

## *Contenido*

Prefacio .....	7
1. Introducción .....	9
2. Hongos en granos y sus derivados .....	11
3. Micotoxinas .....	17
4. Características generales de los hongos comunes en granos y sus derivados .....	31
4.1    Hongos de campo .....	33
4.2    Hongos de almacén .....	39
4.3    Hongos de deterioro avanzado .....	44
5. Ilustraciones de los hongos .....	49
6. Medios de cultivo y técnicas de aislamiento de los hongos en granos y sus derivados .....	77
6.1    Medios de cultivo .....	77

6.2	Técnicas para aislar los hongos .....	80
6.2.1	Granos enteros .....	80
6.2.2	Ingredientes molidos .....	82
6.3	Preparaciones semipermanentes de hongos .....	84
7.	Claves para la identificación de los grupos y especies de <i>Aspergillus</i> .....	87
7.1	Clave para grupos de <i>Aspergillus</i> , basada principalmente en el color de los hongos .....	89
7.2	Clave para grupos de <i>Aspergillus</i> , basada principalmente en características morfológicas .....	93
7.3	Clave para especies importantes del grupo <i>Aspergillus glaucus</i> .....	95
7.4	Clave para especies importantes del grupo <i>Aspergillus flavus</i> .....	99
7.5	Clave para grupos o especies de <i>Aspergillus</i> productoras de micotoxinas .....	101
7.6	Clave ilustrada para la identificación de géneros de hongos aislados de granos de maíz .....	104
7.7	Bibliografía recomendada para la identificación de los hongos .....	105
8.	Bibliografía .....	107