

HONGOS*

GIULIANA M. FURCI

Los hongos se encuentran repartidos ampliamente y ocupan todos los ambientes.

Existen hongos de todos los tamaños, desde los microscópicos (de milésimas de milímetro) hasta las grandes setas (con tamaños superiores a un metro), y de todos los colores, texturas y formas.

Están compuestos por filamentos (hifas) que son hileras de células. En algunas especies estos forman una red o micelio que permanece en el sustrato todo el año. Las setas y otras formas visibles son solamente los cuerpos fructíferos del organismo, que se encuentran sólo en determinadas épocas del año, bajo ciertas condiciones ambientales. En la mayoría de los casos viven por períodos muy cortos.

Son hongos los mohos que proliferan al pudrirse cualquier materia orgánica, así como los causantes de plagas en la agricultura —como es el caso del cornezuelo del centeno y del trigo—, y de enfermedades de la piel como son las micosis cutáneas. También lo es la levadura que se usa para la elaboración del pan y la cerveza, los que dan aromas a los quesos y los que se utilizan para la obtención del antibiótico que cambió la historia del ser humano, la penicilina (*Penicillium nonatum*). Así, el hombre continuamente está conviviendo, padeciendo y disfrutando de los hongos y sus consecuencias.

Existen más de 50 mil especies de hongos en el mundo y tradicionalmente se les ha incluido en el reino vegetal, considerándolos como plantas sin clorofila. En las clasificaciones recientes de los seres vivos, los hongos se agrupan en un conjunto distinto: el Reino Fungi, que reúne a los organismos que se alimentan por absorción.

Los hongos son organismos fundamentales en la degradación de la materia orgánica, en los flujos de nutrientes, y en diferentes tipos de simbiosis, por ejemplo los líquenes (hongos y algas en simbiosis). Son heterótrofos y pueden ser saprófitos, parásitos o simbióticos. Los hongos se desarrollan preferentemente en lugares húmedos y oscuros, ya que no necesitan de la luz para sobrevivir.

El aparato esporífero, también llamado carpóforo, puede tener diferentes formas: con pie y sombrero (callampa o seta), globoso, terraza (oreja de palo), coraloide (changle), colmena de abeja (morilla), bastón, gelatinoso, copa, disco, planos, abovedados, y otras.

BREVE HISTORIA DE SU CONOCIMIENTO EN CHILE

El estudio del reino fungi en Chile se ha desarrollado muy lentamente y son más bien escasas las publicaciones que dan cuenta de las especies presentes en el territorio.

En 1852, Claudio Gay muestra cuerpos fructíferos de hongos chilenos en su obra "Historia Física y Política de Chile". En el último siglo, el estudio de hongos chilenos destaca a micólogos como el botánico argentino Carlos Spegazzini, quien en 1910 publicó "Fungi Chilensis", y también algunas revisiones en la Revista Chilena de Historia Natural en los años 1923 y 1924. Marcial R. Espinosa, en 1916, publicó en el Boletín del Museo Nacional, su "Contribución al Conocimiento de los Hongos Chilenos" y en los años 1921 y 1926, escribió en la Revista Chilena de Historia Natural, sobre los géneros *Fomes* (orejas de palo) y *Cyttaria* (digüeños). Por otra parte, el micólogo alemán Rolf Singer escribió su libro "Mycoflora Australis", en 1969; también destacan varios estudios realizados en la Patagonia entre los años 1949 y 1969.

Micólogos como Mehinhard Moser, Norberto Garrido, Eduardo Valenzuela, Eduardo Piontelli (editor del Boletín Micológico), Egon Horak e Irma Gamundí, han aportado mucho al conocimiento de las especies presentes en el país. Uno de los aportes más valiosos es el de Waldo Lazo, cuyo libro "Hongos de Chile", publicado en el año 2001, es actualmente una valiosa guía de campo de hongos chilenos, junto con "Hongos de los Bosques Andino-Patagónicos", de I. Gamundí y E. Horak, que también describe especies presentes en Argentina.

La autora de este artículo tiene un catastro de cerca de 250 especies presentes en Chile, algunas de las cuales nunca han sido descritas para el país. En noviembre del año 2007, se publicaron 80 especies en una guía de campo titulada "Fungi Austral" (ver bibliografía).

* Este artículo repasa brevemente los aspectos más generales del Reino Fungi, y es una breve descripción de algunas de las especies de Macromycetes presentes en Chile, puesto que es un reino extremadamente complejo y presente en todos los aspectos de la vida.

DIVERSIDAD TAXONÓMICA

En Chile existen muchas especies de hongos, aunque es difícil encontrar fructificaciones fúngicas en el norte del país, debido a la aridez del clima. Desde la IV Región hacia el sur se encuentran diversas especies, a menudo de colores y formas notables. En general se encuentra más variedad de especies en otoño que en primavera, aunque esta última estación tiene valiosas especies comestibles como las morillas (*Morchella* spp.), los digüeños (*Cyttaria* spp.), y la *Fistulina hepatica*.

Al igual que la flora y fauna, los hongos constituyen una parte importante de las especies presentes en los ecosistemas de Chile. Su importancia no es conocida por la mayoría de los habitantes, salvo en la dimensión alimentaria (champiñones, digüeños, pan del indio, loyo, morillas, changle, gargal, entre otros).

Tomando como base la distribución fitogeográfica, es posible describir las condiciones para el desarrollo de la micoflora y ejemplos de algunas especies presentes en el país.

Región andina

El rocío matinal humedece los suelos, aportando el agua necesaria para el desarrollo de los aparatos esporíferos de las especies presentes y posibilitando el crecimiento de cuerpos fructíferos en suelos asociados a especies vegetales de la zona. No se ha hecho un catastro de la micoflora del norte de Chile, pero lugareños hablan de la presencia de setas en primavera y verano. Es importante señalar que muchas especies tienen límites de distribución altitudinal.

Región del desierto

Las nieblas matinales y ocasionales lluvias gatillan la fructificación de hongos poco conocidos que viven en el desierto de Atacama. Es preciso recorrer la zona pocos días después de la lluvia para identificar las especies presentes, aunque se carece de un catastro de los hongos que se desarrollan cuando el desierto florece.

Región chileno-central

Esta zona alberga a numerosas especies del género *Gastrum*, las estrellas de tierra y otra estrella llamada *Myriostoma coliforme*, y también el espectacular carpóforo de *Clathrus gracilis*. Es común encontrar grandes cuerpos fructíferos del género *Agaricus* (cerca pariente del champiñón cultivado, *Agaricus bisporus*) en potreros y a orilla de los bosques. Este último representa un hábitat muy apropiado para diversas especies de hongos de las clases Basidiomycete y Ascomycete. Grandes carpóforos de pie y sombrero se ven frecuentemente en prados y los restos vegetales de potreros y bosques, como los géneros *Macrolepiota*, *Volvariella*, *Coprinus*, y *Tricholoma*. Algunos son comestibles y otros venenosos, pero el más temido de todos es el llamado sombrero de la muerte (*Amanita phalloides*), cuerpo fructífero responsable de la mayoría de las intoxicaciones letales en Chile. Se desarrolla en bosques de árboles del género *Nothofagus* y también en bosques de coníferas (con preferencia por los bosques mixtos de *Nothofagus* y coníferas). Tiene el sombrero o "píleo" color verde oliváceo, que se descolora con la lluvia, quedando de color blanco.



Digüeños (*Cyttaria espinosae*). Foto: Carolina Magnasco.



Myriostoma coliforme.



Suillus granulatus.



Lactarius deliciosus.



Gymnopilus spectabilis.



Aecidium magellanicum.



Fistulina hepatica. Fotos: Carolina Magnasco.

Se confunde fácilmente con algunas especies comestibles, especialmente en los estados juveniles.

Las ciudades, sus parques y jardines son el hogar de muchas fructificaciones fúngicas que suelen pasar inadvertidas en el fragor del movimiento ciudadano. En medios urbanos, se encuentran hongos comestibles como *Morchella angusticeps*, *Agaricus campestris* y *Agrocybe cylindracea* que crecen en jardines y árboles de la ciudad. También es posible encontrar algunas especies tóxicas como *Scleroderma flavidum* y hongos del género *Panaeolus*.

En los bosques de pino del centro-sur de Chile, se encuentran los hongos comestibles *Suillus luteus* y *Suillus granulatus* y también *Lactarius deliciosus*, que se cosechan y exportan conservados en salmuera. También están presentes los grandes carpóforos color ferruginoso de *Gymnopilus spectabilis*, que crece sobre tocones de pino y también en árboles vivos o muertos de aramo (*Acacia dealbata*) y eucalipto (*Eucalyptus globulus*). Los aromos también son huéspedes de la especie comestible *Flammulina velutipes* (enoki o enokitake), que es cultivada en Asia, Europa y Norteamérica.

Región andino-patagónica

En los bosques altos de árboles latifolios, se encuentran diferentes cuerpos fructíferos que crecen en las ramas y, en muchos casos, a bastante altura. Entre ellas se encuentra *Aleurodiscus vitellinus*, un hongo gelatinoso de forma cupuliforme, que tiene potencial valor gastronómico. Los restos vegetales en descomposición en los suelos de los bosques son hábitat de varias especies con cuerpos fructíferos coraliformes, como aquellos del género *Ramaria* y *Clavicornia*, y numerosos cuerpos fructíferos pequeños. Es frecuente encontrarse con grandes masas de cuerpos fructíferos de orejas de palo caídas desde lo alto de los árboles. Algunas llegan a medir alrededor de un metro de ancho, como es el caso de ejemplares del género *Bondarzewia*.

Región valdiviana

Los bosques caducifolios. Los bosques de lenga, roble y ñire son hogar de variadas especies del género *Cyttaria* (como el pan del indio) en sus copas y de abundantes *Morchella* en su suelo. Las ramas se pueblan de hongos gelatinosos y algunas pequeñas orejas de palo, como *Trametes hirsutum*, y otras grandes orejas lignícolas, como las del género *Ganoderma*. Los bosques caducifolios son hogar de diversos cuerpos fructíferos, que descomponen las hojas y corteza caídas, como los géneros *Marasmius*, *Marasmiellus*, *Mycena*, y *Clavaria*.

Los bosques siempreverdes. Se encuentra una diversidad de especies, según la edad y flora de los bosques nativos, destacando los pequeños y delicados carpóforos del género *Mycena*, la gran oreja de palo *Ganoderma australe*, y el boleto chileno *Boletus loyo* (loyo). Esta región también es hogar de *Griffola gargal* y *Ramaria flava*, ambos comestibles. En el sotobosque, resaltan la callampa morada y viscosa *Cortinarius magellanicus*, la especial *Leotia lubrica* y varios cuerpos fructíferos de diferentes formas, como *Trametes versicolor* y *Anthrachophyllum dicolor*. En los bosques

de tepú (*Tepualia stepularis*), se encuentra una "joya fúngica" llamada *Laternea triscapa* que tiene un olor muy fuerte y desagradable, con el cual atrae moscas y otros insectos. Los bosques de coigüe son huéspedes de numerosos ejemplares de llao-llao (*Cyttaria hariatii*), que es cosechado por los habitantes de la zona y a veces comercializado en los mercados locales. Debido a la humedad relativa de estos bosques, se encuentran pequeños Mixomycete en los troncos de los árboles y también especies del orden Pezizales en troncos, corteza y suelo.

Región magallánica

Uno de los cuerpos fructíferos más llamativos es el bejín (*Calvatia utriformis*) que se asemeja a un balón de fútbol. Es comestible en estado juvenil y sus esporas son utilizadas como cicatrizante cuando el carpóforo está maduro. También son frecuentes los cuerpos fructíferos globosos del género *Lycoperdon*. Es común encontrar un hongo parásito del calafate (*Berberis buxifolia*) y la tchelia (*B. ilicifolia*), llamado *Aecidium magellanicum*, que crece en el envés de las hojas y que atrofia el crecimiento del arbusto; se distingue por sus cuerpos fructíferos color naranja, y el color rosado que provoca en el haz de las hojas. Debido al tránsito de animales, conviven especies que se desarrollan sobre estiércol con especies asociadas a la vegetación zonal. Son frecuentes géneros como *Panaeolus* y *Psilocybe*.

A medida que se foresta con especies exóticas (*Pinus*, *Eucalyptus* y otras), la biodiversidad de la micoflora presente en Chile cambia. En el sotobosque de los pinares en la X Región de Los Lagos, es frecuente ver el agárico de las moscas (*Amanita muscaria*, también llamada micorrhiza de los abedules), junto con *Amanita gemmata* y abundantes ejemplares de *Russula sardonia*. También la IX Región de La Araucanía es hogar de variadas especies, que incluyen hongos tóxicos del género *Paxillus*, y en el estiércol bovino y equino, al interior de los bosques de pino, se encuentran los carpóforos venenosos del género *Panaeolus* y *Psilocybe*. En los bosques de pino de la VIII Región del Biobío es abundante la presencia de *Russula sardonia*, y en la misma área, bajo los bosques de árboles del género *Nothofagus*, se encuentra *Russula major*, dos de las pocas especies de ese género descritas para Chile. Las setas tienen el sombrero de color rojo-morado y después de las lluvias se descoloran para quedar blancas.

Hay que mencionar que la micoflora presente en Chile es menor en número de especies que en otras regiones templadas del mundo. Esto es debido a que el territorio chileno está compuesto en su mayor parte por cordilleras, desierto y glaciares, inhóspitos para la vida de los hongos.

DIVERSIDAD Y DISTRIBUCIÓN

Los hongos están presentes en todos los ecosistemas, en las aguas, en el suelo, en el aire, en los prados y en los bosques, y también, con frecuencia, en los distintos tipos de cultivos. Se emplean en la industria alimentaria y farmacéutica, en toda la cadena productiva. Son seres ubicuos, pues



Morchella conica.



Anthracophyllum discolor. Fotos: Carolina Magnasco.

son capaces de vivir sobre prácticamente cualquier sustrato, desde keroseno, aluminio, pinturas y silicona hasta hueso, piel, pelo y papel.

Se encuentran en las raíces de árboles y arbustos, y también en la gran mayoría de las hierbas, fundidos en una profunda simbiosis que provee a las plantas de elementos inorgánicos que son incapaces de sintetizar por sí mismas; a la vez, aquellas abastecen al hongo de sustrato y nutrientes para su vida. Son las micorrizas, que a menudo se evidencian cuando aparecen setas o cuerpos fructíferos en el perímetro del área ocupada por las raíces, fenómeno popularmente llamado círculo de brujas.

Es importante señalar que, como todos los organismos, los hongos se desplazan en su distribución a través de las esporas para crecer en nuevos ambientes. Por esta razón, la micoflora está en constante cambio y aumento. Las zonas de puerto son muy ricas en diversidad, ya que las esporas se transportan en los contenedores, con productos importados a Chile. La internación al país de nuevas especies vegetales, muchas de las cuales viven con sus micorriza, también constituyen una introducción de especies del Reino Fungi.

HONGOS Y AMBIENTE

En general, los hongos son específicos de determinados sustratos y en muchos casos crecen sobre sustratos de determinada edad. Por ejemplo la oreja de palo (*Fomitopsis officinalis*) —que posee propiedades antivirales—, crece en árboles de más de 400 años. Así, es posible determinar el estado y edad de partes de bosques por su micoflora. Otras especies de oreja de palo son muy sensibles a cambios climáticos, y se ven especialmente afectadas por épocas de sequía que, en general, provocan la muerte del ejemplar. El micelio también es altamente sensible a la radiación ultravioleta y en zonas con delgada capa de ozono es común la disminución de la micoflora debido a la muerte del ejemplar por efecto de dicha radiación.

SINGULARIDADES EN CHILE

Al ser específicos de su sustrato, en la mayoría de los casos los cuerpos fructíferos chilenos se encuentran sobre o junto a especies vegetales nativas. Así, el hongo comestible —y muy posiblemente medicinal— *Griffola gargal* (cerca pariente del hongo conocido como maitake (*Griffola frondosa*), se encuentra sobre madera muerta de roble y otros *Nothofagus*. Los digüenes, llao-llao y otros hongos comestibles del género *Cyttaria* también son asociados a nuestro país. El carpóforo de la especie *Suillus luteus* (callampa de pino) es conocido como “*Chilean Slippery Jack*” en los países de habla inglesa, especialmente debido a que Chile exporta el hongo seco a Estados Unidos y países de Europa. También está presente una oreja de palo o yesquero llamada *Ganoderma australe* que crece, como bien dice su nombre, en Chile austral.



Russula sardonia.



Calvatia utriformis.



Amanita muscaria. Fotos: Carolina Magnasco.

NECESIDADES DE INVESTIGACIÓN

El apoyo financiero para la investigación y difusión de los hongos es escaso, pero además no hay carreras que ofrezcan la especialidad de micología en Chile, lo que obliga a los futuros micólogos chilenos a estudiar en el extranjero o simplemente estudiar micología básica a través de diversas carreras, como microbiología, biología, agronomía o carreras forestales. La ausencia de asociaciones micológicas también se hace patente a la hora de querer recolectar o identificar una especie.

Se hace cada vez más imprescindible conocer las especies del Reino Fungi con las cuales convivimos y que, a la vez, son piezas fundamentales de nuestros bosques, costas y praderas, porque también hay una gran cantidad de hongos no comestibles, venenosos, alucinógenos y hasta mortales. Solamente a través de la educación en el reconocimiento de esas especies se pueden evitar intoxicaciones letales, como las que ocurren en Chile todos los años.

Esto resulta contradictorio con el gran interés que los hongos suscitan en la mayoría de las personas, que, sin saber siquiera que se tratan de un reino aparte, conocen una serie de mitos populares acerca de sus usos y efectos.

Bibliografía

- Ainsworth, G. C. 1971. Ainsworth & Bisby's Dictionary of the Fungi. CAB International.
- Espinosa, M. 1916. "Contribución al conocimiento de los hongos chilenos". Boletín del Museo Nacional, Chile: 65-94.
- Furci, G. 2007. Fungi Austral, Guía de Campo de los Hongos más Vistosos de Chile. Ed. Corporación Chilena de la Madera.
- Gajardo, R. 1995. La vegetación natural de Chile, clasificación y distribución geográfica. Editorial Universitaria.
- Gamundí, I. y E. Horak. 1993. Hongos de los bosques Andino-Patagónicos. Vázquez Mazzini Editores, Buenos Aires.
- Herrera, T y M. Ulloa. 1998. El reino de los hongos, micología básica y aplicada. FCE / UNAM, México.
- Lazo, W. 2001. Hongos de Chile Atlas Micológico. Facultad de Ciencias de la Universidad de Chile.
- Los hongos chilenos del género *Cyrtaria* Berk. 1926. Revista Chilena de Historia Natural: 206-256.
- Singer, R. 1969. Mycoflora australis. Verlag Von J. Cramer, Alemania.
- Sobre las especies chilenas del género *Fomes*. 1921. Revista Chilena de Historia Natural: 321-343.
- Valenzuela, E. 1998. Guía de campo para setas (Agaricales) de la Isla Teja, Valdivia. Universidad Austral de Chile.

LISTADO DE ESPECIES

Algunas de las especies más vistosas que se encuentran en nuestro país figuran en la siguiente lista.

Nombre científico	Familia	Nombre común	Efecto
<i>Aecidium magellanicum</i>	Pucciniaceae	Roya	
<i>Agaricus arvensis</i>	Agaricaceae	Champiñón	Comestible
<i>Agaricus augustus</i>	Agaricaceae	Champiñón	Comestible
<i>Agaricus bisporus</i>	Agaricaceae	Champiñón	Comestible
<i>Agaricus campestris</i>	Agaricaceae	Champiñón	Comestible
<i>Agaricus silvaticus</i>	Agaricaceae	Champiñón	Comestible
<i>Agaricus xanthodermus</i>	Agaricaceae		Tóxico
<i>Agrocybe cylindracea (A. Aegerita)</i>	Bolbitiaceae	Pioppino	Comestible
<i>Aleuria aurantia</i>	Pezizaceae		Comestible
<i>Aleurodiscus vitellinus</i>	Aleuriaceae		
<i>Amanita gemmata</i>	Amanitaceae		Tóxico
<i>Amanita muscaria</i>	Amanitaceae	Agárico de las moscas	Tóxico
<i>Amanita phalloides</i>	Amanitaceae	Sombrero de la muerte	Tóxico
<i>Amanita rubescens</i>	Amanitaceae		Comestible cocida
<i>Amanita toxica</i>	Amanitaceae		Tóxico
<i>Anthracoophyllum discolor</i>	Marasmiaceae		
<i>Armillariella mellea</i>	Marasmiaceae	Pique	Comestible
<i>Bjerkadera adusta</i>	Hapalopilaceae		
<i>Bolbitius vitellinus</i>	Bolbitiaceae		
<i>Boletus loyo</i>	Boletaceae	Loyo	Comestible
<i>Bondarzewia guaitecasensis</i>	Bondarzewiaceae		
<i>Bovista brunnea</i>	Lycoperdaceae	Puff	
<i>Bovista plumbea</i>	Lycoperdaceae	Puff	
<i>Calvatia utriformis</i>	Lycoperdaceae	Bejín	Comestible
<i>Calocera cornea</i>	Dacrymycetaceae		
<i>Camarophyllus adonis</i>	Hygrophoraceae		
<i>Campanella alba</i>	Marasmiaceae		
<i>Cheilymenia coprinaria</i>	Pyronemataceae		
<i>Clathrus gracilis</i>	Phallaceae		
<i>Clavaria acuta</i>	Clavariaceae		
<i>Clavaria zollingerii</i>	Ramariaceae		
<i>Clavicornia turgida</i>	Auriscalpiaceae		
<i>Coprinus atramentarium</i>	Coprinaceae		Tóxico
<i>Coprinus comatus</i>	Coprinaceae		Comestible luego tóxico
<i>Coprinus disseminatus</i>	Coprinaceae		
<i>Coprinus domesticus</i>	Coprinaceae		
<i>Coprinus micaceus</i>	Coprinaceae		
<i>Coprinus niveus</i>	Coprinaceae		
<i>Coprinus patouillardii</i>	Coprinaceae		
<i>Cortinarius magellanicus</i>	Cortinariaceae		
<i>Cortinarius violaceus</i>	Cortinariaceae		Comestible
<i>Crepidotus mollis</i>	Cortinariaceae		
<i>Crucibulum crucibuliforme</i>	Nidulariaceae	Nido de pájaro	
<i>Cyathicula chlorosplenoides</i>	Helotiaceae		
<i>Cyathus olla</i>	Nidulariaceae	Nido de pájaro	
<i>Cyathus stercoreus</i>	Nidulariaceae	Nido de pájaro	

Nombre científico	Familia	Nombre común	Efecto
<i>Cyathus striatus</i>	Nidulariaceae	Nido de pájaro	
<i>Cystoderma amianthinum</i>	Tricholomataceae		
<i>Cyttaria darwinii</i>	Cyttariaceae	Pan del indio	Comestible
<i>Cyttaria espinosae</i>	Cyttariaceae	Digüeñe, Pinatra	Comestible
<i>Cyttaria harioti</i>	Cyttariaceae	Llao-llao, Pinatra	Comestible
<i>Cyttaria hookeri</i>	Cyttariaceae	Digüeñe mohoso del ñire	
<i>Cyttaria johowii</i>	Cyttariaceae	Digüeñe mohoso del coigüe	
<i>Daldinia concentrica</i>	Xylariaceae		
<i>Daedalea quercina</i>	Fomitopsidaceae		
<i>Descolea antarctica</i>	Cortinariaceae		
<i>Disciotis venosa</i>	Morchellaceae		
<i>Enteridium lycoperdon</i>	Reticulariaceae		
<i>Favolaschia antarctica</i>	Marasmiaceae		
<i>Flammulina velutipes</i>	Marasmiaceae	Enokitake	Comestible
<i>Fistulina hepatica</i>	Fistulinaceae	Lengua de vaca	Comestible
<i>Fomes fomentarius</i>	Polyporaceae		
<i>Ganoderma australe</i>	Ganodermataceae	Oreja de palo	Medicinal
<i>Ganoderma applanatum</i>	Ganodermataceae	Oreja de palo	Medicinal
<i>Ganoderma floriforme</i>	Ganodermataceae	Oreja de palo	Medicinal
<i>Galiella coffeata</i>	Sarcosomataceae		
<i>Geastrum fornicatum</i>	Geastraceae	Estrella de tierra	
<i>Geastrum minimum</i>	Geastraceae	Estrella de tierra	
<i>Geastrum pectinatum</i>	Geastraceae	Estrella de tierra	
<i>Geastrum saccatum</i>	Geastraceae	Estrella de tierra	
<i>Geastrum triplex</i>	Geastraceae	Estrella de tierra	
<i>Geoglossum nigratum</i>	Geoglossaceae		
<i>Grifola gargal</i>	Meripilaceae	Gargal	Comestible
<i>Gymnopilus purpuratus</i>	Cortinariaceae		Tóxico
<i>Gymnopilus spectabilis</i>	Cortinariaceae		Tóxico
<i>Gyromitra antarctica</i>	Discinaceae	Chicharrón de monte	Tóxico
<i>Hericium clathroides</i>	Hericiaceae		
<i>Heterotextus alpinus</i>	Dacrymycetaceae	Caca de los duendes	
<i>Hohenbuehelia nigra</i>	Pleurotaceae		
<i>Hygrocybe chlorophana</i>	Tricholomataceae		Comestible
<i>Hygrocybe coccinea</i>	Tricholomataceae		Comestible
<i>Hygrocybe conica</i>	Tricholomataceae		Tóxico
<i>Hygrocybe miniata</i>	Tricholomataceae		
<i>Hygrocybe psittacina</i>	Tricholomataceae		
<i>Hygrocybe punicea</i>	Tricholomataceae		
<i>Hypholoma fasciculare</i>	Strophariaceae		Tóxico
<i>Inocybe lacera</i>	Cortinariaceae		Tóxico
<i>Inocybe sindonia</i>	Cortinariaceae		Tóxico
<i>Laccaria amethystina</i>	Hydnangiaceae		Comestible
<i>Laccaria laccata</i>	Hydnangiaceae		Comestible
<i>Lactarius deliciosus</i>	Russulaceae	Lactario	Comestible
<i>Lactarius pubescens</i>	Russulaceae		Tóxico
<i>Laetiporus sulphureus</i>	Polyporaceae		
<i>Laternea triscapa</i>	Phallaceae		
<i>Leotia lubrica</i>	Leotiaceae		
<i>Lepiota cristata</i>	Agaricaceae		Tóxico

Nombre científico	Familia	Nombre común	Efecto
<i>Lepiota pantherina</i>	Agaricaceae		
<i>Lepista nuda</i>	Tricholomataceae		Comestible
<i>Lepista sordida</i>	Tricholomataceae		Comestible
<i>Leucocoprinus birnbaumii</i>	Agaricaceae		
<i>Lycoperdon perlatum</i>	Lycoperdaceae	Puff	
<i>Lycoperdon piriforme</i>	Lycoperdaceae	Puff	
<i>Macrolepiota bonaerensis</i>	Agaricaceae		Comestible
<i>Macrolepiota procera</i>	Agaricaceae		Comestible
<i>Marasmiellus alliiodorus</i>	Marasmiaceae		
<i>Marasmius alliaceus</i>	Marasmiaceae		Comestible
<i>Marasmius androsaceus</i>	Marasmiaceae		
<i>Marasmius ramealis</i>	Marasmiaceae		
<i>Melanoleuca melanosarx</i>	Tricholomataceae		
<i>Morchella angusticeps</i>	Morchellaceae	Morilla, Colmenita	Comestible
<i>Morchella conica</i>	Morchellaceae	Morilla, Colmenita	Comestible
<i>Morchella elata</i>	Morchellaceae	Morilla, Colmenita	Comestible
<i>Morchella esculenta</i>	Morchellaceae	Morilla, Colmenita	Comestible
<i>Mycena amygdalina</i>	Tricholomataceae		
<i>Mycena chlorinella</i>	Tricholomataceae		
<i>Mycena chusqueophila</i>	Tricholomataceae		
<i>Mycena cyanocephala</i>	Tricholomataceae		
<i>Mycena epipterygia</i>	Tricholomataceae		
<i>Mycena hematopoda</i>	Tricholomataceae		
<i>Mycena rubella</i>	Tricholomataceae		
<i>Mycena polygramma</i>	Tricholomataceae		
<i>Mycena pura</i>	Tricholomataceae		Tóxico
<i>Myriostoma coliforme</i>	Geastraceae	Estrella de tierra	
<i>Neoclitocybe byssiseda</i>	Tricholomataceae		
<i>Panaeolus retirugis</i>	Bolbitiaceae		Tóxico
<i>Panaeolus sphinctrinus</i>	Bolbitiaceae		Tóxico
<i>Paxillus atromentosus</i>	Paxillaceae		Tóxico
<i>Paxillus boltinoides</i>	Paxillaceae		Tóxico
<i>Paxillus involutus</i>	Paxillaceae		Tóxico
<i>Paxillus panuoides</i>	Paxillaceae		
<i>Paxillus statuum</i>	Paxillaceae		Tóxico
<i>Peziza domiciliana</i>	Pezizaceae		
<i>Pholiota adiposa</i>	Strophariaceae		
<i>Pholiota aurivella</i>	Strophariaceae		
<i>Pholiota squarrosa</i>	Strophariaceae		
<i>Piptoporus betulinus</i>	Fomitopsidaceae		Medicinal
<i>Pleurotus ostreatus</i>	Pleurotaceae	Champiñón ostra	Comestible
<i>Pluteus globiger</i>	Pluteaceae		
<i>Pluteus spegazzinianus</i>	Pluteaceae		
<i>Polyporus varians</i>	Polyporaceae		
<i>Poronia punctata</i>	Xylariaceae		
<i>Postia pelliculosa</i>	Fomitopsidaceae		
<i>Psathyrella atrifolia</i>	Coprinaceae		Tóxico
<i>Psilocybe argentina</i>	Strophariaceae		Tóxico
<i>Psilocybe moelleri</i>	Strophariaceae		Tóxico
<i>Psilocybe semiglobata</i>	Strophariaceae		Tóxico

Nombre científico	Familia	Nombre común	Efecto
<i>Psilocybe semilanceata</i>	Strophariaceae		Tóxico
<i>Ramaria flava</i>	Ramariaceae	Changle, Chandi	Comestible
<i>Ramaria flaccida</i>	Ramariaceae		
<i>Ramaria moelleriana</i>	Ramariaceae		
<i>Ramaria subaurantiaca</i>	Ramariaceae		
<i>Rhizopogon vulgaris</i>	Rhizopogonaceae		
<i>Russula major</i>	Russulaceae		
<i>Russula sardonia</i>	Russulaceae		Tóxico
<i>Sarcoscypha coccinea</i>	Sarcoscyphaceae		
<i>Schizophyllum commune</i>	Schizophyllaceae		Medicinal
<i>Scleroderma flavidum</i>	Sclerodermataceae		Tóxico
<i>Scleroderma verrucosum</i>	Sclerodermataceae		Tóxico
<i>Scutellinia nigrohirtula</i>	Pyronemataceae		
<i>Scutellinia scutellata</i>	Pyronemataceae		
<i>Sphaerobolus stellatus</i>	Geastraceae		
<i>Stereum hirsutum</i>	Stereaceae		
<i>Stereum purpureum</i>	Stereaceae		
<i>Stropharia aurantiaca</i>	Strophariaceae		Tóxico
<i>Suillus luteus</i>	Suillaceae	Callampa de pino	Comestible
<i>Suillus granulatus</i>	Suillaceae	Callampa de pino	Comestible
<i>Telephora terrestris</i>	Thelephoraceae		
<i>Trametes versicolor</i>	Polyporaceae	Yesquero	Medicinal
<i>Tremella mesenterica</i>	Exidiaceae		
<i>Tricholoma fusipes</i>	Tricholomataceae		
<i>Tricholoma pessundatum</i>	Tricholomataceae		Tóxico
<i>Tulostoma sp.</i>	Tulostomataceae		
<i>Volvariella murinella</i>	Pluteaceae		Comestible
<i>Volvariella speciosa</i>	Pluteaceae		Comestible
<i>Xerocomus chrysenteron</i>	Boletaceae		Comestible
<i>Xylaria hypoxylon</i>	Xylariaceae	Fosforitos	
<i>Xylaria polymorpha</i>	Xylariaceae	Fosforitos	