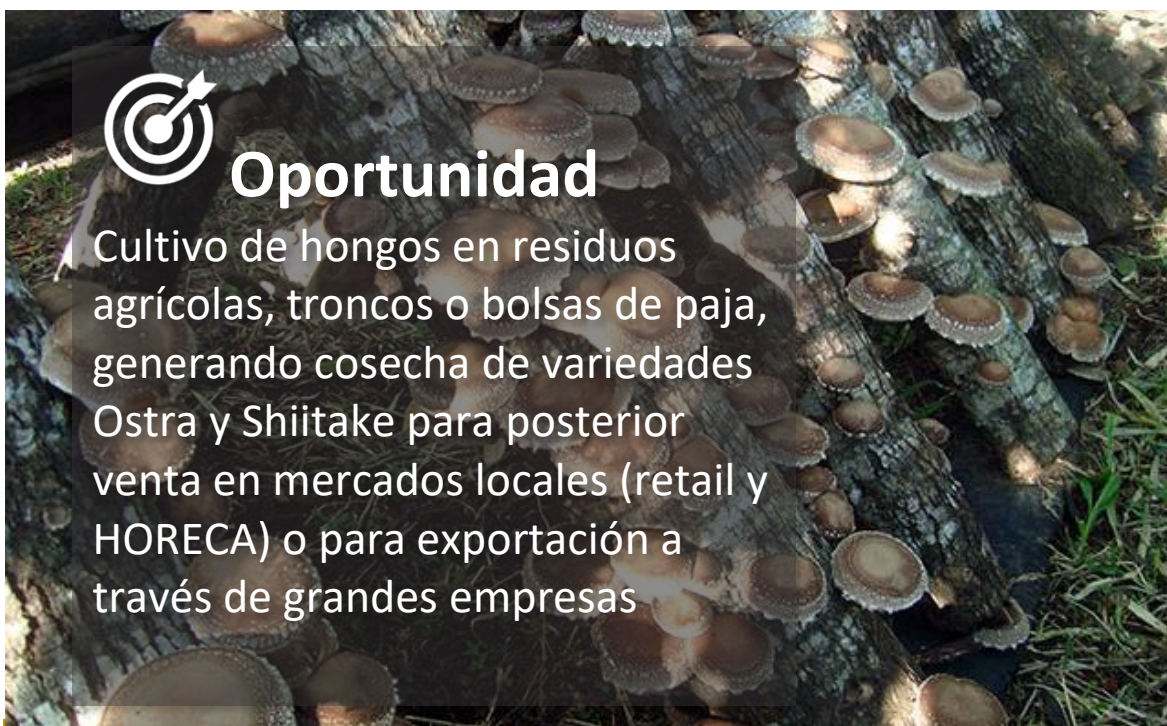


OPORTUNIDADES DE NEGOCIO: CULTIVO DE HONGOS



Oportunidad

Cultivo de hongos en residuos agrícolas, troncos o bolsas de paja, generando cosecha de variedades Ostra y Shiitake para posterior venta en mercados locales (retail y HORECA) o para exportación a través de grandes empresas



El uso de residuos agrícolas permite reducir los costos de producción y obtener beneficios al colaborar con empresas agrícolas de la zona



Los hongos comestibles son ricos en riboflavina, potasio, vitamina D, selenio y otros ingredientes beneficiosos para la salud humana.



Los precios de venta llegan a \$15000 y \$8000 por kilo para variedades shiitake y ostra en ferias locales o canales HORECA

PROCESO



INCUBACIÓN



ACONDICIONAMIENTO



COSECHA



DISTRIBUCIÓN/VENTA



ANTECEDENTES

TENDENCIAS DE CONSUMO Y PRECIOS DE VENTA

El mercado de hongos comestibles se encuentra en crecimiento por las nuevas tendencias de alimentos saludables y la búsqueda de productos con mayor valor nutricional y que aporten proteínas fuera de la carne.

Se estima que el mercado global de hongos es de las proteínas vegetales es de 33 mil millones de dólares, con una tasa de crecimiento de aproximadamente un 15% anual. En Chile, el mercado es de 357 millones de pesos, y los puntos de mayor demanda son Santiago y Valparaíso. Los datos de consumo muestran un alto potencial de crecimiento y potencial de reemplazo de proteínas de origen animal. El valor en el retail va de los \$8.000 a \$15.000 por kilo, los que pueden llegar a los 22,500 en caso de venderse deshidratados.

| CANAL HORECA | | | | | | | | |
|--------------|----------------|---------|---------|--------------|----------------|------------------|----------------|--|
| Producto | Formato | Unidad | PROTIER | VEGA CENTRAL | FRUTOS LONGUEN | SETAS DEL HUERTO | AGRO DE BEECHE | ABASTECIMIENTO DE COMESTIBLES JULIA DEL CARMEN |
| Ostra | Granel | 1 Kg. | \$5.960 | | | \$4.500 | | \$4.200 |
| Shiitake | Granel Primera | 1 Kg. | | \$15.000 | | | | |
| | Granel Segunda | | | \$8.000 | \$11.990 | \$10.000 | \$13.000 | \$17.000 |
| Paris | Granel | 1 Kg. | \$5.390 | | | \$4.500 | | \$5.500 |
| Portobello | Granel STD | 1 Kg. | \$3.740 | | | | | |
| | Granel primera | 1 Kg. | \$3.940 | | | | | \$5.000 |
| | Granel Chico | 1 Kg. | \$3.840 | | | | | |
| | Granel Segunda | 1 Kg. | \$2.300 | | | | | \$4.500 |
| Bandeja | (30 Unidades) | 0.2 Kg. | \$792 | | | | | |

Fuente propia encuesta Noviembre a Diciembre 2016.

OPORTUNIDAD

La oportunidad es la de producir hongos dentro de invernaderos o espacios similares habilitados, utilizando residuos orgánicos o forestales de la zona o troncos de eucalipto como sustrato para permitir el crecimiento de hongos shiitake o ostra, que son los hongos de mayor valor comercial

Para el caso de los cultivos en troncos, estos permiten cosechar 1,5 kilos cada uno, en un periodo de 12 cosechas, que se realizan semana por medio, después de los 4 meses de maduración, hasta que el tronco es consumido totalmente. Para tener una producción continua, se puede usar camadas de troncos en distintos periodos del año. Si se utiliza un total de 3500 troncos instalando 60 troncos semana por medio una tanda de troncos es posible lograr producción estable de 100 kilos por semana.

La producción de estos hongos no requiere mayor inversión además del invernadero y el sustrato requerido, el que puede ser obtenido a bajos costos en caso de usar residuos orgánicos. Sin embargo, el sustrato utilizado definirá el tipo de esfuerzos físicos que deba realizarse, debido a que los troncos, que deben humedecerse con cierta frecuencia, pueden llegar a un peso considerable. De acuerdo a los antecedentes recopilados, provistos por CEAZA, considerando un esquema de producción de 350 troncos anuales, el costo de producción por kilo en la zona es de \$2.064. (incluye semillas, troncos, agua, luz).

El principal problema competitivo es la competencia por parte de grandes empresas que dominan la producción nacional y cuentan con cadenas de distribución más robustas para productos que son de naturaleza perecible. En ese sentido, existe una oportunidad de competir en canales HORECA o en vender a estas empresas para posterior exportación.