

Tabla 1. Concentración fúngica en los 5 mapas analizados

| No. | Título | Soporte | ufc.cm⁻² |
|------------|--|--------------------|----------------------------|
| 1 | Reparto la prosperidad, San Francisco de Paula | papel sobre textil | 418 |
| 2 | Parque residencial Alturas del Vedado | papel sobre textil | 500 |
| 3 | Plano de silos para maíz | papel | 226 |
| 4 | Parcelación de la finca de San José | papel | 200 |
| 5 | Plano del ferrocarril de Júcaro | papel | 1766 |

Tabla 2. Pruebas fisiológicas cualitativas realizadas a los aislados de los 5 mapas

| Cepa | Degradación de la celulosa | | Producción de ácidos orgánicos | Excreción de pigmentos. | Degradación de almidón | Liquefacción de la gelatina |
|----------------------------------|--------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------------------|
| | Crecimiento en papel de filtro | Crecimiento en celulosa cristalina | | | | |
| <i>Aspergillus alliaceus</i> | +/- | - | 5.70 | - | + | + |
| <i>Aspergillus caespitosus</i> 1 | +++ | +++ | 6.05 | - | + | + |
| <i>Aspergillus caespitosus</i> 2 | +/- | + | 5.99 | - | + | + |
| <i>Aspergillus flavus</i> 1 | +++ | +/- | 4.35 | +(amarillo) | + | + |
| <i>Aspergillus flavus</i> 2 | ++ | ++ | 5.23 | - | + | + |
| <i>Aspergillus niger</i> | ++ | + | 3.85 | +(pardo) | + | + |
| <i>Aspergillus ornatus</i> | +++ | +++ | 6.40 | +(rojizo) | + | + |
| <i>Aspergillus oryzae</i> | + | +/- | 6.27 | - | + | + |
| <i>Penicillium citrinum</i> | ++ | ++ | 4.62 | +(amarillo) | + | + |
| <i>Penicillium fellutanum</i> | +/- | +/- | 4.75 | +(amarillo) | + | + |
| <i>Penicillium waksmanii</i> | + | + | 4.42 | - | + | + |

+++ : Indica crecimiento abundante, ++ : indica crecimiento moderado, + : indica crecimiento pobre, también es indicativo de la presencia de pigmento, degradación de almidón y degradación de gelatina. +/- : indica crecimiento o producción de pigmento muy pobre, - : indica NO crecimiento, NO producción de pigmento y NO degradación de almidón y NO degradación de gelatina.