UNIVERSIDAD DE COSTA RICA

Museo de Insectos UCR: vivo y con buen sabor

El escarabajo moledor, de nombre *Tenebrio molitor,* es una de las especies que se cultiva en las granjas del Museo de Insectos. Foto Cristian Araya.

Ver, tocar, oler y degustar los insectos es toda una experiencia para los visitantes

23 OCT 2019 Sociedad

Cuando Federico Paniagua enciende la cocina y pone el aceite en el sartén, la emoción de los comensales es evidente, las caras de asco también. ¿Quién quiere comer bichos? —Pregunta la maestra— En seguida, Melody, Gino y Melissa levantan la mano con una gran sonrisa. Sus mamás están menos convencidas, pero igual se unen al festín.

Con más de 55 años de albergar miles de especímenes de insectos de Costa Rica y de todo el mundo, el Museo de Insectos **de la Facultad de Ciencias Agroalimentarias de la UCR** se ha transformado, en la última década, en un espacio para el aprendizaje por medio de la experiencia, donde los sentidos se ven estimulados gracias a la interacción con los insectos vivos.

Para los visitantes, ver, tocar, oler y degustar los insectos es toda una experiencia. La textura y el movimiento de sus extremidades y sus diferentes formas atraen toda la atención. Durante el recorrido, surge la curiosidad, las preguntas y así, poco a poco, los

niños y adultos van aprendiendo nuevos datos e información que desconocían sobre estos seres vivos que cumplen importantes funciones en el planeta.

El Dr. Hugo Aguilar Piedra, director del Museo, comenta que lo más importante de este espacio es que las personas aprendan que no todos los insectos son perjudiciales. Algunos son importantes en la polinización de las plantas, existen otros que son enemigos naturales de las plagas y encontramos, además, especies de gran belleza como las mariposas. Sin embargo, también hay insectos que transmiten enfermedades como mosquitos, chinches, piojos o pulgas, y en el museo se puede aprender de todos ellos.

El gusano-escarabajo moledor (*Tenebrio molitor*) y otros insectos como el gusano-escarabajo rey (*Zophobas morio*), el grillo casero (*Acheta domesticus*) y la cucaracha africana (*Nauphoeta cinerea*) son las principales especies que pueden degustarse en el Museo de Insectos de la UCR. Foto: Laura Rodríguez Rodríguez.

Los insectos vivos y luego fritos

La visita al Museo de Insectos se convierte en una fiesta, cuando los niños, las niñas y sus mamás empiezan a ver que los bichillos se mueven, caminan, revolotean, se retuercen y se multiplican en la granja ubicada en la parte posterior del museo. Al llegar a la cocina el olor a insecto vivo y a fritura, el interés de las personas aumenta al máximo.

“Todo el mundo solicita la degustación, es algo exótico, atractivo e interesante. A algunos les da pánico y otros sienten la curiosidad de probar un insecto. Unos prueban y otros no se animan, pero por lo menos existe ese estímulo de ver algo diferente", relata Aguilar.

Precisamente, degustar es la clave para captar la atención de las personas y enseñarles. “Todo lo que hacemos tiene un fin educativo, estamos brindando información y estamos poniendo a las personas en contacto no solo con los insectos, sino con el conocimiento científico. Esto nos permite suplir una necesidad educativa que tienen los diferentes sectores del país”, explica el técnico del Museo, Federico Paniagua Rodríguez, quien ha promovido esta idea desde el año 2009.

Dicha experiencia complementa la clásica visita a la sala de exhibición, donde las personas pueden apreciar gran variedad de insectos disecados de diferentes partes del mundo. El museo alberga casi medio millón de especímenes, con representación de todos los órdenes de insectos en diversas colecciones que son empleadas para la educación, la investigación y la acción social.

La pequeña Melissa disfrutó el recorrido junto con su madre. Al finalizar también se animó a probar los insectos. Laura Rodríguez Rodríguez

Un museo accesible para todos

Cada año, alrededor de 2 000 personas visitan la sala de exhibición, ubicada en el sótano del edificio de la Escuela de Artes Musicales de la UCR. Los visitantes son grupos de niños y niñas de escuela, jóvenes de colegio, estudiantes universitarios, personas adultas mayores y público en general. Además, a partir de este año, el museo cuenta con una rampa de acceso que facilita el ingreso a personas en sillas de ruedas o con movilidad reducida.

Gracias a esta mejora en la infraestructura, el 16 de octubre de 2019 un grupo de niños y niñas de segundo ciclo del Centro de Educación Especial y Atención Integral Goicoechea,

que atiende a personas con discapacidad múltiple, pudieron ingresar al museo en silla de ruedas junto con sus mamás y profesores para aprender sobre los seres vivos.

La docente Yahaira Madrigal comentó que mediante esta experiencia abordaron uno de los temas del plan de estudios de una forma adecuada para ellos. “Tratamos de que cada una de las experiencias sean muy vívidas, porque por su nivel cognitivo ellos no pueden procesar tanta información. Entonces, casi todo lo que queda es la experiencia, por eso trabajamos a nivel sensorial y a nivel motor”.

Federico Paniagua coloca sobre la mano de un niño una pupa de gran tamaño para que pueda reconocerla mediante el sentido del tacto. Laura Rodríguez Rodríguez

Además de atender a los visitantes, los expertos en entomología del museo brindan el servicio de identificación de especímenes para el público que lo solicita y dan recomendaciones de manejo. Asimismo, su colección de insectos de importancia agrícola sirve de referencia para agricultores y profesionales en agronomía, ya que pueden comparar los insectos presentes en los cultivos con los de la colección para obtener un diagnóstico preciso y veraz.

Para coordinar visitas al Museo de Insectos o solicitar información, las personas, instituciones o grupos interesados pueden comunicarse al teléfono 2511-5318. El horario de atención es de lunes a viernes de 8:00 a. m a 5:00 p. m.

Katzy O`neal Coto
Periodista, Oficina de Divulgación e Información
Áreas de cobertura: ciencias agroalimentarias y medio ambiente
katzy.oneal@ucr.ac.cr

Etiquetas: agroalimentarias, museo, educacion, accesibilidad, insectos.