

El Gobernador Constitucional del Estado de Puebla inauguró la Feria de los Hongos Comestibles Saludables 2026 *Tianquiztli Nanacatl*

El evento culminó con apoyos gubernamentales a la comunidad



La Feria se llevó a cabo el pasado 1-2 de agosto del año en curso, en Santiago Xalitzintla, Puebla, con el apoyo del grupo de investigación multidisciplinario del Centro de Biotecnología de Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales (CB-HCFM) del *Campus* Puebla del Colegio de Postgraduados (CP), como promotor del desarrollo endógeno de la comunidad y el manejo sostenible del bosque del ejido. En el grupo de investigación participaron el Dr. Daniel Claudio Martínez Carrera, Dr. Miguel Sánchez Hernández, Dra. María Eugenia Meneses Álvarez, M.C. Ivan Omar Castillo Sebastian, Biól. Wilfrido Martínez Sánchez, Dr. Gilmar Apolo Rendón Hernández, M.C. María Lorena Zavala García, M.C. Alfredo Guadalupe Morales Juárez, M.C. Nora Eva Fernández Velázquez, Biól. Óscar Francisco Hernández Ordaz, I.B. Jaime Huehpa Cautle, M.C. Alejandro Llaguno Aguiñaga, y Dra. Angelina Patricia Ramírez Carrasco, con la importante colaboración de otros estudiantes de postgrado, alumnos de licenciatura, y técnicos. El grupo de investigación forma parte de la Línea de Generación y/o Aplicación del Conocimiento (LGAC) sobre Biotecnología, Desarrollo, Innovación y Alimentación Saludable, dentro del Programa de Postgrado en Estrategias para el Desarrollo Agrícola Regional (PROEDAR) del *Campus* Puebla del CP. El Comité Organizador de la comunidad estuvo coordinado por el Sr. Lucio Pérez Castillo y el Sr. Jesús Luna Barrón, Presidente Auxiliar de Santiago Xalitzintla, Puebla (ver **Figuras 1-2**)

En este importante evento también participaron el Dr. Mauricio Ivan Andrade Luna, Director General Interino del CP; el Dr. Ramón Díaz Ruiz, Responsable de las Funciones de la Dirección del *Campus* Puebla; y el Maestro Omar Díaz Abascal, Director de Transformación, Competitividad y Modernización de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Puebla (ver **Figuras 3-5**).

La Feria de los Hongos Comestibles Saludables 2026 *Tianquiztli Nanacatl* representa un avance importante en las aportaciones estratégicas del grupo de investigación al impacto social, económico y ecológico del campo de conocimiento en México, entre las cuales pueden mencionarse: 1) El establecimiento de la producción rural de hongos comestibles, funcionales y medicinales (Martínez-Carrera *et al.*, 1991, 1998); 2) La creación, establecimiento, operación, e internacionalización del Centro de Biotecnología de Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales (CB-HCFM) del *Campus* Puebla del CP (Martínez-Carrera *et al.*, 2022a); y 3) La innovación e integración sistemática de los hongos comestibles, funcionales y medicinales en el sistema agroalimentario nacional, la alimentación saludable, la prevención de enfermedades para atender problemas prioritarios de salud pública (obesidad, síndrome metabólico, diabetes, hipertensión, enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas, cáncer, secuelas COVID-19), así como la seguridad y soberanía alimentarias (Martínez-Carrera & Ramírez Juárez, 2016; Martínez-Carrera *et al.*, 2010, 2022b). En este contexto, la organización social fundamentada en la otredad constituye un elemento fundamental para promover el desarrollo endógeno teniendo como unidad básica a la comunidad. Se consolida así un sistema de innovación institucional que genera biotecnologías, procesos, productos, conocimientos, servicios, nodos y redes, disponibles para la sociedad mexicana, incluyendo un portal de internet abierto y especializado (<https://hongosmedicinalesytusalud-cb-hcfm.com>).

La Feria de los Hongos Comestibles Saludables 2026 *Tianquiztli Nanacatl*, se desarrolló en el Palacio Municipal de la comunidad de Santiago Xalitzintla, Puebla (2,567 msnm, ca. 3,000 habitantes), considerando el concepto unificado de hongos comestibles, funcionales y medicinales propuesto por el grupo de investigación (Martínez-Carrera *et al.*, 2007, 2022b), el cual integra tanto las especies silvestres como cultivadas (ver **Figura 6**). Esta comunidad es considerada como zona de atención prioritaria para el Gobierno Federal (DOF, 2025), integrando la población permanente más cercana al cráter del volcán Popocatepetl. Se registraron más de mil participantes, incluyendo público en general, visitantes nacionales, miembros de la comunidad, recolectores y recolectoras tradicionales, cocineras y cocineros tradicionales, expositores, conferencistas invitados, académicos, y estudiantes. Se realizaron muy diversas actividades desde la recolección de hongos comestibles silvestres, la exposición de hongos comestibles silvestres y cultivados, la elaboración de platillos tradicionales a base hongos comestibles saludables, la exhibición de productos de hongos con propiedades funcionales y medicinales, talleres y conferencias (ver **Figuras 7-9**). La participación en los concursos del evento fue significativa, otorgando reconocimientos a los primeros lugares de “El mejor cocinero(a) tradicional de hongos comestibles, funcionales y medicinales”, “El mejor recolector(a) tradicional de hongos comestibles silvestres”, y “El hongo comestible silvestre recolectado más grande”. Las ganadoras del concurso de platillos tradicionales fueron: Primer lugar: Isabel Soto Vázquez (Chile en nogada con hongos; ver **Figura 10**); Segundo lugar: Félix Jiménez Agustín (Quesadilla de escobetillas con maíz azul, Pipián de escobetillas); y Tercer lugar: Gloria Juárez Hernández (Gordita con ayocote silvestre y trompas). El H. Jurado de Expertos estuvo coordinado por la Dra. Ma. Eugenia Meneses Álvarez e integrado por el Chef Jesús Pérez Cruz, Chef José Ojeda Hernández, y el M.C. Alfredo Guadalupe Morales Juárez. Importante mencionar que el chile en nogada con hongos fue desarrollado originalmente por el CB-HCFM y propuesto a la comunidad de Santiago Xalitzintla en el 2025, este platillo tradicional ganó el primer lugar en 2026 demostrando el proceso de apropiación del conocimiento y la innovación en la comunidad. Por su parte, el ganador del concurso al mejor recolector tradicional de hongos comestibles silvestres fue Carlos Sandoval Juárez (ver **Figura 11**), mientras que Abraham Osorio García recolectó el hongo comestible silvestre más grande. En ambos casos, el H. Jurado estuvo presidido por el Biól. Óscar Francisco Hernández Ordaz.

Además de apoyar las actividades mencionadas, los académicos del CB-HCFM impartieron capacitaciones para la recolección, selección, identificación, limpieza, transporte, procesamiento

(refrigeración, secado, pasteurización y empaque al vacío), consumo, y manejo sostenible de hongos comestibles, funcionales y medicinales. También impartieron los talleres sobre “Recomendaciones para la recolección y consumo de hongos comestibles, funcionales y medicinales”, “Manejo higiénico de alimentos”, “Alimentación saludable integrando hongos comestibles, funcionales y medicinales”, “Buenas prácticas para la elaboración de platillos a base de hongos comestibles, funcionales y medicinales”, y “La excelencia comienza con la presentación”.

Los conferencistas invitados compartieron valiosas experiencias sobre el aprovechamiento de los hongos comestibles silvestres en los Estados de Veracruz y Morelos, por el Profesor Miguel Armando López Ramírez de la Universidad Veracruzana (UV) y los Profesores Elizur Montiel Arcos e Isaac Tello Salgado de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos (UAEM).

Referencias

- Diario Oficial de la Federación (DOF). 2025. Decreto por el que se formula la Declaratoria de las Zonas de Atención Prioritaria para el año 2026. Gobierno Constitucional, 21 de noviembre, Ciudad de México.
- Martínez-Carrera, D. & J. Ramírez Juárez. 2016. *Ciencia, Tecnología e Innovación en el Sistema Agroalimentario de México*. Editorial del Colegio de Postgraduados-AMC-CONACYT-UPAEP-IMINAP, San Luis Huexotla, Texcoco, México. 856 pp.
- Martínez-Carrera, D., A. Aguilar, W. Martínez, P. Morales, M. Sobal, M. Bonilla & A. Larqué-Saavedra. 1998. A sustainable model for rural production of edible mushrooms in Mexico. *Micología Neotropical Aplicada* 11: 77-96.
- Martínez-Carrera, D., M. E. Meneses, M. Bonilla Quintero, I. Castillo Sebastian, B. Petlascalco Sánchez, N. Fernández Velázquez, W. Martínez Sánchez, A. Morales Juárez, G. Rendón Hernández, V. Mitzi Dávila, V. Macuil Tlachino, J. Olvera Noriega, L. Pérez Carrasco, P. Ramírez Carrasco, J. Maimone Celorio, M. Aliphat & M. Sánchez. 2022a. Creación, establecimiento, operación, trascendencia nacional y global del Centro de Biotecnología de Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales (CB-HCFM, CP-SADER-CONACYT) en México. Capítulo 1, pp. 21-122. *En: Los Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales: Aportación a la Dieta, la Salud, la Cultura, al Ambiente, y al Sistema Agroalimentario de México*. Eds. D. Martínez-Carrera, Y. Mayett Moreno & M. R. Maimone Celorio. Editorial del Colegio de Postgraduados, AGRICULTURA, CONACYT, CB-HCFM, San Luis Huexotla, Texcoco, México.
- Martínez-Carrera, D., N. Curvetto, M. Sobal, P. Morales & V. M. Mora. 2010. *Hacia un Desarrollo Sostenible del Sistema de Producción-Consumo de los Hongos Comestibles y Medicinales en Latinoamérica: Avances y Perspectivas en el Siglo XXI*. Red Latinoamericana de Hongos Comestibles y Medicinales-COLPOS-UNS-CONACYT-AMC-UAEM-UPAEP-IMINAP, Puebla. 648 pp.
- Martínez-Carrera, D., P. Morales, M. Sobal, M. Bonilla & W. Martínez. 2007. México ante la globalización en el siglo XXI: el sistema de producción-consumo de los hongos comestibles. Capítulo 6.1, pp. 209-224. *En: El Cultivo de Setas Pleurotus spp. en México*. Eds. J. E. Sánchez, D. Martínez-Carrera, G. Mata & H. Leal. ECOSUR-CONACYT, México, D.F.
- Martínez-Carrera, D., S. T. Chang, A. Larqué-Saavedra, P. Morales & M. Sobal. 1991. Edible mushroom cultivation for rural development in tropical America. Pp. 805-811. *Proceedings of the XIIIth International Congress on the Science and Cultivation of Edible Fungi* (volume 2), A. A. Balkema Press, Rotterdam.
- Martínez-Carrera, D., Y. Mayett Moreno & M. R. Maimone Celorio. 2022b. *Los Hongos Comestibles, Funcionales y Medicinales: Aportación a la Dieta, la Salud, la Cultura, al Ambiente, y al Sistema Agroalimentario de México*. Editorial del Colegio de Postgraduados, AGRICULTURA, CONACYT, CB-HCFM, San Luis Huexotla, Texcoco, México. 584 pp.



Figura 1. Promocional de la Feria de los Hongos Comestibles Saludables 2026 *Tianquiztli Nanacatl*.



Figura 2. Recorrido micológico en el bosque y capacitaciones para la recolección, selección, identificación, limpieza, transporte, procesamiento, consumo, y manejo sostenible de hongos comestibles, funcionales y medicinales, a los participantes en la Feria de los Hongos Comestibles Saludables 2026 *Tianquiztli Nanacatl*, en la comunidad de Santiago Xalitzintla, Puebla, zona de atención prioritaria para el Gobierno Federal.



Figuras 3-5. Importante participación del Dr. Mauricio Ivan Andrade Luna, Director General Interino del Colegio de Postgraduados, en la Feria de los Hongos Comestibles Saludables 2026 *Tianquiztli Nanacatl* (3: foto superior), así como del Dr. Ramón Díaz Ruiz, Responsable de las Funciones de la Dirección del *Campus* Puebla (4: foto centro), y del Maestro Omar Díaz Abascal, Director de Transformación, Competitividad y Modernización de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural del Estado de Puebla (5: foto inferior), en Santiago Xalitxintla, Puebla.



Figura 6. Integración de las especies silvestres y cultivadas en la Feria de los Hongos Comestibles Saludables 2026 *Tianquiztli Nanacatl*, en Santiago Xalitxintla, Puebla.



Figuras 7-9. Cocineras tradicionales de hongos comestibles con propiedades funcionales y medicinales (7-8: fotos superior y centro), talleres y conferencias (9: foto inferior) durante la Feria de los Hongos Comestibles Saludables 2026 *Tianquiztli Nanacatl*, en Santiago Xalitzintla, Puebla.



Figuras 10-11. Concursos comunitarios durante la Feria de los Hongos Comestibles Saludables 2026 *Tianquiztli Nanacatl*, en Santiago Xalitzintla, Puebla. Premiación de Isabel Soto Vázquez, ganadora del concurso a la mejor cocinera tradicional de hongos comestibles, funcionales y medicinales con el platillo Chile en nogada con hongos (10: foto superior). Premiación de Carlos Sandoval Juárez, ganador del concurso al mejor recolector tradicional de hongos comestibles silvestres (11: foto inferior).