-
-

$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });

Mario Saparrat docente de nuestra Facultad e investigador del INFIVE explicó sobre la aparición de distintas especies de hongos en nuestra Ciudad

- INSTITUCIONAL

Prensa de Universidad realizó una nota sobre la aparición de diferentes especies de hongos en diversos espacios de nuestra ciudad, debido a las condiciones climáticas de humedad, lluvias y altas temperaturas. Para ello entrevistaron a Mario Saparrat [1] docente de nuestra Facultad en la Cátedra de Microbiología Agrícola e investigador del Instituto de Fisiología Vegetal (INFIVE) UNLP-CONICET [2], quien explicó que: “esta aparición atípica de hongos que hoy estamos viendo se trata en realidad de hongos que ya estaban presentes en el ambiente de manera microscópica, invisible a los ojos. En estos días podemos observar sus fructificaciones como

estructuras macroscópicas gracias al alto tenor de humedad y las temperaturas moderadas que favorecen su diferenciación. Así estas condiciones ambientales conducen al consecuente desarrollo de fructificaciones cargada de esporas que se salen del material que están degradando".

Los hongos son organismos ubicuos que pueden colonizar diferentes tipos de sustratos en hábitats terrestres y de agua dulce. Ellos pueden desempeñar funciones ecológicas importantes, como descomponedores, mutualistas o también como parásitos. Pueden tener formas filamentosas y/o unicelulares, sólo detectables a nivel microscópico, aunque en las últimas semanas muchos ejemplares del reino fungi se pueden observar a simple vista.

Aunque muchas de las fructificaciones macroscópicas corresponden a especies de hongos comestibles, ellas no son fácilmente distinguibles de otras que pueden ser tóxicas, alergénicos e incluso mortales. Por ello, los especialistas de la UNLP advierten sobre la importancia de no experimentar ni ingerir hongos recolectados sin supervisión y por fuera del circuito comercial tradicional.

En este sentido, Saparrat recomienda: "es importante evitar de manera preventiva que los niños y mascotas contacten con las fructificaciones de los hongos desarrollados en nuestros jardines o plazas de la ciudad, debido a que algunas especies pueden ser tóxicas y la mayoría de ellas tiene gran cantidad de esporas que provocan alergias". No es recomendable arrancarlos, en caso que se haga, se deben utilizar guantes o palita y ponerse barbijo.

No hay ninguna regla para identificar a simple vista si los hongos son peligrosos o comestibles. Es necesario un estudio minucioso llevado a cabo solo por especialistas para obtener una identificación confiable.

Dependiendo del estado de maduración, hay fructificaciones que son blanquecinas inicialmente y luego se tornan coloreadas y asociadas a la producción de esporas que son dispersadas por el viento y otros agentes. "Por este motivo -explica el investigador- debemos ser cautelosos con el manejo de las fructificaciones por ser fuentes de alergias".

Saparrat explicó que, "las esporas diferenciadas son claves en la biología de los hongos, porque gracias a su dispersión permite la propagación de los hongos y su colonización a nuevos hábitats y sustratos. Esto facilita a los hongos arribar y colonizar más materia orgánica fresca para contribuir con el equilibrio natural del reciclado de la materia orgánica".

Por otro lado, la intervención humana sobre el desarrollo de este reino también puede ocasionar una pérdida del equilibrio funcional de los hongos en la naturaleza como descomponedores de la materia orgánica.

**URL de origen:**https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/mario-saparrat-docente-de-nuestra-facultad-e-investigador-del-infive-explico-sobre-la

**Enlaces**
[1] https://scholar.google.com/citations?user=MVvnBw4AAAAJ&hl=es&oi=ao [2] https://infive.conicet.gov.ar/