



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE MORELOS

Universidad Autónoma del Estado de Morelos Dirección de Información



BOLETIN DE PRENSA

Boletín No. 2063

Ciudad Universitaria, 1º de diciembre de 2017.

Producción de hongos comestibles morelenses en riesgo, advierte investigadora de la UAEM

El estado de Morelos cuenta con 55 especies de hongos comestibles, de las cuales algunas son comercializadas y sus condiciones de producción están en riesgo, ya que los lugares donde crecen están siendo afectados por la fragmentación del territorio, advirtió María de Lourdes Acosta Urdapilleta, investigadora del Centro de Investigaciones Biológicas (CIB) de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM).

La investigadora detalló que los hongos comestibles que más se comercializan en el estado de Morelos son la orejita de cazahuate (*Pleurotus ostreatus*), el hongo clavito (*Lyophyllum decastes*) y el hongo pancita del género *Boletus*, que crecen en zonas templadas del estado, principalmente en Huitzilac, Tepoztlán y Cuernavaca.

Acosta Urdapilleta, micóloga del CIB, con experiencia en propiedades nutricionales de los hongos, alertó que aunque están registrados ante la norma oficial mexicana, algunos con estatus de amenaza, se siguen explotando indiscriminadamente y están amenazados por el crecimiento de la mancha urbana.

“Hemos hecho estudios con el cuerpo académico de *Unidades productivas tradicionales* y hemos demostrado que la zona donde crecen más hongos es la más fragmentada por la construcción de carreteras y el uso de recursos indiscriminados, entonces estamos acabando con su hábitat, ya que no se pueden cultivar más que en la zona norte del estado y esto afecta parte de la economía de los habitantes”, advirtió.

La también responsable del Laboratorio de Micología del CIB, expuso que los hongos forman parte de la economía de los pobladores de esas regiones del estado y que los comercializan en mercados de Cuernavaca, Jiutepec, Tepoztlán, Tres Marías, Cuautla y Jojutla, “por ello estamos tratando de regular su producción sin afectar a los pobladores”.

Ante estas problemáticas la investigadora de la UAEM, con apoyo de integrantes del cuerpo académico y estudiantes de licenciatura y posgrado, han propuesto alternativas para la conservación de los hongos, como el cultivo *insitu*, es decir, reproducirlos en su hábitat, pero también artificialmente en el laboratorio mediante el cepario y la colección de esporas, “pero lo más importante es fomentar la educación ambiental y crear conciencia en la población de cuidar este recurso”.

Finalmente, la investigadora comentó que el estado cuenta con 145 especies de hongos con diferentes usos: medicinal, alimentario, tintóreo y otros con características tóxico-venenosas, mortales, mágico-religiosos, “los cuales tienen un papel ecológico que se debe conservar”, concluyó.

Por una humanidad culta