

# RECOMENDACIONES BÁSICAS EN MICOTOXICOLOGÍA

*En el marco del “I Encuentro de Sociedades Micológicas”, se incluyó, como uno de los temas prioritarios, la prevención y tratamiento de los accidentes tóxicos generados por el consumo y manipulación de los hongos.*

*Aún cuando las conclusiones que se elevaron en este debate poseen un mero valor testimonial, creemos que tiene interés transcribir los consejos recopilados por E. Ubieto Auseré y refrendados en la comunicación allí presentada por J. de Uña y Villamediana.*

*En esta primera entrega se recogen las recomendaciones básicas dirigidas a tres grupos sociales afines a la micología (Sociedades Micológicas, recolectores y Organismos Oficiales), posponiendo para ulteriores boletines los capítulos más específicos.*

*Ayerbe (Huesca), otoño de 2000.*

## 1) RECOMENDACIONES A LAS SOCIEDADES MICOLÓGICAS

- Fomentar conferencias, coloquios, estudios, reuniones, etc., con especialistas versados en Micotoxicología.
- Incidir en la presentación visual (exposiciones, diapositivas, etc.) junto con el estudio morfológico comparativo (hongos tóxicos y sus semejantes).
- Informar pormenorizadamente y de forma regular sobre todos los cuadros clínicos de intoxicaciones fúngicas habituales, así como sobre las “intoxicaciones por acúmulo”, debidas a la ingesta de setas (a veces clasificadas como comestibles) captadoras de metales pesados (Pb, Hg, etc.) y de sustancias cancerígenas, generalmente recogidas en lugares cercanos a carreteras, aeropuertos, zonas industriales de alta contaminación (refinerías, centrales nucleares, etc.), vertederos, sotos de ribera con inundaciones temporales, campos fumigados, etc.
- Desaconsejar el uso, difusión de estudios y canales de comercialización de los hongos psicotrópicos.
- No colaborar en proyectos de divulgación masiva de conocimientos micológicos si no van acompañados de un programa conjunto de los riesgos tóxicos y/o el impacto ambiental que genera su recolección.
- Insertar en los programas de “Actividades Micológicas” de cada Sociedad un listado de recomendaciones básicas (especialmente en lo que atañe a la derogación de falsas normas) y hacer extremar las precauciones sanitarias y culinarias elementales (recogida, transporte en recipiente abierto,

limpieza meticulosa, conservación y descongelación adecuadas, etc.).

- Valorar y contrastar con otras Sociedades la modificación sobre la normativa vigente de recogida de setas, ya que la actual implica la posibilidad de confusión con especies tóxicas, remarcando varios aspectos sujetos a posible revisión:
  - o Deben recogerse con navaja o cuchillo y cortar el pie exclusivamente de aquellas especies fácilmente reconocibles (p.e. níscalos).
  - o Pueden extraerse íntegramente: las de difícil reconocimiento (p.e. con volva), o determinadas especies cuyo pie constituye parte de su degustación (p.e. boletus) o por motivos de estudio.
- Recalcar el riesgo provocado por setas comestibles (alergias cutáneas, digestivas y respiratorias), así como el derivado de su consumo excesivo y/o reiterado (no ingerir más de 200 grs./semana).
- Colaborar estrechamente con los Hospitales, Centros de Salud y cuantas Instituciones lo precisen, en el diagnóstico micotoxicológico.
- Potenciar otros valores de la Micología (científicos, artísticos, etnológicos, filatélicos, etc.), que no sean los exclusivamente gastronómicos y, por tanto, potencialmente tóxicos.

## 2) RECOMENDACIONES A LOS RECOLECTORES

- Abundar en el aserto de que “SOLO Y EXCLUSIVAMENTE EL CONOCIMIENTO CERTERO MICOLÓGICO” puede prevenir las intoxicaciones. Ante la inseguridad, duda o desconocimiento: abstenerse.
- No consumir aquellas setas envejecidas (dejarlas en su lugar para que esporulen), inmaduras (riesgo de confusión) o en mal estado (larvadas, contenidas en bolsas de plástico, etc.), ya que, aún siendo especies comestibles, pueden provocar intoxicaciones alimenticias por desnaturalización de sus principios.
- No obligar a personas micóforas a ingerir hongos. En ocasiones, aparecen auténticas “intoxicaciones psicológicas” en aquellos a los que la cortesía social les induce a su consumo.
- No creer ni hacer creer una serie de falsas normas establecidas como:
  - o Todas las setas que crecen en la madera son comestibles.
  - o Son inocuas aquellas que devoran los animales.
  - o Son comestibles las que poseen sabor u olor agradables.

- Son tóxicas todas aquellas que poseen volva y anillo.
  - Sólo son comestibles aquellas que no cambian de color al cortarlas.
  - Son comestibles todas las especies que crecen en prados.
  - Pierden toxicidad mediante tratamientos culinarios (p.e. ebullición, salazón, maceración en vinagre, etc.).
  - Son comestibles aquellas que producen diversos “ennegrecimientos” en: ajos, objetos de plata, cebolla, migas de pan, etc.
- Extremar las precauciones en la elaboración de conservas caseras (peligro de botulismo).

### 3) RECOMENDACIONES A LOS ORGANISMOS OFICIALES

- Ministerio de Sanidad y Consumo
- Divulgar en folletos, circulares, programas radiofónicos o televisivos (especialmente en las fechas de mayor hábito recolector), las medidas básicas de prevención y primeros auxilios; desaconsejar expresamente el consumo y búsqueda indiscriminados sin poseer los mínimos conocimientos micológicos y remarcar sus peligros.
  - Vigilar estrechamente la venta de hongos (conservas, ejemplares frescos y desecados, etc.) en mercados y establecimientos, supervisando la correcta denominación y el estado de preservación.
  - Abrir un nuevo debate nacional, solicitando la opinión de expertos, para actualizar el caduco (año 1967) Código Alimentario Español sobre este tema.
  - Editar folletos específicos (incluso para cada Comunidad Autónoma) de las intoxicaciones más frecuentes en su medio, así como incluir teléfonos de contacto cercanos.
  - Recomendar a los Colegios de Médicos, Farmacéuticos y Veterinarios, que promuevan conferencias y coloquios sobre Micotoxicología.
- Ministerio de Educación y Ciencia
- Desarrollar Unidades Didácticas a todos los niveles escolares sobre el conocimiento de los hongos, abordando especialmente el peligro de intoxicación por los mismos.
  - Potenciar en las Facultades de Medicina, Farmacia y Veterinaria el estudio, diagnóstico, prevención y tratamiento de las intoxicaciones fúngicas en las asignaturas correspondientes, así

como alentar tesis, tesinas y cursos de doctorado que versen sobre dicho tema.

- Ministerio de Agricultura y/o Medio Ambiente
  - o Fomentar el estudio y conocimiento de los hongos tóxicos por parte de la Guardería Forestal.

Emilio Ubieto Auseré & José de Uña y

Villamediana