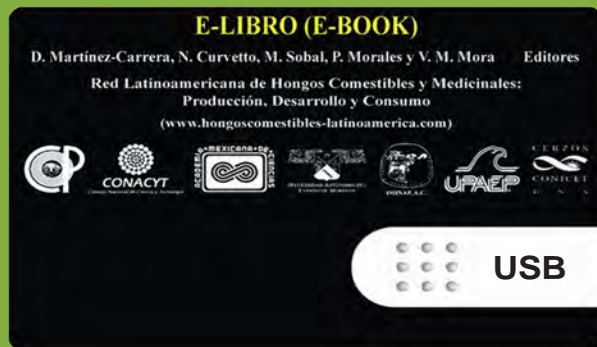
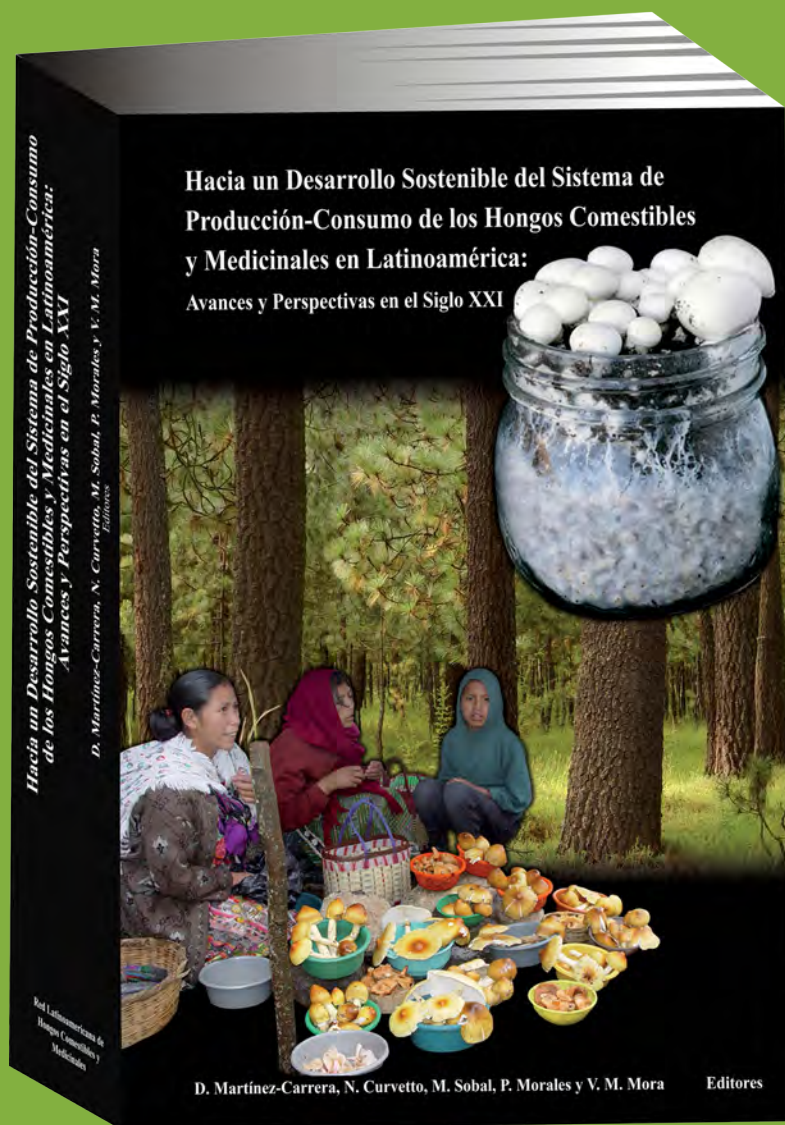


**The Latin American Network on Edible and Medicinal Mushrooms
presents the first book on the emerging mushroom sector in Latin America**

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 and V. M. Mora (Eds.). 2010. Red Latinoamericana de Hongos Comestibles y Medicinales-COLPOS-UNS-CONACYT-AMC-UAEM-UPAEP-IMINAP, Puebla. 648 pp. 221 Figures and 92 Tables. ISBN 970-9752-01-4.

A unique book dealing with all aspects of the production-consumption system of edible, functional, and medicinal mushrooms in Latin American countries, covering basic, applied and socioeconomic research, as well as commercial experiences on a large and small scale. The increasing potential of mushrooms in this region of enormous cultural, biological, and ecological diversity is discussed in 31 chapters. Relevant experiences from other regions worldwide were selected for discussion. English abstracts are included in every chapter.



Further information on different versions of the book (hardcover, paperback, e-book):
College of Postgraduates in Agricultural Sciences (COLPOS), Campus Puebla, Mushroom
Biotechnology, Puebla 72001, Puebla, Mexico. Tel.: (52) 222-2852162.
E-mail: dcarrera@colpos.mx ; web page: www.hongoscomestibles-latinoamerica.com

Contents (Contenido)

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