



# FUNGI 2009

De Río Bravo a la Patagonia: la región emprende

---

PRIMER ENCUENTRO LATINOAMERICANO  
DE PRODUCTORES DE HONGOS  
COMESTIBLES Y MEDICINALES

CONFERENCIAS - PANELES - MINIEXPO COMERCIAL

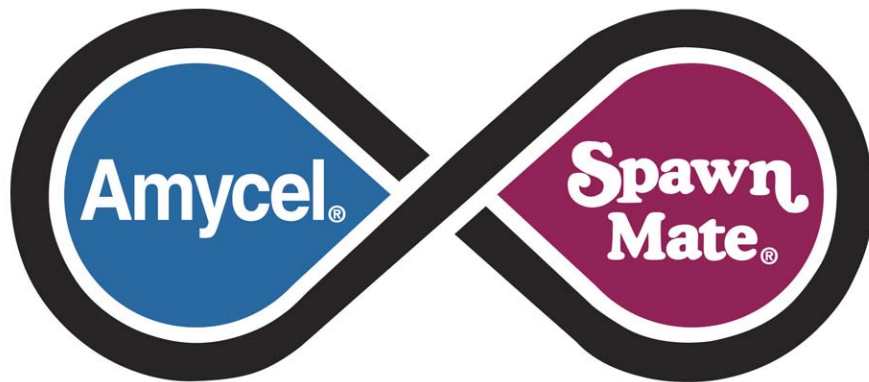


Declarado de Interés Nacional por el Honorable Senado de la Nación Argentina  
(EXP. S Nro. 2891/09).

**Viernes 13 y sábado 14 de noviembre de 2009**  
Hotel Los Dos Chinos, Salón Brasil  
(Calle Brasil 780, San Telmo, Ciudad de Buenos Aires)  
08.00-19.00 hs

LÍNEA AÉREA OFICIAL	AGENCIA OFICIAL	ORGANIZACIÓN GENERAL Y PRENSA
		
<a href="http://taca.com">taca.com</a>	<a href="http://agroviajes.com">agroviajes.com</a>	<a href="http://agroconsultoraplus.com">agroconsultoraplus.com</a>

**SPONSOR OFICIAL**



Amycel y Spawn Mate han servido a la industria de hongos en Norte y Sudamérica desde 1970. En combinación con el Grupo Biotécnico de Investigación y Desarrollo, las empresas sirven colectivamente a la industria mundial de hongos proporcionando una combinación de productos y servicios requeridos por los productores de hongos.

<http://www.amycel.com/spanish>

**COLABORAN - COAUSPICIAN**

**Abrantes**  
S.A.

Empresa líder en el mercado regional dedicada al cultivo y comercialización de champiñones, portobellos y Pleurotus  
<http://www.abrantes.com.ar>  
Email: [info@abrantes.com.ar](mailto:info@abrantes.com.ar)  
Tel.: (03488) 493582



**FINCA DEL BOSQUE:**  
Cultivo de hongos exóticos comestibles  
Leloir y Sor Teresa – Pilar – Pcia. de Buenos Aires  
Tel.: 02322 -499544  
Producción Argentina

**Gertisem**

Micelio reproductivo para hongos comestibles y medicinales  
<http://www.gertisem.com.ar>  
Email: [marjors@arnetbiz.com.ar](mailto:marjors@arnetbiz.com.ar)  
Tels.: (011) 47681114/4318





Hotel Los Dos Chinos  
Alojamiento - Cenas  
Confitería - Restaurant  
Salones - Catering y eventos  
<http://www.losdoschinossa.com.ar>



## PROGRAMA VIERNES 13 DE NOVIEMBRE

VIERNES 13 DE NOVIEMBRE	
08.00-9.00	<b>ACREDITACIÓN</b>
9.00-9.15	Bienvenida de los organizadores
9.15-10.15	<b>Conferencia Inaugural:</b> Olga García Araya (Agroconsultora Plus, Argentina): "Panorama actual de la producción y el mercado de hongos comestibles en América Latina"
10.15-10.30	<b>Espacio para Preguntas</b>
10.30-11.00	<b>COFFEE BREAK</b>
11.00-13.00	<b>Panel de Comercialización</b> "El desafío de vender: ¿mercado interno o externo?" Coordina: Marcela Gimeno (Periodista, Guías de Trazabilidad, Argentina)  <b>Integran el panel:</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> Raúl Sánchez (Empresa ABRANTES, Chile-Argentina) "Desarrollo y perspectivas del mercado de Champignon en la Argentina"</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Estela y Pablo Guerrero (Empresa Finca del Bosque, Argentina) "Errores más comunes a la hora de vender"</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Juan Szklarz (Empresa Familia Szklarz, Argentina) "Una experiencia de comercialización de hongos ostra producidos en troncos en la provincia de Neuquén"</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Omaira Del Giudice (Investigadora y docente, Venezuela) "Mercado de hongos comestibles y medicinales en Venezuela"</li></ul>
12.30-13.00	<b>Espacio para Preguntas</b>
13.00-14.30	<b>ALMUERZO LIBRE</b>
14.30-15.30	<b>Conferencia:</b> Juan Carlos Sucarrats (Director General, Empresa El Riojal, México) "Experiencia de agro-asociación entre empresa y productores regionales en cultivo de champignon en México"
15.30-16.00	<b>COFFEE BREAK</b>



16.00-18.00	<p><b>Panel de Marketing y Consumo</b>  “Cómo promover el consumo de hongos”  Coordina: Jorge López Cortés (Consultor y Especialista en Marketing y Desarrollo de Negocios Gastronómicos)</p> <p><b>Integran el panel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Esteban Terrizzano (Proyecto Las Hifas y presidente de la Cámara de Productores de Hongos del Norte de la provincia de Buenos Aires. Argentina.) “Las Hifas: una experiencia de microemprendimiento dedicado al cultivo de hongos”</li> <li>☑ Diego Regnicoli (Establecimiento Gastronómico Beixa Flor, Delta de Buenos Aires, Argentina) “Turismo y gastronomía como medio para promover el consumo de hongos”</li> <li>☑ Martín Ángel Mana (Jefe de cocina Posada del Sol de Joan Coll, San Luis, Argentina) “El uso de las setas en la gastronomía”</li> </ul>
18.00-19.00	<p><b>Presentación del libro:</b>  EL SABOR DE LOS HONGOS  <i>El libro pretende integrar ese estante de su cocina que Ud. dedica a sus recetarios favoritos. Presenta recetas que demuestran la versatilidad de los hongos para componer platos, postres y bebidas, no sólo exquisitos sino también nutritivos y de una manera fácil de elaborar.</i></p> <p><b>Charla:</b> “El valor funcional de los hongos comestibles cultivables”  Débora Figlas (Laboratorio de Hongos Comestibles y Medicinales del Centro Científico Tecnológico de Bahía Blanca - CERZOS, Argentina)</p> <p><b>Charla:</b> “De lo gourmet a lo cotidiano”  Miguel Buffo (Analista en Servicios Gastronómicos, Argentina)</p> <p><b>Degustación</b> de hongos, vino y demás delicatessen auspiciada por:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div data-bbox="363 1368 874 1496">  </div> <div data-bbox="995 1301 1331 1563">  </div> </div>
19.00	<p><b>CIERRE DEL PRIMER DÍA</b></p>





## PROGRAMA SÁBADO 14 DE NOVIEMBRE

HORA	SÁBADO 14 DE NOVIEMBRE
08.00-9.00	<b>ACREDITACIÓN</b>
9.00-10.15	<b>Conferencia:</b> Francisco Fernández Michel (Grupo Fungitech, México). "Aspectos críticos en la producción de champiñones: casos en América Latina y el mundo".
10.15-10.30	<b>Espacio para Preguntas</b>
10.30-11.00	<b>COFFEE BREAK</b>
11.00-13.00	<b>Panel de Producción y Valor Agregado</b> "De lo artesanal a lo industrial" Coordina: Edgardo Albertó (Instituto Investigaciones Biotecnológicas INTECH-UNSM-CONICET)  <b>Integran el panel:</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> Carmenza Jaramillo (Universidades de la Sabana y Autónoma de Occidente, Colombia) "Cultivo de hongos comestibles en Agricultura Urbana"</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Cristian Starik (Centro PyME de Neuquén, Argentina) "Nuevas técnicas de cultivo en hongos"</li><li><input checked="" type="checkbox"/> Rafael Henríquez (Trufas del Sur S.A.) "Cultivo de la trufa negra del perigord en Sudamérica"</li></ul>
12.30-13.00	<b>Espacio para Preguntas</b>
13.00-14.30	<b>ALMUERZO LIBRE</b>
14.30-15.30	<b>Conferencia:</b> Tom Spaulding (Gerente General de las empresas Amycel y Spawn Mate, EEUU). "Historia, Desafíos, Beneficios y Temas Actuales del Suplemento, Micelio y Micelio de la Cobertura (CAC)"
15.30-16.00	<b>COFFEE BREAK</b>
16.00-18.00	<b>Panel de Asociativismo</b> "Experiencias en la región" Coordina: Bernardo Lechner (Universidad de Buenos Aires-CONICET, Argentina)  <b>Integran el panel:</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input checked="" type="checkbox"/> Luis Fernando Perilla Jiménez (Red Boyacense de Fungicultores, Colombia). "El fomento de la fungicultura como estrategia de desarrollo de las comunidades rurales"</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Mercedes Rozas (Presidente, Cámara de Hongos de la Patagonia, Argentina) "Cámara de Hongos de la Patagonia: experiencia asociativa pionera en la Argentina. Cómo ganar escala, acceder a nuevos mercados e incorporar tecnología".</li> <li>☑ Fernando García Herranz (Presidente, Cámara de Productores de Hongos del Sur) "Logros de una experiencia asociativa".</li> <li>☑ Juan José Agriello (Consejo Federal de Inversiones CFI, Argentina) "Posibilidades de Financiamiento"</li> </ul>
18.00-19.00	<p><b>Panel de Investigación</b>  "Lo que se viene en el mundo fungi"  Coordina: Jorge Deschamps (Universidad de Belgrano, Argentina)</p> <p><b>Integran el panel:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☑ Ramiro González Matute (Centro Científico Tecnológico de Bahía Blanca CERZOS -CONICET, Argentina) "El champiñon brasileño (Agaricus Blazei) como inmunonutriente. Nueva tecnología para su cultivo"</li> <li>☑ Gabriela Balogh (Centro Científico Tecnológico de Bahía Blanca CERZOS -CONICET, Argentina) "Fracción D de Maitake (Grifola frondosa). Inductora de apoptosis y estimuladora del sistema Immune en pacientes con cáncer de mama"</li> <li>☑ Patricia Narvaiz (Responsable de Irradiación de Alimentos, Centro Atómico Ezeiza, Comisión Nacional de Energía Atómica, Argentina) "Hongos comestibles y energía ionizante: prolongación de vida útil de productos frescos y desecados, y descontaminación microbiana de compost para su cultivo"</li> </ul>
19.00	<b>CIERRE DEL EVENTO</b>



**TURBA DE MUSGO SPHAGNUM**

[www.agrotolhuin.com.ar](http://www.agrotolhuin.com.ar)





## **SOBRE LOS CONFERENCISTAS Y PANELISTAS**

---

### **Olga García Araya (Argentina)**

Ingeniera Agrónoma (1989, Universidad de Buenos Aires). Coordinadora General de FUNGI 2009. Coordina los cursos a distancia de Agroconsultora Plus. Consultora y Capacitadora de los talleres intensivos de Producción y Comercialización de Hongos Comestibles, organizados por Agroalternativo y Agroconsultora Plus en la ciudad de Buenos Aires desde 2004. Tutora de los cursos a distancia, dictados con la modalidad e-learning, desde abril de 2006 graduando más de 300 estudiantes en esta modalidad.

### **Marcela Gimeno (Argentina)**

Licenciada en Comunicación y periodismo. Directora de Guía de Trazabilidad y ExpoTrazar. Premio ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria 2005 y Jurado de la VI Edición del mismo en 2009.

### **Raúl Sánchez (Chile-Argentina)**

Presidente de la Firma Abrantes, empresa productora y comercializadora de champignones, portobellos y gírgolas (ostra). Presidente de la Asociación Argentina de Productores de Champiñones y Demás Hongos Cultivados. La producción se hace en modernas instalaciones con más de 18 cámaras de atmósfera mecánicamente controlada. En Argentina y Chile proveen de champignones a las principales cadenas de distribución mayorista y minorista, así como también a verdulerías.

### **Estela y Pablo Guerrero (Argentina)**

Propietarios del Establecimiento Finca del Bosque, de la provincia de Buenos Aires. Productores de hongos shiitakes y Pleurotus. Productores de hongos ligno-celulósicos, ya que también han incursionado en la producción de otros hongos como Ganoderma, P. eryngii y Flamulina. Además comercializan sustrato inoculado en el interior del país para pequeños productores.

### **Juan Szklarz (Argentina)**

Empresa Familia Szklarz. Productor de hongos Pleurotus ostreatus sobre troncos en Vista Alegre, a 25 km. de la ciudad de Neuquén y comercializa sus productos, hongos secos y escabeche, desde el 2004. "Comenzar un proyecto propio no fue fácil: como en toda actividad independiente la libertad de acción tiene como contraparte una gran dosis de incertidumbre, inseguridad y riesgo", comenta. Sobre todo, porque debió luchar en pos de modificar pautas culturales en la alimentación de los argentinos haciendo conocer los hongos comestibles en sus distintas variedades y usos, y en sus cualidades nutricionales.

### **Omaira Del Giúdice (Venezuela)**

Licenciada en Biología y Licenciada en Matemáticas opción Estadística y Matemáticas Computacionales, Universidad Simón Bolívar, Caracas Venezuela. Miembro de la Asociación Venezolana de Micología (1994-1997). Ayudante de investigación y docencia en el laboratorio de Micología de la Universidad Simón Bolívar (1993-1997). Docencia Biología Vegetal, Universidad Simón Bolívar (1995). Curadora ad-honorem del Herbario Nacional, Universidad Central de Venezuela (1997) y preparadora en el Museo de Ciencias de la Universidad Simón Bolívar (1993). Analista de Datos Call Center, Telecomunicaciones MOVILNET (2001-2004). Especialista de Mercadeo, CANTV (2004-2006). Especialista de Planificación y Coordinadora de Proyectos, DIGITEL (2007-2008). Coordinadora de Planificación, ATENTO Venezuela (2009). Actualmente, desarrolla un estudio de factibilidad técnica, de mercado y financiera de un sistema de cultivo industrial del hongo Pleurotus ostreatus, para Venezuela.

### **Juan Carlos Sucarrats (México)**

Director General de la Empresa El Riojal. Operan en el cultivo de champiñón desde hace 15 años, en forma asociada con agricultores o cultivadores "satélite". Actuando bajo un contrato de Agroasociación como células autónomas pero a la vez relacionadas, proporcionan certidumbre económica y legal a las partes que realizan esta actividad. El final de la cadena lo compone otra empresa del grupo que compra el total de las cosechas, otorgando identidad (marca) y valor agregado al producto. Ing. Bioquímico (ITESM) con postgrado en Administración de Empresas agropecuarias (IESCA) y diplomado en alta gerencia (IBERO) desarrollado en el camino empresarial en el campo de alimentos, desde 1981. Inicialmente en el área de comercialización, posteriormente asesorando proveeduría en sus procesos productivos y posteriormente socio fundador de empresas como Compañía Continental de Comercio (Representaciones y distribución de alimentos en México),



Impulsora de Alimentos (conservera de chiles y encurtidos) y desde 1994 a la fecha junto con un grupo español (AYECUE) desarrollo del sector champiñonero en el poblado de Las Vigas, Veracruz (México) con la formación del grupo Riojal (planta de compost), Agrovigas (casas de cultivo), Hongos Riojal (enlatadora y fábrica de conservas y aderezos) y agrosocios satélites.

### **Jorge López Cortés (Argentina)**

Periodista matriculado UTPBA (Unión Trabajadores de Prensa de la Ciudad de Buenos Aires). Bachiller Superior en Ciencias Exactas. Disertante, asesor y docente especialista en Marketing y Desarrollo de Negocios Gastronómicos. Asesor y Director del PIDHGR (Proyecto Integral de Desarrollo Hotelero Gastronómico Regional), del Proyecto ACAM (Alta Cocina Argentina al Mundo), del capítulo "FEHGRA en Acción Comunitaria" y "FEHGRA Uniendo Municipios" para la Federación Empresaria Hotelera Gastronómica de la República Argentina ([www.fehgra.org.ar](http://www.fehgra.org.ar)) Asesor y Director del Proyecto "Pastelería Artesanal Argentina" para la Cámara de Confeiterías de la República Argentina ([www.ahrcc.org.ar](http://www.ahrcc.org.ar)) Director de Gestión de Calidad para la franquicia "Kiosco Light" Dr. Alberto Cormillot. Director del Torneo Nacional de Chefs "Buscando el Menú Argentino". Director del Salón Internacional del Chocolate BA®. Director y organizador de "Pan Dulce Solidario Argentino"

Disertante del Segundo Encuentro Internacional de Estudiantes de Gastronomía (Lima, Perú 2005). Ex docente y Director de Marketing del Instituto Argentino de Nutrición "Dr. Alberto Cormillot". Ex Gerente de Marketing y desarrollo de franquicias de la cadena de restaurantes PIPPO Buenos Aires. Creador y director de la revista Panorama Gastronómico (única revista latinoamericana de educación y capacitación gastronómica profesional editada desde 1999 hasta 2007). Creador, organizador y director del Torneo Nacional de Chefs "BUSCANDO EL MENÚ ARGENTINO"® (La Rural, Septiembre de 2005/2006/2007 y 2008) y sus respectivas rondas clasificatorias en todo el país. Creador, organizador y director del Salón Internacional del Chocolate BA y el Torneo Nacional de Figuras en Chocolate® (La Rural, septiembre de 2008).

### **Esteban Terrizzano (Argentina)**

A cargo del área de producción y desarrollo del proyecto comercial "Las Hifas" desde el año 1998, realizando, además investigación y generación de tecnología para el sector. Miembro de la Cámara de Productores de Hongos del Norte de la provincia de Buenos Aires.

### **Diego Regnicoli (Argentina)**

Gerente Operativo y Director Gastronómico - Beixa Flor. Establecimiento líder en gastronomía y turismo en El Delta de Tigre Provincia de Buenos Aires. Ganador del Concurso "En Busca del Menú Tigre 2008" organizado por la Agencia de Turismo de Tigre y La Escuela de Cocineros Gato Dumas. Desarrollador y líder de Emprendimientos Turísticos, gastronómicos y productivos en El Delta Bonaerense, principalmente en Tigre y San Fernando. Miembro Fundador de la Agrupación de Colaboración Empresaria TODO DELTA para el desarrollo del destino turístico (DELTA) y la promoción de la Asociatividad de empresas en la zona de influencia de El Delta.

### **Martín Ángel Mana (Argentina)**

Con más de 15 años y más de 30 trabajos en Gastronomía y Hotelería, actualmente es Jefe de Cocina de la Posada del Sol de Joan Coll, Barman, panadero, ganador de 2 Concursos Gastronómicos en la provincia de San Luis, 4º lugar y medalla mejor tiempo y originalidad en la expo2006 campeonato Argentino con 32 equipos, del canal el Gourmet en Rosario representando a San Luis, Profesor Gastronómico en la Villa de Merlo (San Luis), asesor gastronómico en escuelas rurales para una buena alimentación y comidas para hipertensos, celíacos y diabéticos, con dos Títulos Gastronómicas, con pasantía completa en el Hotel Austral y restaurante Tunet en Comodoro Rivadavia. Capacitado y especializado en calidad gastronómica con cursos ISO 9001, Cocina Mediterránea, Hotelería General, Conservación de Alimentos, Atención y Fidelidad con el Cliente.

### **Débora Figlas (Argentina)**

Doctora en Bioquímica. Se desempeña desde el año 1995 en el desarrollo de técnicas de cultivo de hongos comestibles y medicinales en medio líquido y sólido en el Laboratorio de Hongos Comestibles y Medicinales del CERZOS - CONICET de Bahía Blanca. Ha realizado publicaciones en revistas internacionales de investigación que reportan el uso de la cáscara de semilla de girasol como ingrediente principal de sustrato para el cultivo de los hongos: Pleurotas ostreatus, Ganoderma lucidum, Shiitake y Hericium erinaceus. Ha estudiado la incorporación de minerales esenciales para el ser humano como Cobre y Cinc en el cultivo líquido del micelio de los hongos Agaricus blazei y Grifola frondosa para su posible utilización como suplementos dietarios, así como también el desarrollo de técnicas para el cultivo de dos especies nativas, Grifola gargal y Grifola sordulenta



### **Miguel Buffo (Argentina)**

Analista en Servicios Gastronómicos. Cocinero Profesional, titulado con la tesis "Incorporación de los hongos a nuestra dieta. Condiciones para su reproducción y análisis de las particularidades para su consumo y comercialización. Co-autor del libro 'EL SABOR DE LOS HONGOS' junto al Grupo de Biotecnología de Hongos Comestibles y Medicinales del CERZOS-CONICET de Bahía Blanca, Universidad Nacional del Sur. Actualmente docente del IFG chef (Instituto de Formación Gastronómica), de Florencio Varela, Prov. de Buenos Aires y del IGA (Instituto Gastronómico Argentino), Bahía Blanca, Prov. de Buenos Aires, columnista del diario digital [www.0291.com.ar](http://www.0291.com.ar), y organizador de eventos relacionados con el maridaje para entidades públicas, bodegas y privados.

### **Francisco Fernández Michel (México)**

Ingeniero Agrónomo titulado con la tesis: "Producción Comercial de Champiñón". Posee 25 años de experiencia en la producción comercial de hongos comestibles. Asesoría y capacitación en 21 países de Europa, América y África en su trayectoria. Autor de artículos relacionados con la producción comercial de hongos en revistas de Canadá y México y dos manuales de producción de champiñones y setas. Conferencista en congresos, simposios y ciclos de conferencias de hongos en varios países de América latina y Norteamérica. Cursos prácticos de producción comercial de hongos impartidos en países de Latinoamérica y África. Actual director general del Grupo Fungitech, empresa de asesoría, capacitación, fabricación y venta de invernaderos especializados para la producción de diversos hongos comestibles ( champiñones, setas,) [www.grupofungitech.com](http://www.grupofungitech.com)

### **Edgardo Albertó (Argentina)**

Doctor en Ciencias Biológicas. Director del Laboratorio de Micología y Cultivo de Hongos Comestibles del Instituto de Investigaciones Biotecnológicas (IIB-INTECH, UNSAM-CONICET). Miembro de la Carrera de Investigador Científico del Consejo Nacional de investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET). Profesor Adjunto de la Universidad Nacional de San Martín. Especialista en estudios de biodiversidad de Agaricales (Basidiomicetes) y en el cultivo de hongos comestibles. Ha dictado más de 50 capacitaciones en el país y en el exterior sobre identificación y cultivo de hongos. Ha organizado los simposios sobre Cultivo de Hongos Comestibles del III y IV Congreso Latinoamericano de Micología (1999; 2002) y fue presidente de las Primeras Jornadas Argentinas sobre Biología y Cultivo de Hongos Comestibles (2005). Ha publicado junto al Dr. J. E. Wright la Guía de Hongos de la Región Pampeana: Volumen I: Hongos con laminillas, donde se ilustran más de 130 especies de hongos; y Volumen II: Hongos sin laminilla, donde se ilustran 228 especies. También ha publicado más de 30 trabajos originales de investigación y varios artículos de divulgación. Ha realizado varias asesorías técnicas al sector productivo e industrial.

### **Carmenza Jaramillo (Colombia)**

Ingeniera Química con Maestría en Medio Ambiente y Desarrollo Sostenible. Fundadora y propietaria de Agrícola La Vega una planta productora de Champiñón en 1979 y hasta 1997. Fundadora de Semillas Alfa, productora de micelio para *Agaricus bisporus*. Investigadora desde 1998 y hasta el año 2003 en el Centro Nacional de Investigaciones de café en hongos comestibles y medicinales a partir de los residuos agroindustriales de café. Fundadora de un programa para madres cabeza de familia en la ciudad de Manizales y gestora del programa de capacitación del SENA Colombia (entidad estatal). Catedrática de la Universidad de la Sabana de Bogotá y La Universidad Autónoma de Occidente en Cali Colombia. Ganadora del Premio "Agropolis Award" 2004-2005 en Agricultura Urbana. Premio a la sustentabilidad de la finca cafetera 2009 concedido a la Fundación ZERI por la Asociación de cafés especiales de los Estados Unidos por el nuevo modelo. Publicaciones nacionales e internacionales sobre el cultivo de *Lentinula edodes*, *Pleurotus spp.*, y *Ganoderma lucidum*

### **Cristian Starik (Argentina)**

Ingeniero Agrónomo. Responsable técnico del Programa Hongos Comestibles del Centro PYME de Neuquén, en la Patagonia argentina, y del Laboratorio CISPHoCoMe (Centro de Investigación y Servicios para la Producción de Hongos Comestibles y Medicinales).

### **Rafael Henríquez (Chile)**

Gerente Técnico - Trufas del Sur S.A. - [www.trufasdelsur.com](http://www.trufasdelsur.com) Socio de Agrobiotruf Chile, primera empresa en Sudamérica en hacer Truficultura. [www.trufaschile.cl](http://www.trufaschile.cl)

### **Tom Spaulding (EE.UU.)**

Gerente General de las empresas Amycel y Spawn Mate en los Estados Unidos. La empresa vende micelio y suplemento de champignon, y hongos ostra y shiitake. Responsable de la comercialización en Latinoamérica. Ha estado cargo durante tres años de investigaciones con Amycel/Spawn Mate, 7 años en el cultivo con Monterey Mushrooms (siendo gerente de todo la producción en una planta que produjo 12,000 toneladas anualmente), y casi dos años en Cosecha de Verduras con Ocean Mist Farms. Licenciado en Química, Universidad de Wisconsin. MSc. en Science-Organic Chemistry,



Universidad de California-Santa Cruz. Master en Business Administration, California State University-San Jose.

### **Bernardo Lechner (Argentina)**

Dr. en Cs. Biológicas. Tesis doctoral con formación de postgrado del CONICET en el tema "Estudio de la Biodiversidad, Fisiología y Cultivo de las especies silvestres del género Pleurotus (Basidiomycetes, Agaricales) en la República Argentina". Becario post-doctoral del CONICET desarrollando el tema "Estudio de la biodiversidad, fisiología y cultivo de las especies silvestres del género Lentinus (Basidiomycetes, Agaricales) en la Argentina". Desde 2006, miembro de la carrera del investigador científico del CONICET, actualmente investigador adjunto. Participó en varios proyectos de investigación relacionados con la biodiversidad, la fisiología y el cultivo de hongos comestibles. Publicó trabajos en revistas internacionales con referato en temas referidos a la biodiversidad y también la fisiología y el cultivo de hongos comestibles, también varios capítulos y un libro sobre la biodiversidad fúngica en el Parque Nacional Iguazú. Docente en la Facultad de Cs. Exactas y Naturales de la UBA desde 1996. Actualmente, jefe de trabajos prácticos. Dictado de varios cursos de hongos comestibles y medicinales.

### **Luis Fernando Perrilla Jiménez (Colombia)**

Ingeniero Agrónomo (1998 Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia). Productor de Pleurotus ostreatus. Coordinador desde el año 2006 del proyecto de seguridad alimentaria de la Gobernación de Boyacá denominado "Orellanas: alimento para familias pilas", instructor desde 2004 en el tema de hongos comestibles y agricultura orgánica del SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE "SENA". Asistente técnico en el cultivo de Pleurotus. Gestor y promotor de la "Red Boyacense de Fungicultores" dedicada a la producción, transformación y comercialización de hongos comestibles.

### **Mercedes Rozas (Argentina)**

Presidenta y Socia Fundadora de la Cámara de Productores de Hongos de la Patagonia. Desde hace 20 años se dedica a la investigación y desarrollo en el sector. Hace más de 10 años posee un establecimiento de producción de hongos sobre troncos, cultivados a la intemperie en Neuquén - Argentina.

### **Fernando García Herranz (Argentina)**

Presidente de la Cámara de Productores de Hongos del Sur, con sede en Bahía Blanca (Argentina). Productor agropecuario. Licenciado en Energías alternativas, con especialidad en Eólicos. Productor de hongos gírgolas, portobello y ganoderma. Expresidente de la Cámara de Productores de Caracoles de Sur. Presidente CARENA Coop. Lda. (Caracoles Ecológicos Naturales). Consejero del Consejo de Residentes Españoles del Sur. Expresidente nacional de la Cámara junior de Argentina. Exdirectivo del COPITEC, Consejo profesional de ingeniería en telecomunicaciones. Consultor Homologado de Telefónica de Argentina. Vocal del la Casa de Madrid en Bahía Blanca. Vocal de la Casa de España en Bahía Blanca. Senador de la Cámara Junior Internacional (JCI).

### **Juan José Agriello (Argentina)**

Investigador, Formulador, Evaluador y Planificador de Proyectos Agropecuarios del Consejo Federal de Inversiones. Coordinador de desarrollo de diagnósticos FODA a nivel empresarial. Responsable y coordinador de múltiples proyectos tanto de inversión como de estudios en el sector honguero de la República Argentina; entre ellos, como supervisor y contraparte del CFI "Diagnostico Regional de Hongos Comestibles en Alto Valle de Río Negro y Neuquén y Zona de influencia - Situación Productiva y Distribución Minorista" - FUNYDER - Provincia de Neuquén, Investigación de mercado de oferta y demanda de hongos en la República Argentina y otros. Participación y coordinación en la generación de capacitación y eventos (foros) en el sector honguero de varias provincias, entre ellas Buenos Aires, Neuquén, Río Negro y otras. Participación en la conformación de Cámaras y desarrollo asociativo del sector honguero. Coordinador en la elaboración del Protocolo de Calidad para la Producción de Hongos Comestibles Cultivados en Troncos (Pleurotus sp.), en análisis, en el ámbito de aplicación (SAGyP).

### **Jorge Deschamps (Argentina)**

Licenciado en Ecología y Conservación de los Recursos Naturales Renovables del Museo de Ciencias Naturales de la Universidad Nacional de La Plata. Doctor en Ciencias Biológicas de la Universidad de Buenos Aires. Profesor Titular de Ecología y Economía de los Recursos Naturales de la Universidad de Belgrano y Profesor Pro-Titular de Silvicultura y Dasonomía de la Universidad Católica Argentina. Profesionalmente ha sido Jefe del Departamento de Investigaciones de Alto Paraná SA y realizó pasantías de trabajo y perfeccionamiento en Suecia, Suiza, Francia y España. Actualmente trabaja asociado a investigadores de la Universidad de Alcalá en España. Ha realizado más de 50 publicaciones en los temas de hongos que atacan la madera y comestibles, fundamentalmente



silvestres. Ha realizado 2 libros sobre temas micológicos: "Patología Forestal del Cono Sur de América" y "Producción y Comercialización de Hongos Comestibles". Ha sido miembro del CONICET y Jurado para cargos docentes de Profesores en Universidades Nacionales y recibido premios por su trayectoria científica y técnica.

### **Ramiro González Matute (Argentina)**

Médico Veterinario (UBA). Trabaja en el Laboratorio de Biotecnología de Hongos Comestibles y Medicinales del Centro Científico Tecnológico de Bahía Blanca (CERZOS) bajo la dirección del Dr. Néstor Curvetto desde el año 1997. Desde el 2004 soy Profesional Asistente (CIC). Productor de Gírgolas en Bahía Blanca (1997-2000). MSc (University of Guelph, Canadá, Director Danny Rinker, Especialización en el cultivo de champiñones) (2001-2003). Finalizando el Doctorado en Agronomía (UNS) con el tema " Biotransformación de cáscara de girasol para la producción del hongo comestible y medicinal *A. blazei* y obtención de subproductos de valor económico". Autor y coautor de libros, capítulos de libros y artículos sobre la especialidad. Co-traductor de los manuales de producción de *Pleurotus* y *shiitake* de Mushworld. Dictado de cursos sobre la especialidad (curso de post-grado sobre Producción de Hongos Comestibles y Medicinales. Teoría y práctica CERZOS-UNS, Bahía Blanca. Duración: 88 h desde el 2004 al 2008) (cursos intensivos de Producción de Gírgolas y Shiitake, Organizado por el CFI, COPROSAL y Red PROTER. Bahía Blanca y Mar del Plata, Octubre y Noviembre 2007).

### **Gabriela Balogh (Argentina)**

Bioquímica y Dra. en Bioquímica de la Universidad Nacional del Sur de Bahía Blanca y especialista en Genética y Cáncer de mama. Realizó su postdoctorado en el Hospital de Fox Chase Cancer Center de Philadelphia, en EEUU durante casi 8 años en Genética y Cáncer de mama. A fines de 2007 regresó con su familia a Argentina y actualmente es Investigadora Adjunta de CONICET en el Centro Científico Tecnológico de Bahía Blanca, CERZOS. Está desarrollando un Protocolo Clínico de Investigación en Cáncer de mama en los Hospitales de Bahía Blanca para determinar alteraciones genéticas responsables del Cáncer Hereditario de Mama u Ovario. Es miembro de la Asociación Americana de Cáncer y Miembro Fundador de la Asociación de Oncología Integrativa para Latinoamérica. Ha publicado más de 32 artículos con referato en revistas de nivel internacional, 3 capítulos de libro y un libro sobre la metodología del Microarray. Ha brindado más de 35 conferencias científicas nacionales e internacionales y ha recibido importantes distinciones por su trabajo científico. Recientemente ha sido galardonada con el Subsidio Florencio Fiorini para Investigaciones en Ciencias Biomédicas y ha recibido subsidios de la Fundación Banco Provincia para desarrollar tareas de investigación sobre el efecto anti-tumoral de maitake en células tumorales en cultivo. Ha establecido importantes colaboraciones científicas con investigadores internacionales de Portugal, Brasil y EEUU. Su principal objetivo es colaborar con el avance de la ciencia en la prevención y diagnóstico genético para el cáncer de mama.

### **Patricia Narvaiz (Argentina)**

Licenciada en Ciencias Químicas, Universidad de Buenos Aires. Investigadora de la Comisión Nacional de Energía Atómica de Ezeiza, Buenos Aires, desde 1979. Actual Responsable del Sector Irradiación de Alimentos, Gerencia Aplicaciones y Tecnología de Radiaciones, Gerencia de Área Aplicaciones de la Tecnología Nuclear, Centro Atómico Ezeiza. Es: Representante de CNEA ante el Punto Focal Codex Alimentarius-Argentina; Docente en cursos y seminarios nacionales e internacionales; Encargada de tareas de difusión; Participante en proyectos de investigación coordinados por la Agencia Internacional de Energía Atómica (IAEA), y en otros con universidades argentinas. Dirigió becas, tesis de licenciatura y postgrado, y prácticas preprofesionales de más de 70 alumnos de diversas universidades. Ha presentado en congresos y/o publicado más de 60 trabajos originales sobre irradiación de alimentos, 21 de ellos en revistas internacionales con referato. Evaluadora científica de publicaciones para Lebensmittel Wissenschaft und Technologie y Food Chemistry





### **Ing. Agr. Olga García Araya**

Ingeniera agrónoma (Universidad de Buenos Aires, 1989). Matrícula 1-0676 del Colegio de Ingenieros Agrónomos de la Provincia de Santa Fe, 1º circ. Coordinadora de los Cursos a Distancia de Agroconsultora Plus. Docente principal de los talleres intensivos de Producción y Comercialización de Hongos Comestibles, organizados por Agroalternativo y Agroconsultora Plus en la ciudad de Buenos Aires desde 2004. Tutora principal de los cursos a distancia, dictados con la modalidad e-learning, desde abril de 2006. Emprendedora. Productora de Hongos Gírgolas desde 2001. Asesora y capacita a productores y microemprendedores de todo el país mediante talleres y charlas de capacitación desde abril de 2002. Asesoramiento integral para la puesta en marcha y desarrollo del proyecto de producción de Hongos Gírgolas en la ciudad de Santa Fe, para la comercialización de hongos frescos, secos y en conserva en el mercado interno; estrategias de marketing; desarrollo y difusión de imagen corporativa, entre los años 2001 y 2004. Este proyecto mereció el Premio Nacional al Mérito Agropecuario El Gauchito 2002, categoría Otras -Producciones Alternativas y fue ganador del Concurso Apoyo a la Creación de Empresas del año 2001, del Ministerio de Trabajo de la Nación.

### **Lic. Miguel Lara Hidalgo**

Director de Agroconsultora Plus. Lic. en Comunicación Social (Facultad de Comunicación, Universidad de La Habana-Cuba, 1998). Anterior co-director de Grupo Agroalternativo. Especializado en temas agropecuarios y agroalimentarios. Jurado de la VI Edición 2009 del Premio de la Fundación ArgenINTA a la Calidad Agroalimentaria, único premio de Argentina que reconoce la labor destacada de entidades, empresas, productores y periodistas que promueven la calidad e inocuidad alimentaria. Exdirector de Comunicación de Emprendedores Argentinos Asociación Civil. Exdirector periodístico del programa Emprender (Canal 7 Argentina) declarado de interés nacional por Presidencia de la Nación. Exanalista de marketing y prensa en la consultora Choice Comunicación Integral (Buenos Aires). Finalista por Cuba en el Tercer Concurso Latinoamericano de Tesis sobre Comunicación, auspiciado por la Federación Latinoamericana de Facultades de Comunicación Social. Ha publicado en medios gráficos de Argentina, Cuba, Perú, España y Estados Unidos. Columnista de la Revista El Federal, SuperCampo, La Nación y otras publicaciones nacionales. Periodista de Revista F5 de Economía y Negocios. La Revista PYMES de Clarín ubicó a Agroalternativo dentro de los seis sitios principales del agro en su Guía 2007 de los Mejores Sitios para Hacer Agronegocios, por su especialización en el sector agropecuario y agroalimentario no tradicional. Primer Premio, Categoría Política y Economía Agropecuaria. Concurso Anual Banco Galicia-Círculo Argentino de Periodistas Agrarios al Periodismo Agropecuario 2006.





## ORGANIZACIÓN Y COMUNICACIÓN

---



[www.agroconsultoraplus.com](http://www.agroconsultoraplus.com)

Agroconsultora Plus es una consultora de servicios de comunicación y conocimiento especializada en el sector Agropecuario y Agroalimentario. Siguiendo el lema "Un plus de valor en un mundo competitivo, un plus de humanidad en un mundo global", colaboramos con el desarrollo y profesionalización de personas, emprendimientos, empresas y organizaciones innovadoras, promoviendo la utilización de la información y el conocimiento como herramientas de gestión.

**Comunicación:** Como parte de la División Comunicación, ofrecemos soluciones en gestión de prensa y comunicación organizacional, que contribuyan a la difusión de actividades institucionales, a una mejor relación de la entidad o empresa con los medios de comunicación y a la promoción de temas de interés empresarial, público o social. Además, publicamos un servicio de Newsletter, un website con noticias e informes especializados, y notas periodísticas en numerosos medios de prensa del sector..

**Conocimiento:** Organizamos cursos abiertos para público en general, y a medida para empresas como acción institucional para promover la profesionalización de la actividad agropecuaria y agroindustrial, agregar valor a la imagen de la organización, desarrollar el potencial creativo de las personas y generar hechos noticiables. También desarrollamos capacitaciones in company como acción interna de recursos humanos para mejorar la competitividad de la empresa y aumentar los conocimientos técnicos de empleados y directivos. Organizamos eventos como oportunidad para promover temas de interés público o para miembros de la comunidad de profesionales, inversores, productores...



## AUSPICIAN LA COMUNICACIÓN DE FUNGI 2009

---



Revista con 21 años de historia. Ahora también en [www.infofrut.com.ar](http://www.infofrut.com.ar)

# frutihorticola.com





## FUTUROS CURSOS Y EVENTOS

---

Beneficio AGROCLUB:

Ud. tiene 15 % de descuento a partir de ser participante del evento actual



**Curso a Distancia sobre Elaboración de Vinos Tintos y Blancos.** Desde el 15 de febrero de 2010, siete semanas de capacitación intensiva sobre conceptos teóricos y herramientas prácticas para promover la elaboración de vinos tintos y blancos con una visión amplia de temas vinculados con la fermentación controlada de las uvas y la conservación correcta de los mismos. **Informes e inscripción:** [www.agroconsultoraplus.com](http://www.agroconsultoraplus.com)



**Curso a Distancia "Iniciación en el Cultivo de Hongos Comestibles",** totalmente a través de Internet. Edición Ampliada 2010, inicia el 15 de marzo de 2009, a cargo de la Ing. Agr. Olga García Araya. Durante nueve semanas, textos centrales con fotos y más de 40 archivos complementarios, autoevaluaciones... Más de 500 páginas de material con alto contenido práctico. Foros, chat, videos y mensajes. **Informes e inscripción:** [www.agroconsultoraplus.com](http://www.agroconsultoraplus.com)

