



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



“Oportunidades comerciales del hongo comestible”

Eco. María Esther Wong
Dirección Oportunidades de
Mercado

Marzo 2025



AGENDA

1. Características generales
2. Panorama Internacional
3. Panorama nacional
4. Tendencias globales de consumo
5. Principales retos y oportunidades

Hongos Comestibles

Tiene un compuesto activo conocido como **benzaldehído, antibacteriano natural.**

De textura delicada y sabor suave y sabroso.

Pleurotus: Especies más consumidas son; **ostreatus** (champiñón ostra) y **pulmonarius** (PSC).



Son ricos en **proteínas, minerales, vitaminas B, C y D.**

Tienen propiedades **nutricionales, medicinales y ambientales.**

Son considerados un alimento funcional que puede fortalecer el **sistema inmunológico.**

Panorama internacional

Mercado de Hongos Comestibles Frescos (Valor US\$ Millón)



El mercado mundial de hongos está creciendo, con un aumento de la demanda de variedades frescas, congeladas y ecológicas.

Impulsado por:

- Auge del veganismo,
- Beneficios para la salud y
- Concienciación de los consumidores.

- ✓ Mercado de mayor crecimiento: América del Norte
- ✓ Mercado más grande: Asia Pacífico

- Principales canales de venta: Supermercados
- Los consumidores buscan cada vez más variedades de hongos ecológicos y especiales.



China , mayor productor y consumidor de hongos en el mundo

Mayores compradores en el mundo





Champignon



1°

Es el hongo más conocido y consumido del mundo. China es el principal productor mundial y México el primer productor regional.

Pleurotus



2°

El consumo y producción del hongo ostra o gírgola se ha extendido por varios países de la región como Brasil, Argentina, Chile y Colombia

Shiitake



3°

El hongo japonés es el menos conocido pero el más valorado por sus propiedades medicinales.

Pleurotus spp

- Se estima que ocupa el **tercer lugar** entre los hongos con mayor producción y consumo a nivel mundial, luego del hongo de botón blanco y el Shiitake.
- Cuenta con numerosas especies en diferentes altitudes
- Es la segunda seta más cultivada (Aprox. 19% de la producción mundial).
- **Alto valor nutricional, potencial nutracéutico y variadas aplicaciones biotecnológicas y ambientales.**
- Importante en la industria alimentaria principalmente el *P. Ostreatus*, que es el tercer hongo cultivado más importante para fines alimenticios.
- Tiene un sabor único y propiedades aromáticas. Su cultivo en escenarios cerrados beneficia su utilización.



Pleurotus spp

- A nivel mundial, se producen anualmente alrededor de 998 millones de toneladas de desechos agrícolas, que incluyen paja de arroz, trigo y cereales.
- Los hongos *Pleurotus* utilizan estos residuos agrícolas como sustratos para su crecimiento, por lo que su cultivo contribuye a reciclarlos y alivia la deficiencia nutricional, presente principalmente en la población de China, India y África.
- Además, **los sustratos usados se utilizan como fertilizantes, alimento para animales y para la producción de biogás**
- La presencia de un alto contenido mineral en las especies de *Pleurotus* se considera una **fuentes alternativa de carne, pescado y verduras**
- Su cultivo constituye una importante fuente de ingresos para agricultores e industriales del Sudeste Asiático
- El cultivo de hongos se ha convertido en una actividad artesanal esencial en el programa de desarrollo rural integrado.



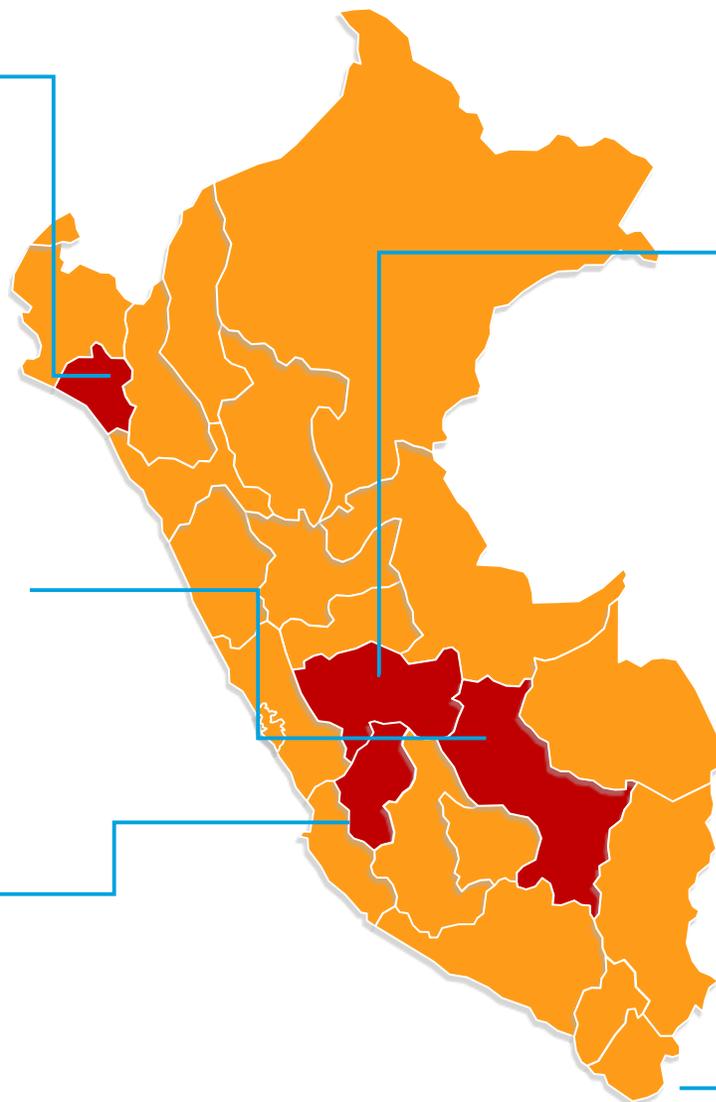
PANORAMA NACIONAL

Lambayeque;

La Asociación Micológica Simbiosis Perú es líder en la producción de hongos comestibles en la región (2023).

En Cusco; “Fungi Perú” produce semillas de hongos comestibles como la seta ostra, la seta rosada, el shiitake, y los champiñones (2020).

En Huancavelica; comunidad de Pumamarca



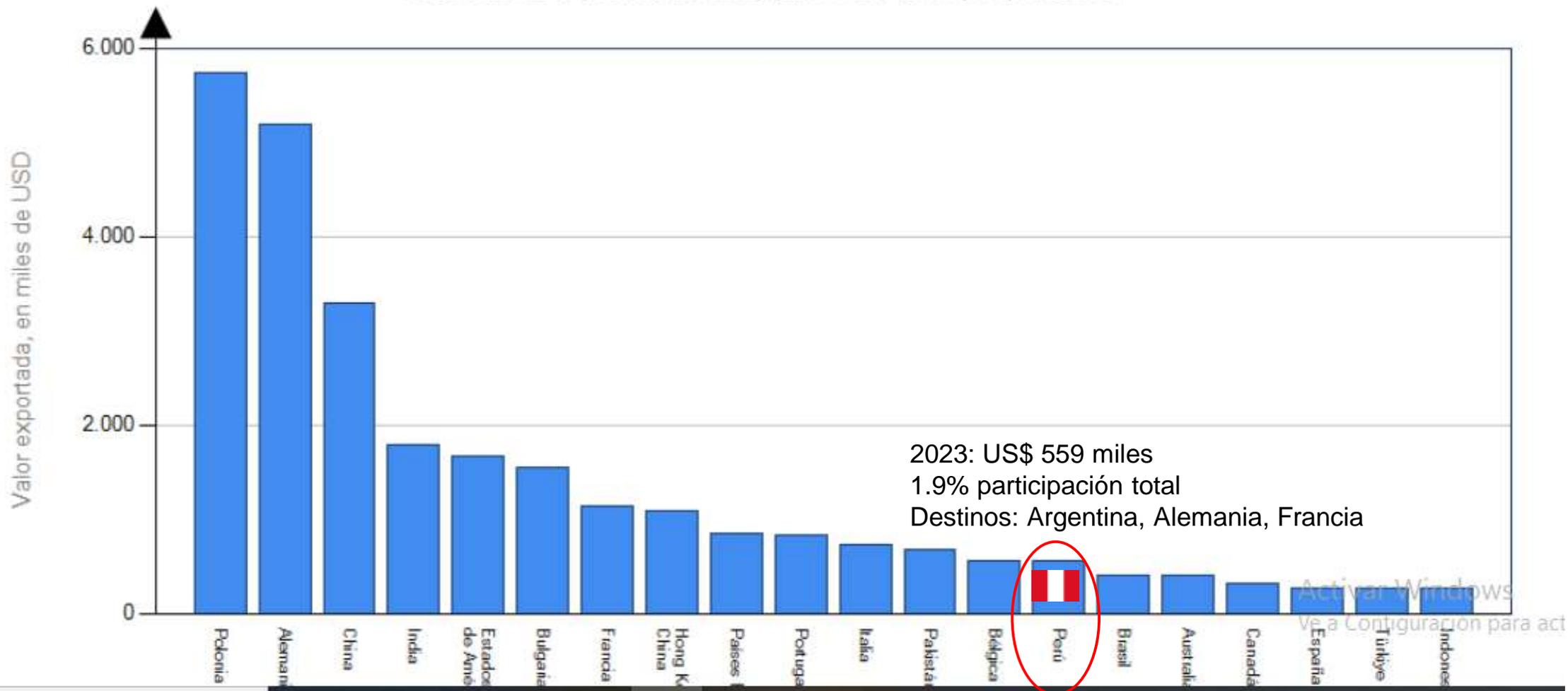
JUNÍN

Agro Rural; plantó pinos radiatas en la subcuenca del río Shullcas, en Junín (2019).

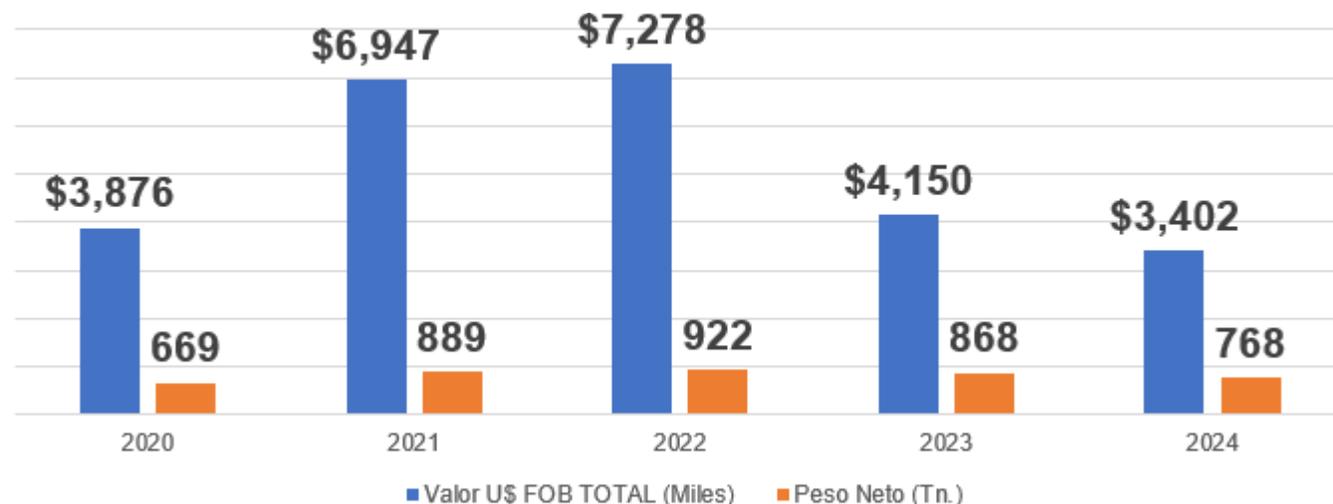
Linli Verde; compra hongos a los productores de Satipo para venderlos en el mercado de Lima Metropolitana (2019).

650 Tn; de producción nacional anual (hongos secos)

Lista de los países exportadores para el producto seleccionado en 2023
 Producto : 071231 Hongos del género "Agaricus", secos, incl. los cortados en trozos o en rodajas o los triturados o pulverizados, pero sin otra preparación



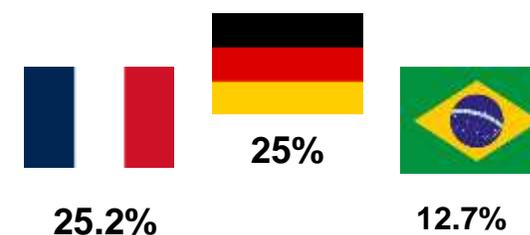
EXPORTACIONES DE HONGOS COMESTIBLES



PRESENTACIÓN	2020	2021	2022	2023	2024	% Part.
Seco / Deshidratado	\$3,442,824	\$6,771,940	\$7,125,383	\$3,941,820	\$3,134,053	95%
Otras presentaciones	\$ 432,726	\$ 175,344	\$ 152,465	\$ 207,828	\$ 267,870	5%
Total general	\$3,875,550	\$6,947,284	\$7,277,848	\$4,149,648	\$3,401,923	100%

Fuente: Veritrade
Elaboración: Agromercado

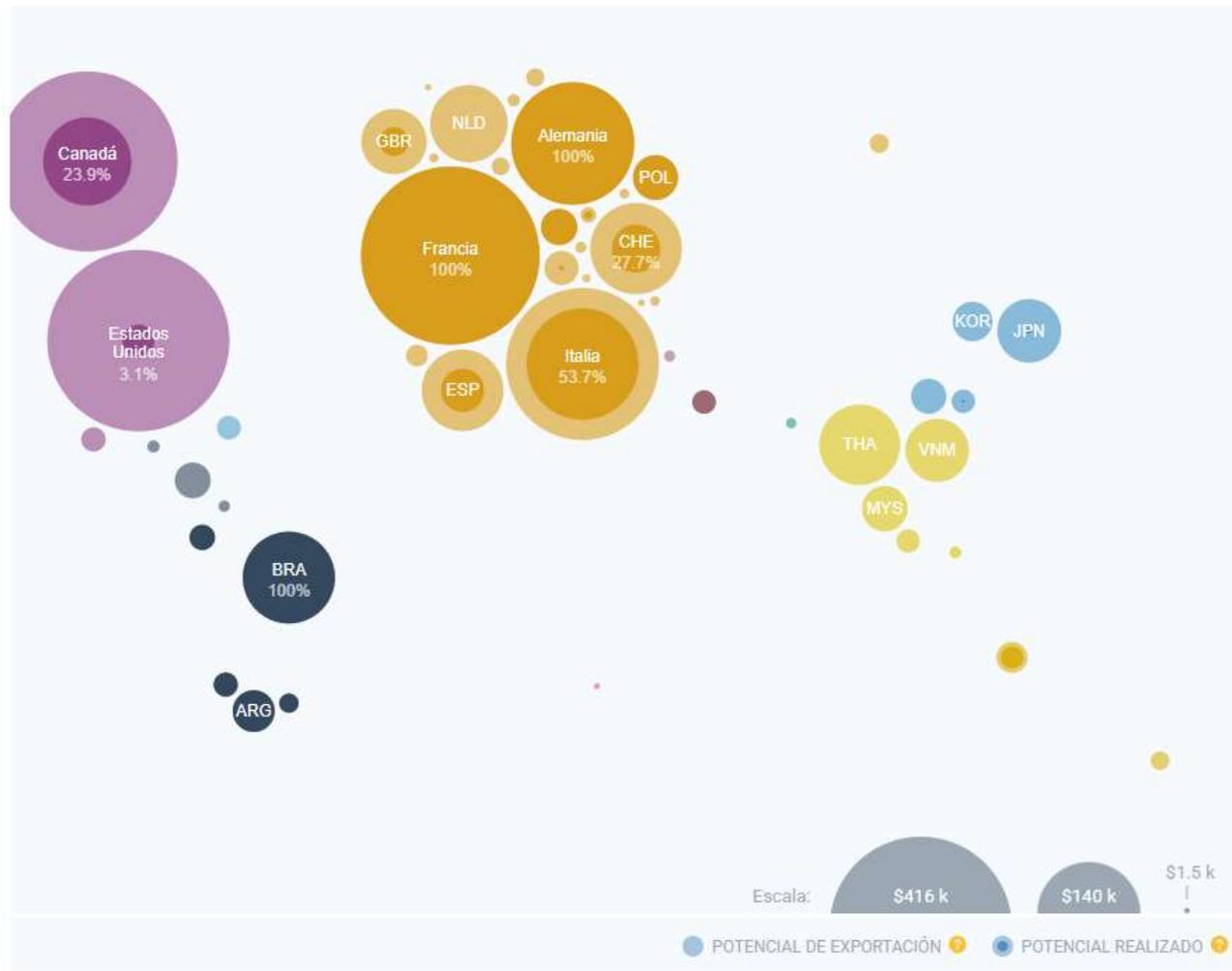
PRINCIPALES DESTINOS



Seco / Deshidratado
95%

Otras presentaciones
5%

OPORTUNIDADES COMERCIALES PARA EL PERÚ



Los mercados con mayor potencial para las exportaciones de 0712XX Setas y trufas, secas, n.e.p. provenientes de Perú son Estados Unidos, Canadá y Francia.

Estados Unidos presenta la mayor diferencia entre las exportaciones potenciales y reales, lo que implica que se pueden realizar exportaciones adicionales por un valor de \$403 k..

Tendencias globales de consumo

Los consumidores están optando por **alimentos funcionales, orgánicos** que ofrecen grandes beneficios para la salud o para la prevención de enfermedades.

Hongos, el alimento del futuro, una alternativa a la carne.

La **sostenibilidad** está de moda.



Los consumidores están optando por productos que ofrecen beneficios para la **salud y bienestar**.

Esta siendo muy usado en la industria de los **cosméticos** (cuidado de la piel)

Los consumidores están optando por la **diversión y la experimentación a través del sabor**.

Principales retos y oportunidades

- **Identificación** de hongos comestibles – variedad – producción
- **Valorización** del producto: Promover el reconocimiento de los hongos peruanos como productos de alta calidad y valor gastronómico, aplicación en otros sectores de la industria
- Destacar la **diversidad de especies** y sus características únicas
- **Concientización** sobre el valor nutricional
- **Generación** de empleo y mejora de los ingresos en comunidades rurales.
- Incentivar la **producción con mayor valor agregado**, como extractos, harinas, suplementos funcionales y snacks saludables a base de hongos.
- Posicionar los hongos comestibles peruanos en la categoría de “**superfoods**” o aprovechar los mercados nicho para posicionarlo como **alternativa a la carne**.

Elaborar **guías y manuales** sobre el cultivo y la identificación de hongos comestibles. Crear **materiales educativos** para escuelas y comunidades.

GRACIAS