



DIVERSIDAD MICOLÓGICA CON POTENCIAL CULINARIO, DE LA SIERRA DE SANTA ROSA, GUANAJUATO.

Maritza Nayeli Aparicio Zepeda², Maritza Nayeli Aparicio Zepeda², Maritza Nayeli Aparicio Zepeda², María Azucena Márquez Lucio² y Francisco Alejo Iturvide²

1, 2 Instituto Tecnológico Superior de Irapuato.

Las setas comestibles silvestres son un recurso natural con un alto valor nutricional y económico. México ocupa el décimo primer lugar en cuanto a diversidad biológica-cultural, su diversidad cultural y biológica se ve entremezclada en relaciones etnobiológicas que han sido poco estudiadas y valoradas. Para llevar a cabo este estudio, se realizó un marcaje de 20 puntos de muestreo elegidos aleatoriamente dentro del área de estudio y se realizaron colectas semanales en temporada de lluvias, se tomó material fotográfico de los ejemplares colectados y se llevaron a laboratorio para ser identificados utilizando claves dicotómicas, además se realizaron encuestas en "Puerto de Santa Rosa, Gto.", comunidad aledaña al área de estudio, para identificar el aprovechamiento de setas silvestres por parte de la población. Se identificaron 24 especies de macromicetos comestibles pertenecientes a la división Basidiomycota, las especies más representativas por su frecuencia en la zona fueron, *Lactarius indigo*, *Lactarius deliciosus*, *Lepista nuda*, *Clitocybe gibba*, *Cantharellus cibarius* y *Collybia peronata*. El resultado de las encuestas para determinar el aprovechamiento de setas comestibles silvestres por parte de la población local, arrojó que las especies más conocidas y consumidas por los pobladores son *Ramaria flava*, *Lycoperdon perlatum* y *Amanita caearea*. Lo que nos indica que, aunque si hay aprovechamiento de estos organismos por parte de la población, éste es mínimo, debido a la falta de información y conocimiento que tienen los pobladores acerca de las especies de macromicetos comestibles que se encuentran en la zona y que pueden ser aprovechadas sustentablemente.