

I SIMPOSIO INTERNACIONAL HONGOS ALIMENTICIOS Y DESARROLLO SUSTENTABLE

6 DE SETIEMBRE - 8 A 18 HS

PABELLÓN DE LOS REFORMISTAS - CIUDAD UNIVERSITARIA - CÓRDOBA

SESIÓN MAÑANA

MORNING SESSION

Hongos Alimenticios, Alimentos Funcionales y potencial biotecnológico
Food Fungi, Functional Foods and Biotechnological potential

08:15 Acreditaciones.

08:45 Presentación **Gerardo Robledo.**

09:00-09:30 - **¿Se come? Los hongos desde adentro: composición química y propiedades nutricionales y bioactivas** - Is it eatable? Fungi from the inside: chemical composition and nutritional and bioactive properties "

MSc. Michelle Geraldine Campi

Biól. Esp. en Q.Orgánica Fitoquímica Medicinal y Sintéticos Bioactivos.
Lab. de Análisis de Recursos Vegetales, Micología, FACEN-UNA, PARAGUAY

09:30-10:00 - **Caracterización químico y nutricional de hongos comestibles silvestres nativos endémicos de las Sierras de Córdoba** Chemical and nutritional characterization of native wild edible fungi endemic to the Sierras de Córdoba

Ing. Agrónoma M.E. Rodríguez

BiOTeCA³, Fac. Cs. Agropecuarias, UNC, Argentina

10:00-10:45 - Receso Café - Cofee

10:45-11:15 - **Potencial biotecnológico de hongos macromicetos**

Biotechnological potential of macrofungi

Lina Rocia Dávila Giraldo

Bióloga, Ms en Ciencia y Tecnología de alimentos (UNAL)
Doctorando en Ciencias Agrarias de la Universidad del Tolima
Grupo de Inv. en Productos Naturales Universidad del Tolima-GIPRONUT - COLOMBIA

11:15-12:00 - **Ganoderma: alimento o medicina?**

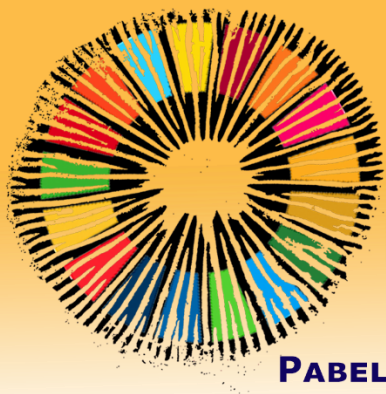
Ganoderma: food or medicine?

Dr. Francisco Kuhar

Laboratorio de Micología - IMBIV - CONICET -Universidad Nacional de Córdoba

12:00-13:30 - Receso Almuerzo Lunch





I SIMPOSIO INTERNACIONAL HONGOS ALIMENTICIOS Y DESARROLLO SUSTENTABLE

6 DE SETIEMBRE - 8 A 18 HS

PABELLÓN DE LOS REFORMISTAS - CIUDAD UNIVERSITARIA - CÓRDOBA

SESIÓN MAÑANA

AFTERNOON SESSION

Recolección y producción sustentable de Hongos Alimenticios

Collection and sustainable production of Food Fungi

- 13:30-14:00** – Conferencia Magistral **El champiñón brasileiro *Agaricus blazei***
*Brazilian mushroom *Agaricus blazei**
Dr. (MSc) Ramiro González Matute
Lab. Biotecnología Hongos Comestibles y Medicinales
CERZOS - CONICET - Bahía Blanca
- 14:00-14:30** – **Experiencias con *Agaricus blazei* con sustratos locales en Córdoba** - Experiences with *Agaricus blazei* with local substrates in Córdoba
Ing. Agrónomo Guillermo Zumlezu.
Fac. Cs. Agropecuarias, UNC, Argentina
- 14:30-15:00** – **Hongos, agro-ecoturismo y recolección sostenible**
Fungi, agro-ecotourism and sustainable harvesting
Ximena Romero Gárate
Coordinadora de educación y difusión, Corporación Altos de Cantillana
Región Metropolitana, Santiago de Chile
- 15:00-15:45** hs - Receso Café
- 15:45-16:15** – **Uso sustentable de los hongos silvestre comestibles de la selva Paranaense** - Sustainable use of edible wild mushrooms from the Paranaense forest.
Dr. Emanuel Grassi, IMiBio – Misiones - Argentina
- 16:15-16:45** – **Programa de Desarrollo del cultivo de hongos comestibles en Misiones** -Development Program for the cultivation of edible fungi in Misiones
Ing. Alim. Paula Álvarez, IMiBio – Misiones - Argentina
- 16:45-17:15** – **"Girgolas de Caroya, una producción sin pasteurización"**
Girgolas de Caroya, a production without pasteurization
Leonardo Saldivar, Leticia Terzzoli, Francois Nolet, Julien Laurençon
- 17:15** – **Cierre y Presentación del "PLAN H"**
Gerardo Robledo
Fundación FungiCosmos, CONICET, BioTECA³, FCA-UNC, Argentina

