

# FUNGA COMESTIBLE

DE LAS COMUNIDADES KICHWA

del Cantón **Arajuno**



**Katia Stefania Vicente-Pérez & María Cristina Peñuela**

# FUNGA COMESTIBLE

DE LAS COMUNIDADES KICHWA

del Cantón **Arajuno**

**Ikiam**  
Universidad Regional Amazónica



Fundación  
Pachamama



# CRÉDITOS

**Autores:** Katia Stefanía Vicente-Pérez, María Cristina Peñuela.

**Comunidades kichwa:** Shiwa Kucha, Chuya Yaku y Nushino Ishpinku.

**Revisores:**

Dr. Daniel Winkler (Micólogo, miembro de Puget Sound Mycological Society)

Dra. Aída Vasco (Docente-investigadora de la Escuela de Microbiología de la Universidad de Antioquia, Curadora de la colección de microorganismos de la Universidad de Antioquia y miembro de la Sociedad Colombiana de Micología)

**Fotografías:** Karla Vera Guerrero, Joel Tanguila, Katia Stefanía Vicente-Pérez, María Cristina Peñuela, María Gabriela Zurita y Michelle Guachamin.

**Ilustraciones:** Katia Stefanía Vicente-Pérez.

**Diagramación:** Katia Stefanía Vicente-Pérez, Carlos Saltos.

**ISBN:** 987-9942-8795-4-7

**Citación sugerida:** Vicente-Pérez K. S. & Peñuela, M. C. 2021. Funga comestible de las comunidades Kichwa del Cantón Arajuno. Universidad Regional Amazónica Ikiam, Tena, Ecuador. 56 p.



# CONTENIDO

Presentación	6
Prólogo	8
Agradecimientos	9
Introducción al Reino Fungi	10
Macrohongos y estructura	12
Los kichwa, un pueblo micófilo	16
Comunidades donde se realizó el proyecto	20
Lista de especies de uso tradicional	22
Cómo interpretar una ficha	26
Recetas tradicionales	41
Bibliografía	49
Índice de nombres comunes kichwa	51
Índice de nombres científicos de las especies de hongos	52





”

Skarleth Cerda sosteniendo un *Ganoderma* sp., comunidad Nushino Ishpinku.

”





# PRESENTACIÓN

La riqueza ancestral y biológica existente en Arajuno hace de este territorio un actor clave para la conservación y protección de la Pachamama; por ello, el Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal Intercultural y Plurinacional del cantón Arajuno – GADMIPA reconoce la importancia y valor del tesoro natural y cultural que coexisten en esta tierra.

En consecuencia, una de las prioridades del GADMIPA es el empoderamiento de las comunidades de los pueblos y nacionalidades indígenas (Kichwa, Shuar y Waorani) pertenecientes al cantón para que sean ellos y ellas mismas quienes motiven y desplieguen una protección permanente para la vida, la biodiversidad y los territorios ancestrales.

Arajuno es tierra de rukus curanderos y de chakra mamas, es tierra que alimenta con el maíto, la chicha, el verde y el morete, y, sobre todo, es la puerta de entrada a la Reserva de Biosfera Yasuní; en Arajuno se encuentra el 43% de ésta y con ello, casi la mitad de todas sus especies vivas.

En honor a esto, y partiendo de la iniciativa del proyecto “**Chakra Arajuno**”, se ha promovido el estudio científico de la biodiversidad existente y no tipificada en el cantón, enfocándose con especial énfasis en el reino fungi.

El presente libro **Funga Comestible de las Comunidades Kichwa del cantón Arajuno** es un aporte tanto a la ciencia como al fortalecimiento de los saberes ancestrales recolectados de las comunidades de **Chuya Yaku, Shiwa Kucha y Nushino Ishpinku** del cantón Arajuno; convirtiéndose en un producto rico en temas de colaboración y simbiosis entre lo científico y lo ancestral.

Finalmente, es preciso recalcar que, para el cantón Arajuno la intervención científica es un aspecto hasta ahora con bajos niveles de exploración.

Este libro documental será el pilar para dar inicio a una nueva era en donde el laboratorio viviente en el cual habitamos sea estudiado con el objetivo de crear oportunidades para un mundo sostenible.

**Ing. Cesar Grefa**  
**Alcalde de Arajuno**





“ El señor Ventura y su esposa Rosario separando los cuerpos fructíferos por formas, comunidad Shiwa Kucha. ”

# PRÓLOGO

La Amazonía ecuatoriana alberga bosques tropicales cuya gran riqueza florística contiene una alta diversidad de especies de plantas y hongos adaptados a espacios determinados en el bosque.

Los parámetros ambientales de humedad, precipitación y calor han generado una heterogeneidad de formaciones vegetales y de hábitats en los ecosistemas al punto de promover el crecimiento y desarrollo de gran variedad de formas y colores de cuerpos fructíferos de macrohongos.

El reino fungi agrupa un sin número de especies cuyo valor alimenticio, medicinal, cultural, mitológico, ancestral y ecológico han sido construidos culturalmente a través de los años. Los saberes ancestrales coadyuvan a la dieta familiar, es por ello que pobladores del cantón Arajuno, hombres y mujeres conocen las épocas de recolección, lugares donde se producen, diferencian las especies comestibles, medicinales y de valor cultural.

El conocimiento ancestral se ha conservado, ya que constituye una práctica tradicional, el uso de plantas y hongos silvestres en sus categorías más utilizadas, alimento y medicina, esta práctica ha acompañado siempre a comunidades que viven cerca de los bosques y de zonas donde se practica la agricultura de subsistencia.

La **Universidad Regional Amazónica Ikiam** y la **Fundación Pachamama**, han considerado valioso generar un insumo bibliográfico que difunda un estudio realizado en tres comunidades kichwas del cantón Arajuno con la finalidad de preservar el conocimiento tradicional sobre el uso de especies de macrohongos en chakras; este libro es un compendio de 13 especies comestibles con fichas descriptivas que contienen el nombre científico, uso, sustrato, hábitat y valor cultural de cada especie.

Añaden recetas tradicionales de los hongos con otras especies de la chakra y de los boques amazónicos que valorizan aún más el conocimiento de los pobladores locales y de esta guía.

Esta publicación es el resultado de una tarea conjunta de docentes, graduados de Ikiam y personas de las comunidades de Arajuno, cuyo objetivo principal es promover y difundir conocimientos que reconocen y valoran el conocimiento ancestral celosamente guardado, y que contribuyen además a extender las fronteras de la investigación.

**Mgs. Rosa Batallas Molina**  
Curadora de la colección micológica del Herbario QCNE-INABIO  
Investigadora del Instituto Nacional de Biodiversidad.





# AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a las comunidades de **Shiwa Kucha, Chuya Yaku** y **Nushino Ishpinku** por su disposición de compartir su conocimiento y participación en el trabajo de campo.

Agradecemos igualmente a **Karla Vera Guerrero** por su apoyo en las salidas a campo y hermosas fotografías.

Finalmente, agradecemos a la **Universidad Regional Amazónica Ikiam** y la **Fundación Pachamama**, por hacernos partícipes del proyecto: **Reactivación económica del Cantón Arajuno** Post- COVID basado en la consolidación del Sistema Agroproductivo Tradicional Amazónico Chakra y la creación de valor agregado local e integración al mercado de sus productos" de donde nace este libro.





# Introducción al Reino Fungi



”

Primordios de los cuerpos fructíferos de la especie *Lentinus concavus*, conocida localmente como taka ala o guango ala.

”



# REINO FUNGI

Los hongos forman uno de los reinos de organismos eucariotas más diversos en el mundo, con un estimado de 2.2 a 3.8 millones de especies (Hawksworth & Lücking, 2017). Son heterótrofos, pudiendo ser unicelulares como las levaduras o estar compuestos por células filamentosas denominadas hifas (Aarson, 2000).

Las hifas poseen una pared celular conformada en mayor proporción por quitina y glucano, polisacáridos que al unirse proporcionan a la pared una gran resistencia mecánica esencial para mantener la integridad celular (Pontón, 2008). Los hongos obtienen los nutrientes a través de la secreción de exoenzimas sobre el sustrato, de esta manera digieren el alimento para luego ser ingerido (Kuhar et al., 2013).

La mayoría de estos organismos se reproducen tanto asexual como sexualmente, lo cual les permite adaptarse a la gran diversidad de condiciones del entorno (Zeyl, 2009; Nieuwenhuis & James, 2016).

Este reino oficialmente se divide en nueve phyla según la filogenia y 10 taxonomía: Ascomycota, Basidiomycota, Blastocladiomycota, Chytridiomycota, Glomeromycota, Mucoromycota, Neocallimastigomycota, Opisthosporidia y Zoopagomycota (Naranjo-Ortiz & Gabald, 2019). Los dos primeros son conocidos como hongos superiores o macrohongos.





# Macrohongos y estructuras



”

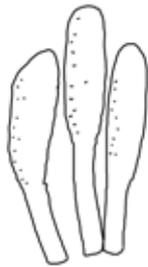
Nathalie Jiménez, sosteniendo un cuerpo fructífero de taka ala (*Lentinus concavus*), comunidad Shiwa Kucha.

”



# PARTES DE LOS HONGOS

Los macrohongos forman estructuras reproductivas llamadas cuerpos fructíferos, fructificaciones o esporomas que son observables en su mayoría a simple vista y pertenecen principalmente a Ascomycota y Basidiomycota (Franco-Molano et al., 2005). Los cuerpos fructíferos de los Ascomycotas pueden tener forma de botella (claviforme) y disco o copa (Ilustración 1).



**Botella**



**Copa**

**Ilustración 1.** Tipos de morfología de cuerpo fructíferos de hongos **Ascomycotas**.

En el caso de hongos Basidiomycotas, las fructificaciones pueden tener forma de sombrilla u hongos pileados, de estante como los poliporos y de estrella de tierra como los gasteroides (Ilustración 2).



**Sombrilla**

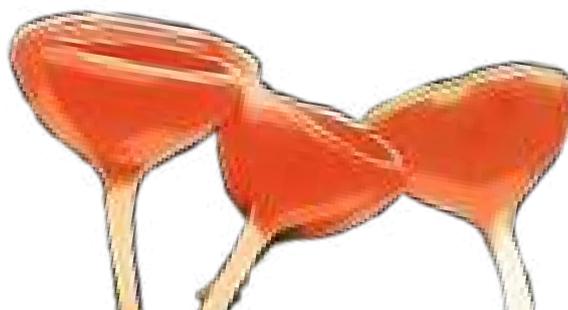


**Estante**



**Estrella**

**Ilustración 2.** Tipos de morfologías de cuerpos fructíferos de hongos **Basidiomycotas**.



Aunque las formas de los cuerpos fructíferos de los Ascomycotas y Basidiomycotas pueden ser diferentes, comparten algunas estructuras: píleo, himenóforo y estípite (**Ilustración 3**).



**Ilustración 3.** Partes del cuerpo fructífero de los hongos.

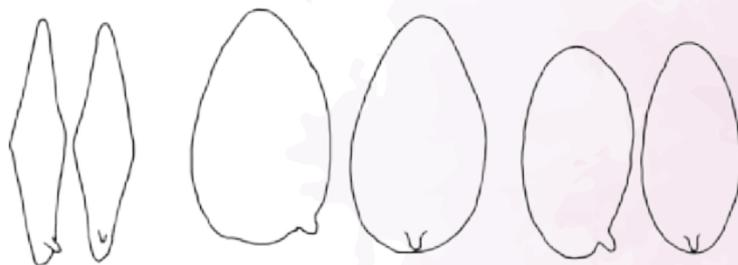
El píleo es la parte superior del cuerpo fructífero y está formado por tejidos que protegen físicamente al himenóforo de daños mecánicos producidos por otros organismos y el ambiente (Halbwachs et al., 2016). Bajo el píleo se dispone el himenóforo que puede ser lamelar, poroide liso o hidnoide y alberga las esporas sexuales del macrohongo (**Ilustración 4**). Las esporas son estructuras no visibles al ojo humano, que están formadas por varias células donde se alberga la información genética del organismo. Las esporas se caracterizan por tener diferentes formas (fusiforme, ovalada, elípticas) y ornamentación (espinosa, estriada y nodulosa), como puede observarse en la ilustración 5.



**Ilustración 4.** Tipos de himenóforo.

El estípite sostiene y da estabilidad al píleo, orientando hacia el suelo al himenóforo (Halbwachs et al., 2016) y en algunas especies está ausente (Urcelay et al., 2012).





### Formas



### Ornamentación

**Ilustración 5.** Formas y ornamentación de esporas. Formas: fusiforme, ovalada, elípticas. Ornamentación: espinosa, estriada y nodulosa.

Los cuerpos fructíferos de diferentes especies de macrohongos han sido aprovechados por el hombre para fines ceremoniales, prácticas curativas y como parte de su dieta desde hace milenios (Boa, 2005). A la gente que aprecia y les gustan los hongos se les denomina micófilos (Ruan-Soto et al., 2013).





# Los Kichwas, un pueblo micófilo



”

Arliz Andi, sosteniendo un cuerpo fructífero de niño ala (*Oudemansiella canarii*), comunidad Shiwa Kucha

”



# LOS KICHWA



Los grupos indígenas poseen un vasto conocimiento de la naturaleza y sus procesos ecológicos, plasmándose en cuentos, creencias, costumbres y prácticas que representan su cultura (Uprety et al., 2012). Entre esas prácticas están la identificación, recolección y consumo de macrohongos silvestres comestibles, por constituir una fuente de alto valor nutricional, valores organolépticos y farmacológicos (Cano & Romero, 2016). A la vez se ha verificado, que existe una valoración diferencial de las especies de hongos comestibles, asociada con la disponibilidad temporal, abundancia y valor comercial asignado a las mismas (Garibay-Orijel et al., 2007).

En el Ecuador, un país megadiverso y multicultural, se han documentado 54 especies de hongos usados tradicionalmente por 12 pueblos indígenas de las regiones Costa, Sierra y Amazonia (Aarson, 2000; Batallas Molina & Gamboa-Trujillo, 2016; Gamboa-Trujillo et al., 2019). Entre estos pueblos, los kichwa de la Amazonia son los más micófilos, presentando la mayor diversidad de hongos comestibles con 33 especies

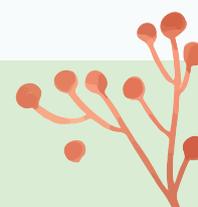




(Gamboa-Trujillo et al., 2019). Esta nacionalidad es la más numerosa de la región, habitan principalmente las provincias de Sucumbíos, Orellana, Napo y Pastaza (Cerón-Martínez et al., 2012). Este pueblo maneja su propio idioma, cosmovisión y prácticas de gestión de los recursos naturales.



Los kichwa de la Amazonía utilizan dos palabras para designar macrohongos, una raíz *ala* que significa hongo comestible y un prefijo que indica una cualidad biológica o ecológica del hongo, o su similitud con algún elemento del medio ambiente. Por ejemplo, los hongos del género *Auricularia*, son conocidos con el nombre en kichwa ***rinri ala***, cuya traducción en español es hongo oreja. En referencias a este hongo existe un cuento tradicional denominado: “La abuelita y las alas”.





## La Abuelita y las alas

*Había una abuelita que se transformaba en lagarto. Ese día ella se estaba moviendo de un lado a otro. Entonces en el trayecto vio un ala.*

*-Voy a pellizcar esta ala para probar que ala es. Pensó la abuelita. Entonces ahí se escuchó un -¡Ah ayayay, abuelita porque me pellizca!, dijo un joven.*

*El ala, era la oreja de este joven que estaba escondido.*

*Por eso los antiguos dicen que todas esas alas (hongos) parecen orejas.*

*Se suele decir a los niños que no hacen caso: “orejas de ala”, porque no escuchan nada.*

Historia contada por la Sra. Olimpia Vargas ayudada por sus hijas Yolanda y Georgina Vargas en la comunidad, Chuya Yaku.v

”

Señora Olimpia Vargas recolectando *rinri ala* (*Auricularia fuscosuccinea*), comunidad Chuya Yaku.

”





## Comunidades donde realizamos el proyecto



”

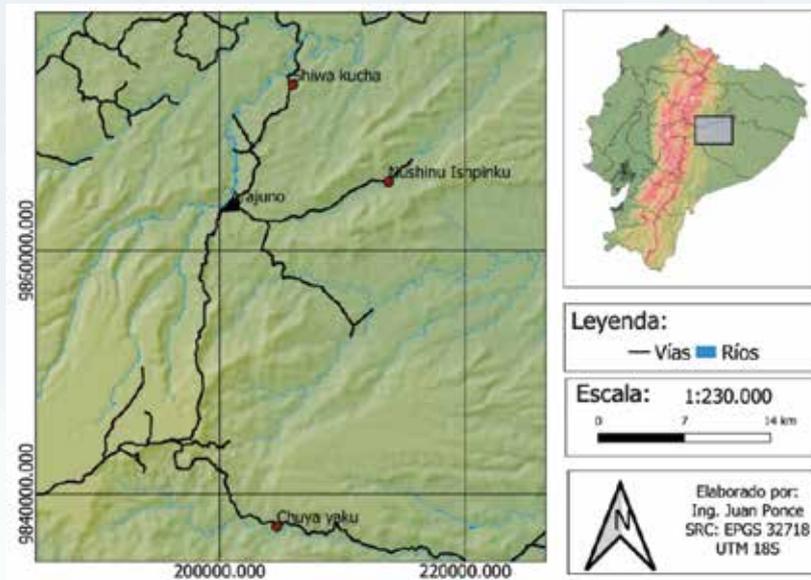
Señora Yolanda Vargas,  
recolectando taka ala (*Lentinus  
concaus*) en su chakra,  
comunidad Chuya Yaku.

”



# SITIOS DE COLECTA

Esta publicación se trabajó con base en el conocimiento de los miembros de tres comunidades kichwa: Shiwa Kucha, Chuya Yaku y Nushino Ispinku, ubicadas en el cantón Arajuno, Provincia de Pastaza (**Figura 1**).



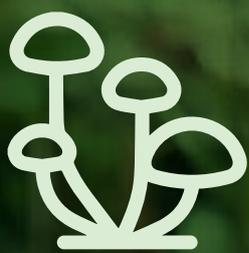
**Figura 1.** Ubicación de las comunidades participantes, Provincia de Pastaza.

Con el objetivo de registrar el conocimiento tradicional sobre los hongos y contribuir a preservar dicha sabiduría, realizamos visitas a las tres comunidades entre marzo y julio del 2021. Identificamos a 23 personas conocedoras de hongos, hombres y mujeres entre 36 y 79 años. A través de entrevistas semiestructuradas y caminatas en las chakras, buscamos, colectamos y preparamos platillos con hongos.

Las fructificaciones fueron agrupadas por los conocedores locales siguiendo aspectos morfológicos como: forma, textura y color del píleo, himenóforo y estípote. A la vez basándonos en características macro y micromorfológicas (páginas 16 a 18 de esta guía), las clasificamos en géneros y especies.

Posteriormente registramos el uso (comestible, medicinal, pigmento), el sustrato, el hábitat (chakras, rastrojos jóvenes, rastrojos viejos) y el valor cultural. Para identificar la importancia cultural de los macrohongos consumidos por los pobladores de las comunidades utilizamos el índice de Saliency Smith. Este índice consiste en la división entre la frecuencia de mención del nombre del hongo (es decir el número de veces que fue mencionado por los entrevistados) y el orden en que se mencionaron (Sutrop, 2001). El índice tiene una valoración entre 0 y 1, siendo 1 el de mayor importancia o valor cultural y 0 sin ningún valor.





# **Especies de macrohongos de uso tradicional para las comunidades kichwa**



# MACROHONGOS DE USO TRADICIONAL

Recolectamos en total 13 especies de uso tradicional organizadas en la siguiente categoría: comestible (11 sps.), medicinal (1 sp.) y pigmento (1 ps.). De este listado, 12 especies pertenecen al filo Basidiomycota y uno al filo Ascomycota. Las especies están distribuidas en 11 géneros y 9 familias.

**Tabla 1.** Especies de hongos silvestres comestibles usadas por las comunidades kichwa del Cantón Arajuno.

Filo	Familia	Especies	Nombres locales
Ascomycota	Sarcoscyphaceae	<i>Cookeina speciosa</i> (Fr.) Dennis	puca ala
Basidiomycota	Auriculariaceae	<i>Auricularia delicata</i> (Mont. ex Fr.) Henn.	yushka ala, kaluc ala, rinri ala
Basidiomycota	Auriculariaceae	<i>Auricularia fuscosuccinea</i> (Mont.) Henn.	yushka ala, kaluc ala, rinri ala
Basidiomycota	Polyporaceae	<i>Bresadolia paradoxa</i> Speg.	busum ala, lumucha ala
Basidiomycota	Polyporaceae	<i>Favolus tenuiculus</i> P. Beauv.	chinchí ala
Basidiomycota	Polyporaceae	<i>Lentinus concavus</i> (Berk.) Corner	guago ala, taka ala, mucu ala
Basidiomycota	Polyporaceae	<i>Lentinus tricholoma</i> Berk. & Cooke	tuyu ala, kaspi ala, sara ala
Basidiomycota	Polyporaceae	<i>Lentinus crinitus</i> (L.) Fr.	ilma ala, chagra ala
Basidiomycota	Polyporaceae	<i>Panus strigellus</i> (Berk.) Overh.	ilma ala, chagra ala
Basidiomycota	Omphalotaceae	<i>Marasmiellus</i> sp.1	pishku ala, pishkuchakituyu ala, urpi ala
Basidiomycota	Physalacriaceae	<i>Oudemansiella canarii</i> (Jungh.) Höhn.	Niño Ala
Basidiomycota	Polyporaceae	<i>Pycnoporus sanguineus</i> (L.) Murrill.	Puca Ala
Basidiomycota	Schizophyllaneae	<i>Schizophyllum commune</i> Fr.	aya ala

Todas las especies fueron encontradas sobre sustratos como troncos y ramas en descomposición dentro de chakras y rastros jóvenes o viejos. Los troncos pertenecían a especies como la balsa (*Ochroma pyramidale*), el chuncho (*Cedrelinga cateniformis*), la guaba (*Inga edulis*), el laurel (*Cordia alliodora*), el piwi (*Piptocoma discolor*), la uva de monte (*Pourouma cecropiifolia*) y la yuca (*Manihot esculenta*).





*Ochroma pyramidale*  
(balsa)



*Cedrelinga cateniformis*  
(chuncho)



*Inga edulis*  
(guaba)



*Cordia alliodora*  
(laurel)

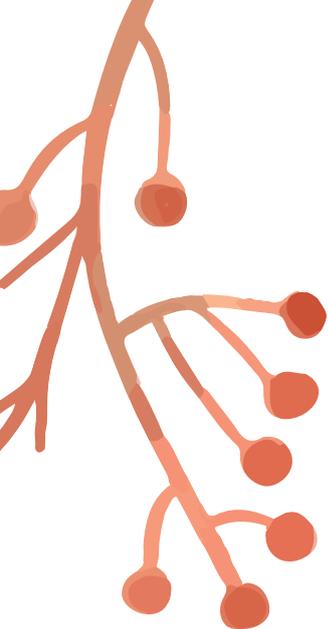


*Pourouma cecropiifolia*  
(uva de monte)



*Piptocoma discolor*  
(piwi)





*Manihot esculenta*  
(yuca)

Para determinar la importancia de las especies para las comunidades, calculamos el Índice de importancia cultural, que está dado por el número de veces que las mencionan las personas entrevistadas, dividido por el orden en que mencionan a la especie. El cálculo del valor cultural de los hongos arrojó valores entre 0.04 y 0.63. Por lo tanto, agrupamos a las especies en tres categorías, **Tabla 2**.

**Tabla 2.** Valores y categorías del Índice de importancia cultural, de las especies de hongos consumidas por las comunidades kichwa de Arajuno.

Rango de valores	Categoría
5 - 7	Alto
3 - < 5	Medio
< 3	Bajo

Para reconocer a los hongos utilizados por los kichwa, elaboramos las fichas que encontrarás en las siguientes páginas.





# ¿Cómo interpretar las fichas?



”

La señora Rosario Calapucha en su chakra, comunidad Shiwa Kucha.

”

# ESTRUCTURA DE UNA FICHA



## **NOMBRE DE LA FAMILIA**

Un categoría taxonómica para agrupar especies que comparten características similares

## **NOMBRE KICHWA:**

Nombre que le dan las personas de las comunidades a un hongo o grupo de hongos.

## **USO:**

Es la aplicación que le dan a cada hongo, las personas de la comunidad. Puede ser: comestible, medicinal o pigmento.

## **SUSTRATO:**

El sustrato es medio donde se alimenta y desarrolla el hongo. Los sustratos pueden ser troncos o ramas de diferentes especies de árboles o arbustos.

## **HÁBITAT:**

Corresponde al entorno donde se desarrollan y encuentran las especies. Pueden ser: Bosque secundario, rastrojos y diferentes tipos de chakras.

## **VALOR CULTURAL:**

Indica la importancia que tiene el hongo para las personas de las comunidades. Pueden ser alto, medio o bajo, como se menciona en la pág.





**POLYPORACEAE**

*Bresadolia paradoxa* Speg.

**NOMBRE KICHWA:**

Busum ala, lumucha ala.

**USO:**

Comestible.

**SUSTRATO:**

Troncos en descomposición de guaba.

**HÁBITAT:**

Chakras de plátano y de cacao.

**Valor Cultural:**

Alto.





**POLYPORACEAE**

*Lentinus concavus* (Berk.)

Esquina

**NOMBRE KICHWA:**

Taka ala, guango ala.

**USO:**

Comestible.

**SUSTRATO:**

Troncos en descomposición de varias especies (laurel, piwi, chuncho, entre otros).

**HÁBITAT:**

Chakra de plátano, rastrojos jóvenes y viejos.

**Valor Cultural:**

Alto.





**POLYPORACEAE**

*Favolus tenuiculus* P. Beauv.

**NOMBRE KICHWA:**

Chinchi ala.

**USO:**

Comestible.

**SUSTRATO:**

Troncos en descomposición de laurel y chuncho.

**HÁBITAT:**

Crece en chakra de plátano, rastrojos jóvenes y viejos.

**Valor Cultural:**

Alto.





**POLYPORACEAE**

*Polyporus tricholoma*  
Mont.

**NOMBRE KICHWA:**

Tuyu ala, sara ala.

**USO:**

Comestible.

**SUSTRATO:**

Troncos en descomposición de varias especies (chuncho, piwi y laurel).

**HÁBITAT:**

Chakra de plátano, rastrojos jóvenes y viejos.

**Valor Cultural:**

Medio.





**AURICULARIACEAE**  
*Auricularia delicata*  
(Mont. Ex Fr.) Henn.

**NOMBRE KICHWA:**  
Rinri ala, yushka ala.

**USO:**  
Comestible.

**SUSTRATO:**  
Troncos en descomposición  
de chuncho.

**HÁBITAT:**  
Chakra de plátano y yuca.

**Valor Cultural:**  
Medio.





**AURICULARIACEAE**

*Auricularia fuscusuccinea*  
(Mont.) Henn.

**NOMBRE KICHWA:**

Rinri ala, yushka ala.

**USO:**

Comestible.



**SUSTRATO:**

Troncos en descomposición  
de chuncho.

**HÁBITAT:**

Chakra de plátano y yuca.

**Valor Cultural:**

Medio.





**OMPHALOTACEAE**

*Marasmiellus* sp. 1

**NOMBRE KICHWA:**

Urpi ala, chiquito ala.

**USO:**

Comestible.

**SUSTRATO:**

Troncos en descomposición de balsa.

**HÁBITAT:**

Chakra de plátano y yuca.

**Valor Cultural:**

Medio.





**SCHIZOPHYLLACEAE**

*Schizophyllum commune* Fr.

**NOMBRE KICHWA:**

Aya ala, api ala.

**USO:**

Comestible.

**SUSTRATO:**

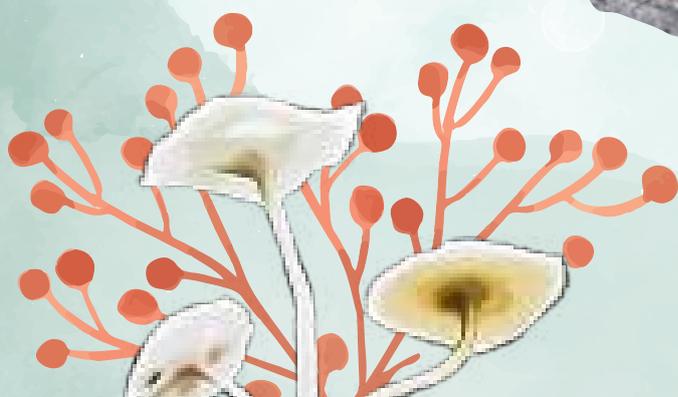
Troncos en descomposición de uva de monte.

**HÁBITAT:**

Chakras de plátano y cacao.

**Valor Cultural:**

Medio.





**POLYPORACEAE**

*Lentinus crinitus* (L.) Fr.

**NOMBRE KICHWA:**

Ilma ala, shipi ala.

**USO:**

Comestible.



**SUSTRATO:**

Troncos en descomposición de guaba, piwi y yuca.

**HÁBITAT:**

Chakra de plátano y yuca.

**Valor Cultural:**

Bajo.





**POLYPORACEAE**

*Panus strigellus* (Berk.) Overh.

**NOMBRE KICHWA:**

Ilma ala.

**USO:**

Comestible.

**SUSTRATO:**

Troncos en descomposición de guaba, piwi y yuca.

**HÁBITAT:**

Chakra de plátano y yuca.

**Valor Cultural:**

Bajo.





**SARCOSCYPHACEAE**

*Cookeina speciosa*  
(Fr.) Dennis.

**NOMBRE KICHWA:**

Rinri ala, puca ala.

**USO:**

Medicinal.

**SUSTRATO:**

Ramas y troncos en  
descomposición de varias  
especies.

**HÁBITAT:**

Bosque secundario y rastrojos.

**Valor Cultural:**

Bajo.





**POLYPORACEAE**

*Pycnoporus sanguineus* (L.)  
Murrill.

**NOMBRE KICHWA:**

Puca ala.

**USO:**

Pigmento.

**SUSTRATO:**

Troncos en descomposición de  
uva de monte.

**HÁBITAT:**

Rastrojos jóvenes, chakra de  
plátano y yuca.

**Valor Cultural:**

Bajo.





**PHYSALACRIACEAE**

*Oudemansiella canarii*  
(Jungh.) Höhn.

**NOMBRE KICHWA:**

Niño ala.

**USO:**

Comestible.

**SUSTRATO:**

Troncos en descomposición de uva de monte.

**HÁBITAT:**

Chakra de plátano y yuca.

**Valor Cultural:**

Bajo.





# Recetas tradicionales



Con los hongos colectados, tuvimos la oportunidad de preparar y degustar diferentes recetas con ingredientes de la zonas y algunas plantas de la chakra, como se puede observar:



*Piper sp.*  
(Hojas de María Panga)



*Carludovica palmata*  
(Palmito de Paja Toquilla )



*Chaetostoma sp.*  
(Carachama)



*Calathea lutea*  
(Hojas de bijao)





*Eryngium foetidum*  
(Sacha culantro)



*Allium* sp.  
(Cebollin)



*Musa paradisiaca*  
(Plátano)

**Nota:** Para estas recetas las personas de las comunidades usan cualquiera de las especies de hongos documentadas en la guía, aunque tiene una preferencia por aquellos hongos con altos valores de importancia cultural.



# MAITO DE HONGOS CON PALMITO Y MARIA PANGA



## INGREDIENTES

- Hongos
- Hojas de María Panga
- Palmito de Paja Toquilla
- Sal al gusto
- Hojas de Bijao

## PREPARACIÓN

1. Cortar los hongos, las hojas de María Panga y el palmito en trozos y lavar con abundante agua.
2. Colocar en las hojas de bijao, añadir sal al gusto y cerrar el maito.
3. Llevar al fogón hasta que las hojas del bijao cambien de color.



# MAITO DE HONGOS CON PESCADO Y MARIA PANGA

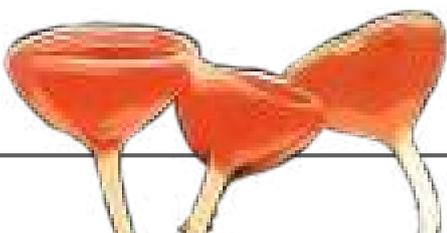


## INGREDIENTES

- Hongos
- Hojas de María Panga
- Carachama
- Sal al gusto
- Hojas de Bijao

## PREPARACIÓN

1. Lavar y sacar los intestinos de la Carachama.
2. Cortar los hongos, la hojas de María Panga en trozos y lavar con abundante agua.
3. Agregar todo en las hojas de bijao, añadir sal al gusto y cerrar el maito.
4. Llevar al fogón hasta que las hojas del bijao cambien de color.



# CALDO DE HONGOS



## INGREDIENTES

- Hongos
- Sacha culantro
- Cebollín
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

1. En una olla grande poner agua a hervir con sal.
2. Lavar los hongos y cortar en trozos pequeños.
3. Hacer un refrito con el cebollín y sachá culantro.
4. Agregar todo en la olla.
5. Dejar cocinar todos los ingredientes y servir acompañado de papa china o yuca.



# MAZAMORRA DE HONGOS



## INGREDIENTES

- Hongos
- Plátanos
- Sacha culantro
- Cebollín
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

1. En una olla grande poner agua a hervir con sal.
2. Lavar los hongos y cortar en trozos pequeños.
3. Rallar el plátano y colocar en la olla.
4. Hacer un refrito con el cebollín y sachá culantro.
5. Agregar los hongos en la olla, hervir los ingredientes hasta que el plátano esté blando.



# HONGOS FRITOS



## INGREDIENTES

- Hongos
- Yuca
- Cebollín
- Huevos al gusto
- Una pizca de aceite
- Sal al gusto

## PREPARACIÓN

1. En una sartén con aceite caliente colocar el cebollín picado en trozos.
2. Añadir los huevos y los hongos picados cuando el cebollín esté bien sofrido.
3. Revolver constantemente y de forma envolvente con una cuchara de madera.
4. Añadir la yuca cocinada y dejar que se dore.





# Bibliografía



# BIBLIOGRAFÍA

1. Aarosan, S. (2000). The Cambridge Word History of food. In *Fungi* (pp. 313–335). <https://doi.org/doi:10.1017/CHOL9780521402149.033>
2. Batallas Molina, R. del C., & Gamboa-Trujillo, J. P. (2016). Caracterización morfológica y molecular de cuatro especies de macrohongos comestibles y medicinales en zonas de cultivo de la comunidad Kichwa de Oglán-Pastaza, Ecuador. Universidad de Guayaquil.
3. Cano, A., & Romero, L. (2016). Valor económico, nutricional y medicinal de los hongos comestibles silvestres. *Revista Chilena de Nutrición*, 43, 75–80.
4. Cerón-Martínez, C., Reyes Tello, C. L., Jiménez López, E. D., & Simba Larco, J. D. (2012). Plantas útiles de los kichwa, centro-norte de la Amazonia ecuatoriana. *Cinchonia*, 12, 22–202.
5. Franco-Molano, A. E., Vasco-Placios, A. M., Alberto, L.-P. C., & Teun, B. (2005). Macrohongos de la Región del Medio Caquetá-Colombia.
6. Gamboa-Trujillo, P., Wartchow, F., Cerón-Martínez, C., Andi, D., Uwinjin, P., Grefa, G., Entza, M., Chimbo, E., Chimbo, J., Payaguaje, J., Piyaguaje, N., Payaguaje, D., Licuy, V., López, V., Mendua, M., Criollo, M., Jati, M., De La Cruz, S., Calazacón, M., Gibertoni, T. (2019). Edible Mushrooms of Ecuador: consumption, myths and implications for conservation. *Ethnobotany Research and Applications*, 18 (January 2020). <https://doi.org/10.32859/era.18.38.1-15>
7. Halbwachs, H., Simmel, J., & Bäessler, C. (2016). Tales and mysteries of fungal fruiting: How morphological and physiological traits affect a pileate lifestyle. *Fungal Biology Reviews*, 30 (2), 36–61. <https://doi.org/10.1016/j.fbr.2016.04.002>
8. Hawksworth, D. L., & Lücking, R. (2017). Fungal Diversity Revisited: 2.2 to 3.8 Million Species. *Microbiology Spectrum*, 5 (4). <https://doi.org/10.1128/microbiolspec.funk-0052-2016>
9. Kuhar, J., Castiglia, V., & Papinutti, V. (2013). Reino Fungi: morfologías y estructuras de los hongos. Issue May 2014.
10. Naranjo-Ortiz, M. A., & Gabald, T. (2019). Fungal evolution : diversity, taxonomy and phylogeny of the Fungi. 94, 2101–2137. <https://doi.org/10.1111/brv.12550>
11. Nieuwenhuis, B. P. S., & James, T. Y. (2016). The frequency of sex in fungi. *Philosophical Transactions of the Royal Society B: Biological Sciences*, 371 (1706). <https://doi.org/10.1098/rstb.2015.0540>
12. Urcelay, C., Robledo, G., Heredia, F., Morera, G., & Garcia Montaña, F. (2012). Hongos de la madera en el arbolado urbano de Córdoba.
13. Zeyl, C. (2009). The role of sex in fungal evolution. *Current Opinion in Microbiology*, 12 (6), 592–598. <https://doi.org/10.1016/j.mib.2009.09.011>



# ÍNDICE DE NOMBRES COMUNES KICHWA

<b>NOMBRE</b>	<b>PÁGINA</b>
Api ala	35
Aya ala	35
Busum ala	28
Chinchi ala	30
Chiquito ala	34
Guango ala	29
Ilma ala	36, 37
Lumucha ala	28
Niño ala	40
Puca ala	38, 39
Rinri ala	32, 33
Shipi ala	36
Taka ala	29
Tuyu ala	31
Urpi ala	34
Yushka ala	32, 33



# ÍNDICE DE NOMBRES CIENTÍFICOS DE LOS HONGOS

NOMBRE	PÁGINA
<i>Auricularia delicata</i> (Mont. Ex Fr.) Henn.	32
<i>Auricularia fuscosuccinea</i> (Mont.) Henn.	22
<i>Bresadolia paradoxa</i> Speg.	28
<i>Cookeina speciosa</i> (Fr.) Dennis.	38
<i>Favolus tenuiculus</i> P.Beauv.	30
<i>Lentinus concavus</i> (Berk.) Esquina	28
<i>Lentinus crinitus</i> (L.) Fr.	36
<i>Marasmiellus</i> sp. 1	34
<i>Oudemansiella canarii</i> (Jungh.) Höhn	40
<i>Panus strigellus</i> Berk.	37
<i>Polyporus tricholoma</i> Berk. & Cooke	31
<i>Pycnoporus sanguineus</i> sensu Capucha	39
<i>Schizophyllum commune</i> Fr.	35





Si está interesado en conocer más acerca de los hongos puede ingresar a las siguientes páginas web:

**Amazing\_Amazon\_Mushrooms:**

[https://mushrooming.com/Amazing\\_Amazon](https://mushrooming.com/Amazing_Amazon)

**Asociación Colombiana de Micología:**

[asociacioncolombianademicologia.org](http://asociacioncolombianademicologia.org)

**Fungi Web:**

<https://bioweb.bio/fungiweb/home>

**Fundación Fungi:**

<https://ffungi.org/inicio/>

**Index Fungarum:**

<http://indexfungorum.org/>





**Katia y María Cristina** registrando la **Funga Amazónica** en lugares mágicos de Ecuador.



