

INSUMO PARA TOMADORES DE DECISIONES EN EL
VALLE DE LOS CHILLOS

PROTECCIÓN DE LA DIVERSIDAD FÚNGICA Y SABERES LOCALES EN EL VALLE DE LOS CHILLOS

CLAVES PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA
Y LA RESILIENCIA ECOLÓGICA

*Un aporte del Proyecto Realciones Etnomicológicas en el Valle de Los
Chillos: integración de saberes para la gestión sostenible del territorio.*

HONGOS: ALIADOS HISTÓRICOS

Valle de Los Chillos, valle de hongos

LOS HONGOS Y SU IMPORTANCIA

Los hongos conforman un reino biológico propio, distinto de plantas, animales, bacterias y protistas. A diferencia de plantas y animales, los hongos están formados por hifas, filamentos microscópicos que se agrupan en un entramado llamado *micelio*.

Este micelio constituye el “cuerpo” verdadero del hongo y puede abarcar áreas enormes; de hecho, el organismo más grande identificado en la Tierra es una red micelial de *Armillaria* que se extiende por más de 3,5 millas en Oregon, US. Los hongos se reproducen mediante esporas microscópicas, que se dispersan fácilmente por aire o agua.

Los hongos son descomponedores clave, responsables de degradar materia orgánica como hojas, madera y restos animales. Sin ellos, los nutrientes quedarían atrapados en la biomasa muerta, interrumpiendo los ciclos de carbono, nitrógeno y fósforo esenciales para la vida. Este proceso mantiene la fertilidad del suelo y sostiene la productividad agrícola y forestal.

Además, establecen relaciones simbióticas esenciales, especialmente las micorrizas, asociaciones entre hongos y raíces de plantas que mejoran la absorción de nutrientes y agua, incrementan la resiliencia y facilitan la regeneración de bosques. La mayoría de las plantas terrestres depende de estas asociaciones para su supervivencia.

Los hongos también:

- Contribuyen al secuestro de carbono, ayudando a mitigar el cambio climático.
- Mejoran la estructura del suelo, aumentando su estabilidad y micro-porosidad.
- Participan como mutualistas, patógenos o controladores biológicos, regulando poblaciones y manteniendo el equilibrio ecológico.

“ En Ecuador, se estima que podrían existir al rededor de 144,783 especies de hongos, muchas de las cuales podrían tener aplicaciones en alimentos, medicina, industria o biotecnología”
(Cifuentes, et. al., 2024).

El Valle de Los Chillos es un lugar de fructificación de hongos por excelencia, sus características climáticas y ecológicas permiten la distribución y abundancia de varias especies de hongos que han sido parte de la vida social y ambiental del territorio desde tiempo pre-incaicos.

UNA MIRADA MÁS CERCANA

Los hongos son fundamentales para la regeneración ecológica, la fertilidad del suelo y la producción agrícola. Sin embargo, su conservación ha sido históricamente ignorada en políticas públicas. En el Valle de Los Chillos, la pérdida acelerada de cobertura vegetal y el cambio de uso del suelo están reduciendo la presencia de hongos comestibles tradicionales.

Esta pérdida es doble: ecológica (disminuyen especies) y cultural (se erosionan prácticas de recolección y saberes locales).

¿A QUÉ NOS ENFRENTAMOS?

26K HA DE BOSQUE SE
HAN PERDIDO EN
EL DMQ

Periodo 2013-2022. Pintag es la parroquia con mayor deforestación del DMQ. 80% por agricultura y ganadería (DMQ, 2023)

37 ESPECIES DE HONGOS
SILVESTRES COMESTIBLES
EN ECUADOR

Especies utilizadas históricamente como parte de la soberanía alimentaria comunitaria (Gamboa-Trujillo, et. al., 2019).

97% PERSONAS
ENCUESTADAS
PERCIBEN DECLIVE

De 111 personas encuestadas en el Valle de Los Chillos, 97% reconoce que los hongos silvestres están en declive o han desaparecido en algunos sectores.

El estado de las poblaciones fúngicas en el Valle de Los Chillos es incierto pero urgen acciones para detener la pérdida.



Suillus luteus (hongo de pino, comestible) en el sector de Tolontag, Pintag. Foto: Francisco Ramírez.

En el Valle de Los Chillos, las poblaciones locales se han dedicado a recolectar hongos silvestres, principalmente en zonas rurales y páramos cercanos, los cuales además de su aporte en el autoconsumo, son comercializados en mercados tradicionales de la zona. La recolección de hongos alcanza su mayor auge entre septiembre y febrero, coincidiendo con la temporada de lluvias. Entre las especies registradas que son consumidas por las comunidades destacan: Kallamba de finados (*Agaricus pampeanus*), Oreja de borrego (*Auricularia* sp.), Hongo de pino (*Suillus luteus*), Atofa o Atuba (*Ustilago maydis*).

Sin embargo, los moradores del sector notan la disminución no solo de las especies que ocurren de manera silvestre, sino también de los guardianes del conocimiento sobre estas a través de las generaciones.

Actualmente, no existen esfuerzos de recuperación, visibilización o protección de especies de hongos ni de las prácticas culturales asociadas en ninguna de las 12 parroquias que conforman este valle.

El futuro depende del ahora

Agaricus pampeanus (Kallamba de finados, comestible) en el sector Santa Ana, La Merced. Foto: Francisco Ramírez.

Es necesaria la voluntad política y la articulación local para generar un cambio verdadero que permita la protección de la diversidad fúngica y la permanencia de los servicios ecosistémicos que los hongos ofrecen. El Valle de Los Chillos podría marcar un hito nacional si logra incluir la diversidad fúngica en políticas de planificación y desarrollo.

¿QUÉ PUEDEN HACER LOS GOBIERNOS LOCALES?



INVESTIGAR

Promover la investigación sobre hongos en el territorio, ya sea de manera colaborativa o como base para diseño de políticas públicas.



INCORPORAR

La diversidad fúngica en diagnósticos ambientales parroquiales y cantonales.



EDUCAR

Promover campañas de educación comunitaria sobre hongos locales.



COMUNICAR

Y revalorizar los conocimientos territoriales sobre hongos.



MAPEAR

Zonas prioritarias de conservación para proteger la fructificación de hongos.



SOSTENER

Procesos locales relacionados con hongos como parte de la soberanía alimentaria

Acciones concretas

- Crear un Inventario Parroquial de Hongos Comestibles y Medicinales.
- Incluir indicadores de salud del suelo y presencia de hongos en los PDOT.
- Declarar a las *cayambas/kallambas* como elemento patrimonial biocultural parroquial.
- Prohibir la eliminación de árboles nativos hospederos (ej., especies asociadas a *cayambas/kallambas*).
- Capacitar al personal técnico de GADs sobre biodiversidad fúngica.
- Establecer áreas de conservación biocultural con enfoque fungi-bosque-comunidad.
- Alianzas investigativas con universidades locales.
- Promover y apoyar iniciativas comunitarias agroecológicas que incluyan hongos comestibles nativos.

El proyecto ‘Relaciones Etnomicológicas en el Valle de Los Chillos: integración de saberes para la gestión sostenible del territorio’ es una iniciativa de investigación independiente que tiene como objetivo rastrear la memoria colectiva entorno a los hongos silvestres como instrumento de reivindicación de saberes territoriales sobre hongos y su importancia cultural, social, ecológica y alimentaria.

Más información sobre el proyecto:

Hongos y saberes: ciencia viva en el Valle de Los Chillos

por Gabriela Vivanco | Ene 16, 2026 | PUCE investiga

<https://conexion.puce.edu.ec/hongos-del-valle-de-los-chillos-investigacion-comunidad/>

Cortos animados sobre Hongos del Valle de los Chillos

[Los Hilos Invisibles del Bosque - HONGOS, TERRITORIO Y COMUNIDAD](#)

[La Madrugada de las Kallambas - HONGOS, TERRITORIO Y COMUNIDAD](#)

[Sabores Que Cuentan Historias - HONGOS, TERRITORIO Y COMUNIDAD](#)

[Los Hongos del Mañana - HONGOS, TERRITORIO Y COMUNIDAD](#)

Folleto “Hongos, Territorio y Comunidad: Memoria etnomicológica del Valle de Los Chillos”

<https://drive.google.com/file/d/1Jz7X4AAAS6zFJ7QsgH0OCJ-hk8ibsbuu/view>

Equipo investigador:

Queenny López & Francisco Ramírez

Alangasí

Enero, 2026

Con el apoyo de:

