



SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



**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**

**28-29 de noviembre del 2019
Barrio de Santiago, Puebla, México**



Programa

**Red Latinoamericana de Hongos Comestibles y Medicinales:
Producción, Desarrollo y Consumo
(www.hongoscomestiblesymedicinales.com)**

Jueves 28 de noviembre del 2019
Simposio y Foro en el Centro de Vinculación UPAEP. 8:30 a 20:00 h

7:30 - 8:30	Registro	
8:30 - 9:00	Bienvenida e inauguración del evento	
Horario	Conferencias	Ponente(s), institución(es), organización(es)
9:00 - 9:30	El Centro de Biotecnología de Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales del <i>Campus</i> Puebla del Colegio de Postgraduados	Daniel Martínez-Carrera, Porfirio Morales, Mercedes Sobal, María E. Meneses, Myrna Bonilla, Wilfrido Martínez, Ivan Castillo, Beatriz Petlascalco, Gilmar Rendón, Vladimir Mitz, Víctor Macuil, Alfredo Morales, Joan Olvera, Nora Fernández, Luis Pérez, Helios Escudero y Hugo Martínez (CP)
9:30 - 10:00	Mecanismos moleculares de acción modulan genes, rutas metabólicas y oncogénicas que demuestran las propiedades hipocolesterolémicas, anticarcinogénicas, inmunomoduladoras y prebióticas de los extractos del hongo medicinal <i>Ganoderma lucidum</i> , recurso genético mexicano: alternativa novedosa para el tratamiento complementario de la hipercolesterolemia y el cáncer	Sandra Romero Córdoba, Ivan Salido Guadarrama, Daniel Martínez-Carrera, María E. Meneses, Porfirio Morales, Mercedes Sobal, Myrna Bonilla, Nimbe Torres, Armando Tovar, Mónica Sánchez, Mónica Peña y Alfredo Hidalgo (CP, INCMNSZ, INMEGEN)
10:00 - 10:30	Estudio sobre toxicidad oral aguda de extractos estandarizados de <i>Ganoderma lucidum</i> mexicana en modelo animal y su efecto en la microbiota intestinal	María E. Meneses, Daniel Martínez-Carrera, Nimbe Torres, Laura González-Ibáñez, Helios Escudero, Myrna Bonilla, Mónica Sánchez, Claudia Márquez-Mota, Porfirio Morales, Mercedes Sobal y Armando R. Tovar (CP, CONACYT, INCMNSZ, UNAM)
10:30 - 11:00	Interacción entre el fenotipo y las propiedades sensoriales del producto en la producción comercial de huitlacoche	Hermilo Leal Lara (UNAM)
11:00 - 11:30	Avances y nuevas capacidades en la elaboración de semilla de hongos comestibles, funcionales y medicinales en el INECOL	Gerardo Mata, Dulce Salmones y Rigoberto Gaitán-Hernández (INECOL)
11:30 - 11:45	Receso. Café. Botanas a base de hongos comestibles	Jesús Pérez Cruz (UPAEP), Eduardo López Luna
11:45 - 12:15	Micoprospección, ejemplos exitosos con macromicetos comestibles en el sureste de México	José E. Sánchez, Karina Guillén, Liliana Aguilar Marcelino y Pablo Liedo (ECOSUR, INIFAP)
12:15 - 12:45	Mejoramiento de recursos genéticos nativos para fortalecer la cadena agroalimentaria microbiana emergente de los hongos comestibles, funcionales y medicinales en México	Mercedes Sobal, Porfirio Morales, Myrna Bonilla Quintero, Wilfrido Martínez, Gilmar Rendón, Vladimir Mitz, Víctor Macuil, Alfredo Morales, Joan Olvera, Nora Fernández, Luis Pérez, Ivan Castillo, Beatriz Petlascalco, Helios Escudero y Daniel Martínez-Carrera (CP)
12:45 - 13:15	Consumo tradicional de hongos comestibles asociado a niveles más bajos de lípidos en comunidades indígenas y campesinas del Estado de Oaxaca	Aleyda Pérez-Herrera, María E. Meneses, Daniel Martínez-Carrera, María Galicia-Castillo, Yazmín Hernández-Santiago, Rosalva Martínez y Hugo León (IPN, CONACYT, CP, ITVO)
13:15 - 13:45	Compuestos bioactivos fúngicos y sus propiedades funcionales y medicinales en las especies <i>Cordyceps militaris</i> , <i>Pleurotus agaves</i> , <i>Hericium erinaceus</i> y <i>Neolentinus lepideus</i> , utilizando modelos <i>in vitro</i> e <i>in vivo</i>	Isaac Tello-Salgado, Elizur Montiel-Arcos, Ismael Leon-Rivera, Jesús Jiménez Ferrer, Carla Contreras Ochoa, Samuel Estrada Soto y Sandra Orozco Suárez (UAEM, INSP, IMSS)
13:45 - 14:15	Estrategias para promover el consumo regional y la agregación de valor en la cadena agroalimentaria microbiana emergente de los hongos comestibles, funcionales y medicinales de México	Yésica Mayett y Daniel Martínez-Carrera (UPAEP, CP)
14:15 - 16:30	Comida y bebidas a base de hongos comestibles Actividad cultural. Restaurante Quince	Jesús Pérez Cruz (UPAEP), Eduardo López Luna María Elena Gutiérrez Velasco (Violín)
16:30 - 17:00	Pleasure or poison? How to decide which mushroom species are edible	Eric Boa (University of Aberdeen, Escocia)
17:00 - 17:30	Aportaciones de la biotecnología cubana al conocimiento de las propiedades funcionales y medicinales del hongo comestible <i>Pleurotus ostreatus</i>	Humberto Morris Quevedo, Gabriel Llauroadó Maury, Yaixa Beltrán Delgado, Nora García Oduardo, Rosa Bermúdez Savón, Isabelle Gaimé-Perraud, Serge Moukha y Paul Cos (UO, Cuba; IRD, INRA, Francia; Universidad de Amberes, Bélgica)
17:30 - 18:00	African medicinal mushrooms: source of biopharmaceuticals for the treatment of communicable and non-communicable diseases	Kenneth A. Yongabi (Imo State University, Nigeria)
18:00 - 18:30	Retrospectiva y perspectivas de las investigaciones e innovaciones sobre hongos comestibles y medicinales en la Universidad Veracruzana	Armando López Ramírez (UV)
18:30 - 18:45	Hongos Leben: retos y perspectivas en la producción comercial de hongos comestibles	Rodolfo Leben Hernández (Hongos Leben, S.A.)
18:45 - 19:00	Micológica 360°: el cultivo de hongos funcionales como herramienta de desarrollo sostenible en México	Johann Mathieu (Mico-lógica Oaxaca)
19:00 - 19:15	Cultivo agroecológico de <i>shiitake</i> en la Sierra Norte de Puebla, México	Andrés Hernández Mendoza (Ceres del Nixtlal)
19:15 - 19:30	Fungiterra-CP, <i>Campus</i> Puebla: productos y servicios para el sector productivo de hongos comestibles en la región central de México	Juan Martínez Bárcena y Daniel Martínez-Carrera (Fungiterra-CP)
19:30 - 19:45	Cultivo de hongos comestibles en poblaciones vulnerables del norte de México	Norma Flores Ramírez (ENE; CAPEDIS, A.C.)
19:45 - 20:00	Participantes del Concurso de Documental y Concurso de Fotografía sobre “Los Hongos Comestibles y su Importancia en la Alimentación y Cultura Mexicana”	María E. Meneses y Daniel Martínez-Carrera (CP, CONACYT)
20:00 - 21:00	Actividad alternativa: se recomienda Paseo por el Centro Histórico de la Ciudad de Puebla	

Viernes 29 de noviembre del 2019
Feria gastronómica en la Facultad de Gastronomía y Restaurante Quinze;
Centro de Vinculación UPAEP
9:00 a 19:00 h

Horario	Actividades o conferencias	Coordinador(es), ponente(s), institución(es), organización(es)
8:00 - 9:00	Restaurante Quinze Desayuno a base de hongos comestibles	Jesús Pérez Cruz (UPAEP)
9:00 - 14:30	Receso. Café. Botanas a base de hongos comestibles	Jesús Pérez Cruz (UPAEP), Eduardo López Luna
	<u>Facultad de Gastronomía</u> Taller Planta Baja (cocina y repostería, complementarios): Concurso de platillos a base de hongos comestibles elaborados por expertos • Jurado calificador. • Participantes: estudiantes avanzados de la Facultad de Gastronomía en equipos, cocina internacional. • Cupo limitado en salón: 25 personas. Requiere registro en página electrónica. • Elaboración simultánea de platillos y exposición sobre su elaboración y valor nutricional-funcional. • Ver bases del concurso en la convocatoria respectiva: http://colpospuebla.mx/2019simposio/simposio.php	José Ojeda Hernández, Mónica Orduña Sosa (UPAEP) María E. Meneses (CP-CONACYT) Yésica Mayett (UPAEP) Daniel Martínez-Carrera (CP)
	<u>Facultad de Gastronomía</u> Taller Planta Baja (cocina y repostería, complementarios): Concurso de platillos a base de hongos comestibles elaborados por la sociedad • Jurado calificador. • Participantes: público en general con recetas tradicionales. • Cupo limitado en salón: 50 personas. Requiere registro en página electrónica. • Elaboración simultánea o preparación final de platillos y exposición sobre su elaboración y valor nutricional-funcional. • Ver bases del concurso en la convocatoria respectiva: http://colpospuebla.mx/2019simposio/simposio.php	María E. Meneses (CP-CONACYT) Yésica Mayett (UPAEP) José Ojeda Hernández, Mónica Orduña Sosa (UPAEP) Eduardo López Luna Daniel Martínez-Carrera (CP)
	<u>Facultad de Gastronomía</u> Taller Sótano: ¡Aprenda a cocinar hongos comestibles! • Impartido por expertos y participará un jurado de especialistas. • Participantes: público en general con recetas a preparar. • Cupo limitado en salón: 15 personas. Requiere registro en página electrónica. • Elaboración simultánea o preparación final de platillos y exposición sobre su elaboración y valor nutricional-funcional. • Ver bases del concurso en la convocatoria respectiva: http://colpospuebla.mx/2019simposio/simposio.php	Gerardo Mata (INECOL), Eunice Espín Álvarez, Iván Méndez Martínez María E. Meneses (CP-CONACYT) Yésica Mayett (UPAEP) Eduardo López Luna Daniel Martínez-Carrera (CP)
9:00 - 14:30	<u>Centro de Vinculación</u> Concurso infantil y juvenil de dibujo sobre hongos comestibles • Varias categorías, ver bases del concurso en la convocatoria respectiva: http://colpospuebla.mx/2019simposio/simposio.php • Premiación del concurso.	Beatriz Petlalcaco Sánchez (CP) Patricia Ramírez Carrasco (CP) Areli Munive Olarte (CP) Daniel Martínez-Carrera (CP)
14:30 - 16:30	Comida y bebidas a base de hongos comestibles Actividad cultural. Restaurante Quinze	Jesús Pérez Cruz (UPAEP), Eduardo López Luna María Elena Gutiérrez Velasco (Violín)
16:30 - 17:30	<u>Centro de Vinculación</u> Premiación del concurso de documental y del concurso de fotografía Premiación de los mejores platillos a base de hongos comestibles, funcionales y medicinales	María E. Meneses (CP-CONACYT) Yésica Mayett (UPAEP) José Ojeda Hernández, Mónica Orduña Sosa (UPAEP) Daniel Martínez-Carrera (CP)
17:30 - 17:45	Cocina de hongos en Veracruz	Raquel Torres Cerdán (Acuyo, Taller de Cocina Tradicional Mexicana)
17:45 - 18:15	Panel académico: Aportaciones organolépticas de los hongos comestibles a la gastronomía nacional	José Ojeda Hernández, Azul Mijares, Raquel Torres Cerdán y Betsy Ávila Martínez (UPAEP, Acuyo)
18:15 - 19:00	Alimentos sanos: relevancia de la inocuidad en la producción y manejo de hongos comestibles	Sofía Arvizu Medrano (UAQ)
19:00 - 21:00	Actividad alternativa: Se recomienda visita a la zona histórica de Los Fuertes de Loreto y Guadalupe, Calzada de Los Fuertes, ciudad de Puebla. También visita al Museo Internacional del Barroco, Atlixcáyotl no. 2501, ciudad de Puebla	

Cupo

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 (CP), *Campus Puebla* (<http://colpospuebla.mx/2019simposio/Formulario-Simposio.php>). Todos los asistentes que participen directamente en alguno de los concursos estarán exentos del pago de cuota, aunque deberán cubrir el costo de las comidas (MN \$215.00) y el desayuno (MN \$170.00), si deciden consumir. El pago de la cuota de recuperación incluye: 1) Participación en todas las actividades del evento (conferencias, panel académico); 2) Participación en concursos y taller, dependiendo del cupo; 3) Degustación de las botanas elaboradas a base de hongos comestibles; y 4) Comidas y desayuno a base de hongos comestibles del evento. Asistentes que no realizaron el depósito de la cuota, 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

Página electrónica: <http://colpospuebla.mx/2019simposio/simposio.php>

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 Petlalcá 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 Hernández (UPAEP)
Jesús Pérez Cruz (UPAEP)



Sedes 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.

- 2) **Facultad de Gastronomía y Restaurante Quinze**, 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.

