

Análisis del micoturismo en Colombia: Estudio de caso en Villa de Leyva, Boyacá, Colombia

Micoturism analysis in Colombia: case study in Villa de Leyva, Boyacá, Colombia

Jorge Alexander Mora*

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Bogotá, Colombia

Luz Estella González Ariza**

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Bogotá, Colombia

*Jorge.moraf@uniminuto.edu.co

**Luz.gonzalez-a@uniminuto.edu.co

Artículo de investigación

Recepción: 01 de agosto de 2019. Aceptación: 30 de agosto de 2019

Cómo citar este artículo

González, L., y Mora, J. (2019). Análisis del micoturismo en Colombia: estudio de caso en Villa de Leyva, Boyacá, Colombia. *Sosquua* 1(1), 23-31. Recuperado a partir de <http://cipres.sanmateo.edu.co/index.php/sosquua>

Resumen

Esta investigación describe el micoturismo o fungiturismo como una alternativa de turismo que ha tenido un desarrollo considerable en otros países como México y España. Se realiza un análisis del estado actual del fungiturismo en la región de Villa de Leyva, debido a que muchos turistas tienen un interés en este lugar. Por ello, se analiza la posibilidad plantear un producto de turismo basado en hongos, por la comunidad, desde el punto de vista gastronómico. Para ello, se realizan encuestas a la comunidad y a los gerentes de los prestadores de servicios turísticos en Villa de Leyva. Esto con el fin de analizar la posibilidad de plantear un producto de micoturismo en esta región de Boyacá. Se evidencia que son muchos los interesados en adquirir este tipo de producto y la comunidad está lejos de plantear una oferta sostenible de este tipo de turismo.

Palabras clave: fungiturismo; micoturismo; hongos; gastronomía.

Abstract

This research describes micotourism or fungitourism as an alternative tourism that has had considerable development in other countries such as Mexico and Spain. An analysis of the status of fungitourism is performed in the Villa de Leyva region, due to a special interest in this place by many tourists. Therefore, we analyze the possibility of proposing a fungus-based tourism product by the community, from the gastronomic point of view. To do this, surveys were carried out on the community and managers of touristic services companies in Villa de Leyva, in order to analyze the possibility of a micotourism product in this region of Boyacá. It is evident that many are interested in acquiring this type of product and the community is far from raising a sustainable offer of this type of tourism.

Keywords: fungiturism; micoturism; mushrooms; gastronomy.

Introducción

El micoturismo es una tipología del ecoturismo que se origina en Europa en los años 90. Esta alternativa de turismo de hongos se toma como un atractivo diverso, de distintas formas, colores, olores y sabores (Leobardo, 2014). El micoturismo es una actividad rural a la que se ha acudido para estimular el desarrollo económico de los recursos naturales (Thomé, 2015). “El turismo micológico es una actividad recreativa centrada en el conocimiento, recolección y consumo de los hongos comestibles silvestres y sus paisajes asociados” (Jiménez, Thomé & Burrola, 2016).

El inicio del cultivo de los hongos se dio en la primera mitad del siglo XX con un misterioso francés. Desde allí se iniciaron cultivos en la Rioja. Ahora se producen 70.000 toneladas de champiñón al año (Acuña, 2017). Los Hongos se encuentran en los bosques, donde cumplen importantes funciones ecológicas y, por su alta vulnerabilidad a los ciclos naturales y su potencial toxicidad, se han considerado recursos complejos que requieren de un gran conocimiento y precisión para su manejo, pues son organismos dependientes de otras especies, debido a su incapacidad fotosintética (Thomé, 2015).

Surge un concepto denominado como la etnomicología, la cual ha contribuido al desarrollo del conocimiento y a la relación entre los humanos y los hongos, incluidos los usos que se han dado a estos recursos (Jiménez, Thomé & Burrola, 2016). El turismo micológico se relaciona directamente con el turismo rural, teniendo en cuenta que micología y el espacio rural están intrínsecamente relacionados (Martínez et al., 2011). La micoterapia, desde la etimología, proviene de la palabra *mike* que significa hongo y del griego y el vocablo *theiros* que traduce terapia. Como disciplina del saber tiene en cuenta al reino

Fungi, es decir, el reino de los hongos y su aplicación con fines terapéuticos (Vargas 2013).

El micoturismo representa riesgos y oportunidades para los bosques, por lo que es preciso como estrategia para disminuir la pobreza rural (Thomé, 2015). “El turismo micológico es una actividad recreativa centrada en el conocimiento, recolección y consumo de los hongos comestibles silvestres y sus paisajes asociados” (Jiménez, Thomé & Burrola, 2016). El micoturismo es una relación turística entre la observación y el disfrute de la naturaleza; por lo general su relación está ligada a una práctica cultural (Thomé, 2015).

Hongos y gastronomía

Los hongos son considerados como alimento funcional que impactan de forma positiva al organismo tras su consumo, debido a que los hongos han estado en la dieta de las personas por muchos años por su olor y su sabor característico (Cano-Estrada & Romero-Bautista, 2016). Las comidas regionales permiten acercar culturalmente a las personas permitiendo, en materia de turismo, una propuesta cultural bastante importante (Feo Parrondo, 2007). De acuerdo a la localidad y la vegetación inmersa en el área donde se encuentren los hongos, serán determinantes para identificar la importancia cultural de las setas (Burrola et al., 2012).

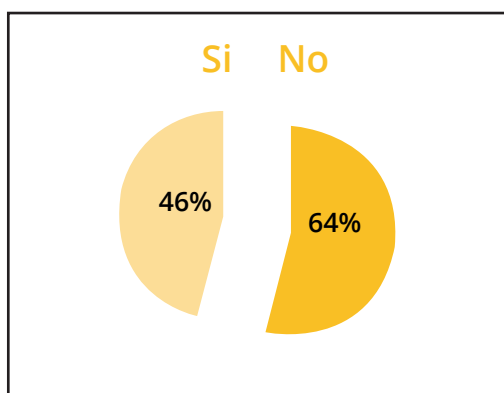
Para el cultivo de los hongos comestibles se pueden valer de desechos generados gracias a la industrialización del café, además de tener un alto contenido de proteínas (Martínez et al., 2007). La alimentación de las personas tiene relación importante con la

salud de las mismas, por lo tanto las personas están en búsqueda de alimentos saludables entre ellos los hongos comestibles, los cuales han tenido incremento acelerado (Cortés, García & Suárez, 2007). Es necesario tener un amplio conocimiento de las diferentes especies de hongos ya que algunas especies son comestibles y benéficas para el organismo, pero otras pueden causar intoxicaciones y envenenamiento (Fuentes, 2014).

Resultados

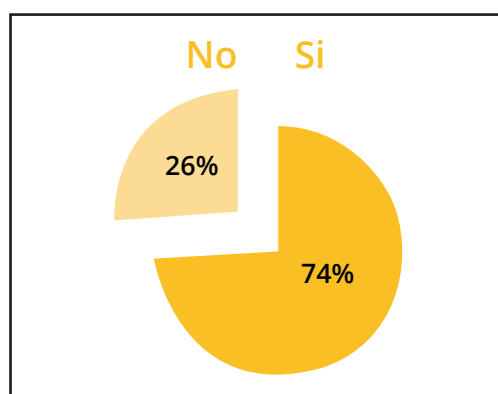
Cuestionarios. Estudio del micoturismo en Villa de Leyva

Figura 1. Consume usted setas u hongos en sus comidas habituales?



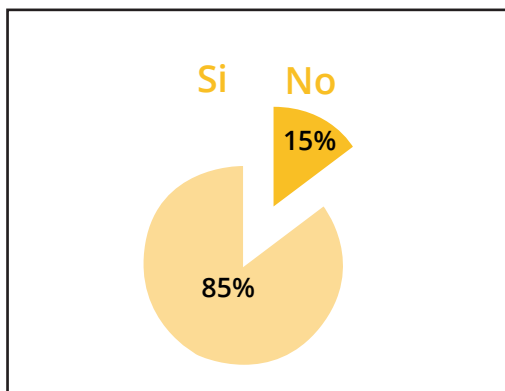
Fuente: Elaboración propia, UNIMINUTO 2018.

Figura 2. ¿Conoce el término Fungiturismo y/o Micoturismo?



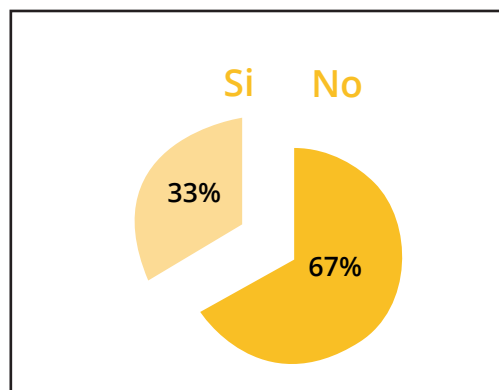
Fuente: Elaboración propia, UNIMINUTO 2018

Figura 3. ¿Dentro de los planes turísticos que ha realizado, hay alguno que tuvo que ver con el micoturismo/fungiturismo?



Fuente: Elaboración propia, UNIMINUTO 2018.

Figura 4. ¿Ha consumido hongos alucinógenos?



Fuente: Elaboración propia, UNIMINUTO 2018.

Hallazgos

Villa de Leyva es un municipio que cuenta con bastante afluencia de turistas los cuales, en su mayoría, consumen hongos en sus comidas habituales. A pesar de esto, la comunidad no consume tanto. Por ello, se encuentra escasez de información además de un hermetismo total frente al tema de los hongos en dicho municipio debido a las malas prácticas que se han venido realizando con los mismos.

Durante la realización de estas encuestas, se encuentra que muchas personas se sentían molestas cuando se les informaba que la encuesta trataba de hongos. Según explicaron, Villa de

Leyva tuvo una gran problemática con el tema de los hongos, especialmente con los hongos alucinógenos. Mucho turista, especialmente extranjero, visitaba el municipio con la única intención de consumir dichos hongos. Esto causó molestia por parte de la comunidad ya que los turistas estaban dañando el buen nombre del municipio. Por lo anterior, fue muy complicado realizar las encuestas que abordaban el tema acerca del consumo de dichos hongos.

Conclusiones

A partir de los resultados, se puede concluir que muy pocas personas conocen acerca del micoturismo o fungiturismo. Esto es una gran oportunidad para incentivar este tipo de turismo en el municipio. El micoturismo es una alternativa para potencializar los procesos rurales, gastronómicos y conocer más acerca del mundo de las setas. El fungiturismo es una tipología de turismo rural y quienes buscan este tipo de experiencias están motivados por tener un contacto con la naturaleza, tener una vida y alimentación saludable.

Implementar el micoturismo en Villa de Leyva podría llegar a ser la solución a la problemática sobre la mala fama adquirida por ser un lugar llamativo para los turistas, es allí donde se encuentran hongos alucinógenos. A su vez, él ayudaría a la comunidad rural para que esta sea una fuente de empleo para sus familias.

Esta tipología de turismo, con un enfoque de investigación y un desarrollo de producto, tendría un gran potencial turístico en Colombia debido a que el turismo rural tiene una gran oportu-

nidad en la actual coyuntura económica de Colombia. Colombia debe aportar más iniciativas de este tipo de turismo en el territorio rural; para ello se debe contar con la participación de todos los actores. Sin embargo, es importante tener una sensibilización y acompañar estas iniciativas con propuestas de investigación. De forma que se puedan hacer propuestas turísticas de acuerdo a los lineamientos de expertos.

Lista de referencias

- Acuña, T. (2017). Fungiturismo: la ruta del champiñón y las setas. *Viajar: la primera Revista española de viajes*, (456), 56-59.
- Burrola-Aguilar, C., Montiel, O., Garibay-Orijel, R., & Zizumbo-Villareal, L. (2012). Conocimiento tradicional y aprovechamiento de los hongos comestibles silvestres en la región de Amanalco, Estado de México. *Revista mexicana de micología*, 35, 01-16.
- Cano-Estrada, A. & Romero-Bautista, L. (2016). Valor económico, nutricional y medicinal de hongos comestibles silvestres. *Revista chilena de nutrición*, 43(1), 75-80.
- Cortés, M., García, A., & Suárez, H. (2007). Fortificación de hongos comestibles (*Pleurotus ostreatus*) con calcio, selenio y vitamina C. *Vitae*, 14(1), 16-24.
- Feo Parrondo, F. (2007). Jornadas de turismo gastronómico en Navarra. *Nimbus*, 19, 99-126.
- Fuentes, Á. (2014). Un recurso alimentario de los grupos originarios y mestizos de México: los hongos silvestres. *Anales de Antropología*, 48(1), 241-272.

- Jiménez Ruíz, A., Thomé Ortiz, H., & Burrola-Aguilar, C. (2016). Patrimonio biocultural, turismo micológico y etnoconocimiento. *El periplo sustentable*, 30, 180-205.
- Leobardo, P. (2014). Diseño de una ruta micoturística en el municipio de Tequila, Jalisco, México, con base en un estudio etnomicológico (tesis de pregrado). Universidad de Guadalajara, Jalisco, México.
- Martínez, E., Sánchez, J., Torrija, R., Borjabad, V., & Antonio, J. (2011). Turismo micológico y desarrollo sostenible del medio rural en Soria. *Revista Ciencia y Desarrollo*, 1(1), 1-5.
- Thomé, H. (2015). Turismo Micológico. Una nueva mirada al bosque. *Ciencia y Desarrollo*, 41, 14-19.
- Vargas, H. (2013). Micoterapia: guía de hongos para la salud (tesis de pregrado). Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, Colombia.