

Guía docente

¿Te animás a probar una pizza con champiñones correntinos?

Área disciplinar: Biología

Nivel: Secundario

Año: 5°

Contenido

- Taxonomía

Presentación

El video explica la clasificación taxonómica de hongos comestibles y se ocupa de las especies micorrízicas en zonas forestales de provincias del Nordeste.

Las actividades propuestas en esta guía permiten a los estudiantes explorar la diversidad de hongos comestibles en Argentina, aprender sobre su identificación y disfrutar de la cocina con ingredientes naturales.

Actividades sugeridas

Se recomienda como inicio una rutina de pensamiento del tipo *veo - pienso - me pregunto* con diferentes imágenes de hongos para que los estudiantes puedan reconocer características que definen al reino Fungi.

Se plantea la observación del video 5BIO012 y luego se proponen dos posibles tareas para resolver en clases:

Identificación de hongos comestibles

El objetivo es aprender a identificar hongos comestibles comunes en Argentina.

- Proporcionar a los estudiantes imágenes o muestras de hongos comestibles como el champiñón, el hongo de pino y otros.
- Utilizar una clave dicotómica o una guía de campo para ayudar a los estudiantes a identificar los hongos.
- Animarlos a tomar notas sobre las características claves de cada hongo como el color, el tamaño, el olor y la forma.
- Después de la identificación, discutir las precauciones a tener en cuenta al recolectar hongos y la importancia de la seguridad.

Diseño de una guía de campo de hongos

El objetivo es crear una guía de campo ilustrada de hongos comestibles de Argentina.

- Dividir a los estudiantes en grupos y asignar a cada grupo una especie de hongo comestible.
- Cada grupo debe investigar y recopilar información sobre su hongo, incluyendo ilustraciones detalladas.

- Los estudiantes deben diseñar una página para una guía de campo que incorpore la información de identificación, hábitat y comestibilidad de su hongo.
- Combinar las páginas de cada grupo en una guía de campo completa y compartirla con el resto de la clase.

Puesta en común para identificar cuáles son las especies de hongos comestibles presentes en el Nordeste y en el resto de Argentina.



**Material
extra**