

Estudia UdeG los hongos de Mixtlán para impulsar seguridad alimentaria y turismo micológico

El CUCBA ha detectado 140 especies de hongos en ese municipio, de los cuales 40 tienen potencial alimenticio

En el municipio de Mixtlán, Jalisco, –enclavado en la región Sierra Occidental– se han registrado más de 140 especies de hongos silvestres, de las cuales 40, es decir 28 por ciento tienen potencial alimenticio, de acuerdo con estudios preliminares realizados por la Universidad de Guadalajara.

Luego de tres días de trabajo, en el que participaron académicos, estudiantes y hongueros, encontraron esa cifra similar a la detectada en un año en otros sitios, esto habla de que la riqueza pudiera ser mayor, resaltó la académica del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA) doctora Laura Guzmán Dávalos.

Uno de los elementos que favorece la presencia del reino fungi, es la vegetación. El municipio –cuyo nombre proviene del náhuatl y significa “lugar de nubes–, posee 17 mil hectáreas de bosque donde predomina el pino, encino y roble, agregó la jefa del Laboratorio de Micología del CUCBA.

Comentó que el consumo de hongos silvestres entre los lugareños es una tradición. En el municipio querían que algo los representara y escogieron el hongo porque todos lo aprecian mucho. Hay quien dice que si le dan a escoger entre carne y hongos, eligen los últimos. “Eso no es común en Jalisco”.

En ese sitio aprovechan cinco especies: el champiñón silvestre; la porra o el hongo de mula; un tipo de calvatia sin determinar, pequeña y de color amarillo; además de los hongos conocidos como rojo y amarillo, destacó el investigador del CUCBA, el biólogo Luis Villaseñor Ibarra.

Sin importar la cantidad de especies que conozcan o consuman, Mixtlán es un pueblo micofago. “Lo importante es que lo incluyan en su dieta, porque el recurso está ahí y lo aprovechan”, agregó Villaseñor Ibarra.

Estos organismos son un alimento “completo”. Posee muchas proteínas, aunque no tantas como la carne o la leche, pero si tiene todos los aminoácidos esenciales que el ser humano requiere en su dieta, además de poca grasa.

Sobre los beneficios de recolectar estos organismos –que realiza la población desde hace varias generaciones– comentó que se aprovecha desde el inicio de las lluvias hasta el fin; lo consumen, lo venden, y empieza a crecer el turismo micológico en la región.

De hecho, seis mil visitantes visitaron la Feria Estatal del Hongo en ese municipio en días pasados y dejaron una derrama económica cercana a los cuatro millones 200 mil pesos, declaró para medios

locales el director de turismo del ayuntamiento, Jesús Preciado de León, uno de los fundadores de esta feria.

De acuerdo con Jesús Preciado, en el temporal, entre 50 y 70 por ciento de pobladores salen a los campos y al bosque. "En Mixtlán, los hongueros no son despreciados"

México es el segundo centro genético de hongos silvestres después de China. Se estima que hay más de 100 mil especies, de las cuales más tres mil han sido estudiadas. En el país se consumen más de 450 especies de hongos, en tanto que España o Francia no se han probado ni 100, destacó el investigador del Colegio de Postgraduados, campus Montesillo, Jesús Pérez Moreno.

Comentó que desde el punto de vista económico, el potencial es "gigantesco" Tan solo en España y China han impulsado recorridos micológicos y se ha generado la "micogastronomía", con esto protegen el medio ambiente y favorecen a la sociedad, algo que se podría replicar en nuestro país.

Durante la feria, los académicos impartieron dos conferencias. Además, con apoyo de estudiantes montaron módulos de libros, artesanías, carteles de investigación auxiliaron en las visitas guiadas. La meta de esta labor fue divulgar el conocimiento científico de este recurso.

A T E N T A M E N T E

"Piensa y Trabaja"

Guadalajara, Jal., 23 de julio del 2017

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: David Valdovinos

Etiquetas:

[Laura Guzmán Dávalos](#) ^[1]

URL Fuente:

<https://comsoc.udg.mx/noticia/estudia-udeg-los-hongos-de-mixtlan-para-impulsar-seguridad-alimentaria-y-turismo-micologico>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/laura-guzman-davalos>