



Red Latinoamericana de Hongos Comestibles y Medicinales

Primer foro, simposio y feria gastronómica

Los hongos comestibles, funcionales y medicinales:

aportación a la dieta, la salud, la cultura y al sistema agroalimentario de México

Fecha: jueves 28 y viernes 29 de noviembre del 2019.

Instituciones organizadoras: Colegio de Postgraduados (CP), *Campus* Puebla; Centro de Biotecnología de Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales (CB-HCFM); Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER); Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT); Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP); Instituto de Micología Neotropical Aplicada, A.C. (IMINAP).

Lugar: *Campus* Puebla de la UPAEP, Barrio de Santiago, Puebla 72410, Puebla, México.

Los hongos comestibles son un alimento tradicional consumido en México desde épocas prehispánicas. Actualmente, representan la biotecnología microbiana productora de alimentos para el consumo humano directo más importante del país. También constituyen una alternativa de alimentación con gran potencial, ya que sus propiedades funcionales y medicinales conforman una de las áreas más dinámicas de investigación científica, tecnológica y de innovación con importantes repercusiones en la seguridad alimentaria global.

Objetivos

- 1) Intercambiar experiencias y saberes entre los actores de la cadena agroalimentaria microbiana emergente de los hongos comestibles, funcionales y medicinales, estableciendo estrategias específicas para mejorar los recursos genéticos nativos y fortalecer el desarrollo endógeno de la cadena de valor.
- 2) Conocer y difundir las evidencias científicas sobre las propiedades funcionales y medicinales de los hongos comestibles con impacto en la salud humana.
- 3) Reconocer la aportación de los hongos comestibles, funcionales y medicinales a la cocina mexicana, así como sus enormes beneficios para una dieta y alimentación saludables, con el fin de rescatar la cultura tradicional y promover la producción y el consumo en diversas regiones del país.

Organización del evento

El evento consistirá en un simposio con conferencias magistrales, integrando un foro de discusión general, y una feria gastronómica para difundir las propiedades organolépticas, funcionales y medicinales de los hongos comestibles. El simposio abordará diversos aspectos de la cadena agroalimentaria microbiana emergente de los hongos comestibles, funcionales y medicinales, tales como su relevancia social (seguridad alimentaria, dieta, cultura, salud, agricultura familiar, marco institucional, políticas públicas); aplicaciones biotecnológicas (investigaciones científicas básicas, aplicadas y socioeconómicas; generación de tecnologías e innovaciones; territorio; vinculación y transferencia a la sociedad); y mercados y agregación de valor (oferta, demanda, consumo, financiamiento, mercados locales y regionales, segmentos y nichos, distintivos e indicaciones geográficas). Todas las conferencias del evento serán impartidas por expertos en el tema, a invitación expresa del comité científico organizador. El programa específico se comunicará previo al evento. Se anexa programa preliminar.



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



¡Atención conferencistas invitados!

Es muy importante que los ponentes tomen en cuenta las siguientes recomendaciones para sus presentaciones electrónicas:

- ✓ Considerar las especificaciones técnicas que se describen a continuación.
- ✓ Se contará con equipo para proyección de presentaciones electrónicas con las siguientes especificaciones:
 - PC con *Microsoft Windows* 7 y 10.
 - *MS Power Point* 2010 y 2016.
 - *Acrobat* XI y DC.
 - Evitar el uso de presentaciones que sólo se ejecuten en sistema MAC OS o IOS.
 - Evitar presentaciones que se ejecuten en línea o en la web, descargar con anterioridad y proporcionar la información en USB.
 - Se recomienda entregar una versión de su presentación en archivo PDF, para garantizar presentación en caso de contratiempos.
 - Si Usted desea ejecutar la presentación de la ponencia desde su computadora personal, Usted deberá garantizar la salida de video en HDMI o VGA, directamente o con algún convertidor. No se aceptarán computadoras *Mac Apple*.
 - Evitar el uso de *tablets* o *smartphones* para proyectar presentaciones.

Cualquier duda sobre las presentaciones, por favor, comunicarse a la siguiente dirección:

Dr. Daniel Martínez-Carrera

Teléfono celular & Whatsapp: 2223-258956. Teléfono fijo: (52) 222-2852798

Correo electrónico: dcarrera@colpos.mx



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



Comité científico y editorial

Este comité supervisará el programa del evento y coordinará la recepción, revisión y edición de los capítulos que integrarán el libro sobre **Los Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales: Aportación a la Dieta, la Salud, la Cultura y al Sistema Agroalimentario de México**. Este libro será publicado por la Biblioteca Básica de Agricultura del CP y el CONACYT. Las instrucciones para los autores se proporcionan en archivo anexo, teniendo como fecha límite de entrega de los capítulos el 25 de octubre del 2019. Los integrantes de este comité científico y editorial se presentan a continuación.

Actividad	Participantes
Comité científico y editorial	Dr. Daniel Martínez Carrera (coordinador) Dra. Yésica Mayett Moreno (UPAEP), Dra. Mercedes Sobal Cruz (CP), Dr. Porfirio Morales Almora (CP), Dra. Ma. Eugenia Meneses Álvarez (CP-CONACYT), Dr. Isaac Tello Salgado (UAEM-CP)

Coordinación logística, información y difusión

Todos los aspectos logísticos del evento, incluyendo la sede, equipo audiovisual, mobiliario, filmación, difusión institucional, servicios especiales, cafetería, hospedaje y alimentación, estarán coordinados por miembros del comité organizador, cuyos datos de contacto se muestran a continuación.

Responsable	Correo electrónico	Teléfono celular & WhatsApp
Dra. Yésica Mayett Moreno (UPAEP)	yesica.mayett@upaep.mx	+52 1 222 449 2202
M.C. Ivan Castillo Sebastian (CP)	castillo.ivan@colpos.mx	+52 1 222 174 6924
M.C. Beatriz Petlalcalco Sánchez (CP)	betips_21@yahoo.com.mx	+52 1 222 491 6538

Coordinación de actividades culturales

El evento contará con actividades culturales complementarias cada día. Estas actividades estarán coordinadas por la Dra. Ma. Eugenia Meneses Álvarez (CP-CONACYT). Se incluyen los siguientes concursos sobre hongos comestibles (Reino Fungi): 1) Cortometraje (documental), 2) Fotografía, y 3) Dibujo infantil y juvenil. Asimismo, los siguientes concursos gastronómicos y un taller: 1) Platillos a base de hongos comestibles elaborados por expertos; 2) Platillos a base de hongos comestibles elaborados por la sociedad; y 3) Taller ¡Aprenda a cocinar hongos comestibles!. Las bases de dichos concursos se anexan al presente.

Secretaría de constancias y documentos

La mesa de registro del evento entregará una libreta con el programa específico del evento, el gafete, y la información pertinente para los asistentes que se registraron debidamente al evento. Asimismo, coordinará la entrega de las constancias electrónicas (no en papel) a los conferencistas, expositores, y participantes del evento. Estas actividades estarán coordinadas por el Dr. Helios Escudero Uribe (CP).

Coordinación financiera

Todos los apoyos financieros que requiera el evento serán procesados por el Lic. Levis Manuel Cortés Rosales (CP).



**CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA DE HONGOS
COMESTIBLES, FUNCIONALES Y MEDICINALES
CB-HCFM**



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



Asistencia al evento

El cupo del evento está limitado a 150 personas como máximo. Los interesados deberán registrarse llenando el formulario específico ubicado en la página electrónica del Colegio de Postgraduados, *Campus* Puebla (<http://colpospuebla.mx/2019simposio/simposio.php>), el cual estará disponible a partir de septiembre del 2019. Los asistentes deberán cubrir una cuota de recuperación de MN \$1,000.00 (un mil pesos 00/100), depositando el importe en la siguiente cuenta bancaria institucional:

Banco	HSBC
Nombre de la cuenta	167304 FIDEICOMISO HBMX
Número de cuenta	6288135595
Clabe	02-11-800-6288135595-0
Subclave	APORTACIONES 01

Una copia de cada ficha de depósito deberá enviarse al siguiente correo electrónico: dcarrera@colpos.mx, para confirmar registro en el evento. El original de la ficha deberá entregarse en la mesa de registro de día del evento, para poder recibir constancias y tramitar facturas. Los interesados que no establezcan adecuadamente sus datos en el formulario electrónico, no serán registrados formalmente en el evento. Todos los asistentes que participen directamente en alguno de los concursos o el taller estarán exentos del pago de cuota, aunque deberán cubrir el costo de las comidas y el desayuno si desean consumir. El pago de la cuota de recuperación incluye: 1) Participación en todas las actividades del evento; 2) Degustación de las botanas elaboradas a base de hongos comestibles; y 3) Comidas y desayuno a base de hongos comestibles del evento. Asistentes que no realizaron el depósito, podrán cubrir el costo de las actividades el día del evento, siempre y cuando exista cupo.

Mayores informes

Centro de Biotecnología de Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales, *Campus* Puebla, CP, Boulevard Forjadores de Puebla no. 205, Santiago Momoxpan, Puebla 72760, Puebla, México.

Teléfonos directos: (222) 285 2162, 285 2798. Conmutador: (222) 285 1442, 285 1443; ext. 2063.

Teléfono celular: 2223-258956. Correos electrónicos: dcarrera@colpos.mx; yesica.mayett@upaep.mx

Comité organizador

Daniel Martínez-Carrera (CP)

Yésica Mayett Moreno (UPAEP)

Ma. Eugenia Meneses Álvarez (CP-CONACYT)

Mercedes Sobal Cruz (CP)

Porfirio Morales Almora (CP)

Myrna Bonilla Quintero (CP)

Helios Escudero Uribe (CP)

Patricia Ramírez Carrasco (CP)

Isaac Tello Salgado (UAEM-CP)

Mónica Orduña Sosa (UPAEP)

Hugo Muniello Carrera (UPAEP)

Ivan Castillo Sebastian (CP)

Beatriz Petlcalco Sánchez (CP)

Alfredo Morales Juárez (CP)

Víctor Macuil Tlachino (CP)

Vladimir Mitzi Dávila (CP)

Gilmar Rendón Hernández (CP)

Joan Olvera Noriega (CP)

Luis Pérez Carrasco (CP)

Nora Fernández Velázquez (CP)

José Ojeda Reyes (UPAEP)

Jesús Pérez Cruz (UPAEP)



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



Hospedaje en la ciudad de Puebla

En el caso de asistentes que proceden de otras ciudades o entidades de la república, se presenta a continuación una lista de hoteles ubicados en el centro histórico de la ciudad de Puebla y cerca del Centro de Vinculación UPAEP donde se realizará el evento.

Nombre del Hotel	Categoría (estrellas)	Ubicación	Página electrónica	Teléfonos
Hotel Casa Reyna	5	Privada 2 Oriente no. 1007, Centro Comercial Paseo de San Francisco, Puebla.	www.casareyna.com	01-800-226-2089 222 232 0032
Hotel Posada San Pedro	5	2 Oriente no. 202, Centro Histórico, Puebla.	www.hotelposadasanpedro.com.mx	01-800-712-2808 222 891 5700
Intercontinental Presidente Puebla	4	Boulevard Hermanos Serdán no. 141, Colonia Amor, Puebla.	https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/us/en/puebla/puegh/hoteldetail?cm_mmc=GoogleMaps--IC--MX--PUEGH	222 213 7070 222 213 7000
La Purificadora Hotel en Puebla	4	Callejón de la 10 Norte no. 802, Paseo San Francisco, Barrio el Alto, Puebla.	www.lapurificadora.com	01-800-400-8484 222 309 1920
Hotel Four Points by Sheraton Puebla	4	Boulevard Hermanos Serdán no. 102, Colonia Real Del Monte, Puebla.	https://www.espanol.marriott.com/hotels/travel/pbcfp-four-points-puebla/	222 214 0800 222 230 4742
Occidental JF Puebla	4	Calle Zacatlán no. 32, La Paz, Puebla.	https://occidental-jf-puebla-barcelo-hotel-group.booked.mx/	222 207 0671
City Express Puebla Centro	4	Calle 10 Norte no. 1406, Colonia El Alto, Puebla.	www.cityexpress.hotelescity.com	01-800-248-9784 222 213 7330
Loa Inn Juárez	4	Avenida Juárez no. 1309, Colonia Centro, Puebla.	https://www.hotelsone.com/puebla-hotels-mx/loa-inn-juarez	222 242 4242
Hotel Señorial Puebla	4	4 Norte no. 602, Centro Histórico, Puebla.	www.senorialpuebla.com	01-800-696-0310 222 246 2120
Hotel del Portal	4	Avenida Juan de Palafox y Mendoza no. 205, Centro Histórico, Puebla.	www.hdelportal.com.mx	01-800-087-0107 222 404 6200
Hotel Palace	4	Avenida 2 Oriente no. 13, Centro Histórico Puebla.	www.hotelpalace.com.mx	222 232 2430
Hotel Panamerican	4	Avenida de la Reforma no. 2114, Colonia Amor, Puebla.	http://hotelpanamerican.mx/	222 248 5466
Holiday Inn Express Puebla	3	Boulevard Hermanos Serdán no. 45, Colonia Amor, Puebla.	https://www.ihg.com/holidayinnexpress/hotels/us/en/puebla/puefb/hoteldetail?cm_mmc=GoogleMaps--EX--MX--PUEFB	01-800-000-4000 222 303 0303
Hotel Best Western Plus Puebla	3	5 Poniente no. 2522, Colonia la Paz, Puebla.	https://www.guestreservations.com/best-western-plus-real-de-puebla/	01-866-238-4218 222 230 0122
Hotel Boutique Angelópolis	3	Avenida 13 Poniente no. 2915, Colonia La Paz, Puebla.	https://hotel-boutique-angelopolis-and-business-puebla.booked.mx/	222 889 3512
Hotel Mesón de San Sebastián	3	9 Oriente no. 6, Centro Histórico, Puebla.	www.mesonsansebastian.com	222 246 6523 222 232 9043
Hotel Colonial Puebla	3	4 Sur no. 105, Centro Histórico, Puebla.	www.colonial.com.mx	01-800-013-0000 222 246 4612
Hotel Santiago	3	3 Poniente no. 106, Colonia Centro, Puebla.	www.hotelsantiago.com.mx	222 242 2860 222 242 2779



CENTRO DE BIOTECNOLOGÍA DE HONGOS
COMESTIBLES, FUNCIONALES Y MEDICINALES
CB-HCFM



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



Ubicación del evento

- 1) Centro de Vinculación UPAEP, avenida 11 Poniente no. 2307, Colonia El Águila, Puebla 72410, Puebla, México. Utilizar lector QR para ubicar en Google Maps. Cuenta con estacionamiento propio, cuyo boleto de acceso deberá pagarse en los cajeros del primer piso, con horario de servicio de 7:00 h a 22:00 h y tarifa por hora o fracción de MN \$15.00 pesos.





SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



- 2) Facultad de Gastronomía y Restaurante Quince, UPAEP, Avenida Juárez no. 2301-A, esquina con calle 23 Sur, Zona Esmeralda, Puebla 72160, Puebla, México. Utilizar lector QR para ubicar en Google Maps.



Nota importante:

Cualquier aspecto no contemplado en este documento será resuelto por este comité, incluyendo preguntas, comentarios y dudas.