

# CADENA DE VALOR Hongos Comestibles y Medicinales

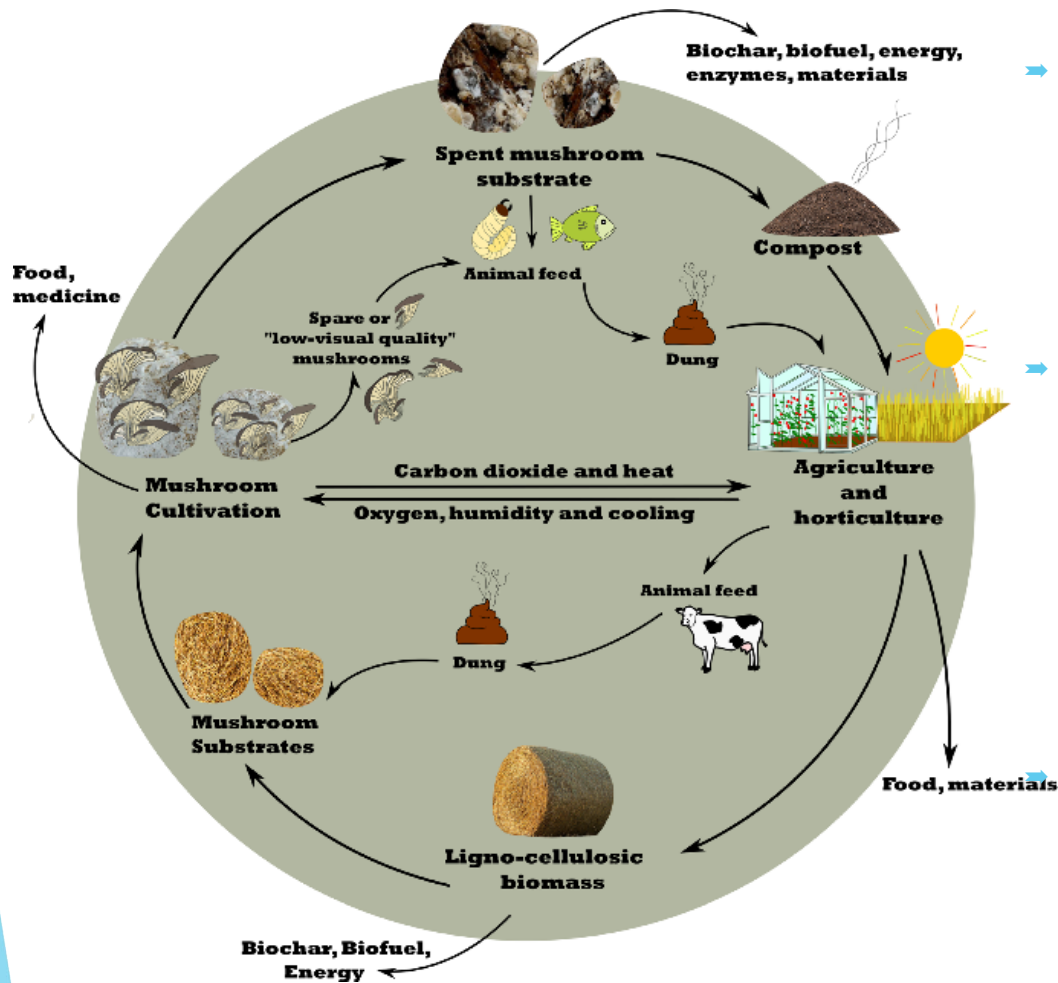
Cooperativa de Productores de Hongos Comestibles ALDEA Ltda.

# CADENA DE VALOR Hongos Comestibles y Medicinales

COOPERATIVA DE TRABAJO DE INVESTIGACION, DESARROLLO Y  
PRODUCCIÓN FUNGICAN LTDA.

UNAHUR- 02 DE DICIEMBRE DE 2025

# Principales beneficios: Economía Circular



→ cultivo de hongos a partir de residuos lignocelulósicos promueve la innovación orientada a la sostenibilidad ambiental, **obteniendo alimentos de alta calidad y saludables.**

→ facilita la diversificación de la oferta laboral y la transferencia de la Ciencia al ámbito sociocultural, **Ej: El sustrato de hongos gastado: abono, alimento para animales, para promover la salud de los animales, producir materiales de embalaje y construcción, biocombustibles y enzimas.**

Sostenibilidad y eficiencia en la producción agrícola: **emisión de CO2 y el calor del cultivo de hongos se pueden utilizar para promover el crecimiento de plantas en invernaderos.**



## Diagnóstico: Reino Fungi - Biodiversidad Funga



- ➔ La producción mundial de los hongos cultivados supera los 6.2 millones de toneladas, cuyo valor se aproxima a los 30 billones de dólares. La tasa de incremento de la producción anual es del 11% y esto se debe a la investigación, confirmación y difusión de sus propiedades medicinales y nutritivas. Por esta razón se observa un alza en la demanda de productos derivados de hongos comestibles (Cano y Romero, 2016, p.76).

Fuente: PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL HONGO COMESTIBLE DENOMINADO CHAMPIÑÓN EN EL CANTÓN CUENCA, PROVINCIA AZUAY (Priscila, 2021, p.16).

## Diagnóstico: Reino Fungi - Biodiversidad Funga



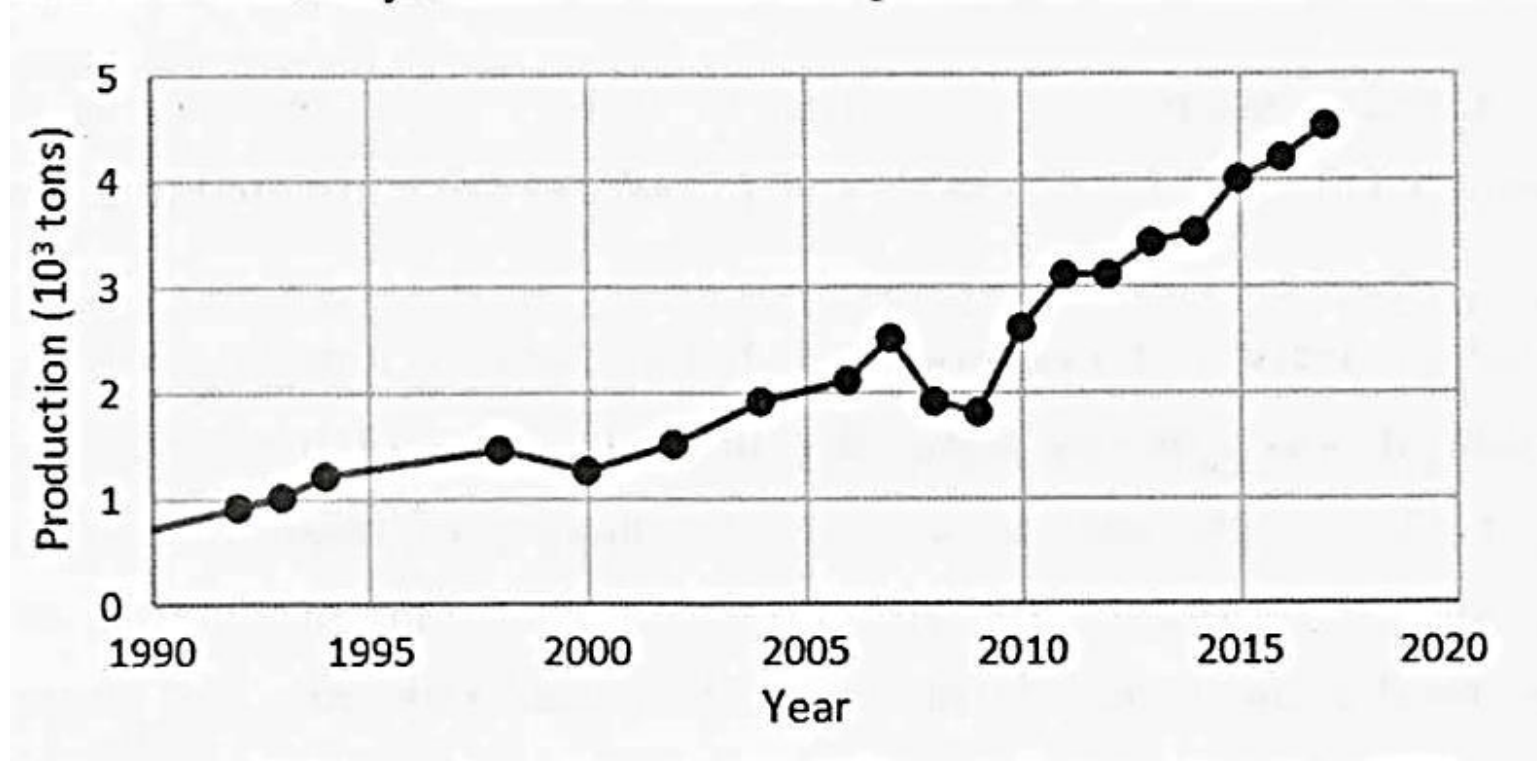
- ➔ Los estudios de diversidad muy pocas veces incluyen al Reino Fungi (Funga), la atención que se le ha dado a este importante y diverso grupo de organismos ha sido poca. Es complejo conocer con exactitud el número de especies de hongos, no obstante, se estima que existen entre 3 a 5 millones de especies en el mundo, de las cuales se han descrito tan solo unas 120.000.

Fuente: PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL HONGO COMESTIBLE DENOMINADO CHAMPIÑÓN EN EL CANTÓN CUENCA, PROVINCIA AZUAY (Priscila, 2021, p.16).

## Diagnóstico: Perfil de producción de hongos comestibles en Argentina

- ➔ La oferta en los años 1990s era levemente menor a 1000 Tn/año. Desde entonces la producción se ha incrementado potencialmente alcanzando en el año 2020 las 4500 Tn/año.

Fuente: PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL HONGO COMESTIBLE DENOMINADO CHAMPIÑÓN EN EL CANTÓN CUENCA, PROVINCIA AZUAY (Priscila, 2021, p.16).



## Diagnóstico: **CRECIMIENTO DEL CONSUMO HONGOS COMESTIBLES**

- ➔ Si bien la evolución del consumo de hongos desde el año 1995 ha crecido potencialmente y en mercados de referencia como Alemania y Estados Unidos se ha observado un crecimiento en el volumen de ventas de alimentos saludables de más del 10% aquí se ha tomado como referencia el crecimiento interanual que poseen países de similares hábitos de alimentación, tales como Brasil y Chile los hábitos de alimentación saludable crecen en un 8% cada año.
- ➔ El dato más relevante con respecto a las Girgolas, según estimaciones propias se ha incrementado su producción en un 150% desde el 2021 a 2024. Analizando desde la venta de micelio.

Fuente: PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL HONGO COMESTIBLE DENOMINADO CHAMPIÑÓN EN EL CANTÓN CUENCA, PROVINCIA AZUAY (Priscila, 2021, p.16).

## Diagnóstico: **CRECIMIENTO DEL CONSUMO HONGOS COMESTIBLES**

- ➔ Si bien la evolución del consumo de hongos desde el año 1995 ha crecido potencialmente y en mercados de referencia como Alemania y Estados Unidos se ha observado un crecimiento en el volumen de ventas de alimentos saludables de más del 10% aquí se ha tomado como referencia el crecimiento interanual que poseen países de similares hábitos de alimentación. en Brasil y Chile los hábitos de alimentación saludable crecen en un 3% a 10% cada año. (depende el segmento)
- ➔ El dato más relevante con respecto a las Girgolas, según estimaciones propias se ha incrementado su producción en un 100% desde el 2021 a 2022. Analizando desde la venta de micelio.

FuentePRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL HONGO COMESTIBLE DENOMINADO CHAMPIÑÓN EN EL CANTÓN CUENCA, PROVINCIA AZUAY (Priscila, 2021, p.16).

# Diagnóstico: CRECIMIENTO DEL CONSUMO HONGOS COMESTIBLES

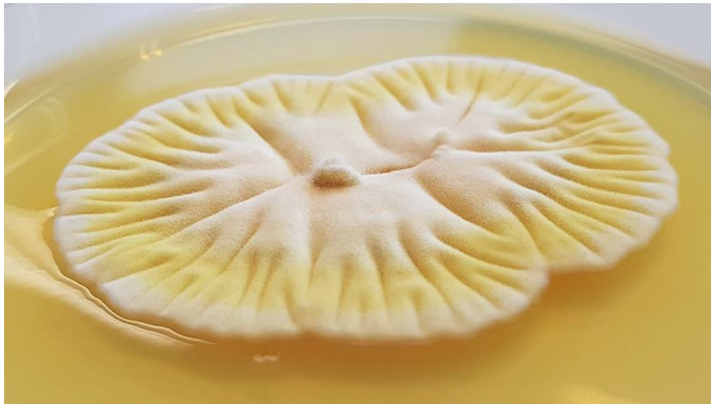
Tabla 5 Proyección del crecimiento de consumo de Hongos comestibles

Período proyección	Año	% crecimiento consumo saludable anual	Consumo en Argentina HONGOS EN GRAL [gr/año/persona]	Crecimiento % consumo respecto 1995
	1995		32,00	
	1997		35,00	9,4%
	2007		70,00	118,8%
	2017		105,00	228,1%
	2018		113,40	
	2019		122,47	
0	2020	8	132,27	
1	2021	8	142,85	
2	2022	8	154,28	
3	2023	8	166,62	
4	2024	8	179,95	
5	2025	8	194,35	
6	2026	8	209,90	
7	2027	8	226,69	
8	2028	8	244,82	
9	2029	8	264,41	
10	2030	8	285,56	

Tasa crecimiento interanual consumo alimentos saludables: 8%.

Fuente: <https://www.thinkwithgoogle.com/intl/es-419/recursos-y-herramientas/video/estilo-vida-saludable-tendencia-consumo/>

# Análisis y Desarrollo de cada uno de los Eslabones en la Producción de Hongos



a) Obtención y Conservación de las Cepas (Micelio cultivado en Laboratorio)

**Tarea:** Diagnósticos de los Ceparios, variedades y métodos de mantenimiento.

**Objetivo:** Creación de la Red de Laboratorios de Mantenimiento de Cepas autóctonas y productivas con fin de desarrollar mayor capacidad genética para los hongos comestibles y medicinales

## DESARROLLO DE VARIEDADES LOCALES

## Análisis y Desarrollo de cada uno de los Eslabones en la Producción de Hongos



b) Elaboración del Inoculo (en semillas) a mayor escala de las variedades principalmente productivas. (Girgolas, Shiitakes, Melena de Leon, Ganoderma)

**Tarea:** Analizar las capacidades de desarrollo del Micelio en la Argentina.

**Objetivo:** Aumento de escala de las variedades principalmente productivas. (Girgolas, Shiitakes, Melena de Leon, Ganoderma)

- **ACCESO A CREDITOS BLANDOS/SUBSIDIOS PARA LA ADQUISICION DE BIENES DE CAPITAL DESTINADOS A LA PRODUCCION DE MICELIO**
- **LINEAS DE VINCULACION TECNOLOGICA**

## Análisis y Desarrollo de cada uno de los Eslabones en la Producción de Hongos



### c) Producción/Adecuación del Sustrato

Tarea: Modernización de la Producción del Sustrato.

Objetivo: Aumentar la producción del sustrato a partir de mejorar la tecnología de procesos.

- **ACCESO A CREDITOS BLANDOS/SUBSIDIOS PARA LA ADQUISICION DE BIENES DE CAPITAL DESTINADOS A LA PRODUCCION DE SUSTRATO (IMPORTACION)**
- **ESTIMULOS A EMPRESAS METALURGICAS NACIONALES PARA PRODUCIR MAQUINARIA PARA PRODUCCION DE SUSTRATO DE HONGOS**
- **LINEAS DE VINCULACION TECNOLOGICA**
- **DESARROLLO DE UNA BASE DE DATOS NACIONAL DE RESIDUOS AGROINDUSTRIALES PARA FACTIBILIDAD DE IMPLEMENTACION DE PLANTAS PRODUCTORAS DE SUSTRATO DE HONGOS**

## Análisis y Desarrollo de cada uno de los Eslabones en la Producción de Hongos - Agregado de Valor

### d) Producción de hongos y/o subproductos



- PROMOVER LA PRODUCCION DESCENTRALIZADA DE HONGOS COMO ALTERNATIVA PRODUCTIVA PARA DESARROLLO LOCAL/REGIONAL.

(Desarrollo del MODULO DE FRUTIFICACION)

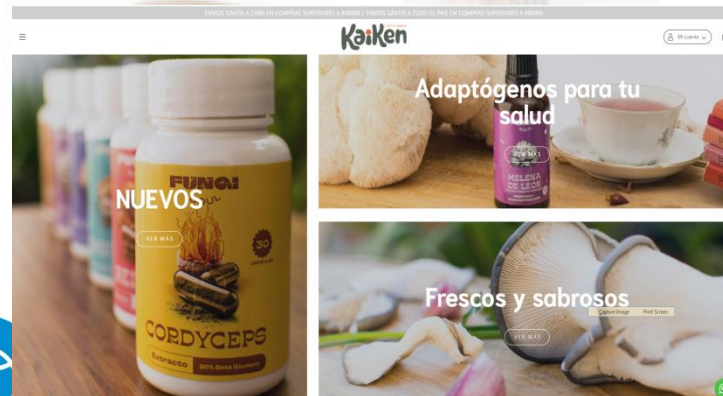
- ACCESO A LINEAS DE CREDITO PARA PRODUCCION DE PRODUCTOS PROCESADOS A BASE DE HONGOS (HAMBURGUESAS, MILANESAS, SNACKS, PATES, CONSERVAS, ETC)
- INCORPORAR LAS ESPECIES DE HONGOS EN LA LISTA DE SUPLEMENTOS DIETARIOS

# Diferentes formas de comercialización



PROMO 2 KITS DE AUTOCULTIVO de girgolas grises

SEMIKIT 2 KITS DE AUTOCULTIVO de KaiKen Super



## Análisis y Desarrollo de cada uno de los Eslabones en la Producción de Hongos - AGREGADO DE VALOR

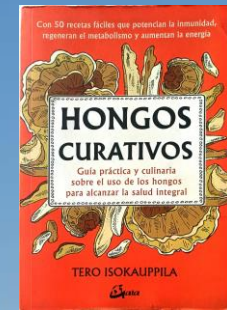


### d) Desarrollo de Productos a partir de los compuestos Biactivos

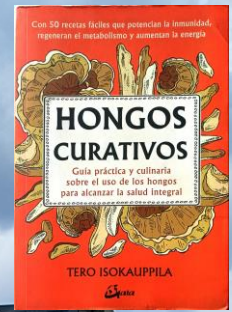
- CONSTRUCCION DEL LABORATORIO DE ANALISIS DE BIOCOMPUESTOS
- HABILITACION DEL LABORATORIO POR LOS ORGANISMOS CORRESPONDIENTES (ANMAT / ISO )
- ADQUISICION DE EQUIPAMIENTO PARA EL ANALISIS DE LOS COMPUESTOS BIOACTIVOS Y DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS

El economista Peter Drucker (1909-2005) dijo una vez:  
**“La mejor manera de predecir el futuro es crearlo”**

Colaboraciones mutuas más sólidas entre científicos, ingenieros, artistas, diseñadores y partes interesadas industriales, y una comunicación vívida con el público en general y los responsables de la formulación de políticas garantizarán que la ciencia interdisciplinaria y transdisciplinaria sobre los hongos cree un camino hacia avances innovadores. Como sugiere Peter Drucker, esto creará un futuro económico sostenible basado en fábricas de células fúngicas en los próximos años.



El economista Peter Drucker (1909-2005) dijo una vez:  
“La mejor manera de predecir el futuro es crearlo”



# Conclusiones

- ← La coordinación de los distintos productores puede ser fundamental para la consolidación de este sector como una nueva industria dentro
- ← La consolidación de la “mesa nacional de hongos” es un objetivo central para la inclusión de los hongos tanto en programas nacionales como locales
- ← La ampliación de la cooperativa sería fundamental para aumentar la relevancia al momento de gestionar nuevos proyectos
- ← Invitamos a productores de todo el país a formar parte de esta nueva etapa de nuestro proyecto cooperativo





Cooperativa de Productores de  
Hongos Comestibles "ALDEA" Ltda.

Fungican Cooperativa  
Balance Natural



**KaiKen** Cultivo natural

MUCHAS GRACIAS!!!  
[@kaikencultivo.ar](https://www.instagram.com/kaikencultivo.ar)







