

Alison Olivares y algunos de los hongos endémicos de los bosques de Juan Fernández.

WILHEM KRAUSE

Alison Olivares llegó a Juan Fernández en 2018 para bucear. Tenía 20 años, venía de trabajar en Quintay y había estudiado Ecoturismo en el Duoc UC de Valparaíso. El archipiélago parecía un destino lógico, con una de las tasas de especies endémicas -o sea, exclusivas de un lugar- más altas de Chile. Allí postuló a centros de buceo, pero le pedían un certificado que no tenía. Así, terminó haciendo su práctica en Conaf y nunca se fue: ya lleva más de siete años en la isla.

Durante el primer invierno allá su rumbo cambió. El pueblo, rodeado de plantaciones de pino y eucalipto, se llenó de amanitas muscarias (el clásico hongo con cabeza roja y puntos blancos). Entusiasmada, fue al bosque endémico y encontró una diversidad de hongos sobre la que no existía información. Contactó a Fundación Fungi, firmó un convenio de colaboración y se capacitó para hacer colectas científicas con autorización de Conaf. Hasta ahora han recolectado 30 hongos distintos asociados a la flora endémica y buscan financiamiento para análisis moleculares que permitan identificarlos.

Hoy Olivares opera su empresa Active Ecotourism y trabaja como guía local de turismo de intereses especiales: identificación de flora endémica, avistamiento de aves y micoturismo (turismo de hongos), actividad de la cual es pionera en Juan Fernández. También dicta talleres gratuitos de educación ambiental para niños de la isla y colabora de forma independiente con Conaf en actividades de difusión.

Micoturismo

Vivir en Juan Fernández no es simple: la conexión con el continente es compleja, el abastecimiento depende de un barco que llega cada 15 días y los servicios básicos son precarios. "Pero si realmente te gusta la naturaleza, eso lo va compensando todo. Faltan tantas cosas que si uno viene a aportar, es una motivación más para seguir aquí", asegura Alison.

¿Cuál es el perfil de turista que se interesa en los hongos?

"Es súper amplio, porque hoy hay

Alison Olivares recolectó 30 especies sin registro previo. Hoy se especializa en el micoturismo en el bosque endémico.

un boom con el tema de los hongos. La sociedad en general está interesada en aprender, sobre todo temas nutricionales y medicinales. Tengo turistas amantes de la naturaleza, algunos son biólogos o fotógrafos, y participa mucho la comunidad local, sobre todo en temporada baja, porque les importa aprender sobre el ecosistema y protegerlo. Ellos han sido los primeros participantes de estos tours".

¿Cuánta gente ha recibido en los tours de micoturismo?

"Comencé el 2020, en plena pandemia, así que eran personas de la comunidad local porque estábamos totalmente encerrados, nadie podía salir ni entrar. El primer tour fueron como 30 personas, abierto y gratuito. Hoy me rijo por la norma chilena de turismo, que establece un máximo de 7 personas por guía, así que si voy sola, voy con 7

personas máximo".

¿La gente pregunta si algún hongo es comestible?

"La mayoría, sí. Siempre me mandan fotos de los hongos que les salen en el patio. Se han registrado casos de intoxicaciones de familias completas en Chile por falta de información, así que yo siempre digo que el rol principal del hongo no es ser comido por nosotros: como no están identificados pueden ser un gran riesgo para la salud".

El micoturismo es de temporada baja. ¿Eso no lo vuelve más difícil?

"Es un nuevo nicho en la industria turística local y ayuda a atacar la estacionalidad, porque el turismo en Juan Fernández es solamente desde noviembre a mayo, cuando hay vuelos comerciales. El micoturismo nos abre esta puerta al turismo interno y a comenzar a traer turistas para esos tours".

La formación

La formación en turismo entrega herramientas para detectar oportu-

nidades en lugares con poca infraestructura, algo que Alison Olivares llevó a la práctica en Juan Fernández.

"En la carrera se fortalecen competencias como el levantamiento de recursos locales, la valorización del patrimonio natural y cultural, y la planificación estratégica sostenible", detalla Elaine Gibbons, subdirectora de la Escuela de Turismo y Hospitalidad de Duoc UC. Sobre nichos como el micoturismo, precisa que la malla cubre patrimonio natural, sostenibilidad y diseño de experiencias, pero que "el sello distintivo lo aporta el perfil y la motivación individual".

El caso de Olivares combina turismo con investigación y educación ambiental, un cruce que no es casual. La carrera, destaca Gibbons, promueve alianzas con organizaciones de conservación y facilita que los estudiantes trabajen con iniciativas reales en terreno. El emprendimiento, agrega, es cada vez más frecuente entre titulados, sobre todo cuando hay oportunidades de desarrollo local, y se impulsa con metodologías de proyecto, mentorías y vinculación con redes de apoyo.



Llegó a la isla a los 20 años para hacer una práctica y se enamoró de la flora y fauna

Guía de ecoturismo estudia los hongos desconocidos de Juan Fernández