



“Hongos comestibles presentes en la Cordillera de Nahuelbuta”

Mg. Cs. Viviana Salazar Vidal

Profesora de Cs. Naturales y Biología

Bióloga en Biodiversidad y Conservación Biológica

Fundadora ONG Micófilos y Lemu Rehue

Contenido

- Cordillera de Nahuelbuta
- Introducción al Reino Fungi
- Productos Forestales No Madereros
- Hongos comestibles presentes en Chile
- Hongos venenosos que habitan en Chile
- Recolección sostenible de HSC
- Referencias bibliográficas

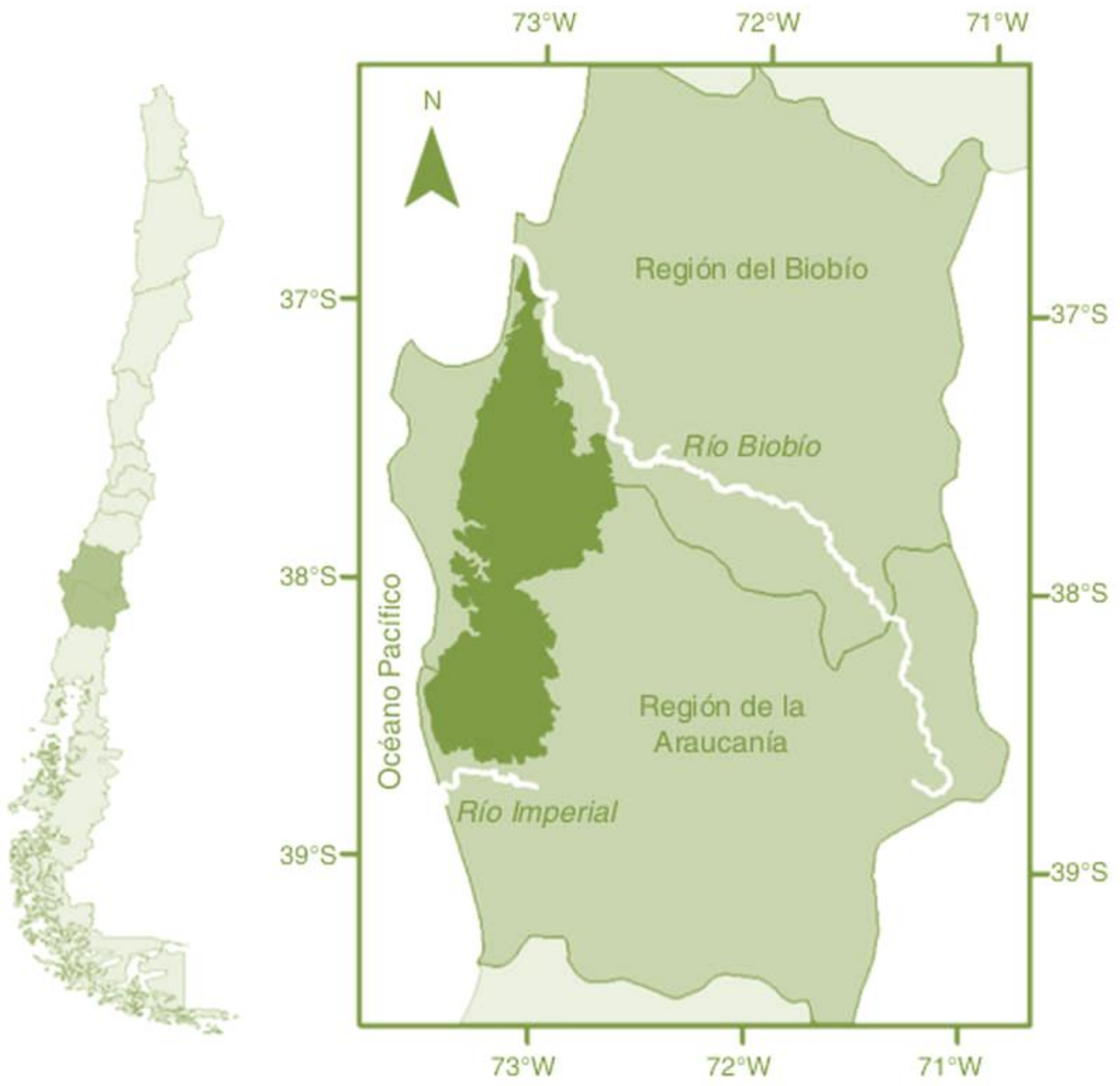


CORDILLERA DE NAHUELBUTA

La Cordillera de Nahuelbuta



La Cordillera de Nahuelbuta es un ecosistema con una gran importancia ecológica para la Región del Biobío. Este segmento de la Cordillera de la Costa presenta un alto grado de biodiversidad y endemismo, ya que contiene especies biológicas que sólo existen en esta zona



Monocultivos Forestales



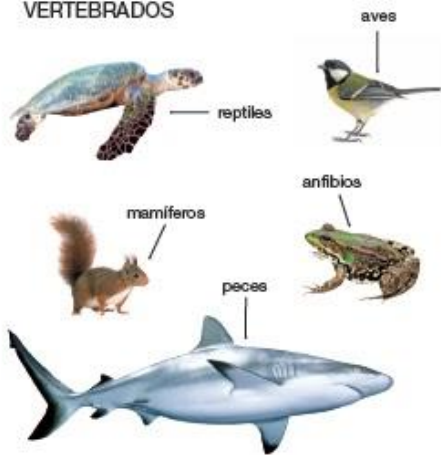
Al mismo tiempo **posee un alto grado de perturbación ambiental y escasa protección ecosistémica**, donde se presentan diversas amenazas para la conservación.

INTRODUCCIÓN AL REINO FUNGI

Clasificación de los Seres Vivos

Animales

VERTEBRADOS



INVERTEBRADOS



Plantas

SIN FLORES



CON FLORES



Hongos

HONGOS CON SETAS



MOHOS



LEVADURAS

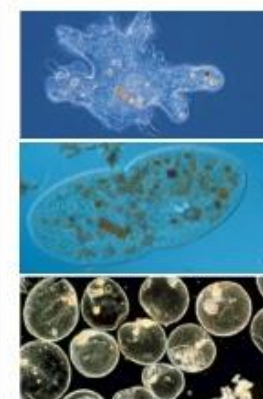


Protoctistas

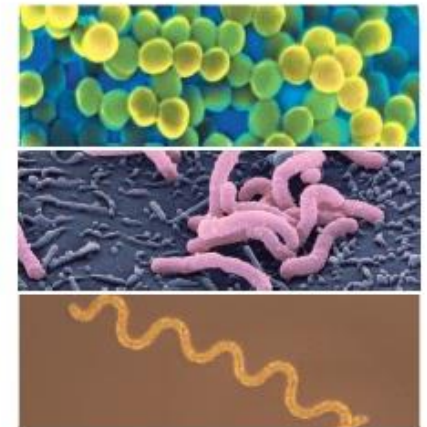
ALGAS



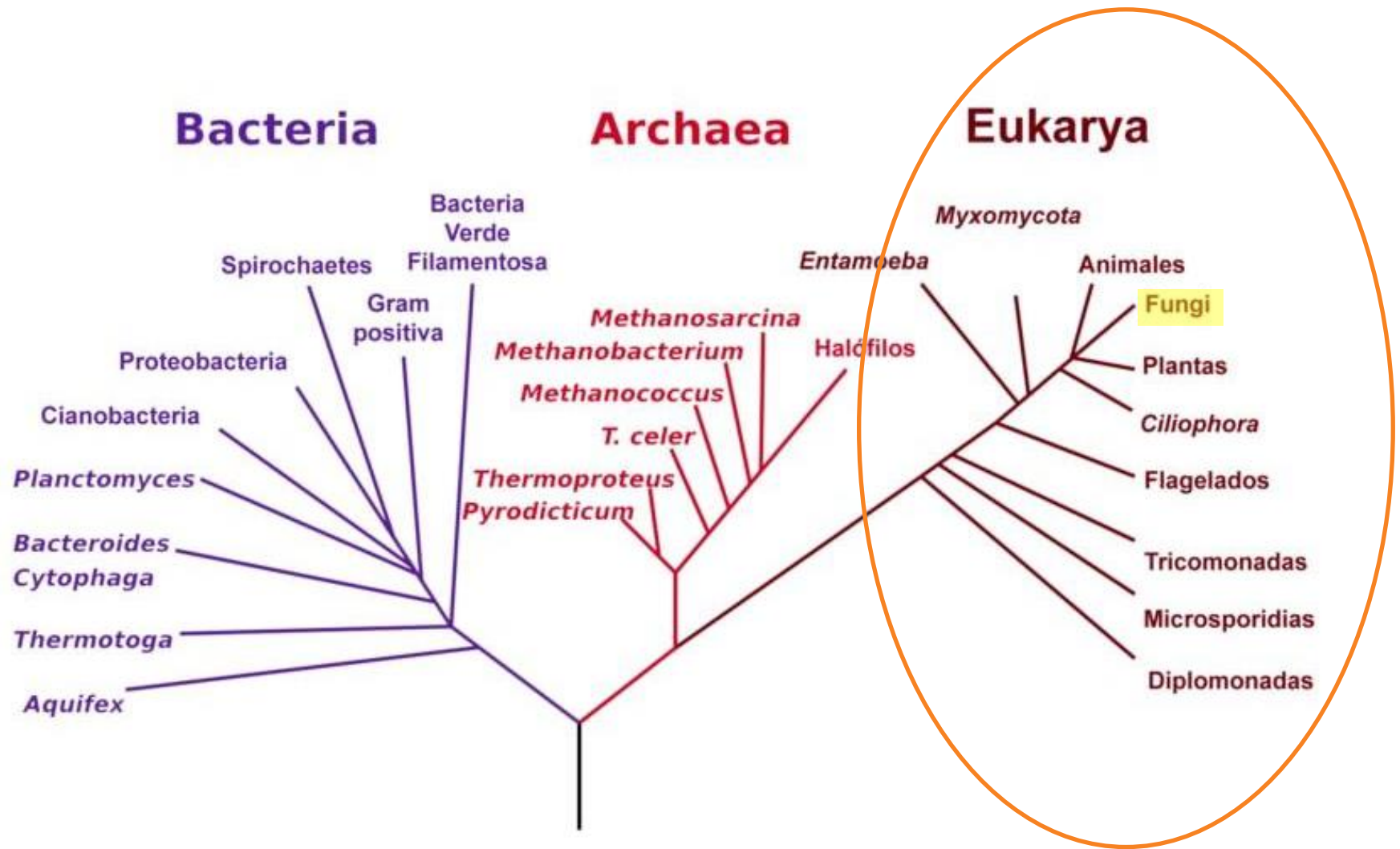
PROTOZOOS



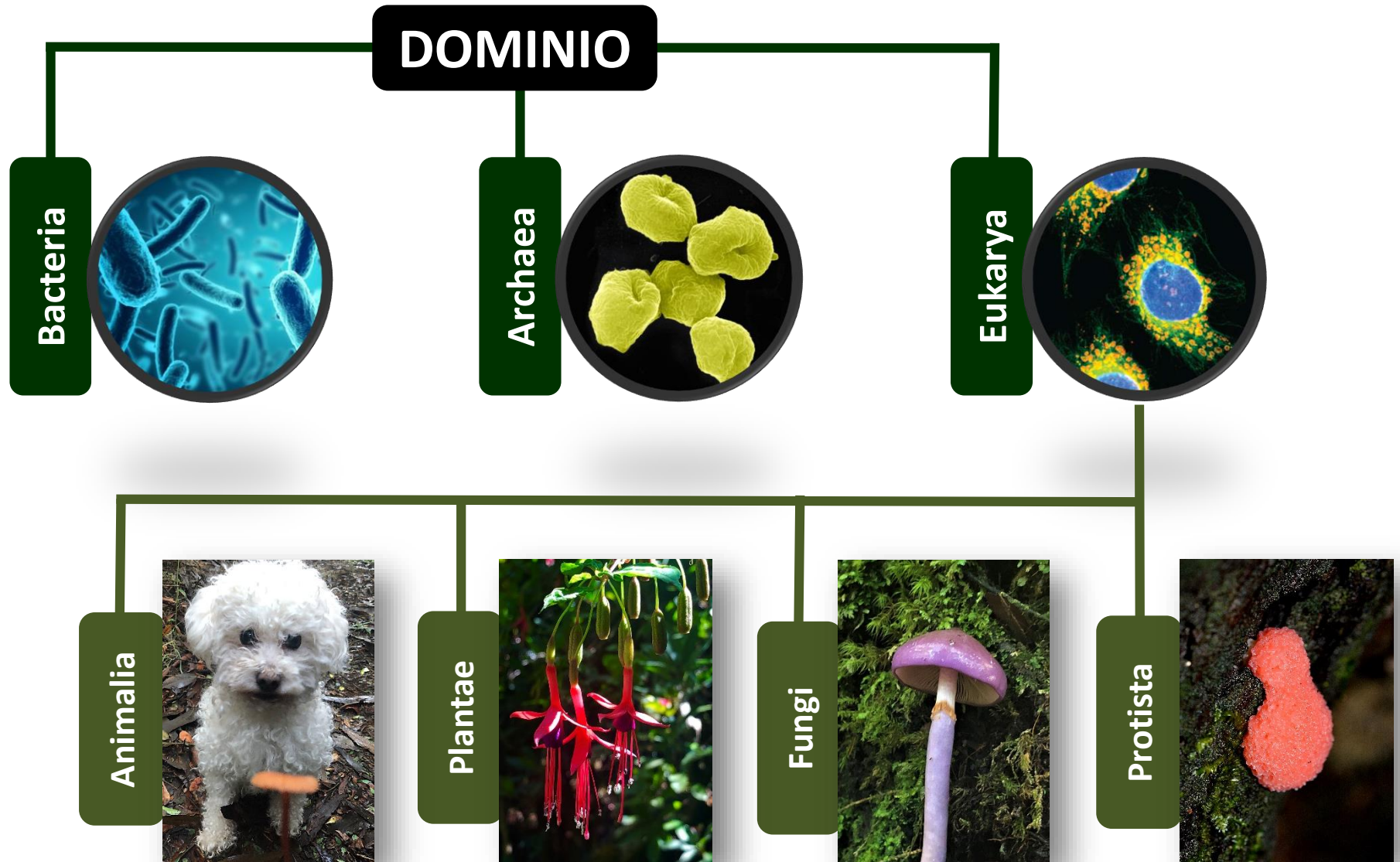
Bacterias



Árbol Filogenético de la Vida



Sistema de los Tres Dominios (Woese 1990)





Hongos

Son organismos maravillosos que sostienen la vida en la Tierra...



Líquenes: Asociación Simbiótica



Vic Rodas

Hongos

más de lo que puedes ver



100 mil

especies de hongos conocidas a nivel mundial

Más de 3 mil

Especies descritas en Chile

Una forma de clasificarlos es en



Microscópicos

Entre ellos se encuentran las levaduras y los mohos

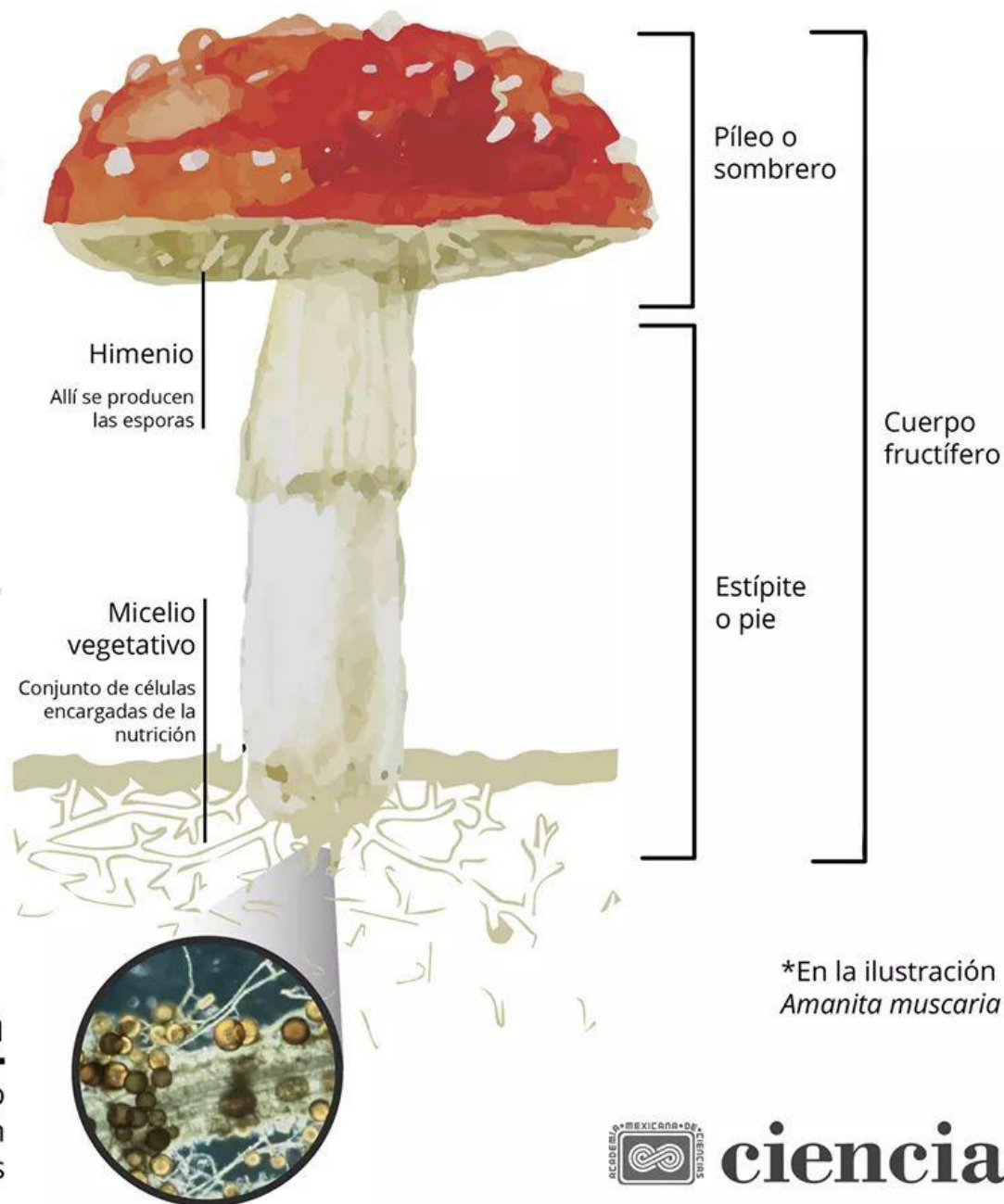



Macroscópicos

La mayoría presenta un cuerpo fructífero, que constituye su órgano reproductivo (como el de la derecha)

Micorriza

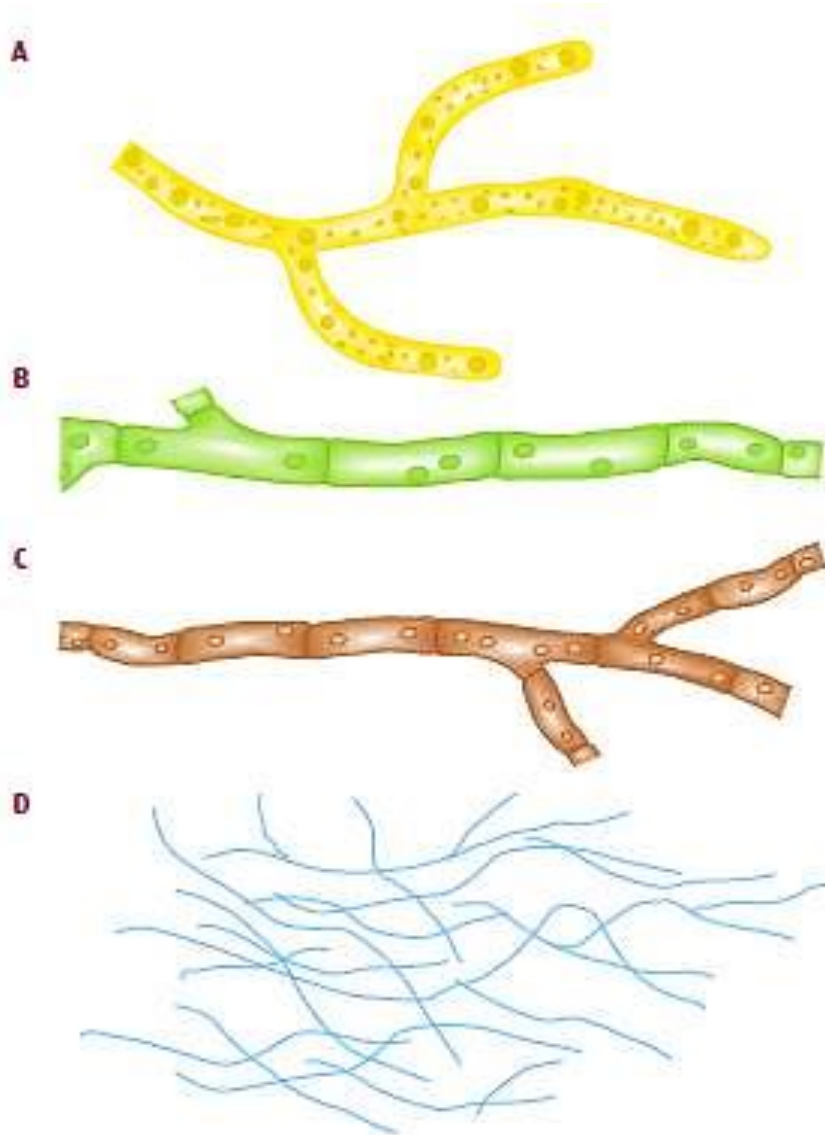
Cuando el micelio subterráneo de un hongo y las raíces de una plantas se asocian para beneficio de ambos organismos



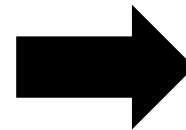


**¿Qué es un
hongo?**

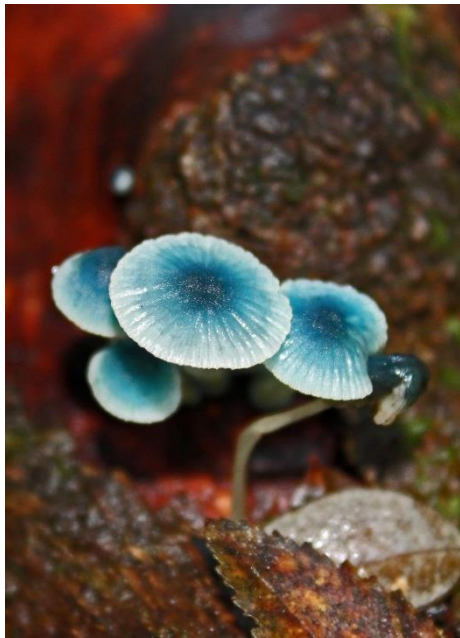
Organismos Eucariontes



- A:** Hifas cenocíticas
B: Hifas tabicadas
C: Hifas ramificadas
D: Micelio



Hongos vs. Plantas vs. Animales



Mycena cyanocephala

Pared Celular

Quitina

Celulosa



Coihue (*Nothofagus dombeyi*)

Heterótrofo



CNN Chile

Puma (*Puma concolor*)



Codeff

Pudú (*Pudu puda*)

Distribución Cosmopolita



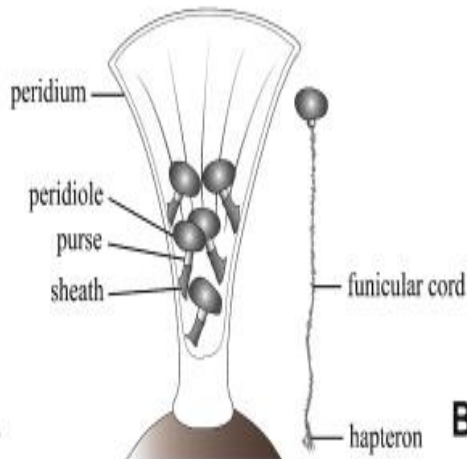
Reproducción en Hongos



Amanita sp.



Lycoperdum sp.



Pilobolus sp.

Estructura basidioma de *C. striatus* (Money et al. 2013).

Diversas Formas



© Gabriel Cartes

Amanita gayana



© M. A. Sepúlveda

Anthracophyllum discolor



© Gabriel Cartes

Roridomyces austrororidus



© Gabriel Cartes

Cordyceps sp.



© Chris Valdés R.

Stephanopus azureus



© Dinelly Soto

Entoloma necopinatum



© M. A. Sepúlveda

Ascocoryne sarcoides



© Dinelly Soto

Plectania chilensis



© M. A. Sepúlveda

Cortinarius cf. *contulmensis*



© Dinelly Soto

Cuphophyllum adonis



© Daniela Pérez O.

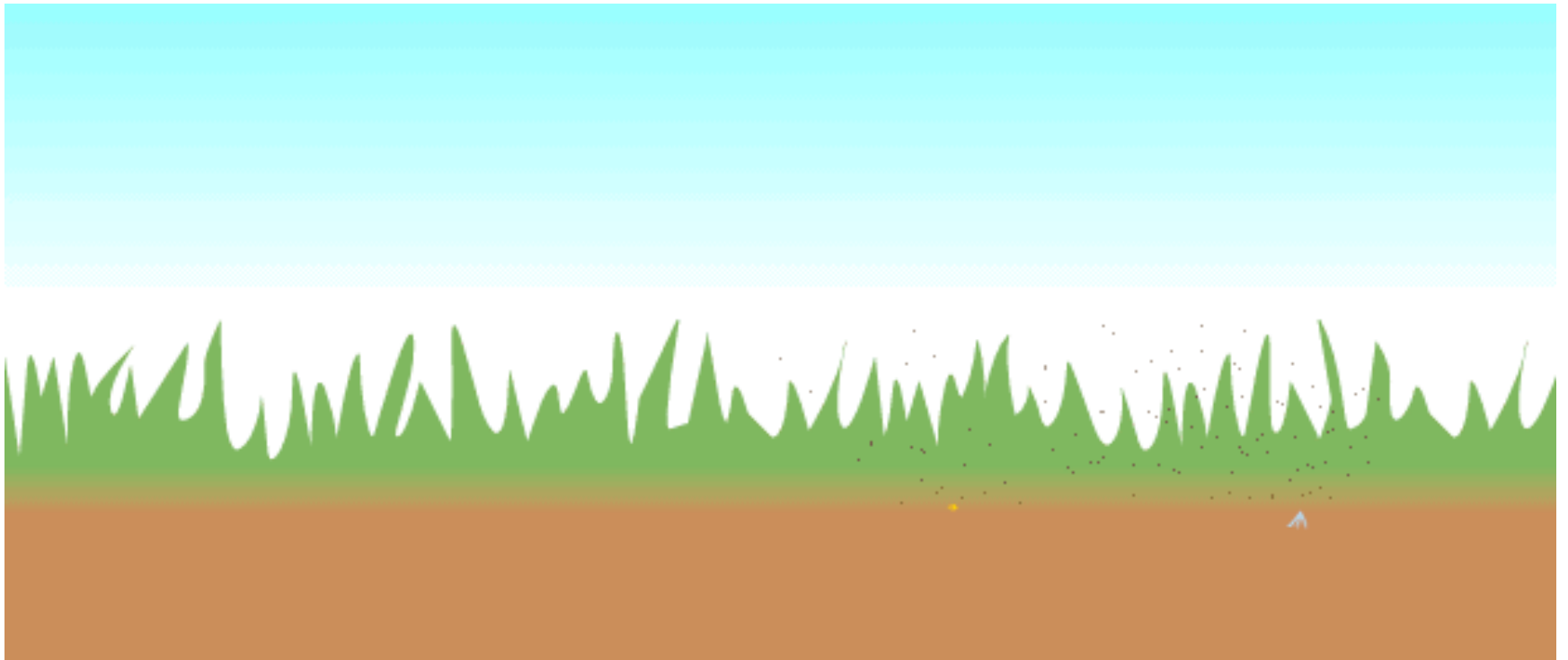
Guepiniopsis alpina

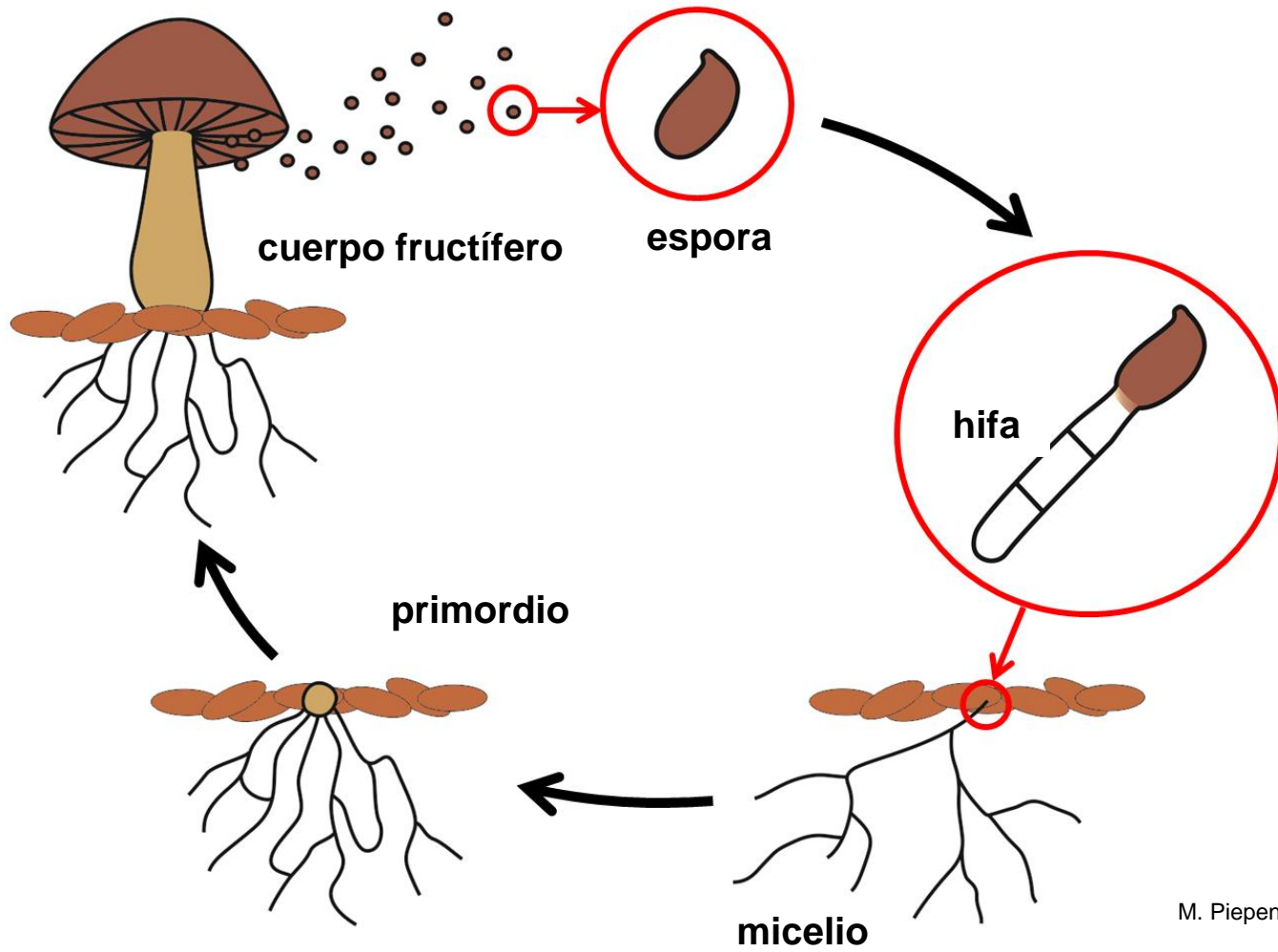


© Dinelly Soto

Gymnopanella nothofagi

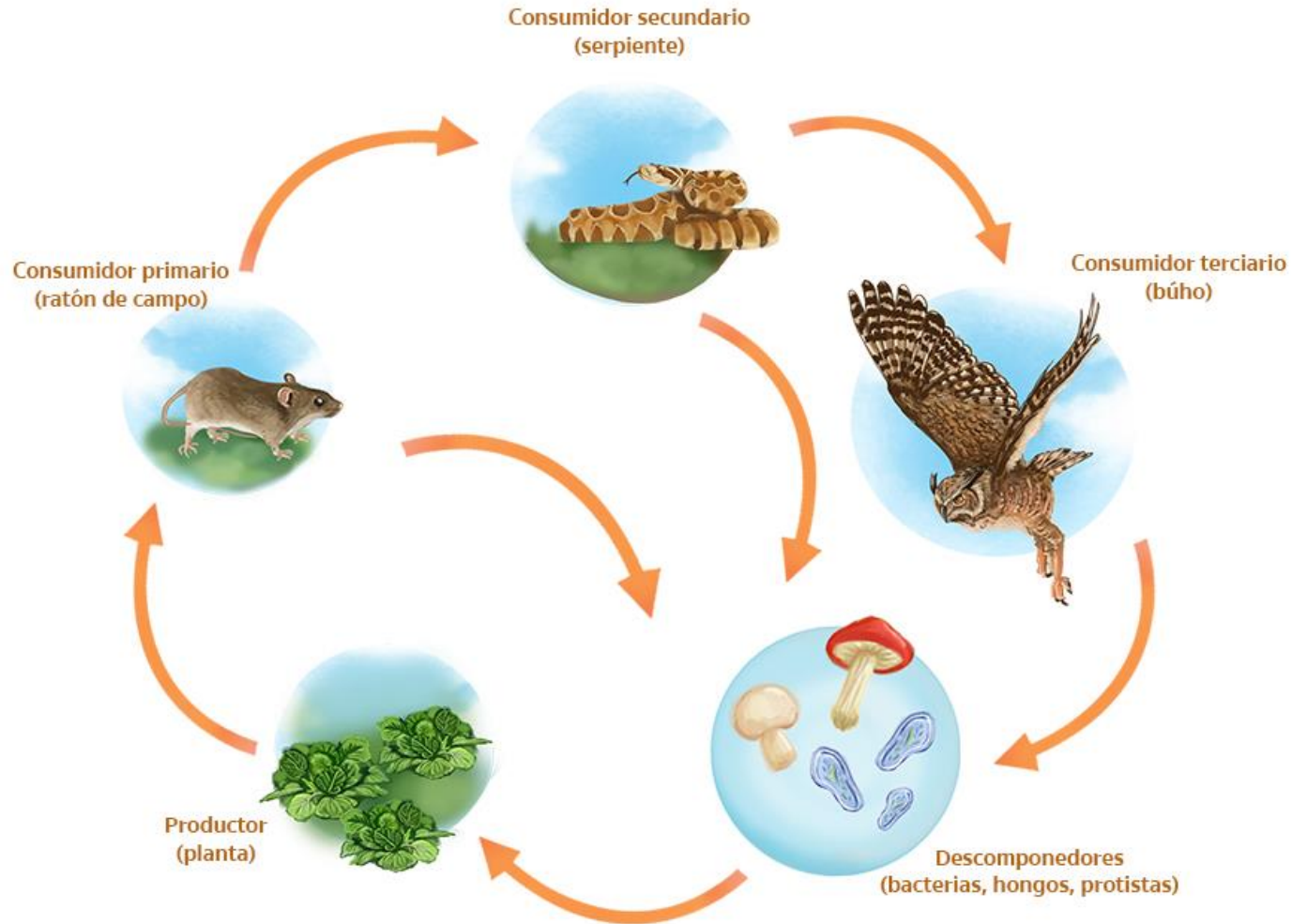
Ciclo de vida





M. Piepenbring

Los hongos juegan un papel muy importante dentro de sus hábitats naturales



Hongos se alimentan de otros organismos



muertos

hongos saprótrofos



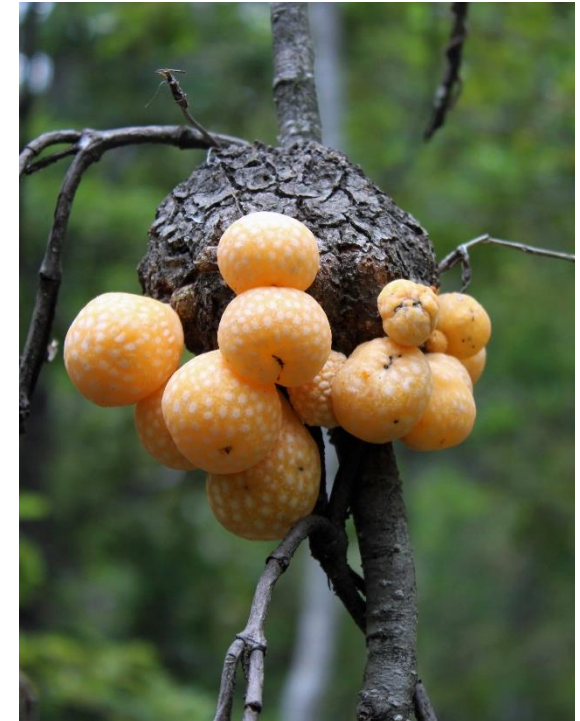
vivos

**hongos en simbiosis
mutualista**



vivos

hongos parásitos



Los árboles de los bosques están conectados a través de una red subterránea de hongos, por donde se envían recursos vitales y comparten información...

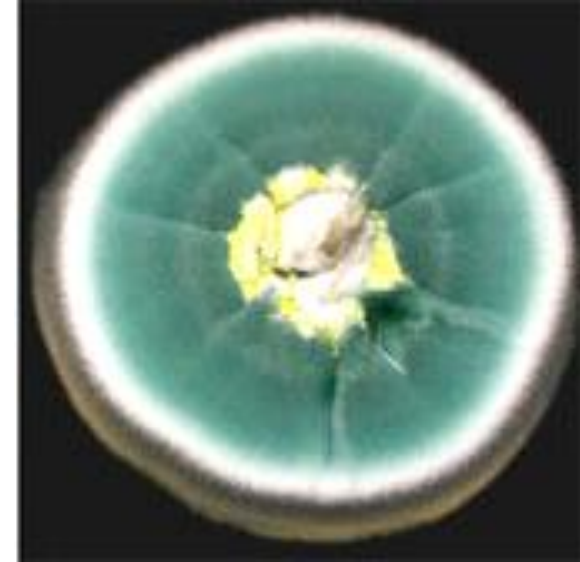


Estas micorrizas pueden abarcar grandes extensiones de bosque...

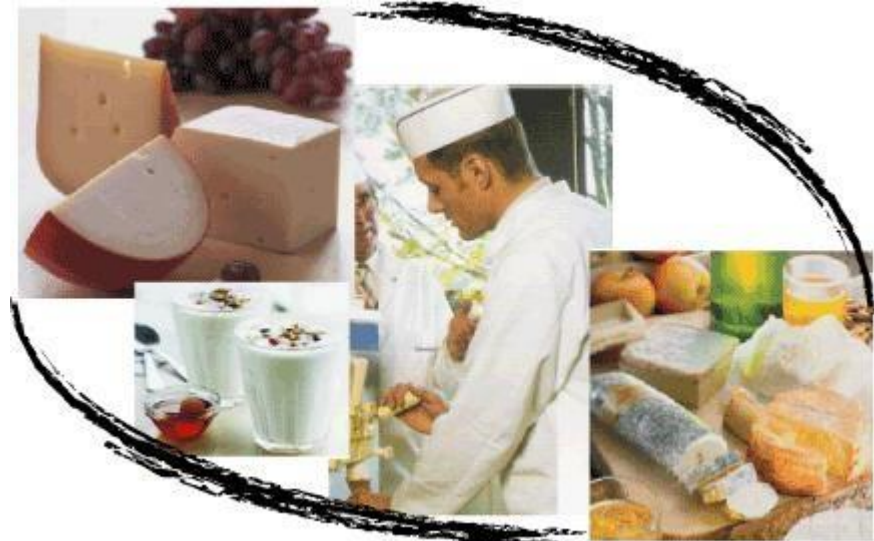


Avatar la Película

Los hongos tienen gran importancia para la medicina, la alimentación y la industria



Agaricus bisporus (Champiñón)



Hongos patógenos



Manchas cloróticas



Manchas necróticas



Cribado



Cancros



Tizón



Pudrición



Pudrición húmeda



Costras



Ahogamiento



PRODUCTOS FORESTALES NO MADEREROS

Productos Forestales No Madereros (PFNM)

Los PFNM son aquellos bienes de origen biológico distinto de la madera, procedentes de los bosques, de otros terrenos arbolados y de árboles situados fuera de los bosques (INFOR 2009).

Plantas medicinales



Semillas



Hongos



PFNM

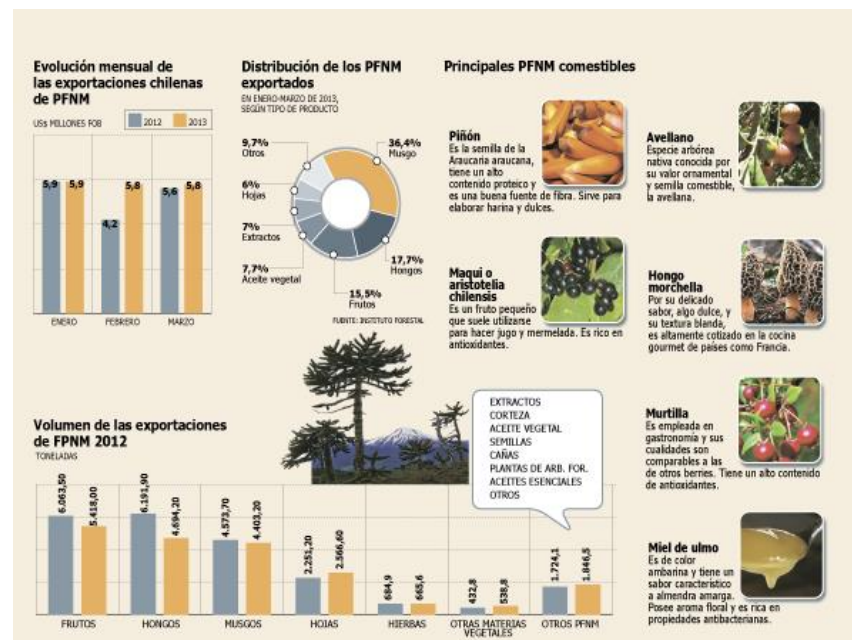
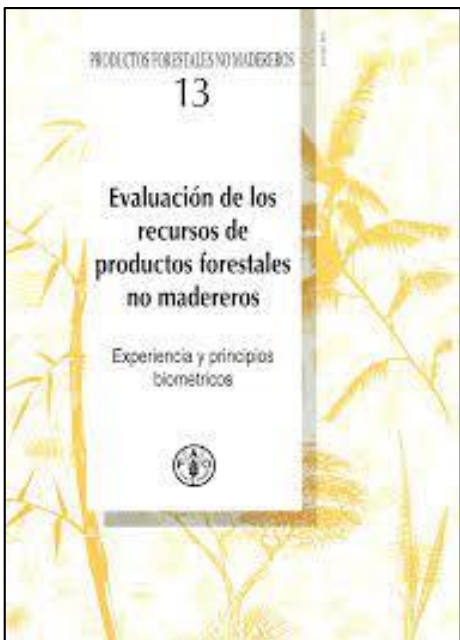
El Bosque:
Mucho más que
Madera

¿Por qué son importantes los PFNM?

Contribuyen a la salud de los bosques de muchas maneras y su presencia en ellos nos lleva a pensar en **mejorar el manejo y aprovechamiento** de estos recursos.



Varias personas dependen de la recolección de PFNM para su propia economía.

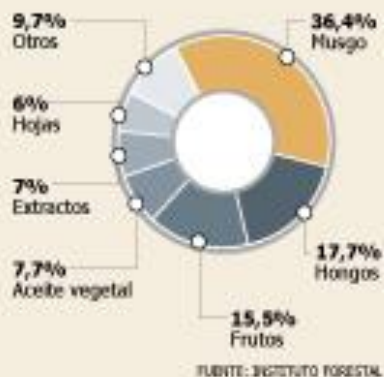


Evolución mensual de las exportaciones chilenas de PFM



Distribución de los PFM exportados

EN ENERO-MARZO DE 2013, SEGÚN TIPO DE PRODUCTO



Principales PFM comestibles

Piñón

Es la semilla de la Araucana araucana, tiene un alto contenido proteico y es una buena fuente de fibra. Sirve para elaborar harina y dulces.



Avellano

Especie arborea nativa conocida por su valor ornamental y semilla comestible, la avellana.



Maqui o aristotelia chilensis

Es un fruto pequeño que suele utilizarse para hacer jugo y mermelada. Es rico en antioxidantes.



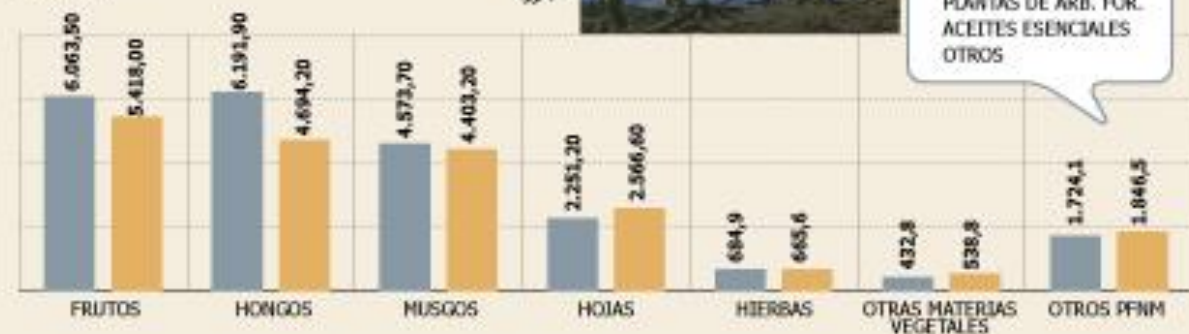
Hongo morchella

Por su delicado sabor, algo dulce, y su textura blanda, es altamente cotizado en la cocina gourmet de países como Francia.



Volumen de las exportaciones de PFM 2012

TONELADAS



EXTRACTOS
CORTEZA
ACEITE VEGETAL
SEMILLAS
CAÑAS
PLANTAS DE ARB. FOR.
ACEITES ESENCIALES
OTROS

Murtilla

Es empleada en gastronomía y sus cualidades son comparables a las de otros berries. Tiene un alto contenido de antioxidantes.



Miel de ulmo

Es de color amarillento y tiene un sabor característico a almendra amarga. Posee aroma floral y es rica en propiedades antibacterianas.



HONGOS COMESTIBLES Y PROPIEDADES FUNCIONALES

¿Por qué consumir hongos comestibles?

- En Chile como en otros países, **los hongos silvestres comestibles proporcionan beneficios fundamentales** para nuestra población (Reshetnikov *et al.* 2001).
- Los hongos silvestres comestibles deshidratados **tienen un buen sabor, contenido de proteínas y varios minerales** (Richards 1939).



Composición nutricional de los principales hongos cultivados



Parámetro analizado	<i>Agaricus bisporus</i>	<i>Agaricus bisporus*</i>	<i>Pleurotus ostreatus</i>	<i>Lentinula edodes</i>
Proteína	2,09	2,07	1,97	1,8
Carbohidratos totales g/100 g	4,5	4,6	5,0	5,8
Fibra dietética g/100 g	1,5	1,6	2,4	3,3
Energía Kcal/100 g	27	27	28	30
Lípidos crudos g/100 g	0,33	0,31	0,35	0,31
Cenizas g/100 g	0,78	0,78	0,64	0,49
Materia seca	7,7	7,8	8,0	8,4

Fuente: Manzi et al., 1999

- **Los hongos son una valiosa fuente de nutrientes y compuestos bioactivos.**
- Tradicionalmente, las investigaciones científicas sobre hongos con potencial medicinal, han centrado más su atención en sus **propiedades nutricionales.**

Polisácaridos

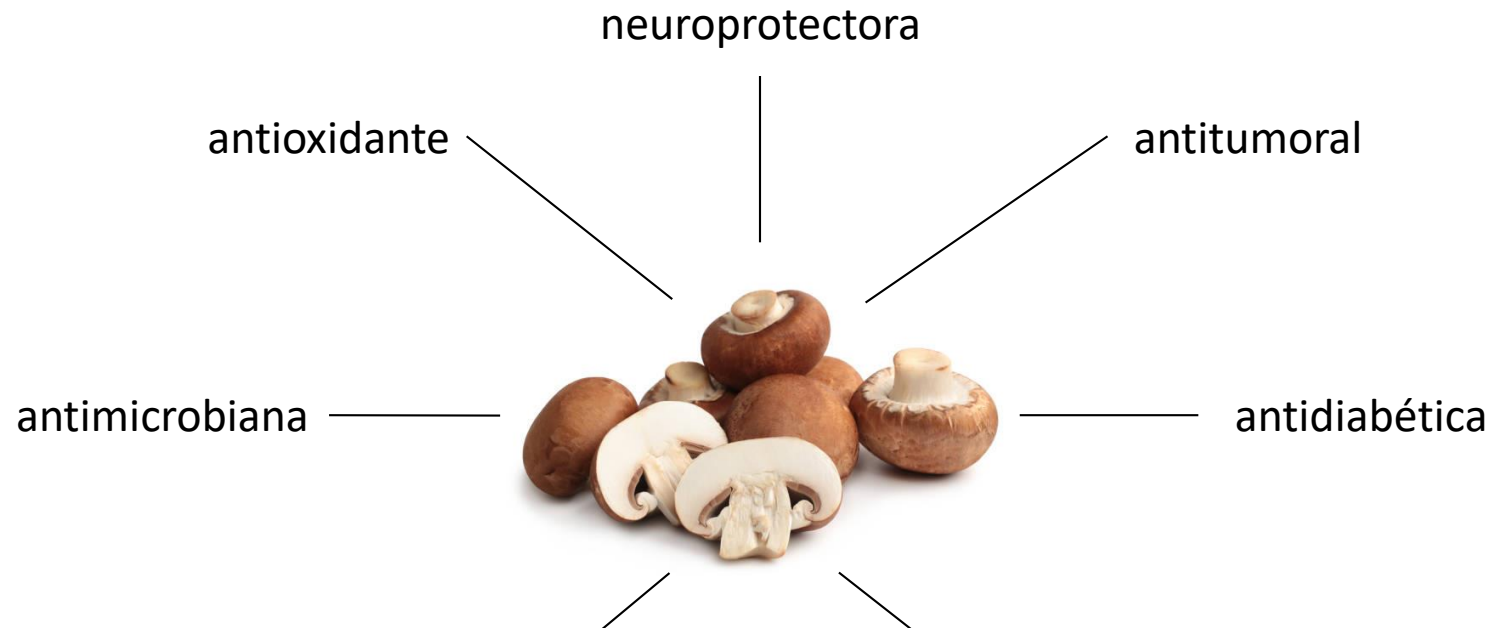
Se consideran componentes capaces de modular la respuesta inmune en animales y humanos e inhibir el crecimiento de ciertos tumores. **Son los compuestos bioactivos con mayor actividad antitumoral.**



Compuestos fenólicos

A mayor contenido de fenoles totales, aumenta la capacidad de secuestrar radicales libres, siendo los fenoles los compuestos que más **contribuyen a la capacidad antioxidante que nos permite combatir el estrés oxidativo.**

¿Qué es una propiedad funcional?



Las propiedades saludables de los hongos se deben a los compuestos bioactivos que poseen, ya que han mostrado tener muchas de las propiedades funcionales mencionadas.

HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES EN CHILE

¿Qué sucede con los hongos en Chile?

Existen más de **120.000 mil especies de hongos descritas en el mundo** (Hawksworth & Lücking 2017, Baldrian *et al.* 2021).

Más **2.000 especies** se han descrito científicamente como **hongos comestibles a nivel mundial** (Boa 2004).

En Chile hasta los año 80's, se registraron **más de 3.000 especies de hongos** (Mujica & Vergara 1980, Moser & Horak 1975, Garrido 1986, 1988).

De acuerdo con Valenzuela (2003) en Chile existen alrededor de **53 especies de hongos silvestres comestibles**.

Según López y Fuenzalida (1998), **15 son las especies de hongos consumidos por algunas poblaciones mapuches**, siendo éstos recolectados en tiempos de invierno en los troncos podridos y en el suelo.



(Fuente: memoriachilena.cl)

Mujer mapuche recolectando hongos

Principales Setas Comestibles de Chile



01. *Agaricus arvensis*
Champiñón silvestre [Co]



02. *Agaricus augustus*
Champiñón pardo [Co]



03. *Agaricus bisporus*
Champiñón de París [Cu]



04. *Agaricus campestris*
Champiñón silvestre [Co]



05. *Aleurodiscus vitellinus*
Oreja gelatinosa [Na]



06. *Amanita diemii*
Piojento [Na]



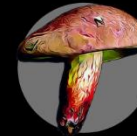
07. *Amanita merxmuelleri*
Piojento negro [Na]



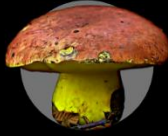
08. *Amanita rubescens*
Amanita roja [In]



09. *Armillaria mellea s.l.*
Pique [Co; Na]



10. *Boletus loyita*
Loyita [En]



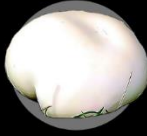
11. *Butyriboletus loyi*
Loyo [Na]



12. *Bovistella utrififormis*
Bejín mosaico [Co]



13. *Calvatia cyathiformis*
Bejín lilacino [Co]



14. *Calvatia gigantea*
Bejín gigante [Co]



15. *Chalciporus piperatus*
Boleto picante [In]



16. *Chlorophyllum rhacodes*
Apagador menor [Co]



17. *Coprinus comatus*
Seta de tinta [Co]



18. *Cortinarius austroturmalis*
Percha [Na]



19. *Cortinarius lebre*
Lebre [En]



20. *Cortinarius magellanicus*
Hongo morado [Na]



21. *Cyclocybe aegerita*
Seta del chopo [Co]



22. *Cyttaria berteroi*
Pinatra [Na]



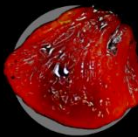
23. *Cyttaria darwinii*
Pan de indio [Na]



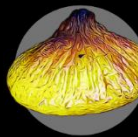
24. *Cyttaria espinosae*
Dihueña [Na]



25. *Cyttaria hariotii*
Llao Llao [Na]



26. *Fistulina antarctica*
Lengua de vaca [Na]



27. *Fistulina endoxantha*
Lengua de vaca amarilla [Na]



28. *Flammulina velutipes*
Enoki [Co; Cu]



29. *Grifola gargar*
Gargal [Na]



30. *Grifola sordulenta*
Gargal del coihue [Na]



31. *Hericium* spp.
Melena de león [Co; Cu]



32. *Hydroporus dusonii*
Trompeta blanca [Na]



33. *Laccaria laccata*
Engañador [In]



34. *Lactarius* sect. Chilean Deliciosi
Niscalo, Callampa rosada [In]



35. *Laetiporus sulphureus*
Pollo del bosque [Co]



36. *Lentinula edodes*
Shiitake [Cu]



37. *Lepista nuda*
Pie azul [Co]



38. *Lycoperdon perlatum*
Peto de lobo [Co]



39. *Macrolepiota bonaerensis*
Parasol [Na]



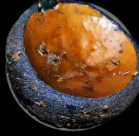
40. *Macrolepiota procerca*
Apagador [Co]



41. *Marasmiellus alliiodorus*
Hongo ajo [Na]



42. *Morchella* spp.
Colmenilla [Co; Na]



43. *Plectania chilensis*
Mílcao del monte [Na]



44. *Pleurotus citrinipileatus*
Ostra amarilla [Cu]



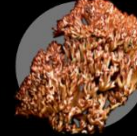
45. *Pleurotus djamar*
Ostra rosada [Cu]



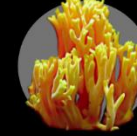
46. *Pleurotus eryngii*
Seta de cardo [Cu]



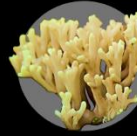
47. *Pleurotus ostreatus*
Champiñón ostra [Co; Cu]



48. *Ramaria botrytis*
Change morado [Na]



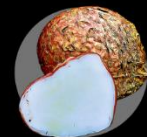
49. *Ramaria flava*
Change [Na]



50. *Ramaria patagonica*
Change patagón [Na]



51. *Ramaria subaurantiaca*
Change naranja [Na]



52. *Rhizogogon roscolus*
Criadilla rosada [In]



53. *Suillus bellini*
Boleto pringoso [In]



54. *Suillus granulatus*
Boleto granulado [In]



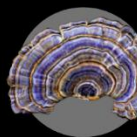
55. *Suillus grevillei*
Boleto del alerce [In]



56. *Suillus lakei*
Boleto del lago [In]



57. *Suillus luteus*
Boleto baboso [In]



58. *Trametes versicolor*
Cola de pavo [Co]



59. *Tuber melanosporum*
Trufa negra [Cu]



60. *Volvopluteus gloiocephalus*
Seta de los cementerios [Co]

ESPECIES NATIVAS

SETAS COMESTIBLES CHILENAS

(CHILEAN EDIBLE MUSHROOMS)

NATIVAS Y ENDÉMICAS



ACERCA DE LA INFOGRAFÍA:

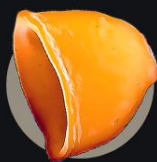
02-03 - Consultar siempre por la identificación y comestibilidad de las *Amanita*.

04 - Dentro de *B. loyita* se incluyen: *B. araucariae*, *B. bresinskyanus*, *B. chilensis* y *B. putidus*, todas estas endémicas y comestibles.

15 - A pesar de estar señalada como comestible, se suele descartar por su textura y pequeñez.

23-24 - Existen más especies del género *Morchella* en el país, pero sólo se agregaron las más conocidas.

DISEÑO E INFORMACIÓN:
Chris Valdés-Reyes
Viviana Salazar-Vidal



01. *Aleurodiscus vitellinus*
(Oreja gelatinosa)



02. *Amanita diemii*
(Piojento)



03. *Amanita merxmuelleri*
(Piojento negro)



04. *Boletus loyita*
(Pichi loyo)



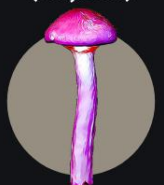
05. *Butyriboletus loyo*
(Loyo)



06. *Cortinarius austroturmalis*
(S.N.)



07. *Cortinarius lebre*
(Lebre)



08. *Cortinarius magellanicus*
(Hongo morado)



09. *Cortinarius xiphidius*
(Pie largo)



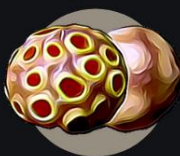
10. *Cyttaria berteroi*
(Pinatra)



11. *Cyttaria darwinii*
(Pan de indio)



12. *Cyttaria espinosae*
(Dihueñe)



13. *Cyttaria exigua*
(S.N.)



14. *Cyttaria hariotii*
(Llao llao)



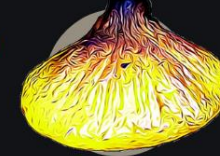
15. *Cyttaria hookeri*
(Dihueñe mohoso del ñirre)



16. *Cyttaria johowii*
(Dihueñe mohoso del coigüe)



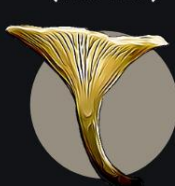
17. *Fistulina antarctica*
(Lengua de vaca)



18. *Fistulina endoxantha*
(Lengua de vaca)



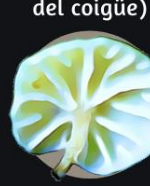
19. *Grifola gargal*
(Gargal)



20. *Hydropus dusenii*
(Trompetita blanca)



21. *Macrolepiota bonaerensis*
(Hongo escamoso)



22. *Marasmiellus alliiodorus*
(Hongo oloroso)



23. *Morchella conica*
(Colmenilla)



24. *Morchella esculenta*
(Colmenilla)



25. *Plectania chilensis*
(Milcao del monte)



26. *Ramaria botrytis*
(Changle morado)



27. *Ramaria flava*
(Changle)



28. *Ramaria patagonica*
(Changle)



29. *Ramaria subaurantiaca*
(Changle)

Hongos se alimentan de otros organismos



muertos

hongos saprótrofos



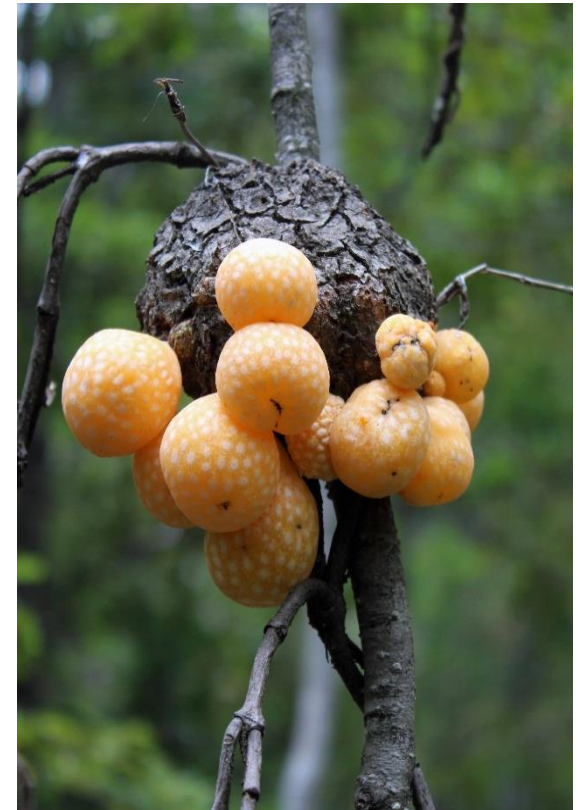
vivos

hongos micorrícicos



vivos

hongos parásitos



MICORRÍCICOS



Götz Palfner

LOYO - *Boletus loyo* Phillippi



Götz Palfner

PICHI LOYO - *Boletus loyita* E. Horak



CHANGLE - *Ramaria flava* (Schaeff.) Quél.



Götz Palfner

CHANGLE - *Ramaria subaurantiaca* Corner



Götz Palfner

CHANGLE - *Ramaria botrytis* (Pers.) Ricken



HONGO MORADO - *Cortinarius magellanicus* Speg.



Götz Palfner

LEBRE - *Cortinarius lebre* Garrido

SAPRÓTROFOS



Eitel Thielemann

GARGAL – *Grifola gargal* Singer



CHAMPIÑÓN OSTRA - *Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm.



Götz Palfner

PARASOL - *Macrolepiota bonaerensis* (Speg.) Singer



HONGO OLOROSO – *Marasmiellus alliiodorus* (Mont.) Singer

PARÁSITOS



MJ Dibán

LENGUA DE VACA – *Fistulina antarctica* Speg.



PIKE – *Armillaria mellea s.l.* (Vahl) P. Kumm.



PINATRA - *Cyttaria berteroi* Berk.



DIGÜEÑE COMÚN - *Cyttaria espinosae* Lloyd



LLAO LLAO - *Cyttaria hariotii* E. Fisch.



Dinelly Soto

OREJA GELATINOSA – *Aleurodiscus vitellinus* (Lév.) Pat.

HONGOS VENENOSOS QUE HABITAN EN CHILE



David Espinoza

HONGO DE LA MUERTE - *Amanita phalloides* (Vaill. ex Fr.) Link



MATAMOSCAS - *Amanita muscaria* (L. Lam)



AMANITA AMARILLENATA - *Amanita toxica* (Lazo) Garrido & Bresinsky

AMANITA PHALLOIDES (HONGO DE LA MUERTE)

AGARICUS SP. (CHAMPIÑÓN SILVESTRE)

LÁMINAS - LAMINILLAS



ANILLO
VOLVA



SOMBRERO - PÍLEO

CON VOLVA

PIE - ESTÍPITE

PIE:

DE COLOR SIMILAR AL SOMBRERO, PERO MÁS CLARO EN ALGUNOS CASOS.



Micófilos



ANILLO (A VECES)

SIN VOLVA



SIN VOLVA

PIE:

COLOR BLANQUECINO TEXTURA SIMILAR AL SOMBRERO.

LÁMINAS:
COLOR MARRÓN, BURDEO O TONALIDADES ENTRE ESTAS.

SOMBRERO:
COLOR BLANQUECINO A VECES MÁS OSCURO; TEXTURA A VECES ATERCIOPELADA O ESCAMOSA.

ESTRUCTURA DEL PIE:

TIENE ANILLO (A VECES), Y NO TIENE VOLVA, A VECES PRESENTA UN PEQUEÑO BULBO, PERO NO EN TODO LOS CASOS.

LÁMINAS:

COLOR BLANCO.

SOMBRERO:

COLOR VERDOSO CLARO O AMARILLO VERDOSO; TEXTURA LISA.

ESTRUCTURA DEL PIE:

SIEMPRE PRESENTA UN RESTO O EL ANILLO Y VOLVA



Chris Valdés

CHICHARRÓN DEL MONTE – *Gyromitra antarctica* (Schaeff.) Quél.



FALSO NÍSCALO – *Lactarius torminosus* (Schaeff.) Gray



PAXILO ENROLLADO – *Paxillus involutus* (Batsch ex Fr.) Fr.



CHANGLE TÓXICO – *Ramaria flaccida* (Fr.) Bourdot

Eitel Thielemann

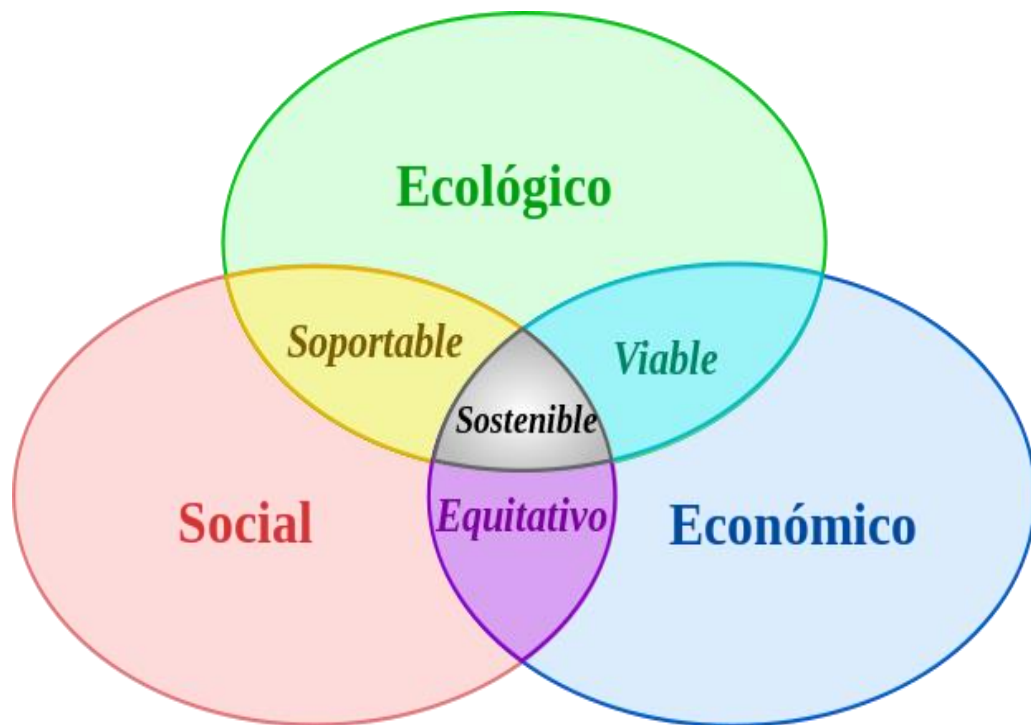


CHANGLE TÓXICO – *Ramaria zippelii* (Lév.) Corner

RECOLECCIÓN SOSTENIBLE

¿Qué es la Recolección Sostenible?

Se habla de **Recolección Sostenible** cuando la tasa de extracción de un recurso es **igual o menor** que la tasa de generación.



**¡No recolectar ejemplares
inmaduros!**



**Tamaño óptimo de
recolección**



¿Cómo cosechar hongos?



Todas las especies de hongos se deben cosechar utilizando un **cuchillo** y un **canasto**.



Canasta de recolección



Técnicas de Recolección Sustentable

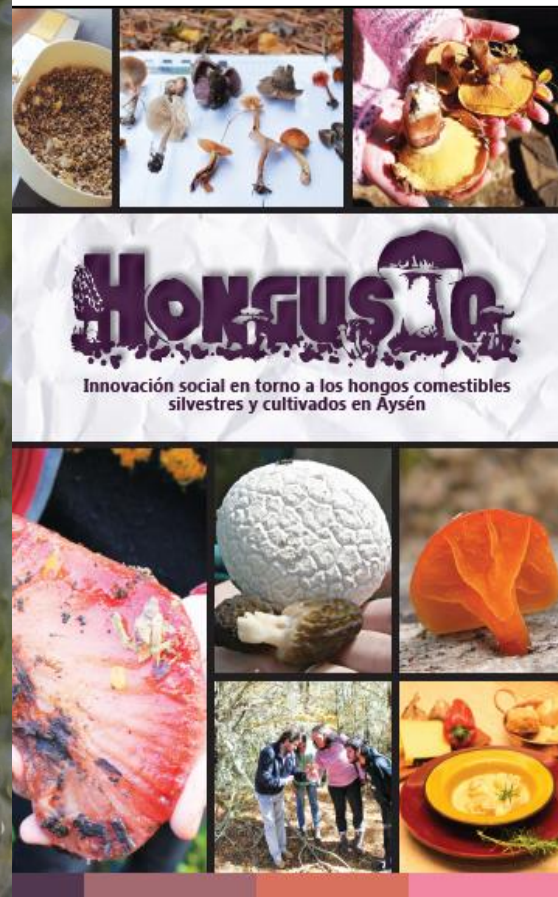
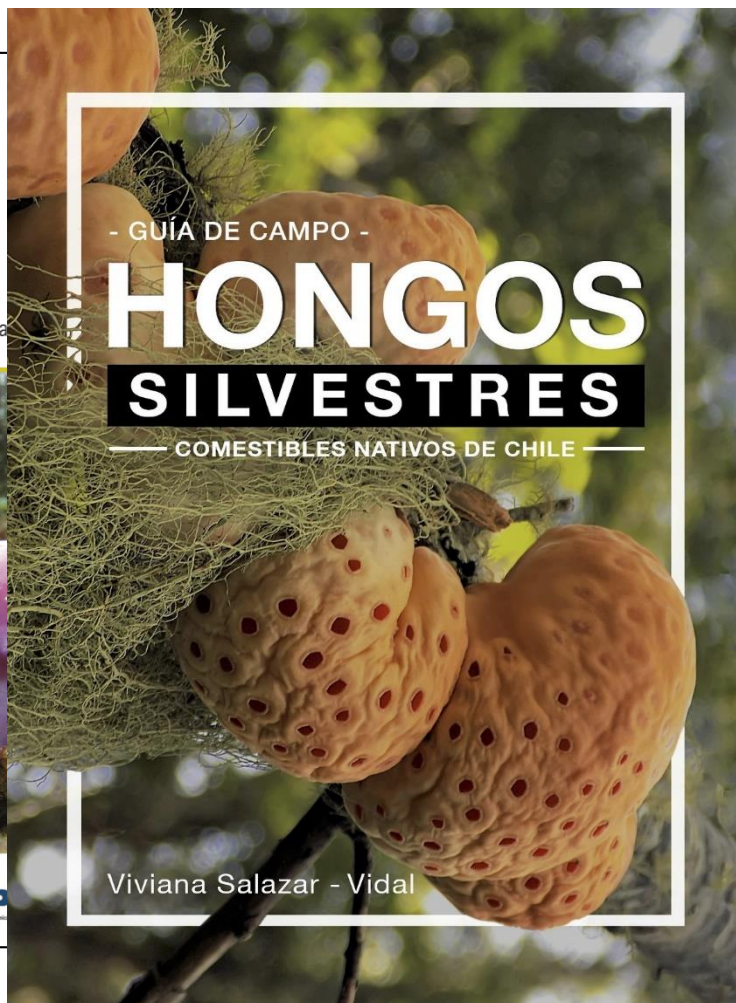
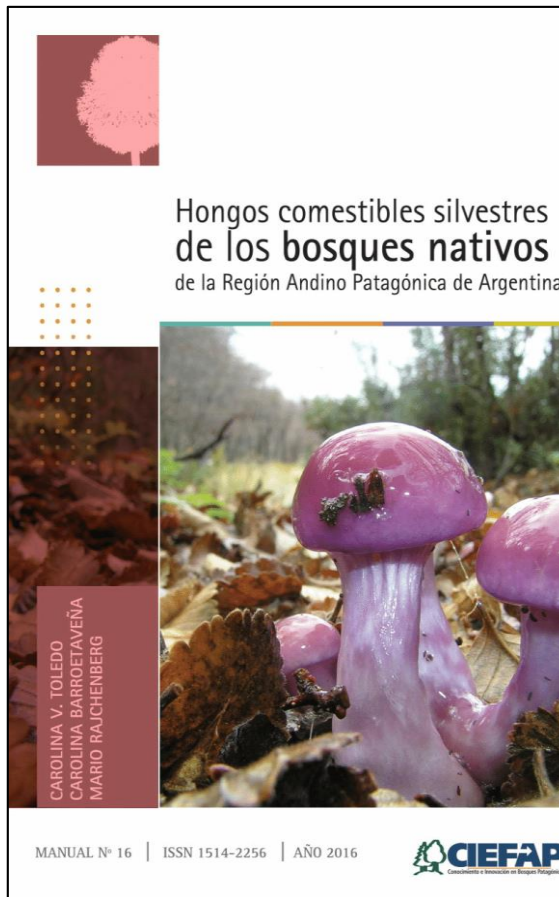
1. No cosechar ejemplares pequeños, inmaduros.
2. Utilizar un cuchillo, y dejar restos no deseados del carpóforo en terreno.
3. Transportar los carpóforos cosechados en un canasto.
4. Dejar siempre uno o dos carpóforos sin cosechar.
5. Asegurarse de que los hongos cosechados no sufran daños al interior del canasto, que los deje sin posibilidad de venta.
6. Si no se tiene la certeza de que una especie es comestible, hay que evitar recolectarla.

Referencias Bibliográficas

- Alexopoulos, CJ., Mims, CW. & M. Blackwell. 1995. **Introducción a la Micología**. John Wiley and Sons.
- Deacon, J. 2005. **Fungal Biology**. Cambridge, MA: Blackwell Publishers.
- Kirk, PM., Cannon, PF., Minter, DW. & JA. Stalpers. 2008. **Dictionary of the Fungi**. 10th ed, Wallingford: CABI.
- Lazo, W. **Hongos de Chile: Atlas Micológico**. 2da Edición. Universidad de Chile.316 pp.
- Taylor, EL. & TN. Taylor. 1993. **The Biology and Evolution Fossil Plants**. Englewood Cliffs, N.J: Prentice Hall.
- Webster, J. & R. Weber. 2007. **Introduction to Fungi**. Cambridge University Press.



Libros HSC recomendados



Recolección Sustentable de HSC

Es muy importante realizar una recolección sustentable de los HSC que encontramos en terreno, para lo cual existen algunas recomendaciones:

- Dependiendo la especie, no arranque las setas, córtelas con un cuchillo cerca de la base del pie o retire sin ejercer mucha fuerza. Esto para no dañar el micelio que habita en el suelo.
- Evite recolectar setas inmaduras o en mal estado.
- No recolecte setas en lugares cercanos a caminos, ya que presentan contaminación y esas setas pueden contener metales pesados u otros compuestos tóxicos para su salud.
- Coseche sólo las setas que conoce, para impedir riesgo de intoxicación con setas venenosas.
- Utilice un canasto para su traslado para ayudar a la dispersión de sus esporas, no use bolsas plásticas.
- Evite aplastar el producto cosechado, esto puede afectar su calidad y valor si posteriormente quiere venderlo.



HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES EN BOSQUES NATIVOS DE CHILE

Viviana E. Salazar-Vidal

Laboratorio de Química de Productos Naturales, Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas, Universidad de Concepción



Referencias bibliográficas

- Albertó, E. 2008. Cultivo intensivo de hongos comestibles: Cómo cultivar Champiñones, Gírgolas, Shitake y otras especies. 272 pp.
- Cortés, M., Montenegro, J., Baza, S., Henríquez, J. L. & T. Araya. 2017. La recolección de productos forestales no madereros (PFNM) por mujeres campesinas del sur de Chile: reconfigurando la tensión entre lo local y lo global. Revista Iberoamericana de Viticultura, Agroindustria y Ruralidad, 4(12), 22-45.
- Petit, J.J., Campoy, A. N., Hevia, M. J., Gaymer, C. F. & F. A. Siqueo. 2018. Protected areas in Chile: are we managing them? Revista Chilena de Historia Natural, 91 (3).
- Román, M., Bow, J. & S. Woodward. 2006. Wildgathered fungi for health and rural livelihoods. Proceedings for the Nutrition Society 65: 190-7.
- Toledo, C., Barroetaveña, C. & M. Rajchenberg. 2014. Fenología y variables ambientales asociadas a la fructificación de hongos silvestres comestibles de los bosques andino-patagónicos en Argentina. Revista Mexicana de Biodiversidad, 85(4), 1093-1103.
- Wasser, S. 2010. Medicinal mushroom science: history, current status, future trends and unsolved problems. International Journal of Medicinal Mushrooms 12: 1-16.

Colaboran:



Hongos comestibles de los bosques Chile

Viviana Salazar¹, Götz Palfner²

1 ONG Micofilos; 2 Laboratorio de Micología y Micorrizas. Departamento de Botánica. Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas. Universidad de Concepción. Chile.

Los hongos comestibles tienen un buen sabor, contenido de **proteínas** y **minerales**. Además, poseen **aminoácidos esenciales** y un **bajo contenido en grasas**, lo que los convierte en una buena fuente de nutrición. A continuación, se presentan algunas especies que habitan en Chile.



El hongo más conocido y consumido a nivel local, es el **Digüeñe** (*Cyttaria espinosae* Lloyd). Este hongo se recolecta durante la primavera y pertenece a la Familia Cyttariaceae. En Chile existen siete especies de esta familia, pero **sólo tres se consumen** en cantidades significativas.



¿Por qué los hongos comestibles son un recurso importante?

Son Productos Forestales No Madereros (PFNM) que se encuentran en los bosques, independiente de su naturaleza artificial o natural, que **contribuyen a la salud de estos ecosistemas** y además, representan una **fuentes de trabajo e ingreso económico** para poblaciones rurales. Sin embargo, sólo desarrollando alternativas de manejo y recolección adecuadas, estos recursos se podrán **utilizar de manera sostenible**.



www.lemurehue.cl

MANUAL DE MICOLOGÍA BÁSICA



Viviana Salazar-Vidal





www.micofilos.cl

¡Gracias por su atención!

