

Experiencia del curso “Hongos Comestibles: Cultivo y Cosecha” UPAMI-UNS. Dictado para adultos mayores en contexto de aislamiento por la pandemia de COVID-19

Carolina Gonzalez¹ y Laura María Olivero²
^{1,2} Universidad Nacional del Sur. Buenos Aires, Argentina.
¹carogonzalez991@gmail.com
²lauraolivero24@gmail.com

Resumen

El Programa Universidad para Adultos Mayores Integrados (UPAMI) se desarrolla en varias universidades, incluyendo la Universidad Nacional del Sur (UPAMI-UNS) en la ciudad de Bahía Blanca, Argentina. El curso “Hongos comestibles: Cultivo y Cosecha”, tiene como objetivo principal capacitar a adultos mayores sobre biología y cultivo de hongos comestibles. En 2020 se dictó por primera vez bajo la modalidad *online*. A partir de la pregunta: ¿Todos los hongos son comestibles? se planteó una actividad donde cada alumno debía buscar información sobre una especie fúngica del código alimentario argentino, exponiendo luego lo recopilado a sus compañeros. Al finalizar la actividad, no sólo conocían las especies de hongos comestibles, sino también, sus propiedades nutricionales, habían intercambiado recetas, y podían buscar información en internet seleccionando fuentes confiables. Permaneciendo así, activos y conectados con sus pares en un contexto de aislamiento social, aprendieron sobre alimentos de importancia nutricional y comenzaron sus propios cultivos hogareños.

Palabras clave: Biología de hongos; UPAMI; Adultos mayores; Virtualidad.

Introducción

El Programa Universidad para Adultos Mayores Integrados (UPAMI) es un programa integral que crea un espacio universitario específico para los adultos mayores con el objetivo de promover el crecimiento personal, la adquisición de destrezas y habilidades, recuperar y valorar saberes personales y estimular el diálogo intergeneracional, facilitando la inserción al medio socio comunitario (Steconci, 2016). En Bahía Blanca, Provincia de Buenos Aires, el curso dictado por las autoras de este trabajo, en la Universidad Nacional del Sur (UPAMI-UNS), se titula: “Hongos comestibles: Cultivo y Cosecha”, en el cual se desarrollan contenidos relacionados a la biología y cultivo de diversas especies de hongos comestibles, donde la principal finalidad es que los adultos mayores puedan realizar el cultivo a pequeña escala en su casa.

Frente a la presente pandemia de la COVID-19, en Argentina, en marzo de 2020, se decidieron suspender las clases en todos los niveles educativos y comenzó el aislamiento social preventivo y obligatorio (Cuestas y Minassian, 2020). Esto también

afectó directamente a los cursos UPAMI, los cuales se venían desarrollando de manera presencial hasta la fecha. Acorde a esto y al pedido de las autoridades, las clases comenzaron por primera vez de manera online y a través de la plataforma Zoom.

Según la nueva modalidad, fue necesario reconstruir los conceptos y el formato del curso según las nuevas exigencias y teniendo en cuenta las dificultades de los alumnos para realizar el cursado de forma virtual.

Al comienzo, las clases presentaban un formato explicativo-exponencial, con muy baja participación de los oyentes, conforme a las dificultades de conexión y a la escasez de herramientas didácticas para tal modalidad. Sumado a esto, los adultos mayores poseen en su experiencia educativa, modalidades de enseñanza de tipo magistral, resultando en descontento con otras posibilidades, las cuales, a su vez eran asociadas a falta de conocimiento de las docentes.

Una actividad diferente

Observando dificultades de participación y de interacción entre pares y con las docentes, a mitad del ciclo lectivo, se decidió plantear una nueva actividad que requería mayor participación, con el fin de reducir las barreras de la virtualidad.

A través de la pregunta disparadora: ¿Todos los hongos son comestibles?, se planteó una actividad donde cada alumno debía buscar información sobre una especie fúngica del código alimentario argentino (CAA), para luego exponer lo recopilado a sus compañeros de manera oral. Cada participante recibió en un archivo Word el nombre científico del hongo asignado y posibles nombres de uso común. Además, se dieron indicaciones para la búsqueda de la información y el tiempo y forma estimada para la exposición oral. Para esta última instancia, cada uno podía presentar un resumen de lo expuesto según le resultase más cómodo. Hubo un período de consulta, donde los alumnos enviaban dudas por *Whatsapp* y por mail con asistencia continua de las profesoras.

Aunque algunos alumnos presentaron dificultad para hablar frente a la cámara del dispositivo que estaban utilizando y poder mostrar la información recopilada, en general, las exposiciones orales fueron bien desarrolladas y de enorme aceptación por los alumnos. De los 25 participantes del curso, 15 se animaron a realizar la actividad expositiva.

A pesar de la barrera tecnológica muchos pudieron armar un breve archivo sobre lo expuesto y otros con mayor manejo tecnológico, pudieron crear presentaciones *PowerPoint*. Para aquellos que exclusivamente sabían manejar el *Whatsapp*, enviaban fotos de la web sobre el hongo a presentar y leían sus apuntes en papel. A medida que los participantes iban presentando de forma oral, muchos se iban animando y otros prometían hacerlo en las clases subsiguientes.

El resultado

La actividad generó entusiasmo y sorpresa al exponerse tanta información de interés. Colores, formas, hábitats, recetas, sabores y lugares de origen, fueron algunos de los puntos discutidos para cada especie.

A pedido del alumnado, se envió todo el material compartido y recopilado por los alumnos vía mail ya que muchos necesitaban el material visto y discutido para leerlo y disfrutarlo en los meses posteriores, amén de una mayor comodidad.

Al finalizar la actividad interactiva, los alumnos adultos mayores no sólo conocían las especies de hongos comestibles aprobadas por el CAA, sino también, se consultaban sobre propiedades nutricionales de los hongos presentados por ellos mismos, habían intercambiado recetas por *Whatsapp* y mail, y podían buscar información en internet seleccionando fuentes confiables.

A la luz de lo antes trabajado, se vio un aumento en la participación oral en las clases subsiguientes, así como la interacción entre los alumnos, tanto oral como escrita.

Reflexiones finales

Los adultos mayores del programa UPAMI-UNS aprendieron sobre alimentos de gran valor nutricional y de suma importancia en un contexto de pandemia. Muchos de los alumnos comenzaron con gran entusiasmo sus propios cultivos en casa, conociendo diversas formas de consumo y recetas. Permaneciendo así, activos y conectados con sus pares en un contexto de aislamiento, logrando disfrutar por primera vez de un curso teórico-práctico dado en modalidad virtual.

Se agradece al Laboratorio de Biotecnología de Hongos Comestibles y Medicinales (Cezos-UNS/Conicet) y a su director el Dr. P. Postemsky, que en el marco del proyecto COFECYT ESPRO, brindaron información y material didáctico para el curso y a la Secretaría de Extensión Universitaria de la Universidad Nacional del Sur por la posibilidad de desarrollar esta propuesta.

Referencias bibliográficas

Cuestas, M. L., y Minassian, M. L. (2020). COVID-19: Ecos de una pandemia. *Revista Argentina de Microbiología*, 52(3): 167-168.

Stecconi, C. (2016). Sentido de vida en la tercera edad: experiencia en los talleres de UPAMI en la Universidad de Flores. *Uropean Scientific Journal*, 12(10): 53-68. Recuperado de: <https://core.ac.uk/download/pdf/328025431.pdf> consultada el 30 de julio de 2021.