

Biotecnología de hongos comestibles: alternativa de desarrollo sustentable
(Curso de Posgrado en el INECOL)

La biotecnología de hongos comestibles es el área del conocimiento dedicada a determinar las condiciones adecuadas para la propagación masiva, bajo condiciones controladas, de especies de interés socioeconómico y ambiental. En México el primer hongo cultivado fue el champiñón (*Agaricus bisporus*), posteriormente hubo la producción de setas (*Pleurotus*) y shiitake (*Lentinula edodes*). Actualmente el país ocupa el lugar 20 en producción mundial de hongos comestibles, y el primero en Latinoamérica con casi el 60% de la producción total.

El curso sobre este tema cuenta con la participación de académicos de reconocida trayectoria en esta área del conocimiento. El objetivo general del curso es formar recursos humanos capaces de realizar investigación científica y tecnológica, utilizando los hongos de importancia nutricional, medicinal, económica y ecológica en México, mediante el uso de procesos biotecnológicos, sin alterar los recursos y ecosistemas, con el propósito de resolver problemas de tipo socioeconómico, alimentario y de salud. Entre los temas que se tratan están los siguientes: Grupos de hongos reconocidos, clasificación de los hongos, ciencia de los hongos cultivados, obtención de cepas, reproducción y sexualidad de hongos, entrecruzamiento y selección, atributos nutricionales y valor medicinal, tecnología del cultivo del champiñón, de las setas y del shiitake, entre otros. El próximo curso será impartido del 24 de mayo al 11 de junio del presente año.

Dr. Rigoberto Gaitán H

Investigador del INECOL, Red de Manejo Biotecnológico de Recursos
rigoberto.gaitan@inecol.edu.mx