

Es mejor preguntar a las personas que lo conocen para estar seguros de no consumir un hongo tóxico.

Recuerde que cada tipo de hongos contiene diferentes sustancias nutritivas. De igual manera, los hongos tóxicos tienen diferentes tipos de compuestos. Unos hongos son más venenosos que otros, pero es importante, el hecho de que cada persona reacciona diferente dependiendo de su sensibilidad y estado de salud.

En Tlaxcala, hasta el momento, se han encontrado tres clases de hongos que pueden causar la muerte.

El tiempo que transcurre desde el consumo de los hongos, hasta sentir los primeros síntomas de intoxicación, es muy importante. Un hongo mortal produce efectos notorios después de un período de 8 a 24 ó hasta 48 horas después del consumo.

Siempre que coma hongos, guarde por varios días una pequeña muestra sin guisar.

SUGERENCIAS PARA PREVENIR INTOXICACIONES POR EL CONSUMO DE HONGOS

- No permita la recolección de hongos por gente sin experiencia, niños o personas en estado de ebriedad.
- Compre hongos en lugares que haya muchos puestos y no a hongueras aisladas con pocos hongos.
- Si compra hongos amarillos en etapa de huevo, pártalos por la mitad, deben ser de color amarillo.
- Recuerde hervir y cocinar adecuadamente los hongos que va a consumir.
- No dé a comer hongos a personas enfermas, a bebés o a personas de edad avanzada.
- Evite el consumo simultáneo de hongos y alcohol.

EN CASO DE INTOXICACIÓN:

- Acuda rápidamente al centro de salud más cercano.
- Muestre al médico los fragmentos del hongo que comió.
- Informe al médico el tiempo transcurrido desde el consumo de los hongos hasta el momento de los primeros síntomas.

OFICINA CENTRAL

Av. Antonio Díaz Varela #74 Col. Centro,
Santa Ana Chiautempan. Tlaxcala
Tel: 246-466-53-99 / 246-465-04-30
Ext. 3089 y 3098
Correo Electrónico:
fomentotlaxcala@hotmail.com

GERENCIA REGIONAL I TLAXCALA

Calle 33 #203 Col. Loma Xicohténcatl,
Tlaxcala
Tel: 246-462-78-48
Correo Electrónico:
coepristgerencia1tlaxcala@hotmail.com

GERENCIA REGIONAL II HUAMANTLA

Hidalgo Poniente #63 Huamantla Tlaxcala
Tel: 247-472-40-20
Correo Electrónico:
coepristgerencia2huamantla@hotmail.com

GERENCIA REGIONAL III APIZACO

Adolfo López Mateos #704 Col. Buenos Aires,
Apizaco, Tlaxcala.
Tel: 241-113-11-03
Correo Electrónico:
coepristgerencia3apizaco@hotmail.com

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Viernes
8:00 a 14:30 hrs.



Coeprist Tlax



@Coeprist



TLAXCALA
UNA NUEVA HISTORIA
2021 - 2027



COEPRIST
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

HONGOS SILVESTRES



¿CUÁNTAS CLASES DE HONGOS HAY EN TLAXCALA?

Se estima que pueden existir entre 7 y 10 mil especies. Sin embargo, hasta el momento se conocen más o menos 600.



IMPORTANCIA

Son un alimento nutritivo y natural, además, ayudan a los árboles a crecer saludables.



ÉPOCA DE CRECIMIENTO

En el período de lluvias, normalmente de junio a octubre.



LUGAR DE CRECIMIENTO

En jardines y bosques.

En Tlaxcala la recolección de hongos es una tradición muy antigua y hasta la fecha la gente de diversas comunidades los sigue utilizando. En nuestros bosques existe una gran variedad de hongos, la mayoría de ellos son comestibles y otros pocos son tóxicos para el hombre. Pero todos los hongos son muy importantes porque ayudan al buen funcionamiento de los ecosistemas.

Comer hongos es muy saludable ya que contienen diferentes vitaminas, fibra y otras sustancias medicinales que ayudan al buen funcionamiento de nuestro cuerpo. Sin embargo, es muy importante conocer cada uno de ellos a la perfección para evitar el consumo de alguna especie tóxica.

¿CÓMO SE PUEDE DISTINGUIR UN HONGO COMESTIBLE DE UNO TÓXICO?

Se recomienda conocer perfectamente cada hongo por sus características, como son: color, olor, forma, tamaño, consistencia, estructuras que presenta y lugar en que crece. El uso de criterios tradicionales como observar los cambios de color del ajo, después de cocinarlo, no es útil para reconocer hongos que pueden causar la muerte. Sin embargo, la recomendación de no consumir hongos que usted no conoce, resulta más adecuada.

"Hongo amarillo", típico por su forma de paraguas: con sombrero, laminillas, pie, saco en la base y anillo en la parte superior del mismo. El sombrero, laminillas, pie y anillo son de color amarillo brillante, el saco de color blanco. Cuando es muy joven nace como un huevo blanco, que al partirlo, también es amarillo en el interior, mismo que **no se puede consumir**.

RECOMENDACIONES PARA EVITAR INTOXICACIONES POR CONSUMO DE HONGOS

No recolectar o comprar hongos de color completamente blanco, que tengan un anillo en la parte superior del pie y un saco en la base del mismo.



Evite consumir hongos pequeños de color café si no los conoce adecuadamente.



No consumir hongos que tengan el sombrero de color rojo y con manchitas blancas.



No consumir hongos con el sombrero de color café y con manchitas blancas.



No consumir hongos parecidos a las mazorquitas, chipotles o morillas que estén deformes.



No consumir hongos que se manchan de azul al cortarlos o maltratarlos si no los conoce perfectamente.



Los hongos con forma globosa como los "pedos de coyote" se deben partir por la mitad para observar que sean blancos, si son de color café y polvorientos, no se deben comer.

