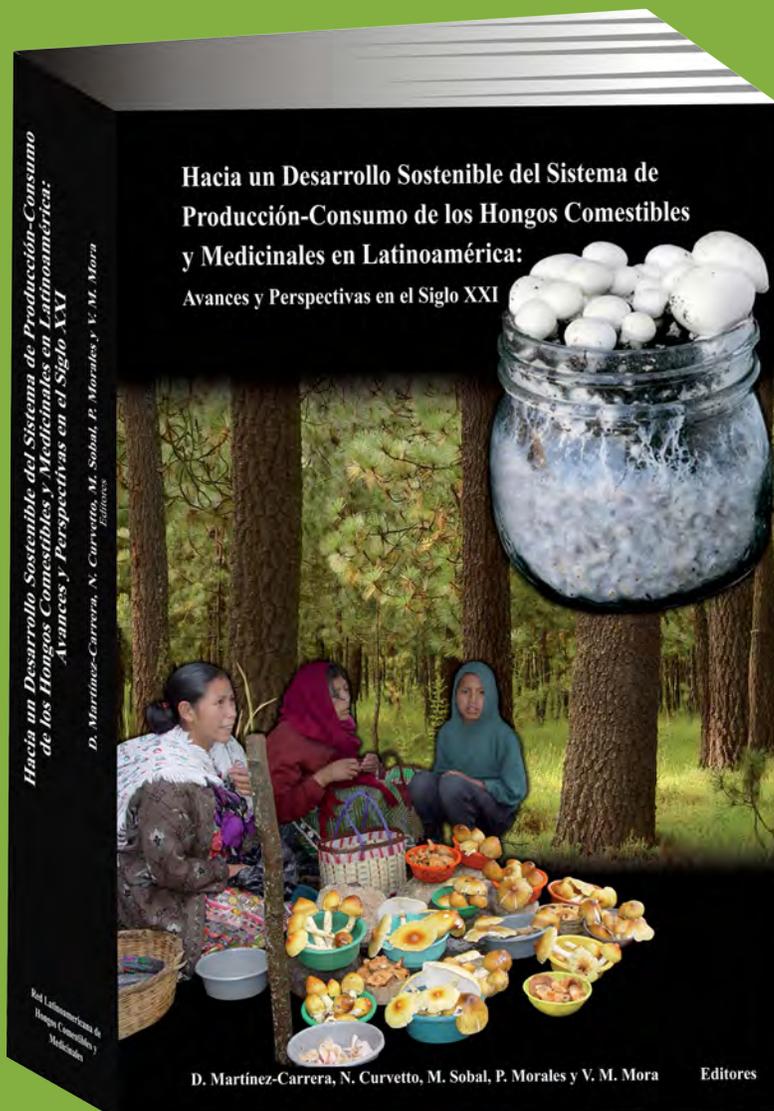


**La Red Latinoamericana de Hongos Comestibles y Medicinales
presenta el primer libro sobre el sector emergente de los hongos en Latinoamérica**

Hacia un Desarrollo Sostenible del Sistema de Producción-Consumo de los Hongos Comestibles y Medicinales en Latinoamérica: Avances y Perspectivas en el Siglo XXI. D. Martínez-Carrera, N. Curvetto, M. Sobal, P. Morales y V. M. Mora (Eds.). 2010. Red Latinoamericana de Hongos Comestibles y Medicinales-COLPOS-UNS-CONACYT-AMC-UAEM-UPAEP-IMINAP, Puebla. 648 pp. 221 Figuras y 92 Tablas. ISBN 970-9752-01-4.

Un libro excepcional que trata de manera integral todos los aspectos del sistema de producción-consumo de los hongos comestibles, funcionales y medicinales en los países latinoamericanos, cubriendo no tan sólo investigaciones básicas, aplicadas y socioeconómicas, sino también experiencias comerciales a pequeña y gran escala. En sus 31 capítulos se discute ampliamente el creciente potencial de los hongos en una región con enorme diversidad cultural, biológica y ecológica. Asimismo, se discuten experiencias seleccionadas de otras regiones del mundo. Cada capítulo incluye un resumen en inglés.



Para mayor información sobre las diferentes versiones del libro (pasta dura, pasta blanda, e-libro), por favor contactar a:
Colegio de Postgraduados en Ciencias Agrícolas (COLPOS), Campus Puebla, Biotecnología de Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales, Puebla 72001, Puebla, México.
Tel.: (52) 222-2852162. Correo electrónico: dcarrera@colpos.mx
Página de internet: www.hongoscomestibles-latinoamerica.com

Contenido (Contents)

I. Investigaciones básicas

- Capítulo 1. **Extraction of secondary metabolites from edible Chilean mushrooms.** J. de Bruijn, C. Loyola, P. Aqueveque, J. Cañumir, M. Cortéz and A. France
- Capítulo 2. **Secondary metabolites isolated from Chilean *Basidiomycetes*.** P. Aqueveque, J. Becerra and M. Silva
- Capítulo 3. **Basic and applied research on mushroom cultivation at the Institute of Ecology, Xalapa, Mexico.** G. Mata, D. Salmones and R. Gaitán-Hernández
- Capítulo 4. **Biodiversidad fúngica (macromicetos) de la Reserva Ecológica “Corredor Biológico Chichinautzin”, Estado de Morelos, México.** L. López Eustaquio, D. Portugal, N. Bautista y V. M. Mora
- Capítulo 5. **Los hongos como alimentos funcionales y complementos alimenticios.** Á. Trigos y J. Suárez-Medellín
- Capítulo 6. **Aislamiento de hongos basidiomicetos y su aplicación a procesos de deslignificación de residuos vegetales y al tratamiento de efluentes de origen textil.** A. Téllez, Y. Mercado, M. A. Anducho, A. P. Maqueda, J. M. Rivera, M. G. Cruz y A. Arana
- Capítulo 7. **Los hongos comestibles y medicinales en México: recursos genéticos, biotecnología, y desarrollo del sistema de producción-consumo.** P. Morales, M. Sobal, M. Bonilla, W. Martínez, P. Ramírez-Carrasco, I. Tello, T. Spezzia, N. Lira, R. De Lima, S. Villa, E. Montiel y D. Martínez-Carrera

II. Investigaciones aplicadas

- Capítulo 8. **Cultivo de *Agaricus bisporus* usando un sistema a pequeña escala para el compostado de mezclas a base de cáscara de semilla de girasol.** R. González Matute, D. Figlas y N. Curvetto
- Capítulo 9. **Incorporación de *Boletus edulis* y *Boletus pinicola* en plantaciones de *Pinus radiata* en Chile.** P. Chung, J. C. Pinilla, K. Casanova y H. Soto
- Capítulo 10. **Investigación y producción de hongos comestibles en Guerrero, México.** T. Bernabé-González y M. Cayetano-Catarino
- Capítulo 11. **Los hongos comestibles en el sureste de México.** J. E. Sánchez Vázquez, R. H. Andrade Gallegos y M. Coello
- Capítulo 12. **Cultivo de *Lentinula edodes* utilizando como sustrato paja de trigo pasteurizada y suplementada.** H. Peralta Márquez e I. Frutis Molina
- Capítulo 13. **Formulaciones para la producción intensiva de *Lentinula edodes* y *L. boryana* en México.** M. Sobal, P. Morales, M. Bonilla, W. Martínez, F. Galván, D. Sihuana, F. Quiriz, M. Juárez y D. Martínez-Carrera
- Capítulo 14. ***Pycnoporus sanguineus*, un hongo con potencial biotecnológico.** L. Acosta-Urdapilleta, G. A. Alonso Paz, A. Rodríguez, M. Adame, D. Salgado, J. Salgado, M. Montiel-Peña, F. Medrano-Vega y E. C. Villegas Villarreal
- Capítulo 15. **Desarrollo de bebidas y alimentos funcionales a partir de los recursos genéticos de hongos comestibles y medicinales en México.** B. Pérez Armendáriz, Y. Mayett, F. R. Jiménez, M. Sobal, P. Morales, M. Bonilla, P. Ramírez-Carrasco, I. Tello, Á. Trigos, G. Mendoza, J. Soriano-Santos, N. González y D. Martínez-Carrera

III. Investigaciones socioeconómicas

- Capítulo 16. **El conocimiento micológico tradicional, motor para el desarrollo del aprovechamiento de los hongos comestibles y medicinales.** R. Garibay-Orijel, F. Ruán-Soto y E. Estrada-Martínez
- Capítulo 17. **Marco jurídico para el aprovechamiento de los hongos silvestres comestibles en México.** M. C. Zamora-Martínez y R. Segundo Maya
- Capítulo 18. **El consumo de los hongos comestibles y su relevancia en la seguridad alimentaria de México.** Y. Mayett y D. Martínez-Carrera

IV. El sistema de producción-consumo en los países latinoamericanos

- Capítulo 19. **Hongos silvestres y de cultivo en la Argentina: historia, regiones y sistemas de producción, consumo, mercado interno y externo, legislación, oferta tecnológica e investigación y desarrollo.** E. Albertó, N. Curvetto, J. Deschamps, R. González Matute y B. Lechner
- Capítulo 20. **The production and consumption of edible and medicinal mushrooms in Brazil.** F. S. Bueno
- Capítulo 21. **Los hongos comestibles silvestres y cultivados en Perú.** C. A. Chimey Henna y M. E. Holgado Rojas
- Capítulo 22. **Simple methodology for the cultivation of the medicinal mushroom *Ganoderma lucidum* in Colombian coffee farms.** C. Jaramillo, N. Rodríguez and S. T. Chang
- Capítulo 23. **Implementación de la tecnología de producción de hongos comestibles y medicinales en desechos agroindustriales, como apoyo socioeconómico familiar en dos comunidades rurales y urbanas del Departamento de Córdoba, Colombia.** A. Acosta Chávez
- Capítulo 24. **La producción comercial de hongos comestibles en Bolivia y Colombia.** J. F. Smith, L. López-Martínez de Alva y D. Martínez-Carrera
- Capítulo 25. **Los hongos comestibles de uso tradicional en Guatemala.** O. Morales, M. C. Bran y R. Cáceres
- Capítulo 26. **Producción comercial de *Pleurotus* spp. y *Lentinula edodes* en Guatemala.** R. De León
- Capítulo 27. **Cultivo de setas comestibles (*Pleurotus*) en el Centro de Estudios de Biotecnología Industrial (CEBI), Cuba.** R. C. Bermúdez Savón y N. García Oduardo
- Capítulo 28. **Historia del cultivo comercial de hongos comestibles en México II: éxitos y fracasos durante el período 1991-2009.** D. Martínez-Carrera y L. López-Martínez de Alva

V. Experiencias de otras regiones del mundo

- Capítulo 29. **Los hongos silvestres comestibles en España: situación actual y perspectivas de futuro.** M. de Román
- Capítulo 30. **Producción comercial de hongos comestibles en España.** L. López-Martínez de Alva y D. Martínez-Carrera
- Capítulo 31. **The why and how of oyster mushroom cultivation: a worldwide perspective.** R. H. Kurtzman, Jr.

Índice temático

Subject index