



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



MERCADO GLOBAL DE LOS HONGOS COMESTIBLES

“Nutrición, innovación y
un negocio en expansión
mundial”

Lic. PAOLO HUMBERTO SAAVEDRA ROSSEL



Mercado Global de los hongos comestibles

“Nutrición, innovación y un negocio en expansión mundial”

Lic. PAOLO HUMBERTO SAAVEDRA ROSSEL



AGENDA:

1. Producción mundial de hongos
2. Principales importadores
3. Segmentación
4. Contexto global y tendencias de mercado
5. El lado innovador de los hongos
6. Comercio Exterior
7. Consumo Interno
8. Oportunidades Comerciales
9. Conclusiones
10. Recomendaciones



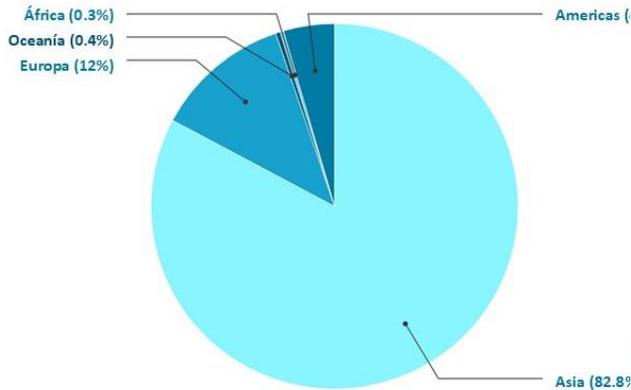


© TARKINÉ – TASMANIA (AUS)

*“A nivel mundial se han identificado hasta el momento **1.5 millones** especies de hongos que tan solo representa el **5% de este mundo fúngico**, aunque tan solo **2,000 especies** se consideran comestibles, donde **200 especies** se cultivan y comercializan de manera habitual para su consumo interno y exportación.”*

PRODUCCIÓN MUNDIAL DE HONGOS (2023)

Cuota de producción en %



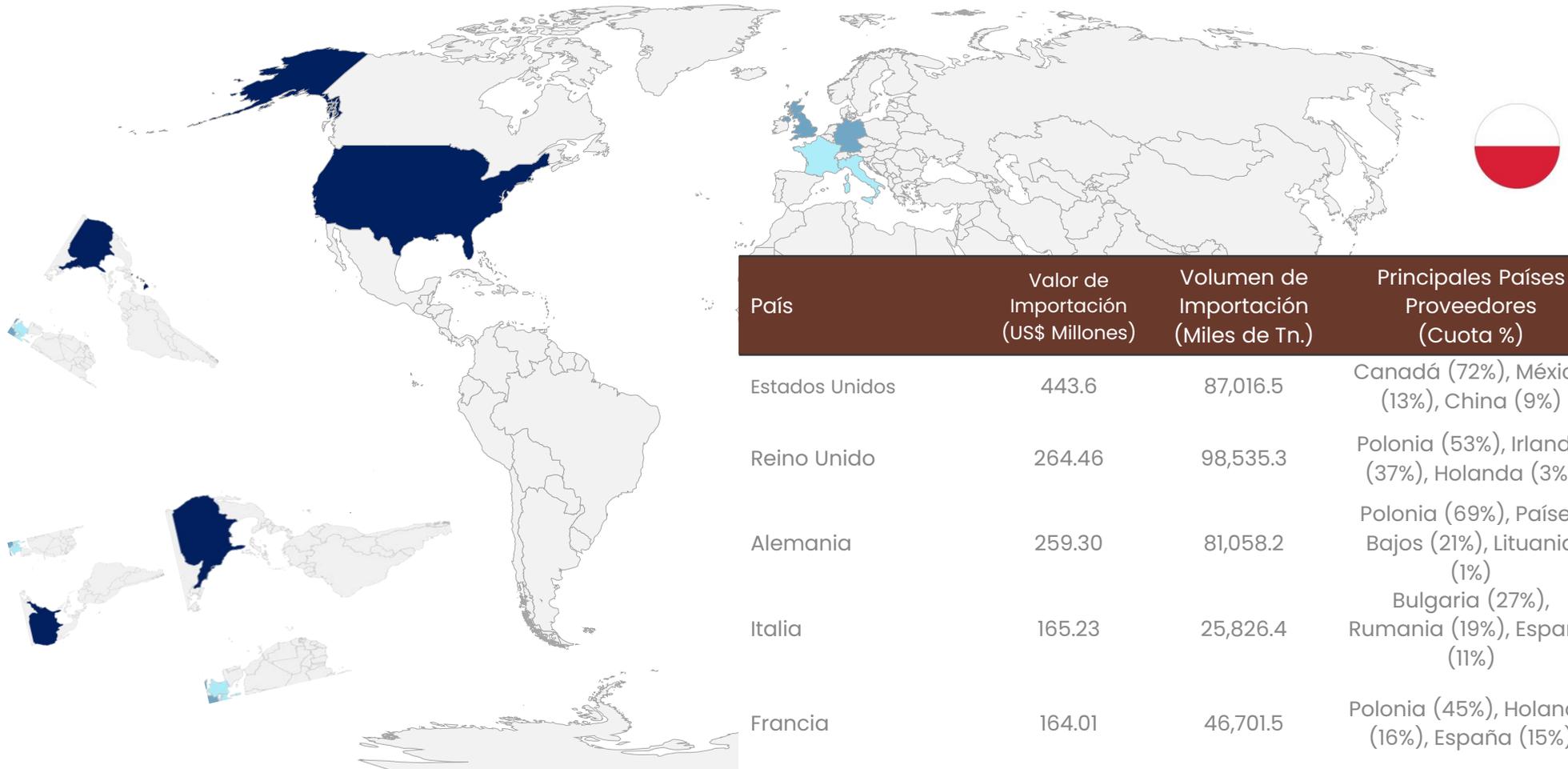
(Participación en %)

Otros productores notables incluyen España (146.000 TM), Francia (116,574 TM), Irán (87,675 TM), Canadá (82,000 TM) y el Reino Unido (73,100 TM). Las variedades más populares a nivel mundial son el champiñón **Agaricus bisporus** (73% del consumo mundial), las setas ostra **Pleurotus Ostreatus** (16%), otras variedades (11%).



PRINCIPALES IMPORTADORES DE HONGOS FRESCOS Y DESHIDRATADOS - 2023

Valor de Importación (US\$ Millones)  164.01 443.6



SEGMENTACIÓN

La demanda en el mercado mundial de hongos es diversificada en función del tipo de hongo:



Agaricus bisporus (Champiñón)

US\$ 26 mil millones

Precio accesible

Gran versatilidad en la cocina



Pleurotus Ostreatus (Ostras)

US\$ 20 mil millones

Alto contenido proteico

Creciente uso en la gastronomía gourmet

Dietas vegetales.



Lentinula edodes (Shiitake)

US\$ 12 mil millones

Reconocidas propiedades medicinales

Beneficios para la salud.

Otras variedades como el Enoki, Maitake, Trufas (Tuber spp.), Suillus, Chanterelle, Morel, entre otras variedades conforman el porcentaje restante del mercado con un valor de **US\$ 8** mil millones. Por más que representen un pequeño porcentaje, estos están dirigidos a un nicho en específico y segmentos de consumidores premium, que tienen la total disposición de pagar precios altos.

CAGR **9.5%**

US\$ 136K MM

en **2032**



CONTEXTO GLOBAL Y TENDENCIAS DE MERCADO

INGRESOS TOTALES DEL MERCADO DE LOS HONGOS COMESTIBLES

INGRESOS DE MERCADOS EN BILLONES DE DÓLARES AMERICANOS

	Ingresos totales del mercado de los hongos	Champiñón	Hongo Ostra	Shiitake	Otros hongos
2032	136	53	41	24	17
2031	123	48	37	22	15
2030	112	44	34	20	14
2029	104	41	32	19	13
2028	95	37	29	17	12
2027	89	35	27	16	11
2026	83	32	25	15	10
2025	75	29	23	13	9
2024	67	26	20	12	8
2023	62	24	19	11	8
2022	56	22	17	10	7

(Ingresos en miles de millones US\$)

En los últimos años el mercado de los hongos ha presentado un crecimiento constante, una **CAGR de 9.5%**. Para el **2022** el mercado tenía un valor de **US\$ 56 mil millones de dólares** y para el **2023** aumento a **US\$ 62 mil millones de dólares**. Los años posteriores mostraron ese crecimiento positivo por lo que se estima que para los próximos años continúe ese crecimiento con una estimación para el **2032 un valor de US\$ 132 mil millones de dólares**

Para el **2023** el mercado mundial de los hongos tuvo un valor de **US\$ 62,000 millones de dólares**, siendo su mayor participación en la **industria alimentario con un 42%**, lo que demuestra la importancia en la gastronomía de cada país. Para los **champiñones frescos o refrigerados, Polonia es líder con un valor de más de US\$ 492 millones de dólares**. Para Mayo del 2022, el **costo por tonelada** de hongos tenía un precio de **US\$ 4,471 dólares (CIF)** con una reducción del 4.4% respecto al año anterior.



CONTEXTO GLOBAL Y TENDENCIAS DE MERCADO (Ej.)

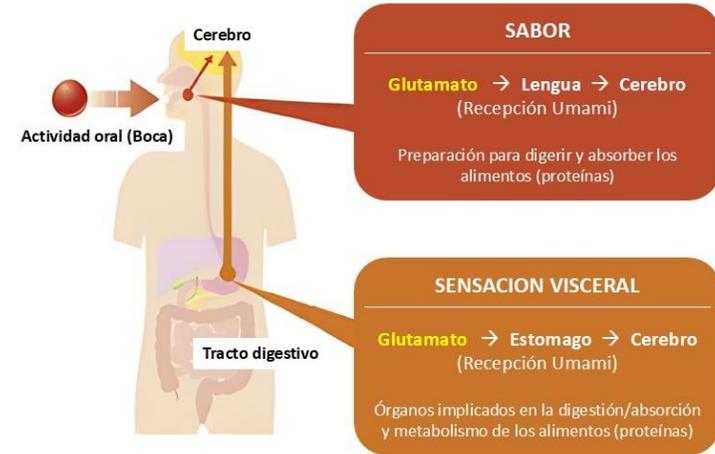
Los hongos, en especial los japoneses como el *Enoki*, *Shiitake*, *Matsutake*, *Maitake* entre otros se encuentra dentro del **"umami"**, el quinto sabor. Se conocen los cuatro sabores que son el dulce, salado, ácido y amargo. El quinto aparece con un enfoque a **"sabroso"**, pero es mucho más que eso.



TABLA DE SABORES

Sabor	Sustancia Gustativa	Alimentos comunes			
Dulce	Sacarosa Fructuosa Glucosa	Azúcar	Miel	Caramelos	
Ácido	Ácido acético Ácido cítrico Ácido láctico	Vinagre	Lima	Limón	Yogurt
Salado	Sodio Cloruro	Sal			
Amargo	Cafeína Alcaloides Momordicina	Café	Melón Amargo	Chocolate (90% <)	
Umami	Glutamato Inosinato Guanilato	Tomate	Queso	Pollo	Pescado Hongo seco "Shiitake"

REACCIÓN DEL SABOR "Umami" EN EL CUERPO HUMANO

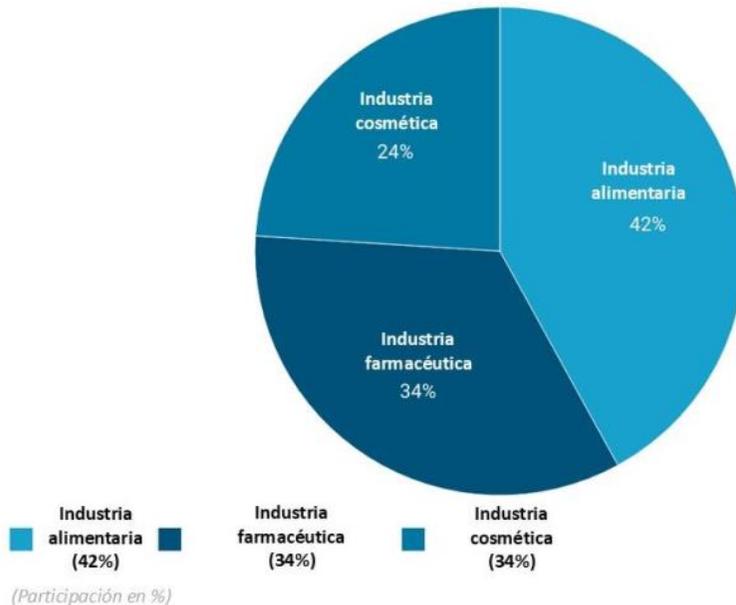


Además, los hongos Shiitake contienen niveles altos de guanilato, este aminoácido intensifica y aumenta la duración del sabor umami en las papilas gustativas, de forma natural muy pocos productos lo poseen en altos niveles. En la industria alimentaria se consume fresco o procesado, pero en la actualidad está siendo presentado como un alimento funcional a través de extractos o harinas en panes, pastas, batidos y barras energéticas con enfoque a beneficios para la salud. Por otra parte, en el nicho de veganos y vegetarianos es un sustituto para la carne por su textura y perfil de sabor que se asocia a la tendencia **"plant-based"**.

CONTEXTO GLOBAL Y TENDENCIAS DE MERCADO

PARTICIPACIÓN EN LAS INDUSTRIAS

Cuota de mercado en %



Real Mushrooms



Las industrias en donde más se involucra el uso de los hongos y se aprovechan sus características, son la **industria alimentaria con una participación del 42%** por su importancia y aplicación en la **gastronomía**, después sigue el **sector farmacéutico con un 34%** donde los estudios científicos avalan la importancia de los nutrientes que aportan los hongos a la salud humana, además, de la **industria cosmética con un valor del 24%** enfocado en el cuidado de la piel y belleza, demostrando un papel multifacético de los hongos en el mercado internacional.

EL LADO INNOVADOR DE LOS HONGOS



Productos alternativos a la carne elaborados a partir del micelio de **Fusarium venenatum** (el **Fusarium oxysporum** es el que causa daño a cultivos de importancia como el plátano, tomate, entre otros) de la marca **Quorn**.



La marca francesa **Hermès** lanzó una versión sostenible de su bolso “**Victoria**”, elaborado con **Sylvania**, un material a base de micelio desarrollado por la biotecnológica estadounidense **Mycoworks**. Esta alianza une la **artesanía de lujo francesa** con la **innovación científica estadounidense**, ofreciendo una alternativa al cuero tradicional que combina **resiliencia, elegancia y sostenibilidad**.

Fuente: Quorn, Hermès Paris, BIO genuine, Ecovative



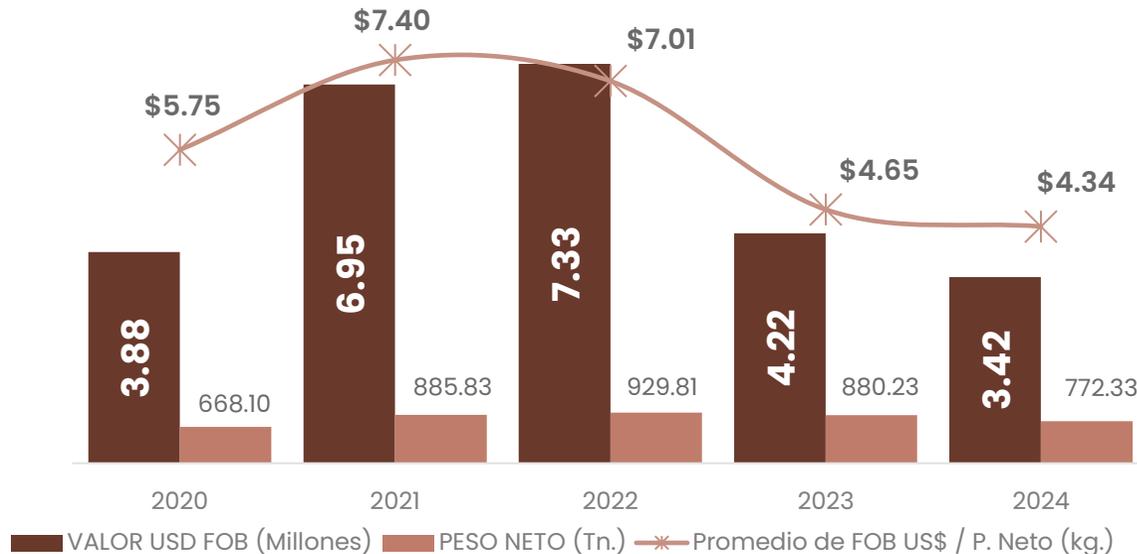
PSK Y el PSP (Péptido polisacárido de **Trametes versicolor** – Cola de pavo) que son medicamentos aprobados en Japón para el tratamiento complementario del cáncer.



La empresa estadounidense **Ecovative** desarrolla materiales sostenibles con su tecnología **AirMycelium™**, capaz de producir en pocos días alternativas de alto rendimiento y bajo costo. Sus principales líneas son **MyBacon™** (alimentación) y **Forager™** (moda), respondiendo a los retos de la **contaminación**, los **nuevos hábitos de consumo** y la **innovación tecnológica**.

COMERCIO EXTERIOR

INDICADORES DE EXPORTACIÓN



Suillus luteus

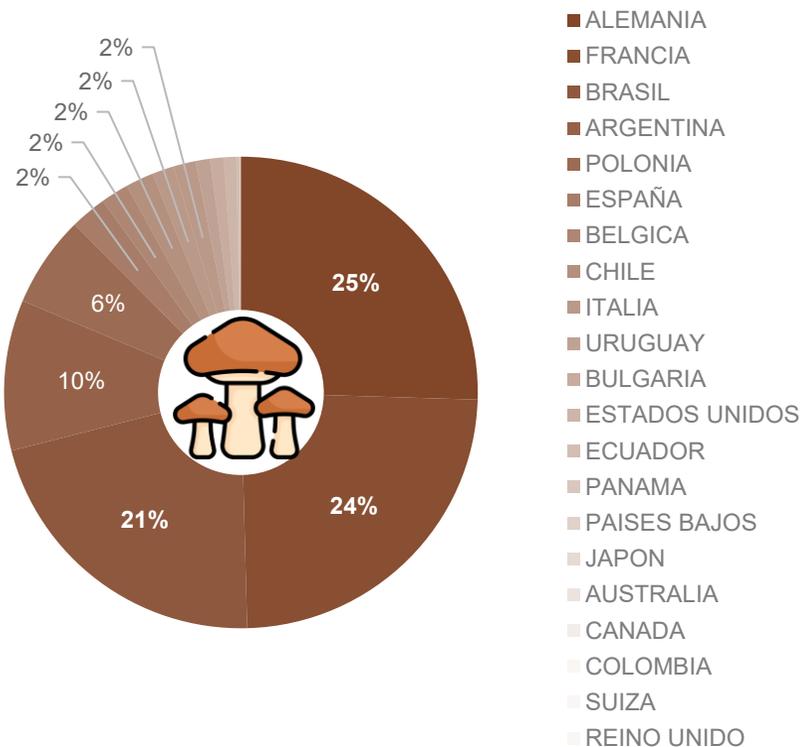


Agaricus bisporus

Si bien los años 2021 y 2022 muestran los mejores indicadores de exportación, los niveles más bajos se registran en el periodo 2023–2024 debido principalmente según conversaciones con exportadores, **la baja calidad del hongo peruano (adecuada estandarización) y altas temperaturas en zonas de producción**, la cual se ha visto perjudicado frente grandes volúmenes de requerimientos, pero dejando de lado aspectos indispensables para un producto alimenticio que debe cumplir de una rigurosa exigencia en los mercados europeos.

COMERCIO EXTERIOR

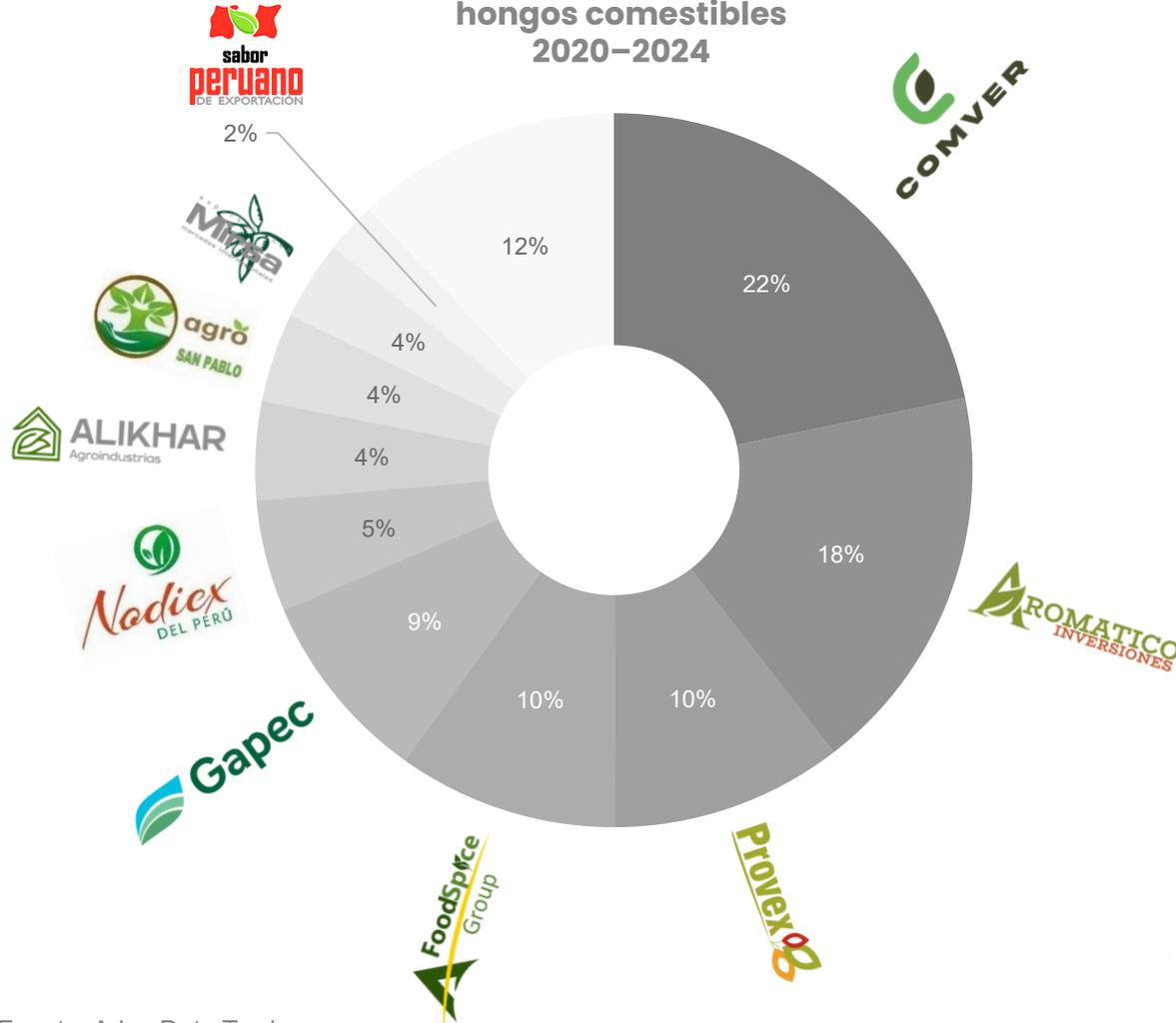
Las exportaciones peruanas de hongos comestibles en casi el 50% se han dirigido a la Union Europea:



- El **consumo** de hongos en el primer destino de las exportaciones de hongos comestible en Alemania crece **entre 3 % y 5 % anual**, impulsado por el interés del consumidor y del **sector HORECA** en diversificar más allá del champiñón.
- Francia es el segundo destino de los hongos peruanos, se destaca por su fuerte demanda. La demanda crece por el auge de hongos medicinales (**Shiitake, Maitake, Reishi, Chaga, Cordyceps, Melena de León, Cola de Pavo**) vinculados al movimiento de bienestar y salud holística.
- El mercado brasileño es el tercer mercado de destino, las principales ventajas radican en aprovechar la cercanía y los acuerdos comerciales. Este mercado cuenta específicamente con un total de 3,141 (Sao Paulo, 671) establecimientos veganos incluidos restaurantes, tiendas saludable y veganas, así como heladerías, cafeterías y delivery; lo que lo coloca como el primer país en este segmento en toda América latina.

COMERCIO EXTERIOR

Principales empresas Exportadoras de hongos comestibles 2020-2024



Las diez principales empresas exportadoras de hongos representan el 88.05% del volumen exportado en los últimos cinco años de un total de 96 empresas involucradas. De las principales empresas exportadoras, el 70% son de la región de Tacna que no es una zona productora sino acopiadora, donde gran parte su suministro proviene principalmente de la Sierra y parte de la Costa. Tacna no es zona productora pero comprende empresas exportadoras de jerarquía, acceso a clientes, tiene infraestructura y capacidades burocráticas necesarias para exportar, finalmente su posicionamiento como región exportadoras en productos no tradicionales.



CONSUMO INTERNO

VARIEDADES MÁS CONOCIDAS EN EL MERCADO NACIONAL

01 *Agaricus bisporus*
(Champiñón)



02 *Suillus luteus*
(Hongo de Pino)



03 *Pleurotus Ostreatus*
(Ostras)



04 *Morchella esculenta*
(Morillas)



05 *Boletus edulis*
(Porcini)



- 
 En la selva alta de Cusco la etnia Machiguenga consume hongos en saltados y anticuchos.
- 
 También en Cusco se consume con el **capchi** de setas que dio origen al “Festival del Qoncha Raymi”



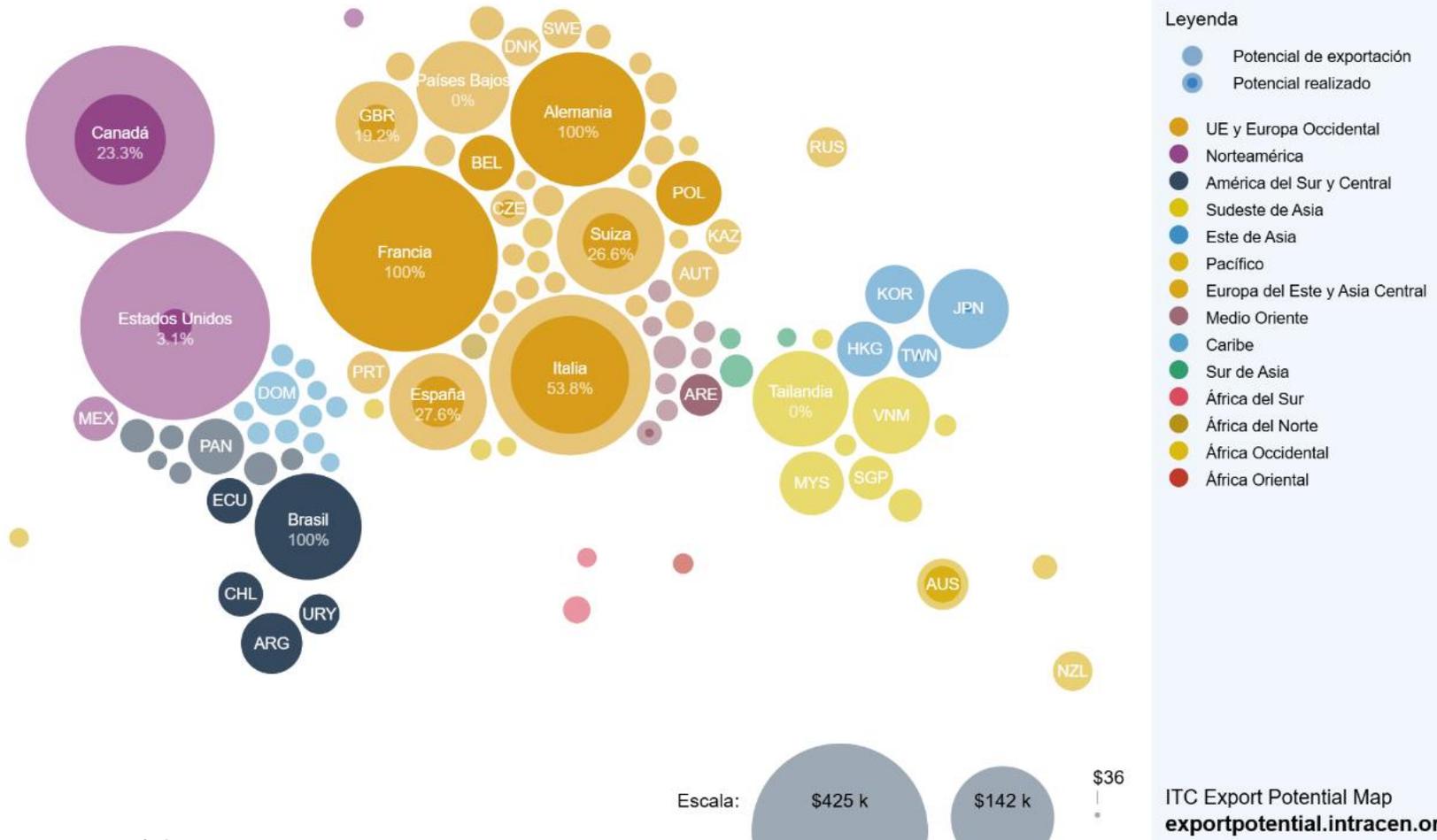
- 
SUPERMERCADOS (TOTTUS, Wong, Vivanda, Plaza Vea)



- 
TIENDAS NATURISTAS O ESPECIALIZADAS (Flora & Fauna, Organa, Super NIKKEI)



OPORTUNIDADES COMERCIALES



ITC Export Potential Map
exportpotential.intracen.org

CONCLUSIONES



1. El modelo exportador peruano de hongos, es altamente **dependiente del *Suillus luteus***, es vulnerable y volátil, por lo que urge diversificar especies y fortalecer la producción de los hongos comerciales que ya tenemos experiencia de manera sostenible para asegurar estabilidad y crecimiento.
2. La oferta exportadora peruana de hongos sigue enfocada en **deshidratados a granel**, mientras el mercado demanda productos de mayor valor agregado, lo que revela una oportunidad estratégica para procesar localmente, atender la demanda interna y captar mayores márgenes.
3. El mayor reto del sector fúngico peruano es la **falta de I+D+i** y formación especializada, cuya superación es esencial para domesticar especies nativas, diversificar la oferta y transitar hacia un modelo innovador y competitivo.
4. Aunque Perú tiene iniciativas destacadas en sostenibilidad y empoderamiento rural, carece de una estrategia de marketing sectorial que posicione a los hongos como productos sostenibles y de alto impacto social, capaces de generar valor diferenciado en el mercado internacional.



RECOMENDACIONES

1. **La diversificación hacia especies cultivables como Pleurotus y Lentinula**, con enfoque de economía circular, requiere modernizar postcosecha y profesionalizar la producción para construir una cadena de valor más sostenible y competitiva.
2. La clave está en transformar localmente y apostar por productos fúngicos innovadores con certificaciones y **educación al consumidor (difusión)**, para capturar mayor valor, generar empleo e insertar al Perú en la economía fúngica global.
3. **Invertir en I+D+i y formación especializada**, junto con una Red Nacional de Investigación Fúngica como propuesta, crucial para domesticar especies nativas, impulsar cultivos sostenibles y bioactivos, y convertir al Perú en un referente en innovación fúngica.
4. **Crear una marca sectorial sólida como “Hongos del Perú: Origen Sostenible”**, apoyada en biodiversidad, economía circular e impacto social, permitiría acceder a nichos premium y posicionar al país como referente global en productos fúngicos sostenibles y de alto valor.



PROCESO INDUSTRIAL DE HONGOS EN UNA PLANTA EN CHINA

产业流程

PROCESO INDUSTRIAL



GRACIAS