torres.**

**Fungicultores y entusiastas de los hongos, han incursionado hace más de 6 años en cultivo de hongos comestibles y medicinales, con foco en sus usos terapéuticos y alimenticios.**

**Hoy están llevando a cabo proyectos de investigación y desarrollo en biomateriales basados en micelio (micotectura) para fines industriales y de diseño.**



## Módulo 8:

### Los hongos como espacio de creatividad.

En esta sección se indaga dentro del funcionamiento de los hongos y cómo podemos aprovechar sus propiedades en la creación de los mundos venideros, siendo los hongos un pilar en la alimentación, fabricación de objetos, aprovechamiento de materiales, entre otras posibilidades. En esta sección se hace una revisión de distintos creadorxs y artistas contemporáneos y sus creaciones alrededor del mundo Fungi.

#### Profesora: Paulette Goyes.

Sus investigaciones están relacionadas a la biorremediación y estudio de hongos. Trabaja en proyectos interdisciplinarios principalmente con el Laboratorio de Diseño de la Universidad San Francisco de Quito.

## Módulo 9:

### Germinar ideas micropolíticas con el Mundo Fungi / Creación de proyecto final.

El objetivo de este módulo es guiar los trabajos finales de lxs estudiantes, siendo un trabajo continuo desde el comienzo del programa de estudio. A través de algunas lecturas complementarias e inspiradoras y la revisión de metodologías de investigación participativas se irá acompañando el proceso de creación de los proyectos. La idea es que sus ideas germinen desde la reflexión personal y colectiva, pensándola de manera crítica con relación a una acción que esperamos aporte a la transformación social de nuestras realidades, volcándose luego a un soporte dónde puedan explicarlo, reconocer sus objetivos y realizar una planificación adecuada para poder desarrollarse.

Nuestro interés es que cada estudiante pueda salir con un proyecto interdisciplinario, que puedan realizar de inmediato en sus entornos, que sean acciones que puedan entrelazarse con las iniciativas de sus compañerxs, que sientan que pudieron construir una idea que les será útil y será un aporte en sus comunidades y territorios, aplicando los conocimientos que pudieron adquirir en los diversos módulos que integran este programa de estudio.

#### Profesora: Javiera Naranjo.

Socióloga. Co-fundadora de la organización Oficios Varios, desde la cual desarrolla su trabajo en la práctica e investigación de los oficios con una perspectiva socio-histórica. Comenzó a interiorizarse en el mundo de los hongos desde el año 2020. El bosque y lxs amigxs la han ayudado a afinar la mirada y el olfato para convertirse en una aprendiz de la recolección de hongos silvestres comestibles. En el programa de estudio está a cargo del módulo 9, desde el cuál guiará a lxs estudiantes en el desarrollo de sus trabajos finales.