



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



PERFIL DE MERCADO DE HONGOS COMESTIBLES

“Nutrición, innovación y
un negocio en expansión
nacional y mundial”

DIRECCIÓN DE OPORTUNIDADES DE MERCADO
Octubre 2025

Funciones claves de Agromercado

Estrategias para conectar productores con mercados de manera efectiva





DOM: Estudios de Mercado – 2025



- **Berries**
 - Fresas
 - Frambuesas
- **Pasifloras**
 - Maracuyá
 - Granadilla
- **Cítricos**
 - Naranja



- **Palta**
- **Papa Nativa**
- **Frutos secos**
 - Castaña
- **Copoazú**
- **Camu Camu**



- **Procesados**
 - Mango
 - Piña
 - Banano
 - Naranja
- **Algodón**
- **HORECA**





PERFIL DE MERCADO

de hongos comestibles

“Nutrición, innovación y un negocio en expansión nacional y mundial”



AL. PAOLO HUMBERTO SAAVEDRA ROSSEL
Dirección de Oportunidades de Mercado

AGENDA:

1. Producción Mundial de Hongos
2. Principales Productores
3. Segmentación
4. Principales Importadores
5. Principales Exportadores
6. Comercialización
7. Contexto global y tendencias de mercado
8. El lado innovador de los hongos
9. Situación del Perú
10. Cadena de Valor
11. Consumo interno
12. Comercio Exterior Peruano
13. Conclusiones
14. Recomendaciones
15. Anexo







¿Sabían que los hongos comestibles son uno de los nuevos motores de la bioeconomía, con alta demanda en gastronomía, salud y exportaciones sostenibles?



El auge del **veganismo** y la **cocina funcional** a disparado el consumo.



Perú posee entre **35 – 40 especies comestibles y medicinales**. Con evidencia en culturas precolombinas.



El aprovechamiento de las **alturas peruanas a más de 3,000 msnm**, como lo que se aplica en **Incahuasi**.



Los **3 pilares** de la bioeconomía: **la gastronomía, salud** (inmunológico, antioxidante, proteico, antitumoral) **y nutrición** (+proteínas).



Economía circular en todo su esplendor, aprovechamiento de residuos agrícolas.

VENTAJA COMPETITIVA

1. **Biodiversidad única** desde la amazonía hasta los Andes.
2. **Altitudes favorables** de 3,000 – 4,000 msnm.
3. **Tradición milenaria** (ancestral) documentada.
4. **Oportunidad de desarrollo económico para comunidades rurales**.
5. **Acceso a mercados**, estadounidense y europeo.

TRADICIÓN + BIODIVERSIDAD + DEMANDA CRECIENTE



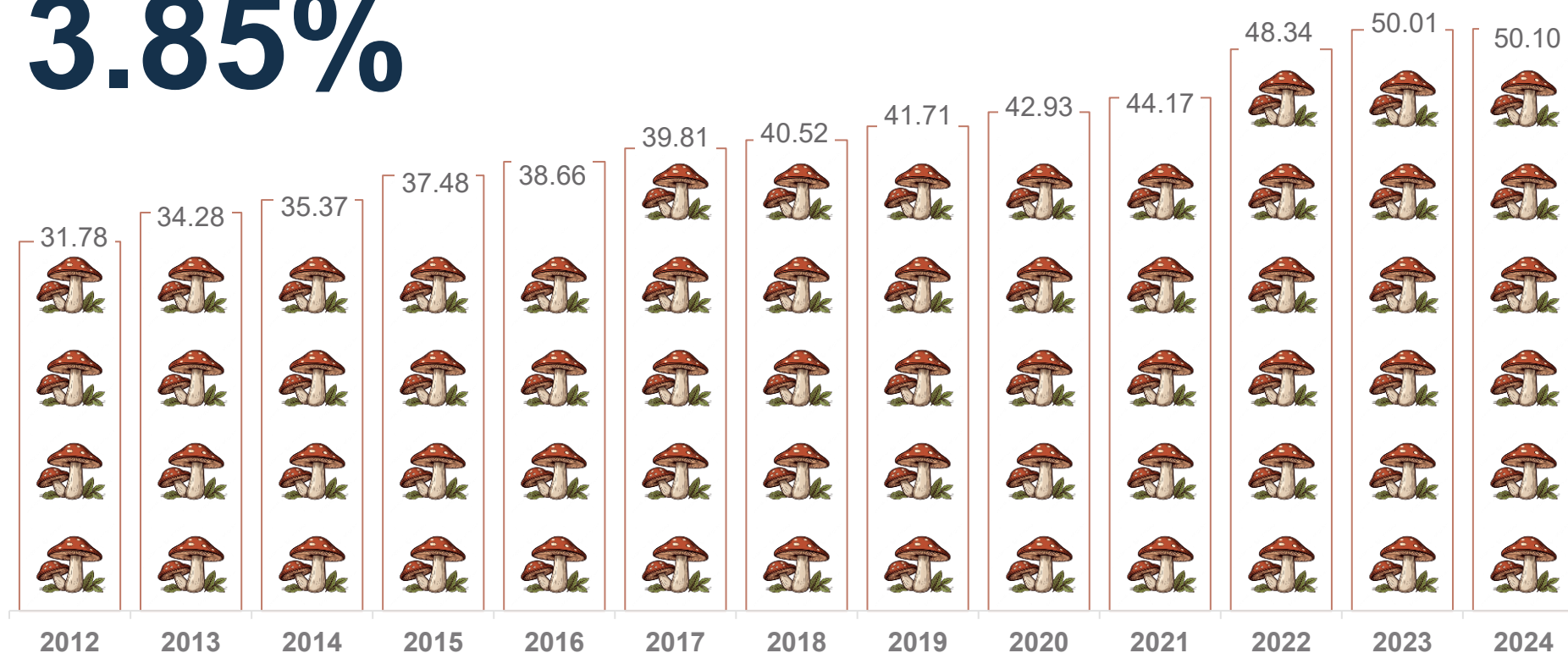
PRODUCCIÓN MUNDIAL DE HONGOS

CAGR

3.85%

Últimos 35 años

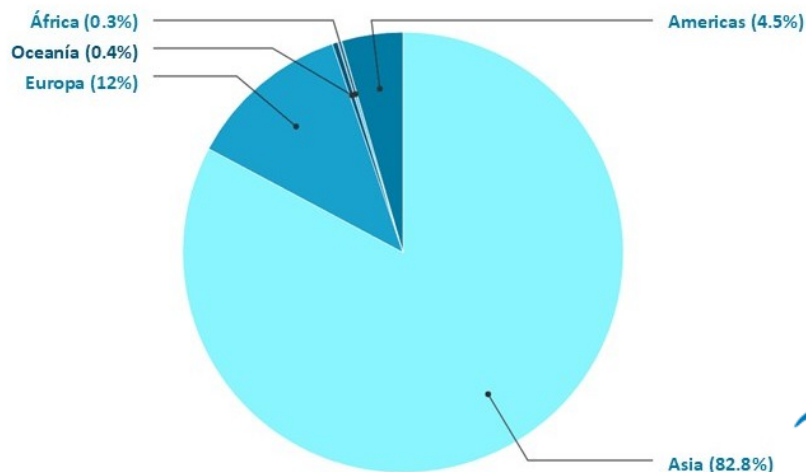
x3



*millones de toneladas métricas (acceso a la data de la FAO en Abril – 2025)

PRINCIPALES PRODUCTORES – 2024

Cuota de producción en %



(Participación en %)

Variedades más populares:



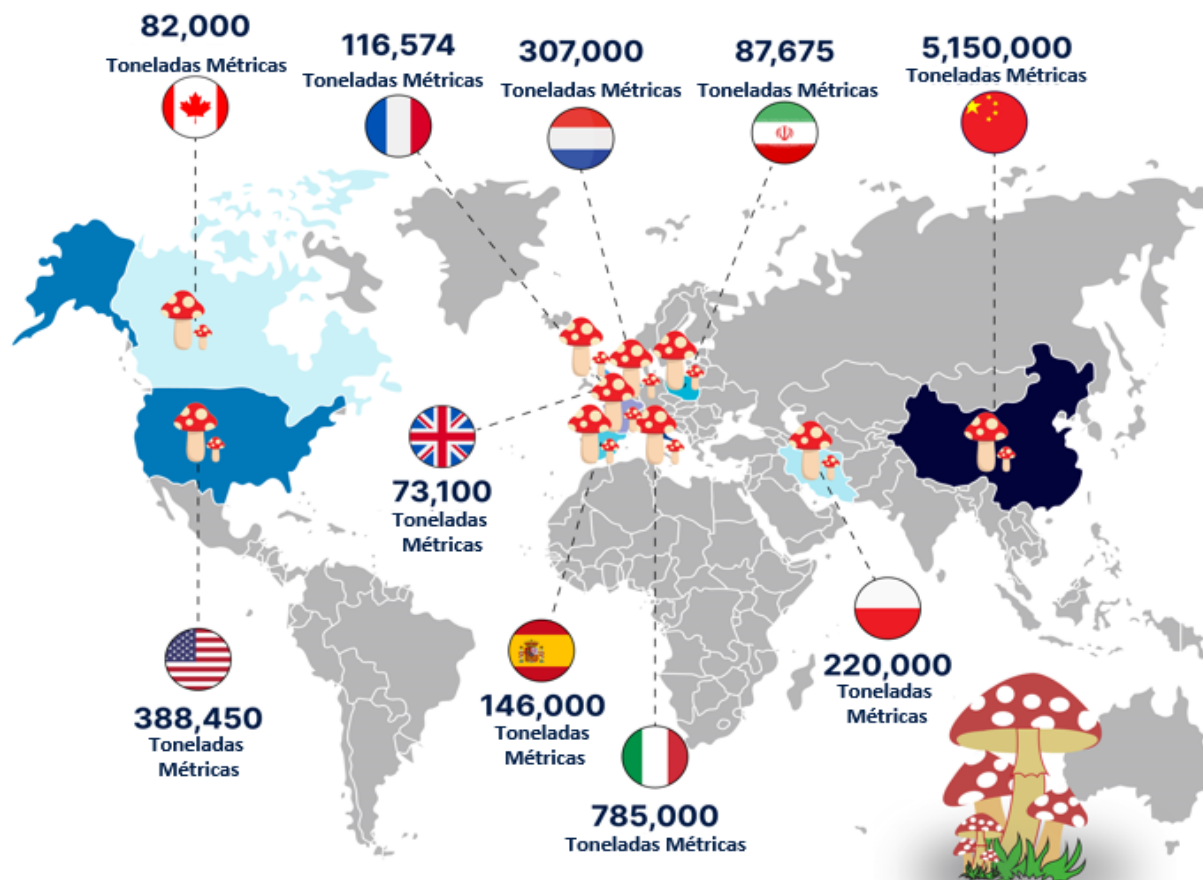
Champiñón



Hongo Ostra



Shiitake



SEGMENTACIÓN

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



Agaricus bisporus (Champiñón)

US\$ 26 mil millones



Pleurotus Ostreatus (Ostras)

US\$ 20 mil millones



Lentinula edodes (Shiitake)

US\$ 12 mil millones

Otras variedades como el *Enoki*, *Maitake*, *Trufas* (*Tuber spp.*), *Suillus*, *Boletus*, *Chanterelle*, *Morel*, *Melena de león*, *Tremella*, entre otras variedades conforman el porcentaje restante del mercado con un valor de **US\$ 8** mil millones.



CAGR 9.5%

US\$ 136K MM
en 2032



PRINCIPALES PAÍSES IMPORTADORES DE HONGOS - 2024

	524.83 Miles de Tn.
Alemania	
	439.95 Miles de Tn.
Reino Unido	
	316.17 Miles de Tn.
Francia	
	267.58 Miles de Tn.
Estados Unidos	
	242.78 Miles de Tn.
Tailandia	

IMPORTACIONES
VALORIZADAS
EN

US\$
CIF
10,320.60
Millones

0709.51 – Champiñones frescos o refrigerados



2003.10 – Champiñones en conserva



0709.59 – Otros hongos

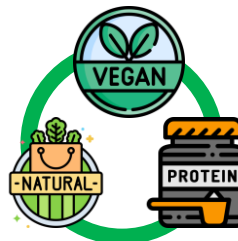
2003.90 – Otros hongos en conserva



0709.53 – Shiitake



IMPULSORES



PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES DE HONGOS - 2024



Polonia

472.09 Miles de Tn.



China

403.25 Miles de Tn.



Países Bajos

297.85 Miles de Tn.



Irlanda

93.12 Miles de Tn.



Canadá

72.11 Miles de Tn.

EXPORTACIONES
VALORIZADAS
EN

**US\$
FOB
10,932.39
Millones**

0709.51 – Champiñones
frescos o refrigerados



2003.10 – Champiñones
en conserva



0709.59 – Otros hongos

0712.34 – Shiitake



2003.90 – Champiñones
en conserva



COMERCIALIZACIÓN

PRESENTACIONES COMERCIALES:



Frescos



Secos o deshidratados



Congelados



Procesados



Esterilizados o como extracto de hongos

CALIDADES:

Extra: máxima calidad, uniformes, limpios, sin daños o defectos visibles.



Primera calidad: alta, mínimos defectos, pequeñas variaciones permitidas.



Segunda calidad: comercial estándar, defectos moderados permitidos, uso industrial o procesado.



**12%
MAX.
HUMEDAD**

CONTEXTO GLOBAL Y TENDENCIAS DE MERCADO

INGRESOS TOTALES DEL MERCADO DE LOS HONGOS COMESTIBLES

	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\$)

Para el **2024** el mercado mundial de los hongos llego a un valor de **US\$ 67,000 millones de dólares**, siendo su mayor participación en la **industria alimentario con un 42%**.



CONTEXTO GLOBAL Y TENDENCIAS DE MERCADO (Ej.)

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



Industria alimentaria: consumo en fresco o procesado.

Mercado actual: alimento funcional (por sus beneficios para la salud).

Nicho: veganos y vegetarianos (sustituto de la carne).

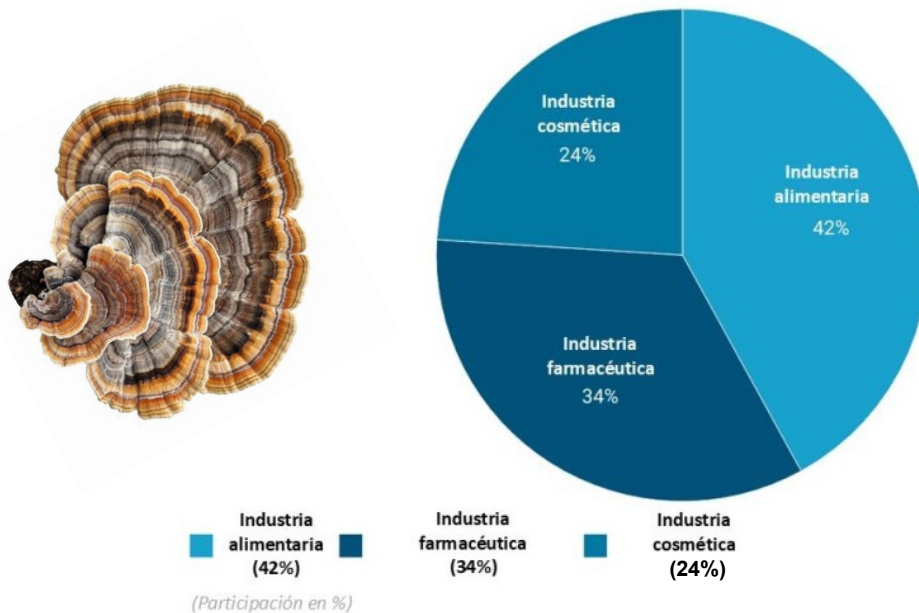
Tendencia: "plant-based".



CONTEXTO GLOBAL Y TENDENCIAS DE MERCADO

PARTICIPACIÓN EN LAS INDUSTRIAS

Cuota de mercado en %



El sector farmacéutico con un 34% y la industria cosmética con un valor del 24% suman un 58%, demostrando así un papel multifacético de los hongos en el mercado internacional.



Real Mushrooms





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego



EL LADO INNOVADOR DE LOS HONGOS



Productos alternativos a la carne elaborados a partir del micelio de **Fusarium venenatum** de la marca **Quorn**.



La marca francesa **Hermès** con su marca sostenible “**Victoria**”, elaborado con **Sylvania** (material a base de micelio a base de biotecnológica) **MycoWorks**.



La empresa estadounidense **Ecovative** desarrolla materiales sostenibles con su tecnología **AirMycelium™**, producción de alto rendimiento y bajo costo. Sus principales líneas son **MyBacon™** (alimentación) y **Forager™** (moda).



PSK + PSP (2 Péptidos polisacáridos de la **Trametes versicolor – Cola de pavo**) que son medicamentos aprobados en Japón para el tratamiento complementario del cáncer.

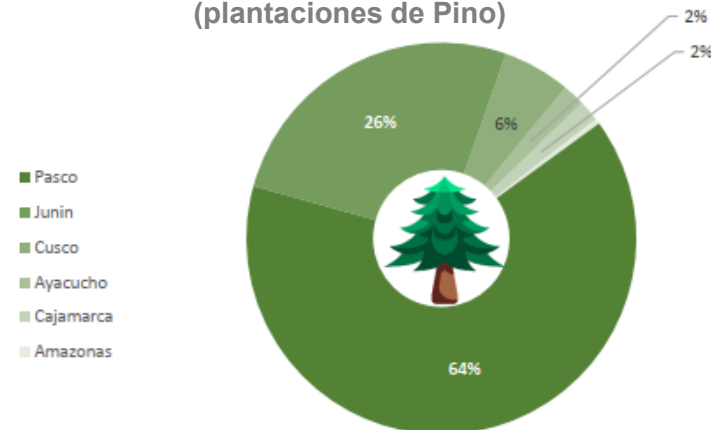
SITUACIÓN DEL PERÚ



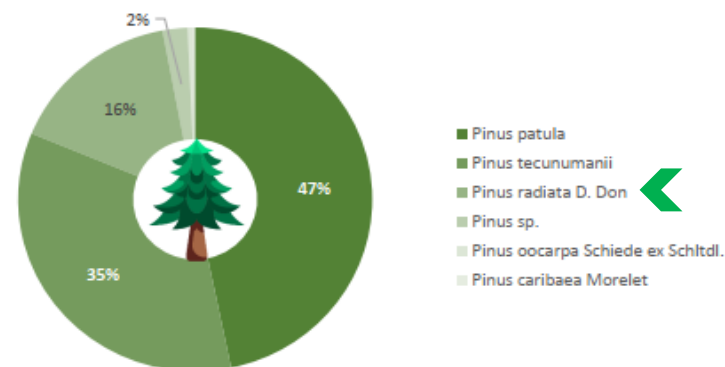
Ej. Agropecuarios Cerro Negro en Lambayeque lograron en campaña anual una cosecha de **273,448 Kg** de hongos frescos, que se tradujeron en **19,532 Kg** (2020).

14Kg. frescos / 1Kg. deshidratados

Participación Regional (plantaciones de Pino)



Variedades de Pino



Entre 60% – 70% mujeres involucradas en esta cadena

2 PAC (Cusco)

CC DE UMUTO

CC DE CCATACAMARA

CADENA DE VALOR



CADENA DE VALOR

PRODUCCIÓN PRIMARIA

CULTIVO



COLECTA DE SUSTRATO



PREPARACIÓN DEL SUSTRATO



SANITIZACIÓN DEL SUSTRATO
(con cal y drenado de agua excedente)



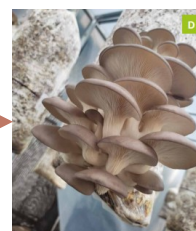
PASTEURIZACIÓN
(esterilización por agua caliente 70 y 80° C)



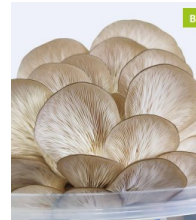
INOCULACIÓN
(siembra del hongo, en bolsas de 2Kg)



ZONA DE INCUBACIÓN
(para colonización)
20 – 30 días



ZONA DE PRODUCCIÓN
(para fructificación)
6 – 7 días



ZONA DE PRODUCCIÓN
(cosecha)



EMPAQUETADO
O
(cosecha)

DEMANDA

EXPORTACIÓN
(Uno de los Principales hongos demandados a nivel mundial)

LOCAL
TURISTA
SECTOR GASTRONÓMICO
AUTOCONSUMO
Alta carga proteica, más deshidratado

CONSUMO FINAL



\$ 12 - 100g
(fresco)



\$ 21 - 500g
(deshidratado)



\$ 20 - 120g
(polvo)



617 locales
a nivel nacional

S/. 6
(200g)

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)



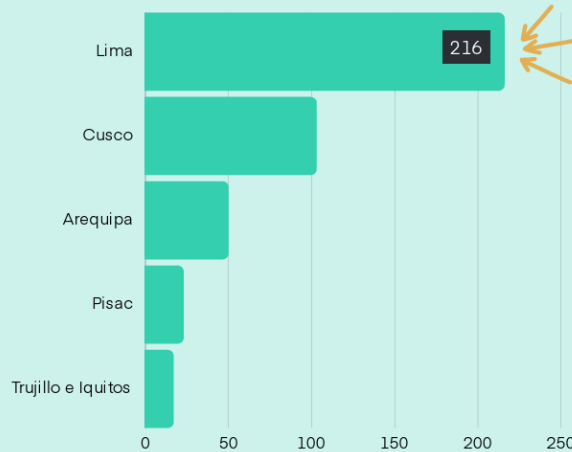
➡ TIENDAS NATURISTAS O ESPECIALIZADAS (Flora & Fauna, Organa, Super NIKKEI)



CONSUMO INTERNO

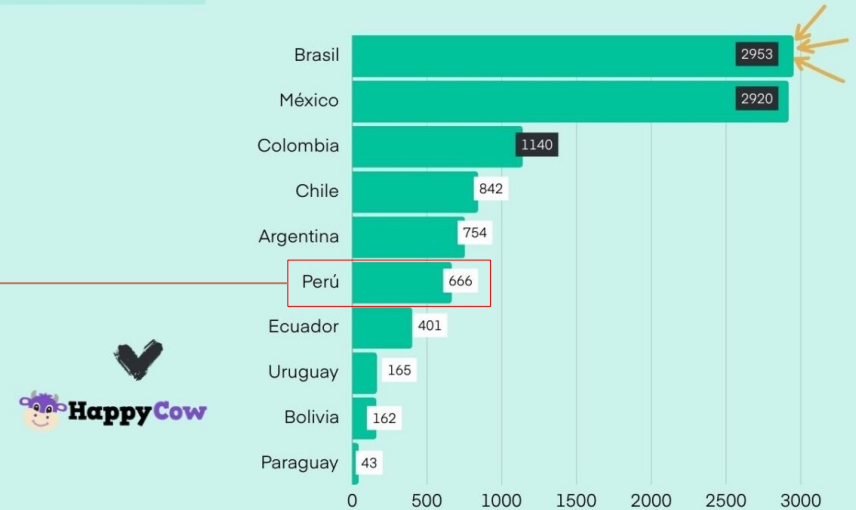


PERÚ 2024: TOP 5 CIUDADES CON MÁS OPCIONES VEGANAS

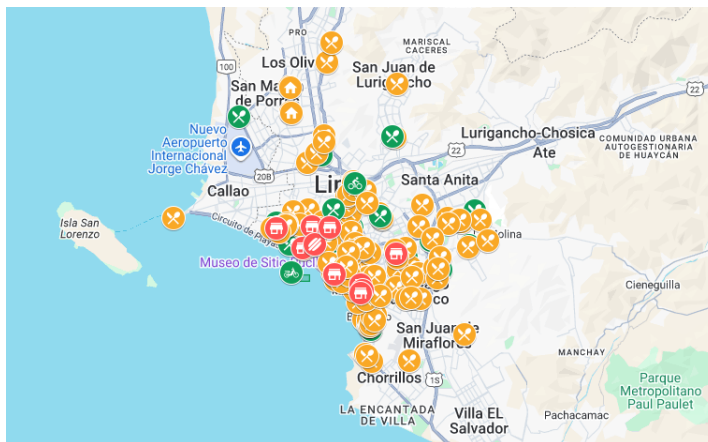


* Se considera solo restaurantes, cafeterías y bar de jugos.

2024: TOP 10 PAÍSES CON MÁS RESTAURANTES VEGANOS Y CON OPCIONES DE AMÉRICA LATINA



* Se considera solo restaurantes, cafeterías y bar de jugos.

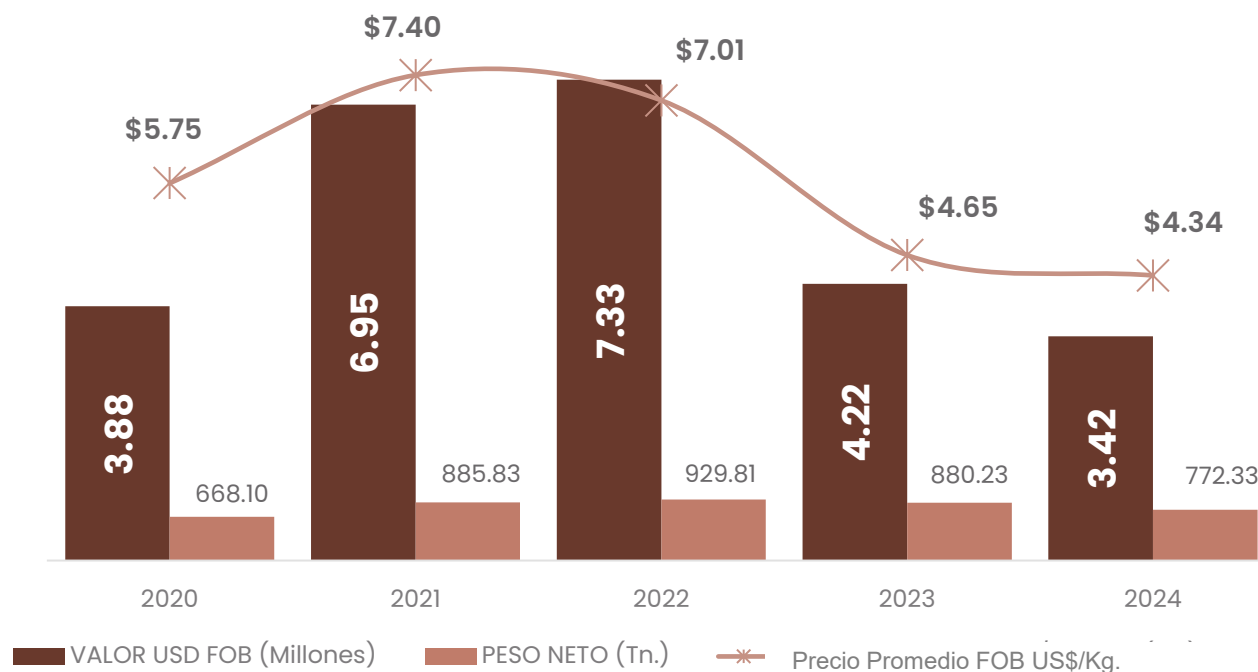


Veganos
Vegetarianos
Flexitarianos

COMERCIO EXTERIOR PERUANO

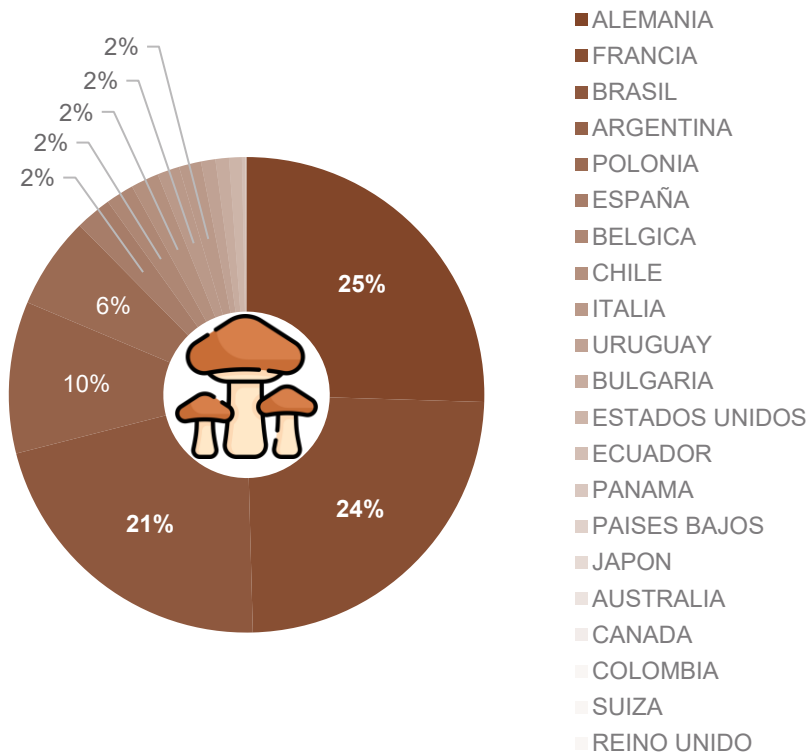
INDICADORES DE EXPORTACIÓN

CAGR Volumen **4%**
CAGR Valor **-3%**



- Calidad (falta de estandarización).
- Clima (altas temperaturas y exceso de lluvias en zonas de producción).

COMERCIO EXTERIOR PERUANO



Alemania



Francia

49%

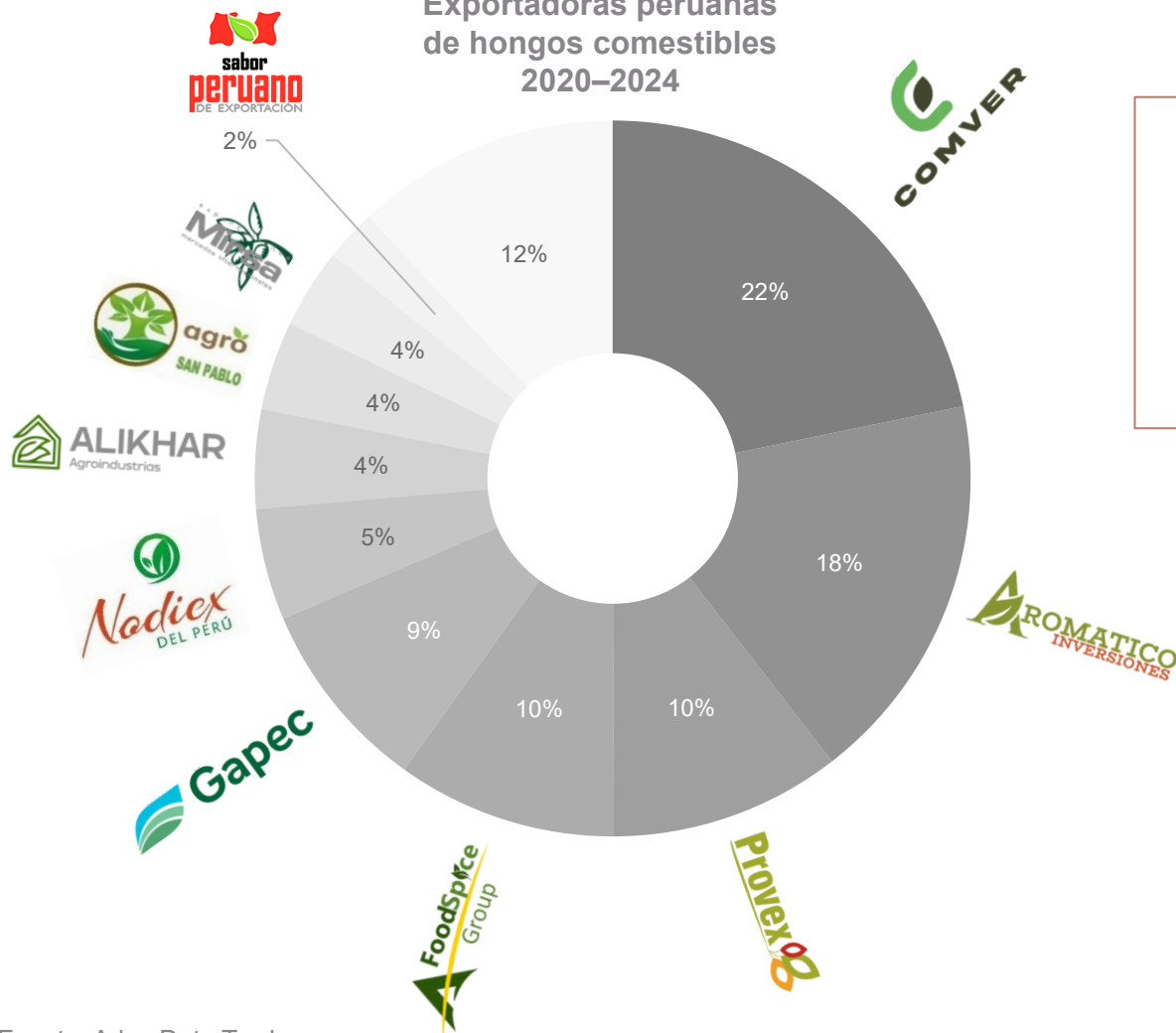
El **consumo** de hongos en el primer destino de las exportaciones crece **entre 3 % y 5 % anual**, impulsado por el **sector HORECA** en diversificar más allá del champiñón.

En Francia su demanda crece por el auge de hongos medicinales en su mayoría vinculados al movimiento de bienestar y salud holística.

El mercado fronterizo de Brasil es el tercer mercado de destino. El mercado de veganos lo que lo coloca como el primer país en este segmento en toda América latina.

COMERCIO EXTERIOR PERUANO

Principales empresas Exportadoras peruanas de hongos comestibles 2020–2024



TOP 10 **88.05%**

Un total de 96 exportadoras

70% TACNA

Comprende empresas exportadoras de jerarquía, acceso a clientes, tiene infraestructura y capacidades burocráticas necesarias para exportar, finalmente su posicionamiento como región exportadora en productos no tradicionales.

CONCLUSIONES

1. La falta de una adecuada **estandarización** del *Suillus luteus* han reducido las exportaciones de hongos peruanos, pero esto abre las puertas a oportunidades para **diversificar especies, mejorar la calidad y consolidar un modelo productivo sostenible y competitivo** con mayor valor agregado.
2. El sector fúngico peruano requiere de más **inversión en I+D+i para formar talento, fortalecer la investigación y promover alianzas** que impulsen la innovación.
3. El Perú tiene el potencial de **construir una marca sectorial sólida basada en sostenibilidad, biodiversidad y valor social**; integrar iniciativas de **economía circular** y empoderamiento de la mujer rural como estrategia nacional de marketing que permitiría resaltar la trazabilidad y el impacto social, posicionando a los hongos peruanos como productos premium con alto valor económico y una buena reputación en los mercados globales.



RECOMENDACIONES

1. **La diversificación hacia especies cultivables como *Pleurotus* y *Lentinula edodes*, entre otros**, 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. **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.





Reference ↕	Category ↕	Type ↕	Subject ↕	Date ↕	Origin	Notifying ↕	Classification ↕	Decision ↕
2025.7580	Fruits and vegetables	food	Excess chlorpyrifos in canned mushrooms	3 OCT 2025			information notification for attention	
2025.7192	Fruits and vegetables	food	Bacillus cereus in dried mushrooms	19 SEP 2025			alert notification	
2025.5698	Other food product / mixed	food	Listeria monocytogenes in enoki mushrooms from China via the Netherlands	25 JUL 2025			alert notification	
2025.5355	Fruits and vegetables	food	Listeria monocytogenes in enoki mushrooms from China, via the Netherlands	15 JUL 2025			alert notification	
2025.3833	Fruits and vegetables	food	Listeria monocytogenes in enoki mushrooms from China, via the Netherlands	22 MAY 2025			alert notification	
2025.3393	Fruits and vegetables	food	Pesticide residues in dried morel mushrooms	7 MAY 2025			alert notification	
2025.2679	Other food product / mixed	food	Listeria monocytogenes in chilled Enoki mushrooms mix from China and South Korea, via the Netherlands	10 APR 2025			information notification for attention	
2025.1434	Fruits and vegetables	food	Cadmium in dried mushroom from China	28 FEB 2025			alert notification	
2025.1182	Other food product / mixed	food	Bacillus cereus in dried black mushrooms from China via the Czech Republic	19 FEB 2025			information notification for follow-up	
2025.0600	Fruits and vegetables	food	Detection of propoxur, tetramethrin and permethrin in dehydrated mushrooms from three origins	29 JAN 2025			alert notification	
2024.7609	Fruits and vegetables	food	Propoxur, tetramethrin in dried porcini mushrooms	17 OCT 2024			information notification for follow-up	
2024.7001	Fruits and vegetables	food	Detection of undeclared food additive sulfur dioxide in dried shiitake mushrooms from China	19 SEP 2024			alert notification	
2024.6973	Fruits and vegetables	food	Chlorpyrifos and other pesticides in dried mushrooms from China	18 SEP 2024			information notification for attention	
2024.6171	Fruits and vegetables	food	Undeclared Sulfur dioxide in Mushrooms from China	12 AUG 2024			alert notification	
2024.5484	Fruits and vegetables	food	Missing allergen (Sulfur dioxide) labeling on dried mushrooms from China, via the Netherlands	17 JUL 2024			alert notification	
2024.4920	Fruits and vegetables	food	Clostridium botulinum toxins in pickled mushrooms from the Russian Federation	27 JUN 2024			alert notification	



<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>

Últimos
5 AÑOS

50 NOTIFICACIONES

7 POTENCIALMENTE
SERIOS

34 SERIOS



China

13 Microorganismos
patógenos

11 Residuos
de plaguicidas

16 Aditivos o metales pesados por
encima del límite permitido

10 Otros

mushroom

17 result(s) found for your search criteria

Results per page: 25

Import Alert 25-05
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_81.html
 Republic of China, except for those firms listed on the Green List of this Alert. Mushroom powder and

Import Alert 99-23
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_266.html
 Published: 11/29/2021 Desc: Enoki Mushroom Problems LISTERIA

Import Alert 99-37
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_1131.html
 25POE01 Mushroom, Common (Agaricus Bisporus), Whole (Button) (Fungl), Glass, Commercially

Import Alert 99-08
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_259.html
 , Britannia Beach, BC CANADA 25P-06 Mushroom, Morel, Whole (Button) (Fungl)

Import Alert 99-35
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_1126.html
 : MONOCYTODENES SHANDONG ZHONGYONG MUSHROOM TECHNOLOGY CO., LTD Date Published

Import Alert 99-38
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_1132.html
 25P-01 Mushroom, Common (Agaricus Bisporus), Whole (Button) (Fungl) Date Published

Import Alert 99-36
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_1130.html
 Mushroom, Common (Agaricus Bisporus), Whole (Button) (Fungl), Metal, Commercially Sterile Date

Import Alert 99-05
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_258.html
 CANADA 25P-01 Mushroom, Common (Agaricus Bisporus), Whole (Button) (Fungl)

Import Alert 66-41
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_190.html
 Desc: Hepatohydrolyzate Hangzhou Johnsen Mushroom Bio-technology Co., Ltd Date

Import Alert 25-21
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_1177.html
 of time suggest that there may be resident pathogens in mushroom operations in the Republic of Korea

Import Alert 25-02
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_80.html
 have been detained due to the presence of Gyromitra esculenta. This mushroom species is known to

Import Alert 99-21
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_265.html
 -04 Mushroom, Shiitake, Fungi Products, N.E.C. Date Published: 11/04/2019

Import Alert 99-19
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_263.html
 , Hoogstraten, Antwerp BELGIUM 25P-07 Mushroom, Chanterelle, Whole (Button) (Fungl)

Import Alert 99-39
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_1144.html
 Desc: Daily Immunity Mushroom Blend Capsules Notes: Section 403(r)(1)(A) of the FD&C Act in that the

Import Alert 99-41
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_1160.html
 Desc: WHITE SHIMEJI MUSHROOM Notes

Import Alert 99-43
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_1168.html
 -04 Mushroom, Shiitake, Whole (Button) (Fungl) Date Published: 01/30/2024

Import Alert 45-02
https://www.accessdata.fda.gov/CMS/IA/importalert_118.html



Son alertas preventivas que se aplican en la frontera, antes de que el producto ingrese a los canales de consumo.

Ej.

- Contaminación por Listeria.
- Etiquetado incorrecto.
- Residuos de pesticidas.

Date	Brand Name(s)	Product Description	Product Type	Recall Reason Description	Company Name	Terminated Recall
10/01/2025	Signature	Enoki Mushrooms	Food & Beverages, Foodborne Illness	Product may be contaminated with Listeria monocytogenes	New Age International Inc	
07/13/2025	LLK TRADING INC.	Needle mushroom	Food & Beverages	Potential Foodborne Illness – Listeria monocytogenes	LLK TRADING INC.	
07/11/2025	Peeters and Aunt Mid's	Fresh sliced and Cremini sliced mushrooms	Food & Beverages, Foodborne Illness	Potential Foodborne Illness - Listeria monocytogenes	Wiet Peeters Farm Products Limited	
06/11/2025	No Brand	Enoki Mushrooms	Food & Beverages	Potential Foodborne Illness – Listeria monocytogenes	Hofood99 Inc.	
04/18/2025	Hofood99 Inc	Enoki Mushrooms	Food & Beverages, Foodborne Illness, Produce	Due to possibility of contamination with Listeria monocytogenes.	Harvest NYC Inc	
12/12/2024	Daily Veggies	Enoki Mushrooms	Food & Beverages, Foodborne Illness	Potential to be contaminated with Listeria monocytogenes.	New Age International Inc	
11/02/2024	HH Fresh Trading	Enoki Mushrooms	Food & Beverages	Potential to be contaminated with Listeria monocytogenes.	HH Fresh Trading Corp of California	Terminated
10/11/2024	Enoki King	Enoki Mushroom 5.3 oz	Food & Beverages, Foodborne Illness	Potential Listeria monocytogenes contamination	Enoki King Mushroom Farm	

Últimos
7 AÑOS

13 NOTIFICACIONES



Enoki mushroom

Listeria

Son alertas que se emiten **después** de que el producto ya ha ingresado y está **posicionado en los canales de consumo** (tiendas, restaurantes, o ya en manos del consumidor).

PRÓXIMOS PASOS

1. **Financiamiento:** Trabajo con el **GORE, AGROIDEAS, AGROBANCO, cooperación internacional** – Más financiamiento a la cadena.
2. **Promoción de la cadena:** trabajo con **SERFOR**
 1. **Pasantías:** modelo de negocio exitoso en pequeña agricultura – gestión del conocimiento con privados y entidades públicas
 1. **CRM (Customer Relationship Management):** oferta preparada y demanda



ANEXO

SUILLUS LUTEUS



Precio en chacra promedio

Hongo con piel – S/ 8 (Inicio de campaña)
S/ 14 – S/ 16 (Mediado de campaña)

Demanda

Calidad:

Estándar \$7/Kg. (promedio)
Industrial \$5.50/Kg. (promedio)

Hongo sin piel picado

Calidad:

Gold (brillante y amarillo)
Premium o segunda

S/ 15/Kg.
S/ 18/Kg.

18%
HUMEDAD



PRECIO DE
EXPORTACIÓN

\$6 – \$9



© TARKINE – 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, solo **200 especies** se cultivan y comercializan de manera habitual para su consumo interno y exportación.”*



GRACIAS