

BOLETÍN INFORMATIVO

GRUPO INTERDISCIPLINARIO PARA EL DESARROLLO
DE LA ETNOMICOLOGÍA EN MÉXICO

Grupo de Trabajo de la Sociedad Mexicana de Micología
y de la Asociación Etnobiológica Mexicana A.C.

Boletín N° 7

MARZO 2011





MESA DIRECTIVA

Biól. Joel Adrian Tovar Velasco
Presidente

P. de Biól. Marisa Ordaz Velázquez
Secretaria

M. en C. Ruth Alvarado Rodríguez
Vocal

Biól. Amaranta Ramírez Terrazo
Vocal

P. de Biól. Rodolfo E. Ángeles-Argáiz
Vocal

P. de Biól. Mónica Jaimes Yescas
Vocal

P. de Biól. William García Santiago
Vocal

CONTENIDO

GIDEM Informa

Primer foro Nacional de Hongueros.

Las ferias del hongo en Chiapas, diálogos de conocimientos micológicos.

VI Symposium Nacional y Tercera reunión Iberoamericana de la Simbiosis Micorrízica."

Primera exposición de hongos en Oaxaca.

Declaración de Córdoba.

Etnobiología, En los 100 años de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Agenda etnomicológica

Invitación al concurso de fotografía y de tesis etnomicológicas.

Invitación al VII congreso latinoamericano de micología.

Invitación al curso precongreso de etnomicología en el

VII congreso latinoamericano.

Documentos de interés

Hablando con los expertos

Para chuparse los dedos

Invitación a participar en el Boletín

El Boletín informativo del Grupo Interdisciplinario para el Desarrollo de la Etnomicología en México es el órgano electrónico de comunicación para los miembros del GIDEM. Es editado por la mesa directiva.

Contacto Boletín GIDEM: boletingidem@gmail.com

Contacto GIDEM: etnomicologia@yahoo.com y correogidem@yahoo.com.mx

Diseño: D.G. Daniel Pérez Rendón.

Primer Foro Nacional de Hongueros

P. de Biól. Rosario Vanegas Enríquez¹, P. de Biól. Mónica Ivonne Jaimes Yescas¹, M. en C. Emma Estrada Martínez² y Biól. Joel A. Tovar Velasco³



Como parte de las actividades de vinculación del GIDEM, se participó en la organización del "Primer Foro Nacional de Hongueros", el cual se llevó a cabo en las instalaciones de la Universidad Autónoma de Chapingo (UACH) los días 19, 20 y 21 de agosto del presente año. Este evento sin precedentes tuvo como objetivo principal el diálogo entre personas de diferentes localidades del país, las cuales poseen un amplio conocimiento micológico tradicional (hongueros⁴). Gracias a este acercamiento se compartieron experiencias, conceptos, opiniones y propuestas con respecto a las actividades que realizan los hongueros y las dificultades a los que se enfrentan. Otro de los objetivos planteados fue lograr una interacción más activa entre los hongueros, académicos y estudiantes, lo que se abordó por medio de la discusión abierta de temas relacionados con la valoración, conservación, transmisión y aprovechamiento del conocimiento tradicional micológico, así como la relación entre los hongueros y los etnomicólogos.

El evento se dividió en tres actividades principales:

1) Mesas redondas en donde se discutieron los temas antes mencionados.



Figura 1. Algunos participantes del Foro, en la Fuente de las Circasianas en la Universidad Autónoma Chapingo.

1 Facultad de Ciencias. Universidad Nacional Autónoma de México

2 División de Ciencias Forestales. Universidad Autónoma Chapingo.

3 Delegación Cuauhtémoc, Gobierno del Distrito Federal, México.

4 Término es utilizado en la parte central del país para designar a las personas con gran conocimiento tradicional de los hongos, sin embargo se empleó de manera genérica en este evento para nombrar a todos los expertos tradicionales que asistieron.



Figura 2. Sra. Rosa Nava y Sr. Domingo Dominguez mostrando el hongo "mazorquita" (*Morchella sp.*) a los presentes en las mesas redondas.

- 2) El desarrollo de una plenaria abierta en la cual se presentaron los resultados de las mesas redondas y se brindaron pláticas por especialistas interesados en la etnomicología con la finalidad de ampliar la información sobre algunos temas de interés con respecto al uso y aprovechamiento de los hongos.
- 3) Una salida al campo que permitió tener un acercamiento con las diferentes prácticas tradicionales de recolecta por parte de los hongueros.

Mesas Redondas

Dentro de los resultados más sobresalientes de las mesas redondas se puede mencionar la preocupación de los hongueros por: el adecuado manejo de los recursos forestales; la escasa valorización en el mercado de sus productos, el reconocimiento de su labor y saberes consecuencia de una tradición; el diálogo continuo con los investigadores; mayor y mejor difusión del conocimiento sobre los recursos fúngicos y la creación de líneas de comunicación que permitan dar a conocer a las diversas autoridades competentes los contenidos de las discusiones y los compromisos que surgieron en este Primer Foro Nacional de Hongueros. Asimismo, se hicieron propuestas para solucionar algunas de las problemáticas mencionadas en las mesas redondas, como aquellas relacionadas con las formas de transmisión del

conocimiento, la generación de material educativo para la prevención de micetismos y (intoxicación por ingesta de hongos) y la creación de alguna organización que permita certificar la actividad que realizan los hongueros. También se logró la composición de un primer directorio de los hongueros y etnomicólogos participantes, así como la generación de material audiovisual sobre las mesas y las opiniones de los participantes.

Sesión Plenaria

En el segundo día de actividades se realizaron una serie de ponencias abiertas al público en general por parte de los investigadores: Dr. Roberto Garibay Orijel (Instituto de Biología, UNAM), "Importancia del conocimiento tradicional de los hongos"; M. en C. Emma Estrada Martínez (División de Ciencias Forestales, UACH), "¿Cómo transmitir los saberes y experiencias sobre los hongos?"; Dra. Clelia Moreno Zarate (Preparatoria Agrícola, UACH), "Los hongos silvestres y el manejo forestal sustentable"; Dra. Adriana Montoya Esquivel (Universidad Autónoma de Tlaxcala), "Intoxicaciones por hongos"; Biól. Marisela C. Zamora Martínez (INIFAP), "Normatividad en la recolección de hongo silvestres"; Biól. Joel Tovar Velasco (Delegación Cuauhtémoc, DF), "Los hongos como fuente de ingresos económicos"; Dr. Marco Antonio Vázquez Dávila (Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca), "Problemática relacionada con la comercialización de los hongos en México", y Dr. Baldemar Arteaga Martínez (División de Ciencias Forestales, UACH), "Cosmovisión precolombina de la etnomicología". Los moderadores de estas



Figura 3. Sr. Anastasio Martínez comparando un hongo de Santa Catarina del Monte con los que él conoce en Jalisco.



Figura 4. Grupo de recolectores de hongos y organizadores del Foro en la entrada del edificio de División de Ciencias Forestales de la UACH, después de la reunión plenaria. De izquierda a derecha en el extremo superior derecho: Biól. Joel A. Tovar, Dr. Marco Vásquez, Anastasio Martínez, Biól. Ibeth Rodríguez y Mario Domínguez; en la fila intermedia: Biol. Amaranta Ramírez, Biól. Elena Coria, Biól. Clemencia E. Sánchez, Biól. José Armando Sandoval, M. en C. Edmundo Pérez, M. en C. Emma Estrada, Sra. Rosa M. Nava, Sr. Guadalupe Palacios, Sr. Gabino Juárez, Sr. Ezequiel Enriquez, Agustín Quintana; y en cuclillas: M. en C. Luis Villaseñor, Biól. Rocío Medellín, Víctor Gallo, nieta de la Sra. Rosa M. Nava, Biól. Mónica Jaimes, Biól. Blanca García, Dra. Clelia Moreno y Biól. Rosario Vanegas.

ponencias fueron el M. en C. Luis Villaseñor Ibarra Universidad Autónoma de Guadalajara) y el M. en C. Edmundo A. Pérez Godínez (UACH). En esta plenaria se contó con la visita de aproximadamente 250 hongueros, investigadores, estudiantes y público en general, los cuales vertieron sus comentarios, opiniones y dudas de manera abierta o a través de notas que se hicieron llegar a los conferencistas.

Recorrido en Santa Catarina del Monte, Texcoco, Estado de México.

Durante el tercer día se llevó a cabo una pequeña salida de campo en los bosques de pino aledaños a la población de Santa Catarina del Monte (municipio de Texcoco, Estado de

México). En esta salida se logró la interacción entre los hongueros, académicos y estudiantes participantes. También se realizó un rico e interesante intercambio de conocimientos micológicos, botánicos, ecológicos y culturales entre los asistentes. Algunas de las especies de hongos que se pudieron observar fueron: *Agaricus sp.*, *Boletus luridus*, *Suillus sp.*, *Russula emetica*, *Amanita gemmata*, *Gomphus floccosus*, *Lepista nuda*, *Ramaria apiculata* y *Collybia dryophila*, entre otras. Cabe resaltar que dentro de estas especies se encuentran tanto hongos comestibles como no comestibles. Como parte del aporte cultural de esta salida se hicieron pequeñas reseñas sobre aspectos históricos del Cerro Tetzcutzingo en donde se asientan los "Baños de Netzahualcóyotl" y de Santa Catarina del Monte, ambos lugares ubicados en el municipio de Texcoco.

La representatividad de los expertos tradicionales a nivel nacional en el Foro fue limitada, sin embargo se contó con la presencia de 12 hongueros de los estados de: México, Tlaxcala y Jalisco quienes por su amplia experiencia tuvieron una participación muy activa y enriquecedora para el Foro. Lo anterior conlleva a nuevos retos y metas para la organización del siguiente Foro. Los resultados y experiencias más detallados, junto con una evaluación del alcance de los objetivos del Primer Foro Nacional de Hongueros se darán a conocer en el próximo número de Nanácatl.

Resultados y Perspectivas

Después de comentarlo entre ellos, los señores recolectores de hongos plantearon al grupo de organizadores dos inquietudes fundamentales.

Su alta vulnerabilidad con respecto a la legislación existente sobre su actividad como recolectores de hongos.

Su interés de contar con cursos de capacitación sobre cultivo de hongos para contrarrestar esta vulnerabilidad.

El siguiente paso con respecto a los resultados del Foro ha sido el cumplimiento del compromiso con la amplia difusión de los resultados del mismo. Esta reseña es parte de esta actividad. La elaboración del próximo número de Nanácatl con los resúmenes de las ponencias presentadas en la sesión plenaria, también forma parte de esta difusión. En la Primera Exposición de Hongos de la Ciudad de México, a través de la ponencia "Hongueros", se dieron a conocer al público urbano que asistió, algunos de los planteamientos hechos por los recolectores de hongos en el Foro y que tienen que ver con la valoración que ellos merecen por su conocimiento y



Figura 5. Recorrido de campo en Santa Catarina del Monte Texcoco, Edo. de Mex.

su quehacer micológico y el compromiso que los estudiosos del conocimiento tradicional micológico tenemos para colaborar en ello.

Están pendientes la edición del video, la emisión por Radio Chapingo de estos resultados y la implementación de los cursos de capacitación que los recolectores solicitaron.

A raíz de estos planteamientos, algunos integrantes del GIDEM hemos tenido pláticas que parecen conducir a una nueva etapa en el quehacer de los etnomicólogos y que tiene que ver con la posibilidad de generar regionalmente en distintos lugares del país, grupos organizados de hongueros que a través de proyectos financiados por entidades gubernamentales cuenten con cursos de capacitación sobre: cultivo y elaboración de conservas con hongos, empaquetado para colocación en los mercados regionales y estructuración de cooperativas de hongueros por las que obtengan un mayor beneficio económico e impacten menos las poblaciones de hongos silvestres que son recolectados en el bosque. Afortunadamente varios integrantes del GIDEM como el Dr. Daniel Martínez Carrera, la Biól. Marisela C. Zamora Martínez y el M.C. Luis Villaseñor han participado activamente en cursos de capacitación de esta naturaleza, sólo nos falta socializar y generalizar estas valiosas experiencias.

Las ferias del hongo en Chiapas diálogos de conocimientos micológicos.

Marisa Ordaz Velázquez¹ y William García Santiago²

Desde hace unos años el M. en C. Felipe Ruan Soto, junto con distintos colaboradores, ha realizado ferias del hongo en distintos sitios del estado de Chiapas (San Andrés Larráinzar/Sakamch'en de los pobres, San Juan Chamula, Zinacantán, Tzisco, San Cristóbal de las Casas). Estos eventos constan por lo general de una exposición de ejemplares en fresco separados de acuerdo a su inclusión en categorías antropocéntricas (comestible, medicinal y tóxico) y fotografías etnomicológicas, así como un espacio donde se invita a niños participantes a dibujar los hongos que conocen. Adicionalmente se reparte entre las personas de la comunidad trípticos con información general de los hongos; actualmente se cuenta con versiones de éste en español y en tsotsil.

El objetivo original de estas ferias fue el de informar a la gente acerca de los hongos tóxicos locales en respuesta a casos de micetismos por ingesta de hongos silvestres en los Altos de Chiapas, sin embargo éste se ha visto rebasado por las experiencias vividas.

Durante las ferias la gente comparte los nombres que dan a los hongos y puede, en efecto, aprender a reconocer especies locales tóxicas de aquellas utilizables; sin embargo, el intercambio sobrepasa los aspectos de reconocimiento y se acerca más a la realidad de los hongos como recurso y las formas de aprovecharlos.

La participación de distintos miembros de la comunidad, generalmente en grupos, enriquece la información obtenida y fomenta la socialización e intercambio del conocimiento micológico tradicional. Adicionalmente se cuenta con al menos un experto para responder dudas sobre los ejemplares expuestos y, cuando ha sido posible, la información compartida por la gente ha sido registrada.

Las experiencias más recientes de ferias han sido en la cabecera municipal de San Juan Chamula, Chiapas (22 de agosto de 2010) y en Tzisco, Chiapas (29 de agosto de 2010).

En San Juan Chamula se contó con ejemplares de más de 25 morfoespecies de hongos, cuatro provenientes de un mercado de San Cristóbal de Las Casas. Mientras algunas como la

¹ Facultad de Ciencias, UNAM

² Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, UNICACH



Ruan-Soto Felipe

Figura 6. Habitantes de San Juan Chamula durante la feria del hongo.

Macrolepiota sp. no son reconocidas o usadas localmente, otras como el *Suillus* sp. (en tsotsil *Sekumt'ul*) y distintas *Ramaria* spp. junto con otros clavarioides (llamados *Yisim chij* que se traduce como "barba de chivo") cuentan con un reconocimiento y aprecio especial como comestibles. La gente mostró particular interés en aquellas especies usadas medicinalmente (algo novedoso para muchos) y pidieron información acerca de las formas de utilizarlas. Los trépticos volaron como pan caliente; algunas personas incluso pidieron trépticos adicionales para compartir con amigos y familiares. Los niños por su parte, estaban curiosos de las conversaciones, los ejemplares y las fotos y varios de ellos compartieron nombres o mencionaron que ya habían probado distintos tipos de hongos en sus casas; algunos participaron con dibujos, los cuales podrían exponerse en ferias posteriores.

Estos eventos permiten acercar a la sociedad a sus recursos fúngicos como un elemento natural y cultural amigable y útil, una excelente respuesta ante la mala imagen que han ganado en algunas zonas por casos de intoxicación y respuestas institucionales inadecuadas.



Ruan-Soto Felipe

Figura 7. Habitantes de San Juan Chamula durante la feria del hongo.

Sin embargo, las ferias del hongo son sobre todo una invitación para el diálogo entre los saberes tradicionales de los hongos de distintos actores sociales dentro de la comunidad (hijos, padres y abuelos, curanderos, amas de casa, campesinos, comerciantes), así como con los etnomicólogos organizadores como actores externos y portadores de una perspectiva distinta.

“VI Symposium Nacional y Tercera Reunión Iberoamericana de la Simbiosis Micorrízica”

Gema L. Galindo Flores¹, Arturo Estrada-Torres¹ y Citlalli Castillo Guevara¹

La Universidad Autónoma de Tlaxcala (UAT), a través de la Secretaría de Investigación Científica y Posgrado y el Centro de Investigación en Ciencias Biológicas, se congratuló en albergar el “VI Symposium Nacional y Tercera Reunión Iberoamericana de la Simbiosis Micorrízica”. Los objetivos de este evento fueron contribuir al desarrollo del conocimiento de la simbiosis micorrízica a través de la difusión de los resultados y experiencias de investigación que se realizan en cada una de las diferentes instituciones participantes de México, Iberoamérica y otros países, favorecer el intercambio de opiniones entre la comunidad académica interesada en la simbiosis micorrízica y fomentar el interés y la participación de estudiantes de licenciatura y posgrado para contribuir a su formación académica y científica.

Esta reunión científica se conformó por ocho conferencias magistrales, cuatro simposios y 119 presentaciones libres, 39 de ellas orales y 80 en cartel. En esta ocasión se presentaron 91 trabajos realizados por investigadores mexicanos y 28 por investigadores extranjeros, incluyendo participantes de países como Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Dinamarca, Egipto, España, Guyana Francesa, Libia, Malasia, Puerto Rico, República Checa, Sudáfrica y Uruguay.

El VI Symposium Nacional y Tercera Reunión Iberoamericana de la Simbiosis Micorrízica, se celebró del 6 al 10 de septiembre de 2010, en la ciudad de Tlaxcala, Tlaxcala, México. Las sedes del Symposium y Reunión fueron el Teatro Universitario y el Auditorio de la Residencia Universitaria, ambos recintos de la Universidad Autónoma de Tlaxcala. El evento fue organizado por académicos de los laboratorios de Micorrizas, Sistemática y Biología Molecular del Centro de Investigación en Ciencias Biológicas de la Universidad Autónoma de Tlaxcala, del Área de Microbiología del Colegio de Posgraduados, Campus Montecillo y del INIFAP Campus Tlaxcala, en conjunción con la Sociedad Mexicana de la Simbiosis Micorrízica.

El tema central del evento fue “La simbiosis micorrízica frente a los cambios para la sustentabilidad de los agro-ecosistemas, la restauración ecológica y el cambio climático global”, se tuvieron como temas de discusión en los simposios la “Sistemática y ecofisiología de las micorrizas: retos ante el cambio climático”, “Enfoques contemporáneos en el estudio de la ecología de hongos

¹ Compiladores de las memorias del evento, Universidad Autónoma de Tlaxcala.

micorrizógenos arbusculares”, “Biología molecular aplicada a los hongos micorrizógenos” y “Ecología de esporomas de hongos silvestres potencialmente ectomicorrizícos”. Asimismo, se incluyó la discusión de cada una de presentaciones libres, orales o en cartel, enfocadas a temas como las “Aplicaciones prácticas de los HMA”, el “Cultivo, fisiología y biología molecular de los HMA”, las “Ectomicorrizas”, la “Biodiversidad de hongos endomicorrizícos” y la “Ecología de hongos micorrizícos arbusculares”.

La reunión de investigadores mexicanos, lberoamericanos y de otras partes del mundo, nos proporcionó un panorama amplio de las distintas líneas de investigación que sobre la simbiosis micorrízica se desarrollan en cada una de las Instituciones participantes además de haber brindado la posibilidad de intercambiar conocimientos, explorar nuevas áreas de oportunidad y abrir la posibilidad de realizar futuras colaboraciones interinstitucionales en las áreas de investigación que se desarrollan en Iberoamérica sobre estos importantes temas.

Conscientes de la importancia de este evento, los miembros de la Universidad Autónoma de Tlaxcala dieron la más cordial bienvenida a los colegas de todas las instituciones interesadas en el estudio de los hongos formadores de micorrizas, seguros de que sólo a través del intercambio de ideas y la colaboración institucional se logrará el adecuado conocimiento, conservación y aprovechamiento sustentable de este recurso biológico en beneficio de nuestro país y de nuestro planeta.

UI SYMPOSIUM NACIONAL Y III REUNION IBEROAMERICANA DE LA SIMBIOSIS MICORRIZICA
5-10 DE SEPTIEMBRE DEL 2010, TLAXCALA, MEXICO

Simposio/Symposium Sistemática y Ecofisiología de Micorrizas: Retos ante el Cambio Climático/ Systematics & Ecophysiology of Mycorrhizas: Climate Change Challenges

Programa:

- Cambio climático: impactos en comunidades vegetales terrestres/ *Climate change impacts on terrestrial plant communities*. Tomás Hernández Tejeda. CENID COMEF, Instituto Nacional de Investigaciones Forestales Agrícolas y Pecuarias, México, D.F.
- Simbiosis micorrizica, adaptación local y cambio climático/ *Mycorrhizal symbiosis, local adaptation & climate change*. Luis Villarreal Ruiz. Postgrado en Recursos Genéticos y Productividad-Genética, Colegio de Postgraduados-LPIG, Campus Montezuma, Edo. Mex./ IJRSQ.
- Descubriendo la diversidad funcional en las asociaciones micorrizicas arbusculares para tiempos más secos y más cálidos/ *Discovering functional diversity in arbuscular mycorrhizal associations for drier and warmer times*. Mayra E. Gavito. Centro de Investigaciones en Ecosistemas, UNAM-Campus Morelia, Michoacán.
- Micorrizas y cambio climático: relaciones hídricas y respuestas a sequía/ *Mycorrhizas & climate change: water relations and drought alleviation*. Cecille Neri Luna, Depto. de Ecología, DUCBA, Universidad de Guadaluajara, Zepapan, Jalisco.

“En un sistema auto-organizado (auto-reforzado) las estructuras y los procesos se auto-refuerzan mutuamente/ In a self-organizing (or self-reinforcing) system, structure & process mutually reinforce one another.”
D.A. Pears (1998)

Fecha: Miércoles 8 de Septiembre del 2010
Horas: 12:00-14:00
Lugar: Teatro Universitario, Universidad Autónoma de Tlaxcala, Ciudad de Tlaxcala, México.

Coordinadores:
Dr. Luis Villarreal Ruiz, Colegio de Postgraduados-LPIG, Campus Montezuma, IJRSQ
Dra. Cecille Neri Luna, Depto. de Ecología, DUCBA, Universidad de Guadaluajara
Informes: luisr@colpos.mx, luisr-v@bham.ac.uk, neri@ecologia.udg.mx, cecneriluna@hotmail.com

SOCIEDAD MEXICANA DE LA SIMBIOSIS MICORRIZICA

Figura 8. Cartel de Evento.

PRIMERA EXPOSICIÓN DE HONGOS DE OAXACA

Jilly Rodríguez Méndez¹

El día 14 de septiembre del 2010 tuvo lugar en el Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca la “Primera Exposición de Hongos de Oaxaca”, en el marco del año de la Biodiversidad. El motor impulsor fue el trabajo de los estudiantes de la Licenciatura en Biología quienes, con su entusiasmo característico y como una oleada de jóvenes promesas, se esparcieron por los lugares maravillosos que albergan sus hogares, regiones oaxaqueñas de infinita riqueza biológica y cultural, y desde el fin de semana se abocaron a la exploración del fantástico mundo de los hongos.

La idea nacida de la creatividad del M. en C. Marco Antonio Vásquez Dávila, fue acogida de inmediato con gusto en la Academia de la Licenciatura en Biología, que a través de sus profesores hizo extensiva la invitación a los alumnos, no sólo de las diversas materias afines a la Micología, sino de materias como Evolución y Agroecología. Los jóvenes recibieron la noticia con regocijo y atención, dispuestos a realizar el trabajo de campo para la recolecta de los ejemplares con suma dedicación, tarea que en efecto desempeñaron con absoluta responsabilidad durante los días 11 y 12 de septiembre.

Arduo trabajo fue el desarrollado desde el día lunes 13 de septiembre, cuando la Sala de Juntas de



Figura 9. Cartel de Evento.



Figura 10. Falaceo expuesto en la “Primera Exposición de Hongos de Oaxaca”.

¹ Estudiante del 9º Semestre de la Licenciatura en Biología del ITVO



Figura 11. Organizadores de la Primera Exposición de hongos de Oaxaca, 2010. De izquierda a derecha Jilly Rodríguez, Marco Vázquez y Yuliana Venegas.

Biología se llenó de cientos de hongos que llegaban como un desfile de formas, colores y ¡olores!, primero ocultos entre periódicos, cajas, bolsas de papel, luego descubiertos al mundo dejándonos apreciar sus graciosas y complejas formas. Así, de la mano de los muchachos se llenó el lugar de un misterioso mundo de seres curiosos.

Las mesas no daban abasto y seguía la parte más tediosa pero más gratificante; cuatro aventureros de los tesoros micológicos: Norma, Yuliana, Jilly y Marco Antonio, nos dimos a la tarea de ordenar el sinfín de honguitos que ansiosos esperaban ser presentados ante todos, pero ello tendría que esperar una noche más, la más larga de todas.

El equipo tomó la decisión de emplear una clasificación artificial para agruparlos en grandes conjuntos que mostrarse a los visitantes la diversidad del Reino Fungi en Oaxaca. Así, se inició con los coprináceos por sus hermosas tonalidades moradas y cafés metálicas. Destacaban después aquellos agrupados en la familia Amanitaceae, que dado los recientes casos de envenenamiento por consumo de hongos, deseamos mostrar con la finalidad que se reconocieran las especies comestibles y aquellas potencial y verdaderamente venenosas. Otros conjuntos fueron formados con los hongos en forma de saco o bolsa (gasteromicetos),

aquellos con dientecitos y los lignícolas. Un grupo que pensamos interesaría mucho a las personas invitadas fueron los comestibles y los microscópicos causantes de enfermedades en el ser humano (que se mostraron en medios de cultivo en cajas Petri bien selladas).

Desde la tarde y toda la noche se mantuvieron en una cámara de humedad los "huevos" gelatinosos que contendrían algunos ejemplares de la familia Phallaceae y una volva prominente de un agaricáceo desconocido en ese momento; la cámara consistía en tan sólo un plato con papel húmedo, o después una botella plástica igualmente con papel humedecido al fondo.

Llegó el martes y amaneció bien temprano para todos, a las 9:00 am nos dimos cita con el maestro Marco Antonio. Aún en la mañana continuaban llegando estudiantes con honguitos, hecho que nos alegraba porque habíamos tenido que desechar previamente algunos que "no aguantaron" por haber sido colectados en un avanzado estado de descomposición; los nuevos ejemplares eran bienvenidos, clasificados y colocados en las mesas de inmediato.

Ultimando detalles, se imprimieron las fichas para los grupos de hongos, se colocaron los carteles elaborados por estudiantes del noveno semestre de Biología y uno que presentó el Herbario Etnomicológico Dr. Teófilo Herrera Suárez de la propia escuela. Se colocaron fotografías de hongos y se alistó una mesa didáctica donde las personas podrían acercarse a identificar alguno que otro ejemplar que conociera, o preguntarnos acerca de uno en especial que le llamara la atención.

Varios productos de la investigación etnomicológica y de cultivo de hongos realizados en el ITVO o asesorados por sus profesores, como tesis de licenciatura, memorias de residencia profesional y de congresos, completaban esta muestra.

Al filo de las 10:00 am con las palabras del M. en C. Marco Antonio Vásquez-Dávila y del Responsable del Herbario, el Ing. Hugo Humberto León Avendaño y contando con la presencia de profesores miembros de la Casa de la Ciencias de Oaxaca, así como del director y subdirector académico de nuestra Institución, quedaron abiertas las puertas para el disfrute de la Primera Exposición de hongos de Oaxaca.

El lugar se llenó de personas, estudiantes y no sólo de la carrera de Biología sino de las demás carreras del ITVO; profesores y personal invadieron el salón, que daba la bienvenida a sus visitantes con una decoración muy llamativa, las mesas al centro formaban una gran equis (X) y los colores blanco, rojo y verde bañaban el espacio con el deleite de matices transcendentales para las culturas prehispánicas de Mesoamérica; en medio, una reproducción a escala del barco el Beagle, en el cual Darwin se aventuró por tantos años en el mar de la vida en la Tierra, oculto y desconocido para algunos en aquellos tiempos, recordando que gracias a este incansable naturalista tenemos el legado de tantos registros y estudios de flora y fauna hoy día.

Durante todo el día se realizaron recorridos guiados para las personas que se acercaron a la exposición. Entre los visitantes, llegó un grupo de estudiantes de Biología de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca, los cuales mostraron un gran interés por conocer sobre este maravilloso reino. Muchos familiares y amigos también llegaron a visitar la exposición. Se respiraba un ambiente de curiosidad y asombro en cada rincón del lugar. Gustosos se dejaron mostrar los resultados de nuestra pequeña práctica de incubación desarrollándose un magnífico y maloliente faláceo y una delicada y hermosa Volvariella bombycina llenándonos de satisfacción por el logrado nacimiento.

Al mismo tiempo, se ofreció una modesta muestra gastronómica de platillos preparados con hongos: un delicioso mole de cuitlacoche (*Ustilago maydis*) y un coloradito de champiñones, que acompañados con tortillas fueron una exquisitez para nuestros paladares.

Llegó el momento de la culminación, eran las cinco de la tarde, y parecía que no quisieran despedirse aún nuestros pequeños amigos fúngicos de todos aquellos que llegaron para admirarlos, ya que todavía se acercaban algunos para saludarlos y conocer un poco más de ellos. Recogimos los honguitos e inició la preparación para su secado, porque formarían parte ahora de la colección del herbario etnomicológico de la escuela. Era el preámbulo para el próximo año, que con gusto recibiremos y en el que volveremos a preparar la Segunda Exposición de Hongos de Oaxaca, en septiembre del 2011, en el Instituto Tecnológico del Valle de Oaxaca.

Hongos de la Tierra, Declaración de Córdoba - World Fungi 2007

Durante los trabajos del X Congreso de Micología celebrado en el mes de septiembre del 2009 en la Ciudad de Guadalajara, Jalisco, se incluyó en el libro de resúmenes la Declaración de Córdoba, misma que reproducimos y a la que esta Mesa Directiva se suma. Extendemos una invitación para que revisemos esta propuesta y contribuyamos a su aplicación desde nuestras tareas diarias.

En Córdoba, España a 14 de diciembre de 2007.

Los participantes en la Primera Conferencia Mundial sobre Conservación y Uso Sostenible de Hongos Silvestres, World Fungi 2007, con 550 asistentes y más de 150 expertos procedentes de 35 países, se comprometen a promover con los gobiernos y las sociedades de las naciones y regiones de la Tierra el desarrollo de los siguientes principios:

A. *Cada forma de vida, por pequeña que sea, es única. Del respeto a todas ellas depende el equilibrio de la Tierra.*

B. *El reino de los hongos en su larga evolución ha contribuido a la formación de componentes esenciales en los ecosistemas, constituyendo una fuente de recursos valiosos para la salud y alimentación humana, el equilibrio medioambiental del planeta y el desarrollo socioeconómico de las comunidades rurales.*



Figura 12. Declaración de Córdoba.

C. La conservación y aprovechamiento sostenible de los hongos de la Tierra exigen la gestión integrada de acciones de educación, divulgación, investigación, innovación y desarrollo.

Para lograrlo Acuerdan:

1. Promover medidas de investigación encaminadas a mejorar el conocimiento de los hongos y, en particular, aquellas medidas que contribuyan a su protección, conservación y aprovechamiento sostenible, así como a innovar en la aplicación de los mismos como biosensores y en los campos de la alimentación, la biotecnología, la calidad ambiental, el cambio global y la medicina.
2. Conservar las especies y sus hábitats promoviendo medidas de gestión activa y sostenible de los ecosistemas naturales y sociales en zonas de interés micológico.
3. Impulsar actuaciones que garanticen la regulación efectiva del uso de este recurso, vertebrando iniciativas encaminadas a la recuperación y puesta en valor de los conocimientos fúngicos tradicionales, el acceso a los recursos genéticos de las especies de hongos y la distribución de beneficios a ellos asociados, con la finalidad de favorecer el desarrollo sostenible de las comunidades rurales.
4. Acuñar y registrar la marca de calidad World Fungi para distinguir aquellas iniciativas ambientales, económicas y sociales sostenibles relacionadas con el mundo de los hongos de la Tierra.
5. Acuñar y registrar la marca mundial Myco-Park para promover la creación de una red mundial definida por territorios que tienen una especial diversidad micológica y fundamentan su modelo de desarrollo en torno a la conservación sostenible de los hongos.
6. Los Myco-Parks cooperarán en red para que cada territorio se beneficie de medidas conjuntas de conservación, gestión y aprovechamiento sostenible del patrimonio micológico.
7. Trabajar con la UNESCO y la UICN para impulsar la consecución a escala mundial de los acuerdos adoptados mediante la presente Declaración, cooperando con las actuales redes de Reservas de la Biosfera y Geoparques.
8. Promover el desarrollo de proyectos de cooperación internacional para avanzar en la divulgación e intercambio de experiencias y conocimiento sobre el reino de los hongos. Con esta finalidad se propone dar continuidad periódica, cada cuatro años, a esta Conferencia, que constituye los cimientos de esta iniciativa.

9. *Constituir un comité científico-técnico internacional que impulse las acciones de cooperación, colaboración y compromiso entre las instituciones y entidades implicadas para promover y alcanzar los objetivos establecidos en la Declaración de Córdoba.*

Comité Científico

Claudia Perini.

Departamento de Ciencias Ambientales "G. Sarfatti".

Universidad de Estudios de Siena. Italia.

Efrén Cazares.

Departamento de Ciencias Forestales.

Universidad Estatal de Oregón. EEUU.

Francisco de Diego Calonge.

Departamento de Micología. Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Real Jardín Botánico. España.

Andrew Claridge.

Servicio de Fauna y Parques Nacionales

New South Wales. Australia.

Ana María de Miguel.

Departamento de Biología Vegetal-Sec.Botánica.

Facultad de Ciencias.

Universidad de Navarra. España.

Laura Guzmán Dávalos.

Universidad de Guadalajara. México.

Baldomero Moreno Arroyo.

Director Plan CUSSTA. Consejería de

Medio Ambiente. Junta de Andalucía. España.

La Etnobiología en los 100 años de la Universidad Nacional Autónoma de México

Rafael Serrano González¹

Con motivo de los festejos por los 100 años de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), el Año Internacional de la Biodiversidad, el centenario del natalicio del Profesor Emérito y primer etnozoólogo universitario, Rafael Martín del Campo y Sánchez y como parte de un homenaje a la gran labor del Maestro Miguel Ángel Martínez Alfaro pionero de la etnobotánica universitaria, nos congratulamos por haber presentado la Etnoexposición: "La Etnobiología en los 100 años de la Universidad Nacional Autónoma de México" y el segundo Seminario: "Rafael Martín del Campo y Sánchez".

Mediante una exposición museográfica reflejamos la labor de las disciplinas etnobiológicas, su desarrollo e importancia para la sociedad mexicana a 100 años de nuestra UNAM. Del 20 de septiembre al 1 de octubre de 2010, en el vestíbulo del Amoxcalli de la Facultad de Ciencias, de la UNAM, hicimos una reflexión sistemática sobre el pasado, presente y futuro de la Etnobiología dentro de este primer centenario de la universidad, basados en los trabajos

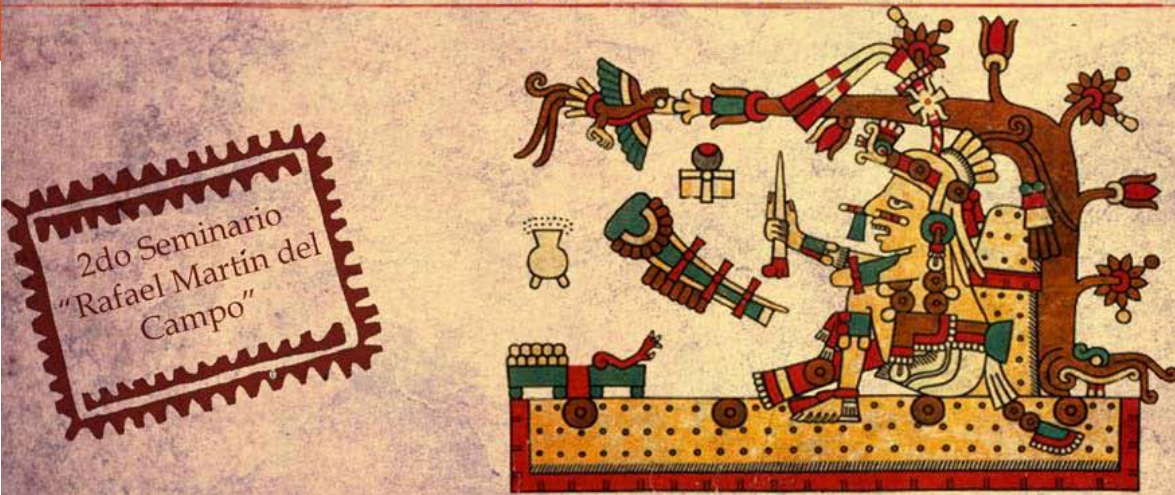
¹ Sociedad de Investigación y Difusión de la Etnobiología (SIDET)



Figura 13. Exposiciones de carteles durante los trabajos de la exposición etnobiología en los 100 años de la UNAM.

ETNOBIOLOGÍA

En los 100 años de la Universidad Nacional Autónoma de México



Del 20 de septiembre al 1 de octubre de 2010, en el vestíbulo del Amoxcalli de la Facultad de Ciencias, de la UNAM.

Contacto: Laboratorio de Vertebrados. Depto. Biología Comparada. Facultad de Ciencias, UNAM. Universidad 3000 Circuito Exterior S/N, C. P. 04510. Ciudad Universitaria. Tel. 5622-4913. sidetno@gmail.com



Figura 13. Cartel del Evento

efectuados por los precursores de esta área científica. Asimismo difundimos el desarrollo etnobiológico que se ha venido dando, en particular en la UNAM y en general en México y dimos a conocer las investigaciones etnobiológicas que se efectúan actualmente en nuestra máxima casa de estudios, como parte de la trayectoria de las dependencias universitarias a 100 años de su fundación.

Las disciplinas presentadas fueron: Etnomicología, Etnozoología, Etnobotánica, Etnoecología, Arqueozoología y Paleobotánica. Para cada una de ellas se expusieron dos carteles; el primero contenía la definición de la disciplina, su historia en México, los investigadores pioneros en el país y particularmente en la UNAM, así como el nombre de los investigadores mexicanos más destacados en el área. El segundo cartel contenía información acerca de un estudio de caso, ejemplo particular de como se hace una investigación dentro de cada disciplina.

Durante el segundo Seminario, "Rafael Martín del Campo y Sánchez" presentamos una semblanza e hicimos un merecido homenaje a dos grandes maestros universitarios precursores de la Etnobiología; el M. en C. Miguel Ángel Martínez Alfaro, investigador del Jardín Botánico, pionero de la Etnobotánica universitaria y el M. en C. Rafael Martín del Campo y Sánchez, profesor e investigador de la Facultad de Ciencias y del Instituto de Biología, padre de la Etnozoología mexicana. Ambos egresados de la Facultad de Ciencias de nuestra máxima

casa de estudios, maestros de maestros, personas siempre comprometidas con su sociedad, con su universidad y con nuestro país.

A su vez dimos un reconocimiento a los investigadores universitarios que han contribuido al desarrollo de la etnobiología en México. Revalorizamos la importancia que han tenido los investigadores universitarios en el desarrollo de la etnobiología mexicana, así como el de diferentes subdisciplinas etnobiológicas que se han gestado en los laboratorios y aulas de nuestra máxima casa de estudios. Se incluyen entre éstas la etnobotánica, la etnozootología, la etnomicología, la etnoecología y la arqueozootología por mencionar algunas. Para esto conjuntamos la experiencia de varios etnobiólogos destacados a nivel nacional, como el Dr. Teofilo Herrera, el M. en C. Francisco Basurto, la Dra. Cristina Mapes, la M. en C. Edith López, el M. en C. Armando Gómez, el Dr. Carlos Toledo, el M. en C. Felipe Ruan Soto, el Dr. Ángel Moreno Fuentes, el M. en C. Carlos Juárez López y al Dr. Raúl Valadez entre otros, para que contribuyeran en la formación personal y profesional de los asistentes al seminario.

Paralelas a estas actividades presentamos el 1er. "Tianguis del libro indígena" y la primera "Feria del hongo", donde integrantes del Grupo Interdisciplinario para el Desarrollo de la Etnomicología en México, GIDEM, presentaron fotos en las cuales se muestra como diferentes grupos humanos de nuestro país utilizan los hongos silvestres, así como dibujos de niños tsotsiles hechos durante distintas ferias del hongo realizadas en varias comunidades de Chiapas.

También se presentaron algunos esporotas, tanto recolectados en bosques como adquiridos en mercados del Distrito Federal, para que los asistentes tuvieran la oportunidad de conocer y poder identificar diferentes hongos que se pueden emplear como medicina, alimento, forraje o que presentan sustancias tóxicas.

Organizadores:

Laboratorio de Vertebrados, UNAM.
M en C. José Carlos Juárez López
Biól. Rafael Serrano Velázquez

Laboratorio de Paleoetnozootología, ENAH
AF. Carlos Teutli Solano
Ana Laura Díaz Vásquez

Sociedad de Investigación y Difusión de la
Etnobiología (SIDET)

Biól. Rafael Serrano González
Biól. Fernando Guerrero Martínez

Instituto Nacional Hombre-Naturaleza A.C.
(INSHONAT)

M. en C. Elvia Josefina Jiménez Fernández

Contacto

Laboratorio de Vertebrados. Depto. Biología Comparada. Facultad de Ciencias, UNAM.
Universidad 3000 Circuito Exterior S/N, C. P. 04510. Ciudad Universitaria. Tel. 5622-4913. Correo electrónico: sidetno@gmail.com

Invitación al “VII Congreso Latinoamericano de Micología”

El comité organizador de la Asociación Latinoamericana de Micología (ALM) tiene el placer de informarles que el VII Congreso Latinoamericano de Micología (CLAM) se llevará a cabo del 18 al 21 de Julio del 2011 en San Pedro de Montes de Oca, Costa Rica.

Esta actividad está actualmente patrocinada por la Vicerrectoría de Investigación y el Instituto de Investigaciones en Ingeniería de la Universidad de Costa Rica y el Departamento de Historia Natural del Museo Nacional de Costa Rica. Para más información visitar las páginas: <http://almic.org> y <http://web@almic.org>



Figura 17. Cartel del Evento

Invitación al Curso teórico práctico: “Métodos, retos y perspectivas en la etnomicología”



Asociación Latinoamericana de Micología



VII CONGRESO LATINOAMERICANO DE MICOLOGÍA
18-21 DE JULIO 2011



GIDEM

EN EL MARCO DEL SÉPTIMO CONGRESO LATINOAMERICANO DE MICOLOGÍA (CLAM VII)

LA ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE MICOLOGÍA (ALM) Y EL GRUPO INTERDISCIPLINARIO PARA EL DESARROLLO DE LA ETNOMICOLOGÍA (GIDEM) ORGANIZAN EL CURSO TEÓRICO PRÁCTICO:

“Métodos, retos y perspectivas en la etnomicología”

Los participantes observarán un panorama general de la etnomicología (aspectos micológicos, epistemología y antecedentes) y aprenderán las implicaciones del método etnomicológico (aspectos iniciales, técnicas micológicas, técnicas etnobiológicas cualitativas y cuantitativas).



Sede:
Sesiones Teóricas: 14 y 15 de julio de 2011. Escuela de Biología, Universidad de Costa Rica, San Pedro de Montes de Oca, C.R.

Sesión en Campo: 16 de julio de 2011. San Gerardo Dota, C.R.

CUPO MÁXIMO: 25 PARTICIPANTES

El curso está dirigido a estudiantes de licenciatura de las carreras de biología, antropología o afines; a micólogos y para todas aquellas personas con aprecio por los hongos silvestres y el conocimiento tradicional.

COMITE ORGANIZADOR EN MÉXICO

Dr. Roberto Garibay Orijel,
Laboratorio de Sistemática y Ecología de Micorrizas (C103),
Instituto de Biología, UNAM. Tercer circuito s/n, Ciudad Universitaria, Del. Coyoacán
A.P. 70-233 C.P. 04510, México D. F.
Tel. + 52 (55) 56 22 82 22 ext. 47836.
rgaribay@ibunam.ibiología.unam.mx.

COMITE ORGANIZADOR EN COSTA RICA

Ph.D. Julieta Carranza Velásquez
Teléfono: 2511-5252, 2511-5839
julieta.carranza@ucr.ac.cr
julietac@biología.ucr.ac.cr

Primer llamado para el Concurso de fotografía y tesis de etnomicología

CONCURSO DE FOTOGRAFÍA

La Sociedad Mexicana de Micología (SMM), Asociación Etnobiológica Mexicana (AEM) y el Grupo Interdisciplinario para el Desarrollo de la Etnomicología en México (GIDEM), con el apoyo de la Delegación Cuauhtémoc convocan al concurso de fotografía sobre hongos.

CONCURSO DE TESIS ETNOMICOLÓGICA

La Sociedad Mexicana de Micología (SMM), Asociación Etnobiológica Mexicana (AEM) y el Grupo Interdisciplinario para el Desarrollo de la Etnomicología en México (GIDEM), con el apoyo de la Delegación Cuauhtémoc convocan a egresados de licenciatura de cualquier Universidad o Institución de Educación Superior pública o privada al concurso de las mejores tesis en materia de Etnomicología.

En el siguiente número saldrán las bases para ambos concursos.

Documentos de interés

E. de Biól. Rodolfo Ángeles Argáiz¹ , Biól. Amaranta Ramírez Terrazo² y Biól. Tania Gutiérrez-Santillán³

Artículos en revistas

Estrada-Martínez E., G. Guzmán, D. Cibrían Tovar y R. Ortega Paczka. (2009) CONTRIBUCIÓN AL CONOCIMIENTO ETNOMICOLÓGICO DE LOS HONGOS COMESTIBLES SILVESTRES DE MERCADOS REGIONALES Y COMUNIDADES DE LA SIERRA NEVADA (MÉXICO). *Inerciencia* 34:1.

Se estudiaron 67 especies de hongos comestibles silvestres, 65 de ellas comercializadas en cuatro mercados regionales y varias en comunidades rurales, todas en la región de la Sierra Nevada, ubicada en parte de las entidades del Estado de México, Puebla y Tlaxcala, al Este y Noreste de la Ciudad de México. Se determinó el valor diferencial de importancia etnomicológica de las especies identificadas por medio de la medición del valor de venta, así como de la presencia y la temporalidad de los hongos en los mercados a lo largo de un año (1998). Se registró la preferencia por algunas especies comestibles en una encuesta aplicada a 10 comunidades de la región, durante 1999. De los hongos considerados, *Hebeloma fastibile* fue la especie con mayor valor de importancia etnomicológica en los mercados y *Lyophyllum decastes* en las comunidades.

Okhuoya J. A., E. O. Akpaja, O. O. Osemwegie, A. O. Oghenekaro y C. A. Ihayere. (2010) NIGERIAN MUSHROOMS: UNDERUTILIZED NON-WOOD FOREST RESOURCES. *Journal of Applied Sciences Environ. Manage.* 14:1.

Los recursos fúngicos han sido utilizados en varios ecosistemas debido a sus amplios beneficios agro-industriales, medicinales y comerciales. Durante muchas décadas en Nigeria la utilización de estos recursos se limitó a la comida y medicina tradicional. Hongos de los géneros *Auricularia*, *Lentinus*, *Pleurotus* y *Volvariella* han sido cultivados exitosamente a pequeña escala. En

1 UAEH, IB UNAM.

2 I UNAM.

3 CIB UAEH.

Nigeria los hongos han sido poco estudiados, subexplotados y su potencial subestimado a nivel económico o industrial. Este trabajo traza un panorama general del potencial que los hongos del país presentan; se reportan 21 especies utilizadas y su distribución en el país, así como distintos usos, los temas de investigación micológica, su uso potencial contra patógenos y el potencial de aprovechamiento del recurso genético.

Schunko C. y C. R. Vogl. (2010) ORGANIC FARMERS USE OF WILD FOOD PLANTS AND FUNGI IN A HILLY AREA IN STYRIA (AUSTRIA). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 6:17.

Los estilos de vida actuales propician una tendencia a la reducción de la adquisición de alimentos silvestres, ya sean hongos o plantas. El conocimiento con respecto a los alimentos silvestres y a los ambientes locales están relacionados y vienen en decadencia cuando el uso de estos recursos disminuye.

En Europa central publicaciones científicas populares han tratado de contabilizar esta tendencia, teniendo en cuenta que investigaciones sistematizadas y detalladas son necesarias para entender y preservar el uso de los alimentos silvestres en distintas regiones. Este estudio es una contribución a estas investigaciones.

En una región de Australia quince granjeros quienes acostumbran usar métodos orgánicos, fueron entrevistados durante dos periodos distintos en cuanto a los recursos del campo, que fueron entre Julio y Noviembre del 2008, los datos se adquirieron usando el listado libre y más adelante entrevistas semiestructuradas. Se estima un valor de uso culinario a partir de la importancia culinaria de cada especie. Treinta y nueve especies de plantas y hongos fueron identificadas.

Zsigmond G. (2010) THE MEANINGS AND FUNCTIONS OF MUSHROOMS AS FOOD IN HUNGARIAN FOLK TRADITION. *Acta Ethnographica Hungarica*. 55:1.

El artículo proporciona datos sobre el entendimiento y funciones de los hongos en general y de los hongos comestibles en Hungría. En Hungría se presentan fenómenos tanto micófilos como micófobos lo cual se evidencia en un mediano número de nombres tradicionales para los hongos locales así como la cantidad de conocimiento al respecto, lo cual varía entre regiones. Se abordan concepciones y mitología, funciones alimenticias, uso como herramientas y modos de obtención de los hongos, así como, el conocimiento y creencias sobre especies

comestibles y tóxicas y el rol que juegan en la cultura y el arte además de comparando todo esto con la Europa tradicional.

Capítulos de libros

Montoya, A., Estrada-Torres, A., Kong, A. y Mapes-Sánchez, C. 2004. *Conocimiento Tradicional de los hongos en San Francisco, Temezontla, Tlaxcala, Mexico*. Pp: 169-214. In Monroy, R. y H. Colin (Editores). *Aportes etnobiológicos de la Red Regional de Recursos Bióticos*. ISBN 968-878-160-6. Ed. UAE Mor. 214 pp. México.

En los bosques cercanos a la comunidad de Temezontla, en el estado de Tlaxcala se desarrollan una gran cantidad de especies de hongos. El conocimiento de éstas, por los habitantes del lugar es muy importante por que muchos de ellos son utilizados como alimento. La población de San Francisco Temezontla es mestiza y no existe ninguna información etnomicológica sobre ella. El objetivo de este trabajo es dar a conocer las especies de hongos que se desarrollan en los bosques cercanos a la comunidad, los nombres comunes que la gente utiliza para ellos y describir algunos aspectos sobre el conocimiento tradicional de los hongos. Para obtener la información se llevaron a cabo 68 entrevistas y se aplicaron 215 cuestionarios. A partir de los datos obtenidos, se detectaron 96 nombres comunes que son utilizados para nombrar a 45 especies de hongos. Además se muestra información sobre la manera en

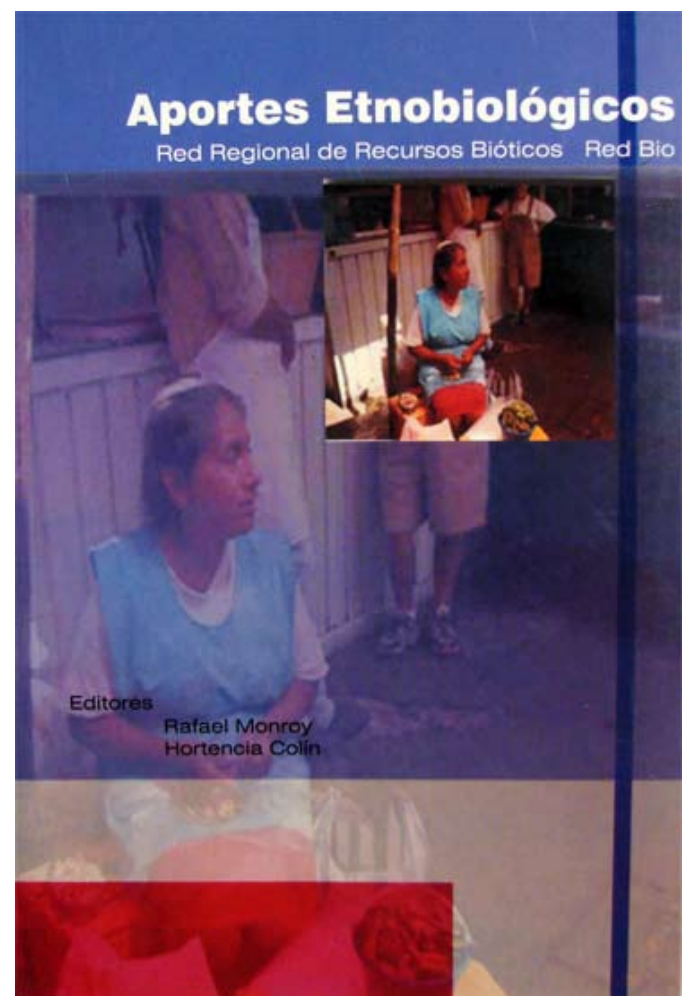


Figura 18. Portada del libro "Aportes etnobiologicos de la red regional de recursos bióticos."

que la gente concibe a los hongos, la ubicación de estos organismos en el sistema frío-caliente, su época de crecimiento, el lugar en que se desarrollan y la nomenclatura tradicional para ellos. Se presentan datos generales sobre las formas que utiliza la gente para cocinarlos y los criterios que utilizan para distinguir a los hongos comestibles de los tóxicos.

Montoya A., E. Cortés-Sánchez, A. Kong y E. Torres-García. 2009. Conocimiento Tradicional de los hongos en Altamira de Guadalupe, Huamantla, Tlaxcala. In: Castro Pérez, F. y T. Trucker. Naturaleza y Sociedad en la Matlalcuéyetl. CONACYT, Colegio Tlaxcala, Mesoamerican Research Foundation.

En este capítulo se describe el conocimiento tradicional de los hongos silvestres que conservan los habitantes de Altamira de Guadalupe, Municipio Huamantla, Tlaxcala. La información se obtuvo a través de pláticas con los habitantes del lugar y recorridos a los bosques del volcán la Malinche. Los hongos recolectados se depositaron en el herbario TLXM de la Universidad Autónoma de Tlaxcala (UAT). Se presentan datos sobre 44 especies de hongos, el concepto de hongo, lugar y época de crecimiento, formas de preparación, preservación y criterios para el reconocimiento de hongos tóxicos.

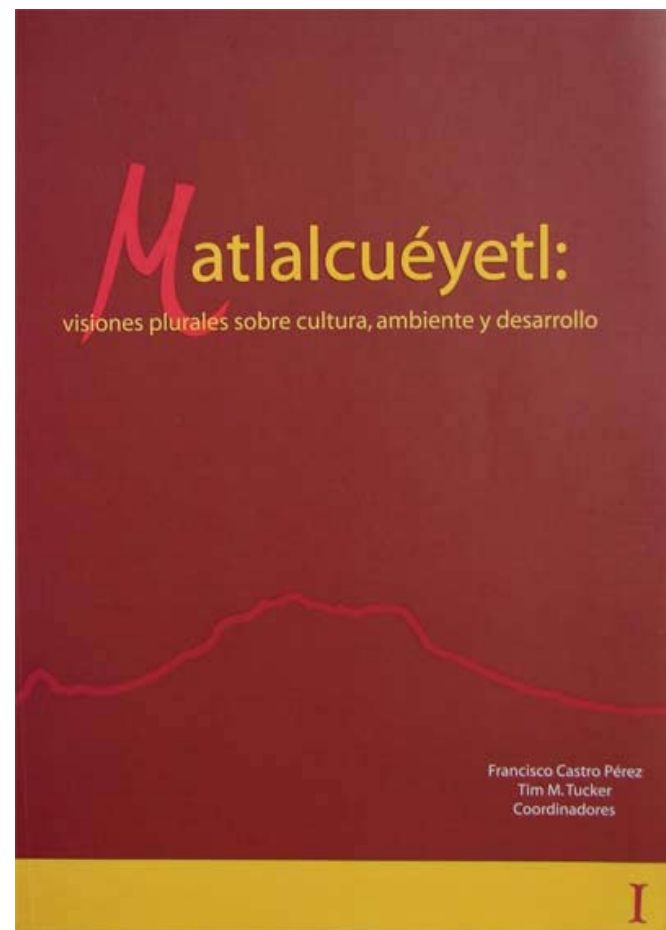


Figura 19. Portada del libro "Matlalcuéyetl."

Libros

Montoya A., C. Méndez-Espinoza, R. Flores-Rivera, A. Kong A. Estrada-Torres. (2007) HONGOS TÓXICOS DE TLAXCALA. Libro técnico No. 2. INIFAP. CENIDI-COMEF. UAT. México. D. F. 96 pags.

En el estado de Tlaxcala, Mexico existe una antigua tradición en torno a los hongos del lugar; muchas especies son apreciadas por contribuir a la alimentación de las personas, además de su belleza y papel ecológico. A pesar de esto existe un heterogéneo grupo de hongos que en su contenido presentan sustancias dañinas a la salud de quien lo ingiere. En esta guía de detallan características relevantes para la prevención y detección de intoxicaciones por hongos. Incluye una serie de ilustraciones que facilitan la descripción, el modo de colecta y transporte, sin uso intenso de tecnicismos y de fácil lectura. Se dividen a los "Hongos Venenosos" en siete grupos, atendiendo a su mecanismo de daño, esto es la tipo de toxinas que presentan. En la información de cada grupo encontramos una lista de especies con el mismo tipo de toxinas, destacando las que están reportadas para el estado, así como una lista de sustancias o metabolitos presentes causantes de daño a la salud y sus efectos particulares. Los cuadros clínicos (síntomatología y tiempo en el que se presenta), el aparato o sistema que es afectado, otras manifestaciones patológicas, el tratamiento y dosis letal también se incluyen. Todo esto está acompañado de las descripciones taxonómicas tanto de los esporocarpos como de las estructuras

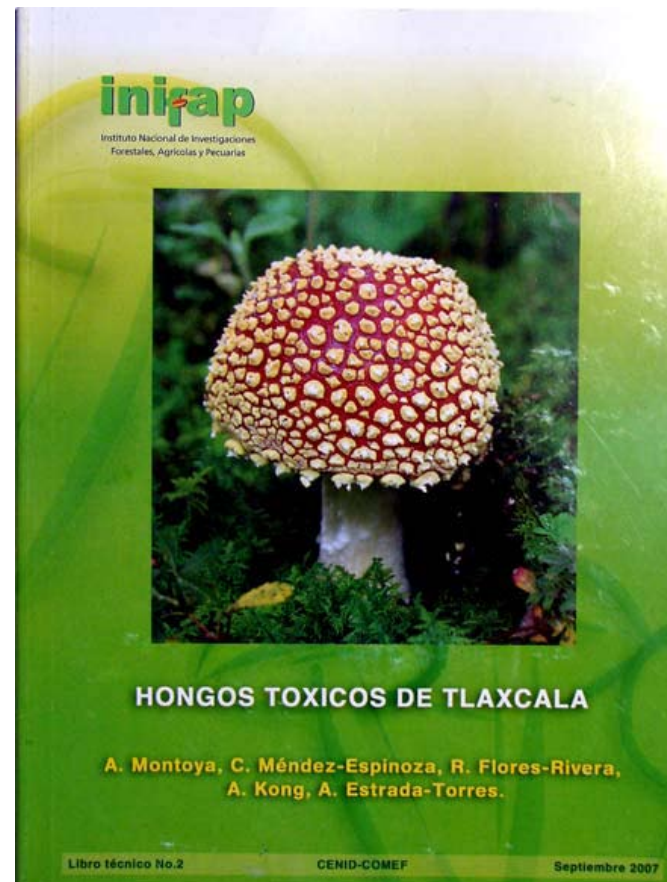


Figura 20. Portada del libro "Hongos tóxicos de Tlaxcala."

microscópicas y buenas fotografías, con la intención de que los médicos y el público general tengan a la mano esta herramienta que permite la prevención y de ser necesario la identificación y tratamiento adecuado de las intoxicaciones por consumo de hongos silvestres.

J. Pérez-Moreno, A. Lorenza-Fernández, V. Carrasco-Hernández y A. Yescas-Pérez. (2010) LOS HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES DEL PARQUE NACIONAL IZTA-POPO, ZOQUIAPAN Y ANEXOS. ColPos. Edo. Méx. México. 167págs.

El Parque Nacional Ixta-Popo es una gran zona al centro del país que tiene influencia en varias poblaciones humanas, los hongos comestibles de la región son utilizados por los pobladores para auto consumo y comercialización. En este libro se analizan las distintas maneras en que los pobladores hacen uso de este recurso. Se enlistan unas 153 especies que se comercializan en 12 mercados de la zona y muchas más que se consumen o comercializan a menor escala. También se destaca la presencia de especies que representan un aporte económico al país o que tienen el potencial de hacerlo. Se da un listado de nombres comunes de varias especies. Los patrones fenológicos de los hongos y de su aparición en los mercados son mencionados. Así como la caracterización de los microhábitats edáficos de éstos. Un segmento es dedicado a la percepción de los hongueros con respecto al declive de la abundancia y riqueza de hongos en distintos sitios.

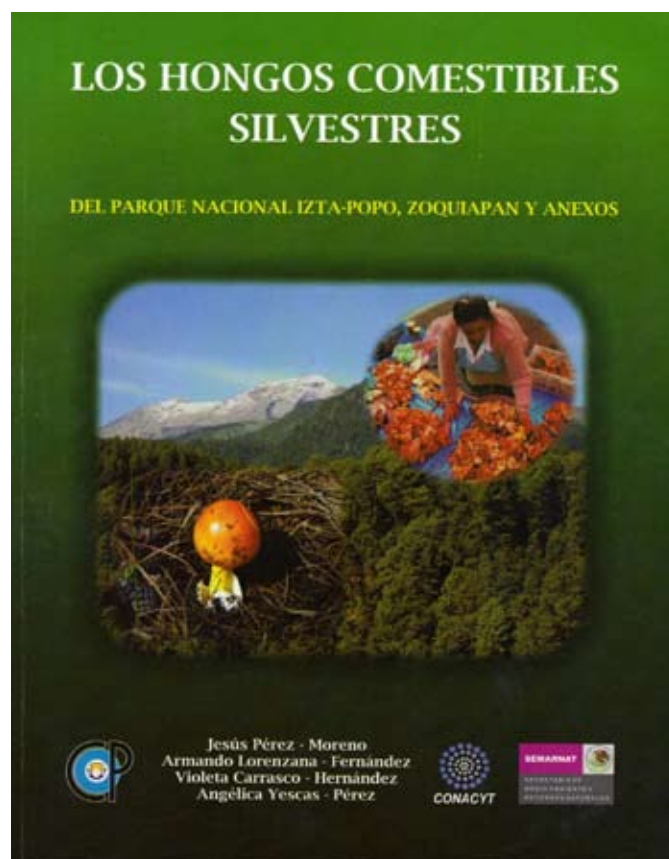


Figura 21. Portada del libro "Los hongos comestibles silvestres."

Muchos de los hongos comestibles son ectomicorrízicos lo cual les confiere potencial de ser utilizados como inoculante para árboles aprovechados en el manejo forestal de esta y otras zonas. Una sección esta dedicada al método y efecto de estas prácticas. Se realizó una identificación taxonómica y molecular de las especies y las más comunes están descritas en el libro. Además se describen los tipos de intoxicaciones que algunos hongos pueden causar así como las propiedades medicinales de otros.

Moreno-Fuentes, Á., M. T. Pulido-Silva, R. Mariaca-Méndez, R. Valadez-Azúa, P. Mejía-Correa, T. V. Gutiérrez-Santillán (2010) SISTEMAS BIOCOGNITIVOS TRADICIONALES Paradigmas en la conservación biológica y el fortalecimiento cultural. AEMAC, GDF, UAEH, ECOSUR, y SOLAE. México

El libro, reúne los manuscritos de las conferencias magistrales, la mayor parte de los simposios y diversos trabajos libres (sugeridos según el criterio del Comité Científico del 1er Congreso Latinoamericano de Etnobiología y VII Congreso Mexicano de Etnobiología) celebrado en la ciudad de Pachuca, Hidalgo, México, en noviembre de 2009.

El documento hace acopio de las investigaciones por parte de especialistas de distintos países de Latinoamérica; asimismo se incluyen varios trabajos de estudiantes a nivel de pregrado y posgrado. El lector encontrará contribuciones de una extensión y naturaleza variable, procedentes de Argentina, Brasil, Centroamérica, Colombia, Cuba, Perú y México. Los

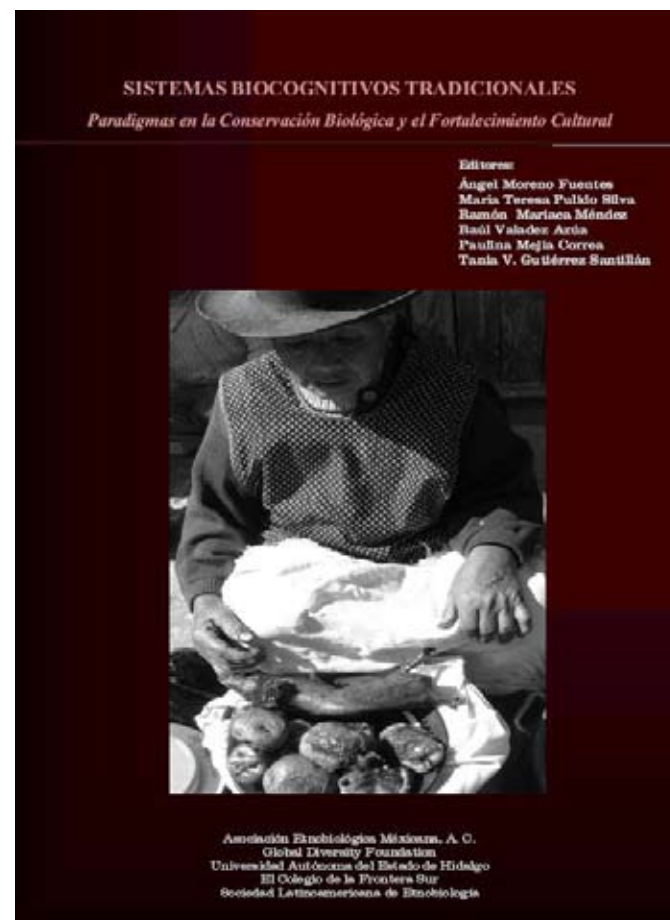


Figura 22. Portada del libro "Sistemas biocognitivos tradicionales."

estados con mayor contribución en México son; Chiapas, Estado de México, Guerrero, Hidalgo, Jalisco, Michoacán, Morelos, Oaxaca, Puebla, Tabasco, Tlaxcala, Veracruz y Yucatán

Los trabajos están organizados en ocho capítulos; en el primero de ellos se incluyen aquellos relacionados con los sistemas de clasificación tradicional, en tanto que en el segundo se han organizado los que están relacionados de una u otra forma con el tema de la conservación biológica, desde una perspectiva etnobiológica. Un tema de gran relevancia lo constituye la percepción que los grupos étnicos tienen acerca de su entorno biológico, por ello se han incluido en el Capítulo 3 los estudios inherentes a la cosmovisión, mientras que en el Capítulo 4 están considerados los relativos a la domesticación de plantas y animales.

Un tema que ha cobrado relevancia e interés en los últimos años es la enseñanza de la etnobiología, por ende se dedicó el Capítulo 5 a este importante tópico; adicionalmente en el Capítulo 6 se presentan los aportes recientes sobre el desarrollo teórico de la etnobiología.

Afortunadamente, en los últimos años se han realizado distintos trabajos referentes a la Etnobiología aplicada, según diferentes enfoques y consideraciones prácticas, por lo que en el Capítulo 7 se abordan estos interesantes aspectos; por último, respondiendo a un aspecto que permanentemente ha llamado la atención de los antropólogos y más recientemente de los etnobiólogos, se presentan algunas investigaciones que de forma somera o profunda, incursionan en la importancia cultural de los recursos bióticos. Existen algunos trabajos que por su naturaleza, en ocasiones híbrida, ha sido difícil ubicar en una u otra sección, por lo que en general, hemos respetado la opinión del Comité Científico de los congresos señalados, a este respecto.

Tesis

Torres-García E. A. (2009) ESTUDIO ECOLÓGICO Y FRECUENCIA DE MENCIÓN DE LOS HONGOS SILVESTRES EN EL PARQUE NACIONAL LA MALINCHE, TLAXCALA. Tesis de Licenciatura, Facultad de Ciencias, UNAM. México.

El objetivo principal de este trabajo surgió por el interés de conocer la importancia cultural de los hongos silvestres para los recolectores de hongos en el Parque Nacional La Malinche, Tlaxcala así como determinar la abundancia de los hongos silvestres en los bosques de Abies en una de las zonas de mayor afluencia de hongueros. Los resultados de este estudio se describen en dos capítulos. En el primero se presentan los datos ecológicos registrados en diez unidades de muestreo ubicadas en la Cañada Grande del Volcán. En el segundo capítulo se da a conocer la frecuencia y el orden de mención obtenidos a través de listados libres, como medidas indicativas de la importancia cultural de los hongos silvestres. Lo anterior tiene relevancia con relación a la búsqueda de algunas variables que se plantea puedan determinar la importancia de las especies, en este caso la disponibilidad, medida únicamente por su abundancia y su producción en el bosque. De este modo se pretende generar información que en un futuro permita entender la relación entre la importancia ecológica de los hongos y su importancia cultural, aspectos que se han estudiado desde 1999 en la zona. En este sentido el presente trabajo



Figura 23. Colecta de hongos. La Malinche, Tlaxcala

complementará la información que se tiene hasta el momento. No obstante se discuten también algunas limitantes metodológicas al respecto.

El método utilizado consistió en obtener información sobre abundancia y producción de las especies de hongos comestibles silvestres presentes en 10 unidades de muestreo establecidas en un bosque de *Abies religiosa*, durante la temporada de lluvias 2006. Por otro lado, se entrevistó a 200 personas pertenecientes a 10 comunidades ubicadas en las faldas del Volcán para determinar la frecuencia de mención de los hongos silvestres utilizando la técnica del listado libre, durante la temporada de estiaje del 2007. Las comunidades seleccionadas tienen características étnicas distintas y coinciden en que al menos en ocho de ellas, la recolección de hongos se realiza en la Cañada Grande.

Como resultado, se identificaron un total de 49 especies de hongos silvestres comestibles en las 10 unidades de muestreo, con una abundancia de 3,671 esporomas correspondientes con 27.3439 kg/ha de peso fresco total. Las especies más abundantes con base en el número de esporomas fueron: *Gymnopus dryophilus*, *Clitocybe gibba*, *Psathyrella spadicea*, *Clavulina cristata* y *Gymnopus sp.*, las especies más importantes con base en su peso fresco total fueron: *Boletus pinophilus*, *Amanita rubescens*, *Russula aff. brevipes*, *Psathyrella spadicea*, *Lactarius salmonicolor*, *Clitocybe gibba* y *Russula americana*. Según la frecuencia de mención de los hongos, se detectaron 213 nombres correspondientes con 56 especies de hongos silvestres. Los valores más altos considerando el número de menciones se obtuvieron para *Amanita basii*, especie mencionada por el 90% de las personas, seguida en orden de importancia por *Lyophyllum decastes*, *Boletus pinophilus*, *Gomphus floccosus* y *Cantharellus gpo. cibarius*. Según el orden de mención, las especies mencionadas en los primeros lugares fueron: *Lyophyllum decastes*, seguido de *Amanita basii*, *Boletus pinophilus* y *Gomphus floccosus*. No se encontraron diferencias significativas entre el número de nombres mencionados por mujeres y hombres, sin embargo, si se encontraron diferencias significativas en la frecuencia de mención entre géneros.

Los análisis realizados con el Índice de correlación de Spearman, mostraron que existe una correlación negativa entre la frecuencia y la abundancia de algunas especies, lo que significa que hongos mencionados con más frecuencia fueron aquellos que tuvieron un valor de abundancia bajo en las UM. Por otra parte, las especies más abundantes en las UM fueron mencionadas por muy pocas personas, por lo que se concluye que en las condiciones en que se realizó este estudio, la abundancia de las especies es inversamente proporcional a su frecuencia de mención. El análisis de correlación entre los valores de producción (peso fresco)

y frecuencia de mención de las especies mostró que existe una relación baja aunque estadísticamente significativa.

Ramírez-Terrazo A. (2009) ESTUDIO ETNOMICOLÓGICO COMPARATIVO ENTRE DOS COMUNIDADES ALEDAÑAS AL PARQUE NACIONAL LAGUNAS DE MONTEBELLO, CHIAPAS. Tesis de Licenciatura. Facultad de Ciencias. UNAM. México.

En la parte sur-sureste del estado de Chiapas se localiza el Parque Nacional Lagunas de Montebello, el cual es considerado como una zona de alta riqueza biológica debido a que se encuentra en una cuenca hidrográfica prioritaria para su conservación. Sin embargo, se han realizado muy pocas investigaciones, las existentes son listas de plantas y algunos animales. Con relación a los hongos, no existen trabajos publicados, ni tampoco en lo relativo a información etnobiológica. El objetivo de este trabajo es describir el conocimiento tradicional sobre los hongos en las comunidades de Antelá y Tzisco, Municipio de La Trinitaria.

Para obtener el conocimiento tradicional micológico, se realizaron entrevistas y salidas al bosque con personas de cada lugar. Se aplicó la técnica de listado libre para conocer la importancia cultural de los recursos fúngicos. Se calculó la importancia relativa de cada hongo con el índice de Friedman. Los resultados incluyen la comparación de la frecuencia de mención de nombres tradicionales entre sexos y entre comunidades.



Ramírez -Terrazo Amaranta

Figura 23. Niña de la comunidad de Tzisco, Chis. con k'anchaya azul.

Se realizaron 13 salidas a la zona de estudio y 104 entrevistas (49 en Antelá y 55 en Tzisco). Se obtuvo información etnomicológica de 14 especies de hongos. Se documenta información sobre nomenclatura local, clasificación tradicional, concepto tradicional que tiene la gente sobre los hongos, ecología, estacionalidad, morfología, recolección y preservación, la frecuencia de consumo y preferencia de hongos por los pobladores, la venta, la ubicación de estos organismos en el sistema frío-caliente, la percepción por los pobladores sobre los hongos venenosos y recetas tradicionales para cocinar los hongos silvestres en la zona.

Se encontraron similitudes en el conocimiento tradicional sobre los hongos entre Antelá y Tzisco, no obstante, la principal diferencia entre ellas se basa en varios de los nombres tradicionales que usan, aunque en algunos casos son similares. Se localizaron nombres que son conocidos en una comunidad y no en la otra. Con base en esta información se puede concluir que en Tzisco el conocimiento acerca de los hongos es mayor.

Alvarado Rodríguez R. (2010) CONOCIMIENTO MICOLÓGICO LOCAL Y MICETISMO: UNA APROXIMACIÓN A LA ETNOMICOLOGÍA TSELTAL DE KOTOLTE', TENEJAPA, CHIAPAS, MÉXICO. Tesis de Maestría. ECOSUR. México

En el periodo comprendido de 2005 a 2007, 60 personas de los Altos de Chiapas experimentaron intoxicaciones —mortales en 22 casos— al consumir hongos silvestres, según reportes de la Secretaría de Salubridad y Asistencia (SSA), Jurisdicción Sanitaria No. 2. Ante estos eventos las acciones regionales del sector salud han estado encaminadas a evitar el consumo de hongos silvestres. Esta forma de proceder manifiesta la falta de valoración y conocimiento institucional respecto a las especies de hongos y la relación existente entre éstas y las culturas locales. Con el fin de documentar dicha relación en términos de los conocimientos micológicos locales y usos, así como obtener información general de las especies fúngicas presentes en la región, se llevó a cabo un estudio etnomicológico de corte cualitativo en la comunidad tseltal de Kotolte' (Tenejapa), localidad donde se presentaron los casos más severos de intoxicación en el año 2006 según la SSA.

Se entrevistó a 162 personas, hombres y mujeres entre los siete y 99 años de edad con ocupaciones diversas (amas de casa, estudiantes, campesinos-as-, curanderos-as- y comerciantes). A través de técnicas etnográficas como la observación participativa y las entrevistas abiertas y semi-estructuradas se recopiló información sobre nomenclatura, aspectos de



Alvarado-Rodríguez Ruth

Figura 24. La infancia entre hongos

ecología y fenología, criterios de diferenciación, usos y creencias respecto a los hongos. Se hicieron recorridos etnomicológicos para recolectar ejemplares fúngicos reconocidos por los acompañantes y detectar especies con potencial tóxico. En total se registraron 32 especies de macromicetos, de las cuales 18 son comestibles, 1 con uso simbólico y 13 no comestibles. Se estudiaron tres categorías de clasificación que están en función del sustrato, aspectos ecológicos-ambientales y comestibilidad. También se analizó el esquema de nomenclatura en el que no se registraron nombres locales para especies tóxicas. La socialización del conocimiento representa un elemento focal en el que intervienen diversos ámbitos sociales y espaciales. En este caso la dominancia de vegetación tropical en Kotolté influye considerablemente en la concepción que se tiene de los hongos comestibles. Ocasionalmente se da un intercambio de información incompleto que genera vacíos en el entramado de los conocimientos micológicos locales; esto provoca equivocaciones que resultan en intoxicaciones fúngicas o micetismos.

Entrevista con el Dr. Roberto Flores Arzú de la Universidad de San Carlos Guatemala en el marco de el VI Simposium Nacional y Tercer Reunión Iberoamericana de la Simbiosis Micorrízica.

E. Biól. Rodolfo Ángeles Argáiz¹ y Biól. Esmeralda Cervantes Varela²

1. ¿Cuál es su visión sobre el estado actual de la etnomicología y la relación que tiene su país (Guatemala) y el nuestro (México) desde la perspectiva de esta disciplina?

R.- La etnobiología es fundamental para poder enterarnos de todo el conocimiento de las poblaciones sobre sus recursos naturales y costumbres. En Guatemala el conocimiento tradicional se ha ido recopilando, aunque falta mucho por hacer ya que hay mucho conocimiento etnobotánico ¡En lo etnomicológico se está trabajando! En cuanto a la relación con México sí hay una línea y una conexión porque debemos recordar que hay una continuidad cultural, debemos notar que hay distintas culturas dentro de este gran marco, sin embargo, hay una línea común y el conocimiento aportado, en este caso en la etnomicología, nos puede ayudar posiblemente a resolver problemas de alimentación, conseguir fondos para ayudar a comunidades rurales, que a su vez pueden servir para conservar el ambiente, conservar algunos ecosistemas, preservar germoplasma y generar ingresos para el desarrollo de las comunidades y partiendo de ahí podría empezar un plan macro a nivel de país o incluso regional.

2. ¿Que perspectivas a futuro tienen las disciplinas etnobiológicas?

Todo depende de la cantidad de personas que se adhieran a este campo; también depende mucho de nosotros mismos que tanto queremos meternos a esto por que claramente no es una ciencia en la que uno se pretenda hacer de mucho dinero, es una ciencia en la que uno va a recopilar la información que poseen las distintas etnias, eso es algo que a ellos les pertenece, uno lo va a sacar a luz, va a hacer público un conocimiento que a lo mejor esta muy resguardado, pero también es muy bueno, por que si este conocimiento tradicional se esta perdiendo es una forma de recuperarlo. ¿Qué perspectivas le veo?... depende de los

¹ UAEH, IB UNAM.

² M en CB, UAT.

profesionales de hoy y de que sepamos llegar con las personas de las comunidades, además de que haya una retribución a ese conocimiento que ellos nos dan.

3. ¿Cómo vincularía el estudio de las micorrizas con la visión y/o el uso de los hongos por parte de las culturas humanas?

El trabajo de la micología es fundamental para poder ayudar en el conocimiento de la diversidad micológica de un lugar, el estudio de los hongos ectomicorrízicos y de los hongos en general es fundamental para poder contribuir a la conservación de los ecosistemas. En este simposium se ha hablado mucho, desde los sistemas tropicales a los montañosos e incluso subalpinos, que los encontramos en toda América Latina. A nivel comunitario es muy importante contar con el conocimiento tradicional y nosotros también, dar a cambio el conocimiento técnico, pero de manera práctica y accesible, de modo que toda la información se entrelace y que así podamos trabajar juntos en la conservación de distintos ambientes, dentro de esta misma conservación es importante resaltar el trabajo para la producción de fuentes de alimento, la conservación de fuentes de agua, recuperación de suelos, bosques y todo el ciclo de vida de plantas y animales, pero es también muy importante la recreación del hombre, porque hay que tomar en cuenta que el hombre no vive sólo de alimento, sino que también de la dimensión espiritual del mismo.

Finalmente el Dr. Flores acotó:

Aprovechando este medio y antes que otra cosa, destaco mis reconocimientos para toda la labor que se hace en México, pues el mayor conocimiento en América Latina está en México y me atrevería a decir que es el país de América Latina que más conocimiento tiene de sus hongos y eso es parte importante que se debe reconocer y admirar. Han hecho un trabajo arduo y cada vez nos sorprendemos más de la diversidad fúngica, vemos como va cambiando y tenemos que ir aprendiendo, México es uno de los pioneros de la investigación micológica y en otros campos para toda América Latina. En este simposium se están llevando líneas muy concretas y advertencias muy puntuales sobre como se debe manejar de ahora en adelante la micología y parece que en esta rama México lleva la batuta.

Recetas de hongos

De acuerdo con la página de EcoChef: “La comida constituye la conexión más íntima que tenemos con nuestro ambiente”. Los hongos, en particular son un recurso alimentario “indomable” ya que sólo unas pocas especies pueden ser cultivadas para conveniencia de las personas; aquellas que no lo son representan no sólo un recurso de “libre acceso” en los bosques durante la temporada de lluvias, sino también una oportunidad de diversión y convivencia con el medio ambiente a través de la recolecta; así lo expresa el chef Aaron French (2009).

Los miembros del GIDEM no podríamos estar más de acuerdo y es por eso que incluimos una nueva sección en la que compartiremos recetas que incluyen hongos tanto cultivados como silvestres. Sin más esperamos que disfruten esta nueva sección para chuparse los dedos. En este y los siguientes números las recetas se extrajeron del tomo 1 del recetario “Los hongos en la cocina” realizado por William García Santiago¹, Erika Cecilia Pérez Ovando¹ y Juan Felipe Ruan Soto².



Figura 25. Platillo de hongos silvestres

1 Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, UNICACH

2 Sección de Micología del Herbario Eizi Matuda, UNICACH

Crema de hongos

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite.
- 1 tallo de té limón fileteado.
- 1 Cucharadita de jengibre rallado.
- 2 tazas de champiñones, en cuartos.
- 2 tazas de caldo de pollo.
- 6 hojas de cilantro lavadas y picadas.
- 1 taza de leche de coco.
- ½ taza de crema.

Preparación:

En una olla caliente agregue el aceite y fría el té limón, el jengibre y los champiñones. Agregue el caldo de pollo y el cilantro. Incorpore la leche de coco y deje que suelte el primer hervor. Rectifique la sazón.

Se recomienda servir decorada con una ramita de té limón y crema.

Medallones de res con setas al guajillo

Ingredientes:

Carne:

- 2 cucharadas de mantequilla.
- 1/ 4 de taza de aceite de olivo.
- 8 medallones de res.
- 1 cucharadita de pimienta blanca molida.
- 1 cucharadita de pimienta negra.
- ½ cucharadita de sal.

Setas:

- ½ cebolla morada en juliana.
- 2 dientes de ajos finamente picados.
- 1 taza de setas en juliana.
- 2 chiles guajillos en juliana.
- 1 rama de romero picada.

Guarnición (presentación):

- ½ taza de frijoles bayos refritos.
- 4 tortillas de maíz.

Preparación:

Caliente una sartén, derrita la mantequilla con el aceite, y dore los medallones de res por ambos lados, sazone con pimienta negra y blanca y sal al gusto. Reserve.

En la misma sartén sofría la cebolla y el ajo, hasta que se doren ligeramente agregue las setas y deje sofreír por 3 minutos, añada los chiles guajillos y el romero picado. Sazone al gusto.

Vierta esta mezcla sobre los medallones, puede cortar la carne en trozos más pequeños si así lo desea, puede regresar al fuego unos minutos más.

Caliente las tortillas de maíz, úntelas con los frijoles refritos bayos y acompañe con los medallones y las setas al guajillo.

Rollos de pollo con salsa de huitlacoche

Ingredientes:

- 6 pechugas de pollo aplanadas.
- Sal al gusto.
- Pimienta al gusto.
- 1 cucharadita de aceite.
- 1 diente de ajo.
- ½ cebolla.

2 chiles serranos picados.
½ taza de granos de elote.
2 chiles poblanos asados y desvenados, en rajas.
6 rebanadas de queso manchego.

Salsa de huitlacoche:

1 cucharadita de aceite.
2 latas de huitlacoche.
4 hojas de epazote.
1 chile serrano, picado muy fino.
Sal al gusto.
Hojas de epazote para decorar

Secreto Gourmet:

2 elotes amarillos precocidos, enteros.
1 cucharadita de mantequilla.
½ taza de crema.
Sal y pimienta.

Preparación:

Sobre las pechugas extendidas coloque sal y pimienta, agregue en un extremo las rajas, queso y elotes. Enrolle y envuelva en papel aluminio. Reserve.

Acitrone la cebolla, y agregue ajo, huitlacoche, epazote y chile. Sazone con sal y pimienta. Reserve.

Ase las pechugas sobre una sartén, posteriormente desenvuelva, emplate y agregue la salsa.

Secreto Gourmet:

Rostice los granos de elote y muélos en una licuadora con crema. Fría con mantequilla, sal y pimienta. Agregue esta crema sobre el plato de presentación.

Sincronizadas de pollo y hongos a la parrilla

Ingredientes:

4 pechugas de pollo sin hueso, sin piel y aplanadas.

Sal al gusto.

1 cucharadita de pimienta negra.

¼ taza de aceite.

1 cebolla morada en rodajas.

4 hongos portobello fileteados.

2 cucharadas de orégano.

2 chiles chipotles adobados.

8 tortillas de harina.

4 cucharadas de frijoles negros refritos.

½ taza de queso manchego rallado.

1 taza de lechuga fileteada.

Preparación:

Agregue sal y pimienta a las pechugas de pollo por ambos lados y reserve. Caliente una sartén con aceite y fría la cebolla hasta que se ablande, añada el hongo portobello y sazone con el orégano y el jugo de los chiles chipotles adobados. Retire del fuego y en el mismo sartén fría las pechugas hasta que se doren por ambos lados. Apártelas y córtelas en fajitas.

Caliente las tortillas de harina, sáquelas del comal y úntelas con frijoles refritos, coloque las tiras de pollo, la mezcla de hongos y el queso manchego rallado. Regrese la sincronizada al comal deje que se funda el queso. Para finalizar decore con la lechuga. Puede acompañarlas con salsa de su preferencia.

Invitación a construir el boletín electrónico



El Boletín Informativo del GIDEM es un órgano dinámico que permite comunicar de manera ágil los planes, las propuestas y las acciones de la mesa directiva, así como información de interés para los miembros del grupo y público en general como son: noticias de próximos eventos y documentos de interés etnomicológico o micológico de reciente aparición, entre otros aspectos sobre hongos.

El Boletín Informativo GIDEM aparece de manera cuatrimestral y es enviado por correo electrónico a las personas registradas en el Directorio Nacional de Etnomicólogos, así como a asociaciones o instituciones interesadas en recibirlo. Esta tarea no es exclusiva de la mesa directiva, por lo que esperamos contar con la participación activa de todos los interesados, a través del envío de textos o información que deseen difundir al correo del Boletín GIDEM boletingidem@gmail.com. Apegándose al siguiente plan de trabajo:

El Boletín electrónico se difundirá en la primera quincena de marzo, julio y noviembre.

La información y los textos recibidos durante abril y mayo del 2011 son tomados en cuenta para el número de julio del mismo año (Boletín 8).

La información y los textos recibidos durante agosto y septiembre del 2011 son tomados en cuenta para el número de noviembre del mismo año (Boletín 9).

La información y los textos recibidos durante diciembre del 2011 y enero 2012 son tomados en cuenta para el número de marzo del 2012 (Boletín 10).

Para facilitar la revisión de los textos y el proceso editorial del boletín, los archivos deben ser enviados únicamente en formato .doc.

El texto debe presentarse en una sola columna, con letra Arial 11 e interlineado de 1.5 puntos. Título centrado y negritas, subtítulos alineados a la izquierda y en negritas. Favor de incluir el nombre y procedencia del o los autores en nota al pie.

Las imágenes que ilustren el texto, deben ser enviadas en un archivo aparte, en formato JPG mínimo a 96 dpi. Favor de incluir para cada imagen los siguientes datos: nombre del autor, lugar y fecha de la fotografía.

Las tablas deben ser enviadas en un archivo a parte con los datos correspondientes y con el formato automático de Word. Favor de indicar en el texto el lugar de inserción de estas.

La información incluida en los textos debe corresponder con la estructura del boletín electrónico, la cual, está integrada con las secciones mencionadas a continuación:

1. GIDEM informa. Espacio donde se da a conocer las noticias relativas al quehacer etnomicológico y afines.

2. Agenda etnomicológica. Sección donde se dan a conocer eventos relativos a la etnomicología próximos a realizarse, tales como: conferencias, congresos, cursos, exposiciones, simposios, talleres, entre otras actividades.

3. Documentos de interés. Sitio en el que se informa de la aparición de nuevos textos etnomicológicos o afines, como podrían ser tesis, artículos científicos, artículos de divulgación, libros o capítulos de libros, por mencionar algunos. Cada referencia es acompañada por una breve sinopsis.

4. Hablando con los expertos: Espacio en el que se presentarán entrevistas realizadas a investigadores prestigiados que se desarrollan en el ámbito del estudio etnomicológico o afines. (NUEVA SECCIÓN)

5. Para chuparse los dedos: En esta sección se presentarán diferentes posibilidades para cocinar hongos silvestres y cultivados. (NUEVA SECCIÓN)

6. La magia de los hongos: espacio donde se incluirán poemas, leyendas o cuentos de corte etnomicológico o afín.

Colofón

El GIDEM ha logrado realizar diversas actividades académicas, de difusión y de capacitación. La mesa directiva actual sostiene la convicción de desarrollar más y cada vez mejores actividades que contribuyan a la consolidación de la etnomicología mexicana. Creemos firmemente que con el trabajo en conjunto se pueden obtener frutos palpables en beneficio de tod@s.

¡Esperamos contar con su participación!