



GOBIERNO DE CHILE
FUNDACIÓN PARA LA
INNOVACIÓN AGRARIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA



Universidad Austral de Chile

Conocimiento y Naturaleza

GIT-2008-0262

**Producción y comercialización de hongos
comestibles en Latinoamérica Universidad Austral de
Chile**





CONTENIDO DEL INFORME TÉCNICO

Fecha de entrega del Informe

30 de Enero 2009

Nombre del coordinador de la ejecución

Paulina Cáceres Urrutia

Firma del Coordinador de la Ejecución

Paulina Cáceres

1. ANTECEDENTES GENERALES DE LA PROPUESTA

Nombre de la propuesta

Producción y comercialización de hongos comestibles en Latinoamérica

Código

GIT-2008-0262

Entidad responsable

Universidad Austral de Chile

Coordinador(a)

Paulina Cáceres Urrutia

Fecha de realización (inicio y término)

9 de Noviembre 2008 al 23 de Enero 2009





2. RESUMEN DE LA PROPUESTA

A nivel mundial, la agroindustria de hongos comestibles posee gran desarrollo e importancia económica, genera importantes divisas y absorbe considerable mano de obra durante todo el año. El crecimiento de esta industria responde a la creciente demanda por alimentos diferenciados por su funcionalidad dietética y nutricional, como los hongos comestibles, quienes cuentan con reconocidos beneficios nutricionales y medicinales, son productos gourmet, y alimentos funcionales.

El equipo Hongos Chile es un grupo de investigadores, profesionales y productores de hongos comestibles que, al amparo de la Universidad Austral de Chile, desde el año 2003 a la fecha realiza diversas actividades destinadas al desarrollo de la industria de Hongos Comestibles en Chile. Uno de los principales objetivos es desarrollar y transferir tecnologías asociadas al cultivo de hongos de interés comercial.

En este contexto, los productores y emprendedores han sido capaces de incorporar nuevas tecnologías y buscan hoy desarrollar y concretar iniciativas de negocios en este ámbito, desarrollando productos de alto valor, diferenciados por calidad. Para concretar tales desafíos es de suma importancia que estos pequeños empresarios tengan acceso a conocer la industria de hongos comestibles en países donde ella goza de mayor desarrollo, debido al mayor tamaño de los mercados.

Por lo anterior, en la presente gira técnica se visitaron dos de las principales capitales latinoamericanas (Sao Paulo y Ciudad de México), donde la industria de hongos comestibles goza de un desarrollo muy superior al chileno. Los países visitados son, sin duda, dos de los países líderes en Latinoamérica en la producción y consumo de hongos comestibles. Las empresas visitadas fueron muy generosas con la información entregada, y la rueda de vistas permitió observar la cadena productiva en su totalidad, desde la producción de semilla hasta la comercialización del producto final en variadas presentaciones.

Los productores chilenos pudieron adquirir conocimientos técnicos relacionados con producción de semillas de hongos comestibles, producción de los hongos Champiñón, Hongo Ostra y Shiitake bajo distintos sistemas productivos, observar distintas formas de comercialización, y familiarizarse con productos de mayor valor agregado. Asimismo, el grupo pudo conocer varios modelos de encadenamiento productivo, los cuales permiten visualizar distintas posibilidades de organización para lograr aumentar la competitividad de la industria nacional.

Los principales impactos de la actividad son, en primer lugar, los conocimientos adquiridos, cuya aplicación permitirá disminuir costos y aumentar la productividad, incrementando de esta forma la competitividad de las empresas chilenas. En

segundo lugar, surgen desafíos importantes para la UACH en términos del desarrollo tecnológico al cual debe enfocar su trabajo de I+D, y de potenciar la articulación de la industria, como una forma de que adquiera competitividad a nivel nacional e internacional.

3. ALCANCES Y LOGROS DE LA PROPUESTA

Problema a resolver, justificación y objetivos planteado inicialmente en la propuesta

La UACH, con el apoyo de Fondef, desde el año 2003 a la fecha ha trabajado en el desarrollo y transferencia de tecnologías de producción de hongos comestibles. En este proceso, la institución se ha vinculado con pequeños productores y empresarios innovadores en busca de nuevas alternativas productivas, quienes han sido capaces de incorporar estas nuevas tecnologías y buscan hoy desarrollar y concretar iniciativas de negocios en este ámbito, desarrollando productos de alto valor, diferenciados por calidad.

Para concretar tales desafíos, el objetivo de la gira internacional fue la internalización de innovaciones tecnológicas y gestión de los mercados de hongos comestibles en Latinoamérica, consideradas herramientas clave para el desarrollo y la diferenciación de la producción nacional.

Objetivos alcanzados tras la realización de la propuesta

Los objetivos alcanzados se relacionan con la adquisición de conocimientos en varios ámbitos, tales como: producción de semilla, producción de hongos, gama de productos y subproductos de hongos, modelos de encadenamiento productivo en la industria.

La internalización de estos conocimientos fue muy valiosa para los participantes de la iniciativa, y fue compartida con los participantes de las actividades de difusión.

El desafío actual lo constituye la aplicación de los conocimientos adquiridos, en miras de un mayor desarrollo tecnológico y comercial, y la generación de encadenamientos productivos efectivos para la industria nacional.



Resultados e impactos esperados inicialmente en la propuesta

Los resultados esperados planteados en la propuesta fueron:

1. Internalización de innovaciones tecnológicas por parte de los productores de hongos, que les permitan mejorar su eficiencia productiva y competitividad comercial.
2. Adquisición de experiencia en la resolución de problemas productivos asociados a la producción a mayor escala.
3. Generación de nuevas visiones de negocio en los pequeños empresarios, que los motiven al desarrollo de efectivas estrategias de marketing, que consideren el desarrollo de productos de alto valor diferenciados por calidad, incorporen la orientación hacia la competencia para abordar adecuadamente los mercados externos, y el desarrollo de adecuadas estrategias comerciales para el posicionamiento de sus productos en los mercados.
4. Internalización de modelos efectivos de transferencia tecnológica, que promuevan y faciliten la instalación de una Red para la industria de hongos comestibles de Chile.
5. Generación de vínculos internacionales que permitan flujos de información y cooperación internacional para la industria.
6. Incorporación de nuevos actores a la industria de hongos comestibles cultivados del país, mediante las actividades de difusión posteriores a la gira. Esto permitirá generar cadenas de encadenamiento productivo en la medida que se incorporen agentes en distintos eslabones de la cadena de valor, así como también generar masa crítica de productores para enfrentar las demandas de los mercados internacionales.

Resultados obtenidos

Descripción detallada de los conocimientos y/o tecnologías adquiridos. Explicar el grado de cumplimiento de los objetivos propuestos, de acuerdo a los resultados obtenidos.

Para cada resultado esperado se explicita el grado de logro a continuación:

Resultado 1: Internalización de innovaciones tecnológicas por parte de los productores de hongos, que les permitan mejorar su eficiencia productiva y competitividad comercial.

Sin duda, este fue uno de los objetivos más destacados alcanzados gracias a los conocimientos adquiridos en las visitas realizadas. Se espera que la aplicación de estos conocimientos ocurra dentro del mediano plazo, de modo de lograr mejoras en sus sistemas productivos. Para el grupo de participantes, surgió la inquietud de poder recibir la asesoría especializada de algunos de los profesionales contactados en el viaje, con objeto de lograr incorporar las prácticas observadas a

los procesos productivos propios.

Resultado 2: Adquisición de experiencia en la resolución de problemas productivos asociados a la producción a mayor escala.

En este ámbito, el logro consistió en conocer sistemas de producción a gran escala que no existen en Chile. En el ámbito de la mecanización, fue relevante observar sistemas de pasteurización de sustratos a mediana y gran escala, sistemas de inoculación del sustrato y confección de las bolsas de forma semi – mecanizada. En la producción de semilla, fue muy importante conocer las formas de acortar el proceso productivo, lo cual se traduce en producción de grandes volúmenes a menores costos que lo observado en nuestro país.

Resultado 3: Generación de nuevas visiones de negocio en los pequeños empresarios, que los motiven al desarrollo de efectivas estrategias de marketing, que consideren el desarrollo de productos de alto valor diferenciados por calidad, incorporen la orientación hacia la competencia para abordar adecuadamente los mercados externos, y el desarrollo de adecuadas estrategias comerciales para el posicionamiento de sus productos en los mercados.

Para los participantes de la gira, fue una sorpresa enfrentarse a la gran gama de productos y subproductos que constituyen la oferta de hongos en los países visitados, especialmente en los mercados visitados en Brasil. No hay duda de que este hecho amplía su visión de los negocios que pueden desarrollarse a partir de este tipo de cultivo, y mejora sus posibilidades de éxito en el mercado, al contar con opciones distintas a la comercialización en fresco, y al poder desarrollar productos de mayor valor agregado.

Resultado 4: Internalización de modelos efectivos de transferencia tecnológica, que promuevan y faciliten la instalación de una Red para la industria de hongos comestibles de Chile.

Este objetivo fue sin duda planteado para los profesionales relacionados con la UACH. La sumatoria de experiencias observadas permitió conocer distintos modelos de encadenamiento productivo, así como también distintas formas de organización en la industria. Estas experiencias serán trascendentales en la meta que se ha propuesto la UACH de conformar una Red para la industria de hongos comestibles de Chile. Asimismo, para los profesionales relacionados con la transferencia de tecnologías al interior de la institución, surge el desafío de potenciar la articulación de la industria. En este momento, es evidente que el desarrollo de la industria requiere de agentes comercializadores; este rol no puede ser asumido por la UACH, sin embargo, en la medida que la institución haga esfuerzos en esta dirección, toda la industria logrará aumentar su nivel de competitividad.

Resultado 5: Generación de vínculos internacionales que permitan flujos de

información y cooperación internacional para la industria.

Este objetivo fue logrado a cabalidad. Uno de los aspectos más destacados de la gira por el grupo en forma unánime, fue la excelente recepción en cada una de las empresas visitadas. Además de la generosidad exhibida en la entrega de información, la gran mayoría de las empresas visitadas se mostraron predispuestas a seguir en contacto para potenciar actividades mutuas.

Resultado 6: Incorporación de nuevos actores a la industria de hongos comestibles cultivados del país, mediante las actividades de difusión posteriores a la gira.

Es muy pronto para expresar una opinión certera acerca del impacto que puedan haber causado las actividades de difusión en los participantes de estas charlas. Sin embargo, es posible comentar que estas actividades despertaron bastante interés en los participantes, algunos de los cuales se han acercado posteriormente al equipo Hongos Chile, ya que les interesa evaluar la realización de emprendimientos relacionados con el cultivo de hongos comestibles.

Resultados adicionales

Describir los resultados obtenidos que no estaban contemplados inicialmente.

Aunque no estuvo contemplado explícitamente en la propuesta inicial, uno de los aspectos más interesantes observados en la gira fueron los modelos de encadenamiento productivo de las empresas e industrias visitadas.

Observar las diferentes formas en que se organizan las entidades participantes de la industria de hongos comestibles en Brasil y México fue relevante para el grupo de productores. Aunque no se replique ninguno de los modelos en forma exacta, existen elementos del Modelo de Funghi & Flora y el de Prodiset que se espera incorporar al escenario que se está conformando con los socios de la institución a nivel nacional. (Descripción de los modelos en Anexo de Material Recopilado).

Aplicabilidad

Chile es un país exportador de hongos comestibles, principalmente de hongos



silvestres que crecen en forma natural en bosques de pinos y *Nothofagus*. La productividad y calidad de estos productos están supeditadas a las condiciones climáticas de los lugares donde se recolectan. Como una alternativa y para superar los problemas antes indicados se ha planteado el cultivo de hongos comestibles saprófitos, actividad que en las últimas décadas se ha mostrado a nivel mundial como una industria creciente, principalmente en países europeos y asiáticos que tienen una cultura micófaga. En cuanto al mercado interno, en el país no existe una cultura gastronómica relacionada al consumo de hongos. Este fenómeno ha contribuido a que los hongos comestibles que se producen en el país se destinen al mercado extranjero, sobre todo a la Unión Europea. Por otro lado, el mercado interno a pesar de no contar con una cultura relacionada al consumo de este producto, se presenta como una atractiva oportunidad ya que cada día más es posible visualizar que los consumidores nacionales se inclinan por el consumo de productos naturales. En este aspecto, los hongos comestibles cuentan con un enorme potencial, ya que son un alimento nutritivo y de agradable sabor, un activador del sistema inmune utilizado tanto para prevenir, como también para curar diversas enfermedades. Muchos hongos cultivados presentan también actividad para reducir lípidos sanguíneos, regular la glicemia, proteger contra enfermedades infectocontagiosas e incluso como potenciadores sexuales. Las principales especies de hongos comestibles que caracterizan la oferta del país son Champiñón, Hongo Ostra, Shiitake, Callampa Rosada y Callampa del Pino.

De acuerdo a lo anterior, la cantidad de productores de hongos comestibles cultivados en Chile es bastante reducida. Las empresas de mayor tamaño se encuentran en la zona central, y se dedican principalmente al cultivo de Champiñón. Desde el año 2003, la UACH ha abordado el desarrollo tecnológico de este rubro, internando nuevas especies interesantes para el mercado internacional, y vinculándose en este camino con pequeños productores y emprendedores relacionados con este cultivo. Estos productores han incorporado el cultivo a sus opciones productivas, sin embargo, la mayoría no ha escalado la producción a niveles de importancia comercial. En esto seguramente ha influido el hecho de no visualizar claramente el mercado para sus productos, y desconocer otras experiencias productivas que les muestren el camino a seguir para desarrollar el negocio.

Estos últimos factores fueron los que motivaron la realización de la presente propuesta, y los que señalaron las visitas a realizar (empresas pequeñas, medianas y grandes, y mercados donde se observó una amplia gama de productos). Como ya se ha dicho, sin duda se lograron los objetivos planteados inicialmente, y cabe ahora esperar que los conocimientos adquiridos puedan ser aplicados en el corto a mediano plazo por los productores nacionales.

En el corto plazo es de esperar que los productores incorporen algunas leves mejoras en el manejo de sus cultivos gracias a los conocimientos adquiridos. También a corto plazo, será importante recibir una consultoría especializada que permita adaptar algunos procesos productivos a la realidad local (ej: producción de



sustrato).

En el mediano plazo, la meta consiste en incluir importantes mejoras al proceso productivo de modo de aumentar la productividad y rentabilidad del negocio. Para esto último, será necesario realizar algunas inversiones que permitan mejorar la infraestructura productiva. A mediano plazo también es posible esperar el desarrollo de productos con valor agregado, que permitan utilizar toda la producción en fresco. En este proceso será fundamental que se generen modelos de encadenamiento productivo que permitan fortalecer la comercialización.

Asumiendo que los procesos descritos anteriormente han sido exitosos, en el largo plazo el escenario esperado consiste en incluir tecnología que permita la producción a gran escala, y un modelo articulador que favorezca a todos los actores de la cadena de valor.

De acuerdo a la vinculación de la UACH con el medio, lo más probable es que estos fenómenos ocurran en la principal zona de influencia de la institución en este ámbito, es decir, la zona sur del país.

Es indudable que el proceso propuesto requerirá de un trabajo coordinado y articulado de los actores involucrados. En este sentido, existe el compromiso al interior de la institución para apoyar el desarrollo de esta industria. Para lograrlo, tanto la institución como los productores requerirán recibir consultorías especializadas en términos productivos y comerciales, realizar inversiones en las instalaciones destinadas a la producción, y formalizar una instancia de asociatividad que les permita comercializar sus productos en forma organizada y de tal forma aumentar la competitividad de la industria. Todo lo anterior, con objeto de desarrollar la industria nacional de hongos comestibles, constituyéndola en una fuente de riqueza para el país.

Detección de nuevas oportunidades y aspectos que quedan por abordar

Señalar aquellas iniciativas que surgen como vías para realizar un aporte futuro para el rubro y/o temática en el marco de los objetivos iniciales de la propuesta, como por ejemplo la posibilidad de realizar nuevas actividades.

Indicar además, en función de los resultados obtenidos, los aspectos y vacíos tecnológicos que aún quedan por abordar para ampliar el desarrollo del rubro y/o temática.

Como se ha indicado en algunos comentarios anteriores, existe el interés de gestionar a la brevedad la venida de un experto que pueda realizar una asesoría especializada a los productores de hongos, de modo de incorporar tecnologías de producción que significarían aumentar la productividad en forma importante. Estas



tecnologías se relacionan principalmente con la producción del sustrato para el cultivo y pueden ser perfectamente aplicables por los productores. También es importante recibir este tipo de asesoría en la producción de semilla, de modo de acortar los tiempos de producción y reducir los costos de este insumo.

De la misma forma, ya se ha mencionado que la industria de hongos comestibles tiene un desarrollo incipiente en Chile, por lo cual, queda mucho por hacer en términos de desarrollo tecnológico, gestión comercial, desarrollo de productos con valor agregado, etc. Aparecen hoy como principales prioridades para el desarrollo de la industria, el aumento en la productividad, y el desarrollo de una estrategia comercial que permita la exitosa llegada de los productos al mercado.



4. ASPECTOS RELACIONADOS CON LA EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA

Programa Actividades Realizadas

Nº	Fecha	Actividad
1	9 de Noviembre	Traslado desde Santiago a Sao Paulo
2	10 de Noviembre	Visita a Funghi e Flora, empresa productora de semilla, transfiriere tecnología y comercializa hongos.
3	10 de Noviembre	Apreciar canales de comercialización de hongos en Sao Paulo.
4	11 de Noviembre	Visita a Cogumelos Mazzei empresa productora y comercializadora de hongos comestibles.
5	11 de Noviembre	Visita a LBG cogumelos empresa socia de Cogumelos Mazzei.
6	12 de Noviembre	Traslado a ciudad de México
7	13 de Noviembre	Visita a Hongos Leben, empresa de vasta experiencia en la producción y comercialización de hongos. Además de autoabastecerse de semilla.
8	13 de Noviembre	Apreciar canales de comercialización de hongos en Ciudad de México
9	14 de Noviembre	Visita a Hongos del Bosque (Champi), empresa altamente tecnificada en la producción de hongos champignon.
10	15 de Noviembre	Visita a Prodiset, empresa que reúne toda la cadena productiva a la vez de trasferir tecnología a pequeños productores de hongos.
11	16 de Noviembre	Regreso a Santiago



Contactos Establecidos

Presentar los antecedentes de los contactos establecidos durante el desarrollo de la propuesta (profesionales, investigadores, empresas, etc.) de acuerdo al siguiente cuadro:

Institución Empresa Organización	Persona de Contacto	Cargo	Fono/Fax	Dirección	E- mail
LBG Cogumelos	Hans Alois Plank	Gerente	(11) 45242881	R. Amador de Castro 500-Pinhal- Cep 13.255- 860- Itatiba- Estado de Sao Paulo.	hansplank@gmail.com/
Cogumelos Mazzei	Gian Mazzei	Gerente	(11) 40163601	Av. Sao Luis 448- Maracana- Cep 13.240- 000- Jarinú Estado de Sao Paulo.	gian@cofumelosmazzei.com.br
Funghi e Flora	Marylin Del Nero Grecco	Bióloga	55- 1938811060	Valinhos estado de Sao Paulo	contato@funghiefloira.com.br
Hongos Leben	Rodolfo Leben	Gerente	(01 713) 135 21 42, (01 713) 135 21 57, (01 713) 135 23 37 (01 713) 135 23 45,, (01 713) 135 23 57.	Camino a Guadalupe Victoria S/N, Capulhuac, Edo. de Mex. México cp.52719	info@leben.com.mx



Contactos Establecidos

Presentar los antecedentes de los contactos establecidos durante el desarrollo de la propuesta (profesionales, investigadores, empresas, etc.), de acuerdo al siguiente cuadro:

Institución Empresa Organización	Persona de Contacto	Cargo	Fono/Fax	Dirección	E- mail
LBG Cogumelos	Hans Alois Plank	Gerente	(11) 45242881	R. Amador de Castro 500-Pinhal- Cep 13.255- 860- Itatiba- Estado de Sao Paulo.	hansplank@gmail.com/
Cogumelos Mazzei	Gian Mazzei	Gerente	(11) 40163601	Av. Sao Luis 448- Maracana- Cep 13.240- 000- Jarinú Estado de Sao Paulo.	gian@cozumelosmazzi.com.br
Funghi e Flora	Marylin Del Nero Grecco	Bióloga	55- 1938811060	Valinhos estado de Sao Paulo	contato@funghiefloira.com.br
Hongos Leben	Rodolfo Leben	Gerente	(01 713) 135 21 42, (01 713) 135 21 57, (01 713) 135 23 37 (01 713) 135 23 45,, (01 713) 135 23 57.	Camino a Guadalupe Victoria S/N, Capulhuac, Edo. de Mex. México cp.52719	info@leben.com.mx



Prodiset	Gustavo Pulido Ramírez	Asesor comercial	52-55- 55564436	Km 4.5 de la carretera Ixtlahuaca- San Felipe del progreso, colonia la Estación, municipio de Ixtlahuaca Estado de México.	gustavo@prodiset.com.mx
Prodiset	Juan Carlos Osorio	Asesor técnico	52-55- 55564436	Km 4.5 de la carretera Ixtlahuaca- San Felipe del progreso, colonia la Estación, municipio de Ixtlahuaca Estado de México.	Juan Carlos @prodiset.com.mx
Hongos bosque (Champi) del	Mauricio Bernot	Gerente	01 722 263 0670	Carr. Mexicaltzingo San Mateo Atenco Km 2.1 Rancho San Cristóbal Mexicaltzingo , Estado de México. Cp 52180.	mbernot@champi.com.mx



Material elaborado y/o recopilado

Entregar un listado del material elaborado, recibido y/o entregado en el marco de la propuesta. Se debe entregar adjunto al informe un set de todo el material escrito y audiovisual, ordenado de acuerdo al cuadro que se presenta a continuación.

También se deben adjuntar fotografías correspondientes a la actividad desarrollada. El material se debe adjuntar en forma impresa y en versión digital.

Elaborado

Tipo de material	Nombre o identificación	Preparado por	Cantidad
CD Presentación en ppt. Charla de difusión	"Producción y comercialización de hongos comestibles en Latinoamérica"	Paulina Cáceres	50
Tríptico proyecto Fondef D05I10196	"Diversificación, desarrollo tecnológico y comercial de hongos comestibles"	Paulina Cáceres	50
Folleto	"Cultivated mushrooms from Chile"	Paulina Cáceres	50
Folleto	"Hongos comestibles y saludables".	Paulina Cáceres	50

Recopilado

Tipo de Material	Nº Correlativo (si es necesario)	Caracterización (título)
Tarjetas de presentación	1	Mosaico de tarjetas de contactos realizados.
Etiquetas	1	Recetas adheridas a los envases de hongos comercializados.
Libro		
Diapositiva		
CD	2	CD institucional Hongos Leben México.



5. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Carlos Javier
Apellido Paterno	Walburg
Apellido Materno	Cárdenas
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Fundo los Maitenes 2, Río Bueno y XIV Región.
Fono y Fax	064-210817/96438638
E-mail	cjwalburg@hotmail.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Centro de gestión agrícola de Río Bueno CEGA S.A
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	96.798.080-3
Cargo o actividad que desarrolla	Agricultor y asesor técnico agrícola.
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agrícola.



6. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes	
Nombre	Paulina
Apellido Paterno	Cáceres
Apellido Materno	Urrutia
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Pintora Clara Werckmeister 1165, Valdivia, XIV Región.
Fono y Fax	63-226610/ 99206371
E-mail	paulinacaceres@uach.cl
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Participación en Proyectos I+D Fondef e Innova; Participación en Proyecto Transferencia Tecnológica Fondef; Formulación de Proyectos para financiamiento estatal.
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	81.380.500-6
Cargo o actividad que desarrolla	Profesional Transferencia tecnológica
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Formulación y desarrollo de proyectos.



7. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Hugo
Apellido Paterno	Bustamante
Apellido Materno	Rodríguez
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Lago Pellifan n° 30, Panguipulli, XIV Región.
Fono y Fax	063-1971748 / 98873322
E-mail	hugoabust@gmail.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Parcela 6 ustaritz, comuna de Los Lagos
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Administrador.
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agrícola.



8. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Ximena
Apellido Paterno	Antiguay
Apellido Materno	Ramírez
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Martín de Zamora 4459 Depto 1303, las Condes, Metropolitana.
Fono y Fax	02-7102201/09-3693755
E-mail	xantiguay@biogram.cl
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Productos e insumos Biotecnológicos S.A.
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	99.558.330-5
Cargo o actividad que desarrolla	Jefe de Laboratorios
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Biotecnología.



9. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Patricio
Apellido Paterno	Schälchli
Apellido Materno	Villagrán
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	El Mirador 02643, Temuco, IX Región.
Fono y Fax	045-392603/94505263
E-mail	gerencia@unical.cl
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	UNICAL S.A
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	96.818.410-5
Cargo o actividad que desarrolla	Gerente
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agrícola



10. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Sylvia
Apellido Paterno	Yunge
Apellido Materno	Wulf
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Fundo Diumen, Río Bueno, XIV Región.
Fono y Fax	96003483
E-mail	syungewulf@yahoo.es
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Sociedad Agrícola Los colonos LTD
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	76.589.290-2
Cargo o actividad que desarrolla	Representante
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agrícola.



11. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Javier
Apellido Paterno	Weisser
Apellido Materno	Hernández
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Vaticano 4304 Dpto. 506, Las Condes, Metropolitana.
Fono y Fax	92238604
E-mail	javier.weisser@gmail.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Jardín Angol
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Gerente
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agrícola.



12. PARTICIPANTES DE LA PROPUESTA

Ficha de Participantes

Nombre	Gisela
Apellido Paterno	Gutiérrez
Apellido Materno	Matus
RUT Personal	
Dirección, Comuna y Región	Lago Pellifan° 30, Panguipulli, XIV Región.
Fono y Fax	063-1971748/98873322
E-mail	gisegut80@gmail.com
Nombre de la organización, empresa o institución donde trabaja / Nombre del predio o de la sociedad en caso de ser productor	Liceo Agrícola Pullinque.
RUT de la organización, empresa o institución donde trabaja / RUT de la sociedad agrícola o predio en caso de ser agricultor	
Cargo o actividad que desarrolla	Docente, jefe de producción.
Rubro, área o sector a la cual se vincula o en la que trabaja	Agrícola



13. EVALUACIÓN DE LA ACTIVIDAD DE DIFUSIÓN

a) Efectividad de la convocatoria (cuando corresponda)

La convocatoria a las actividades de difusión fue medianamente efectiva. En la primera charla de difusión, realizada con el Departamento Prodesal de la Municipalidad de Valdivia, hubo una gran cantidad de socios que no llegaron por ser una época de mucha actividad agrícola.

En la charla realizada en la UACH también se esperaba mayor convocatoria, pero la institución se aproximaba al receso de vacaciones, lo cual condicionó la ausencia de alumnos de pregrado y también de académicos, mermando la asistencia.

En cuanto a la difusión realizada a través de la página web www.hongoschile.cl y www.uach.cl, ha tenido un interesante número de visitantes. Adicionalmente, se añadirá información a la web, dando la posibilidad a futuros visitantes de acceder a la información entregada a los participantes de las actividades de difusión.

b) Grado de participación de los asistentes (interés, nivel de consultas, dudas, etc.)

El nivel de interés de los asistentes a las actividades de difusión fue muy positivo. En ambas actividades participaron pequeños productores agrícolas, y también emprendedores de diferente procedencia, quienes mostraron mucho interés por este tipo de cultivo, los sistemas de producción, las razones para visitar los países escogidos, la variedad de productos y las formas de comercialización. En la charla realizada en la UACH, posterior a la exposición se dio paso a una interesante conversación entre algunos participantes de la gira, representantes de la Red de Horticultores de Los Ríos, representante de ProChile en la región, y emprendedores asistentes. La conversación giró en torno a las posibilidades de comercialización de este tipo de productos.

c) Nivel de conocimientos adquiridos por los participantes, en función de lo esperado (se debe indicar si la actividad contaba con algún mecanismo para medir este punto y entregar una copia de los instrumentos de evaluación aplicados)

No se implementaron mecanismos de evaluación.

d) Problemas presentados y sugerencias para mejorarlos en el futuro (incumplimiento de horarios, deserción de participantes, incumplimiento del programa, otros)



La principal falencia de las actividades de difusión fue no contar con la asistencia esperada. Esto fue condicionado por la época del año en que se programaron inicialmente las actividades (diciembre, mes de numerosas actividades que compiten por un mismo público) y luego, por el momento en que se ejecutaron finalmente (detallado en pregunta a)).

Para mejorar la convocatoria en el futuro, deberían tomarse varias medidas, la principal es escoger una fecha apropiada para realizar la actividad al interior de la institución, y en el caso de realizar actividades con Prodesal nuevamente, deberían coordinarse con otras actividades que convoquen a los socios, para así contar con una asistencia más segura. Lo anterior podría realizarse también con otras asociaciones de agricultores, utilizando instancias establecidas de reunión para realizar la actividad de difusión y asegurar un público cautivo para el cual la información presentada sea interesante.



14. Conclusiones Finales de la Propuesta

No cabe duda de que la iniciativa fue tremendamente positiva para todos los participantes. Los principales resultados los constituyen los conocimientos adquiridos, los cuales se relacionan con todas las fases de la producción y comercialización de hongos comestibles cultivados, experiencia que no es posible obtener al interior de nuestro país. Como consecuencia de lo aprendido, surgen desafíos importantes relacionados con la aplicación de nuevas tecnologías de producción, el desarrollo de productos con valor agregado, y la articulación de un modelo de encadenamiento productivo que permita realizar una comercialización efectiva. Para esto último, surge la consciencia de que los productores deben trabajar juntos en forma asociativa, sacando partido de las potencialidades individuales para favorecer al grupo.

Finalmente, la visita a industrias desarrolladas como la brasileña y mexicana, crea una clara consciencia de lo incipiente de la industria chilena, mostrando el camino a seguir en términos de desarrollo tecnológico y aportando valiosa información en términos comerciales y de mercado.

Anexo 1

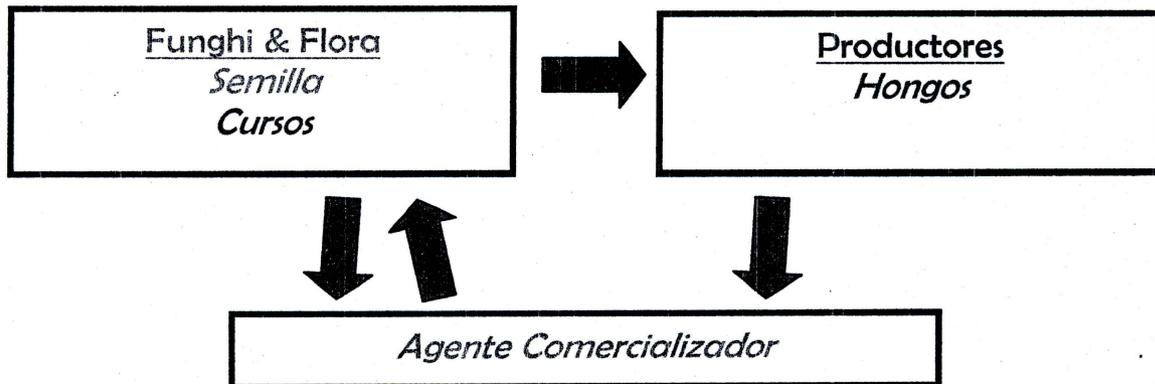
Modelos de encadenamientos productivos

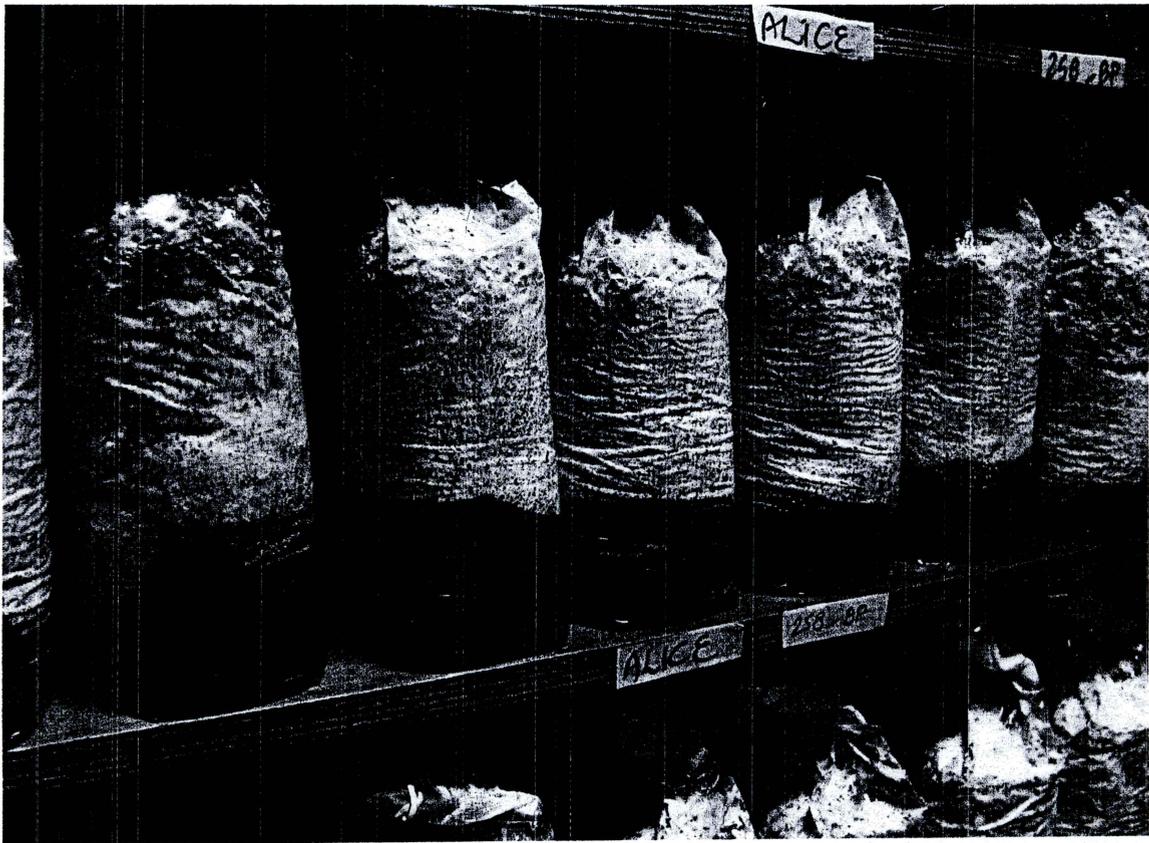
MODELOS DE ENCADENAMIENTO PRODUCTIVO OBSERVADOS

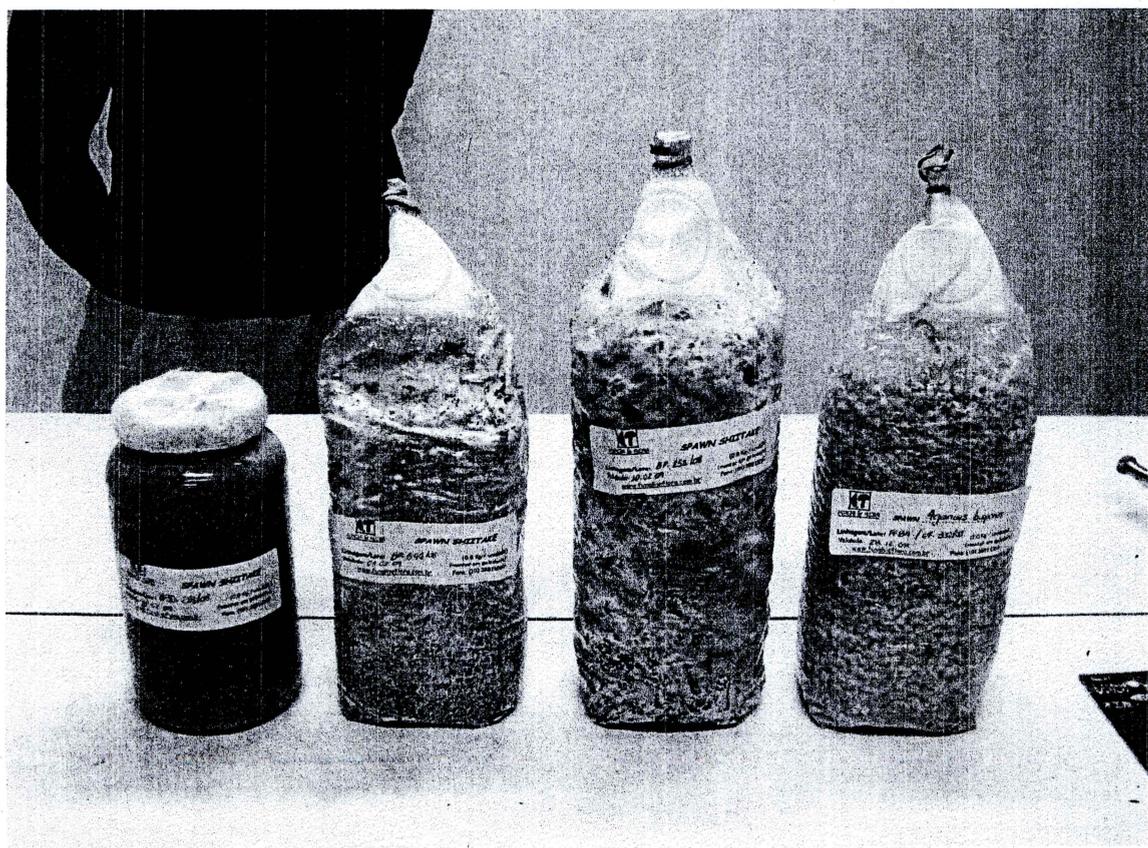
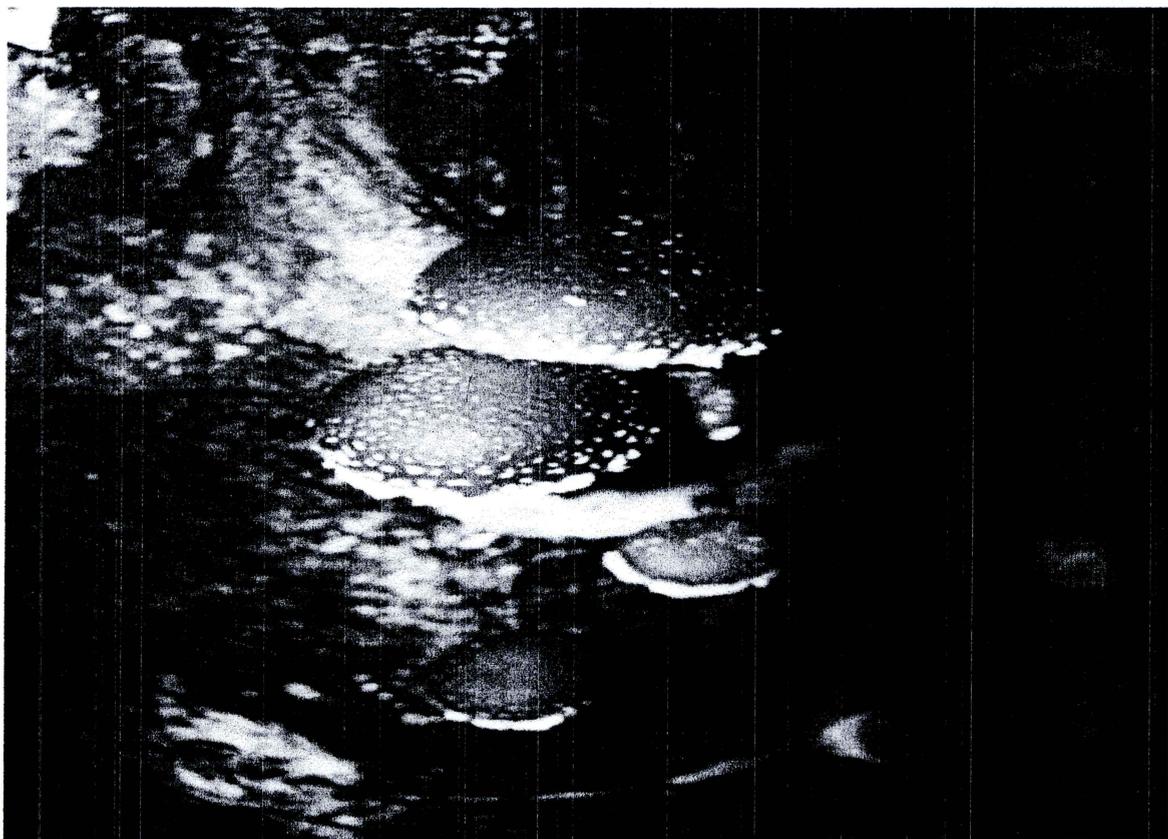
En las diferentes visitas realizadas se pudo observar diferentes modelos de encadenamiento productivo, los cuales se presentan a continuación:

- I. MODELO FUNGHI & FLORA:** Esta empresa brasileña se dedicaba principalmente a la producción y venta de semilla, sin embargo, no menos importante era su rol en la transferencia de tecnologías de producción del hongo shiitake. Esta empresa comercializa tecnología de producción, y luego abastece de semilla a los productores. Asimismo, mantiene una estrecha vinculación con un agente comercializador, quien se encarga de comercializar los hongos de los productores que contacta a través de la empresa Funghi & Flora. La figura 1 ilustra el encadenamiento productivo observado en este caso:

Figura 1. Encadenamiento productivo de la empresa Funghi & Flora.

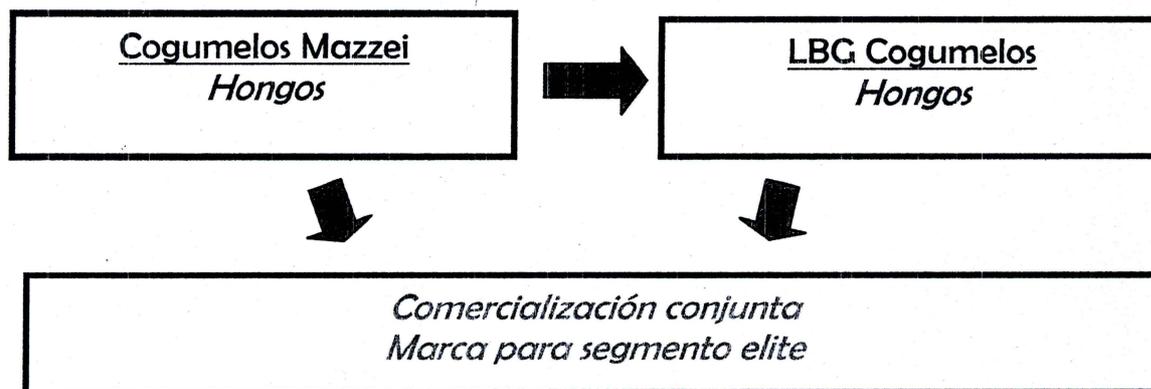


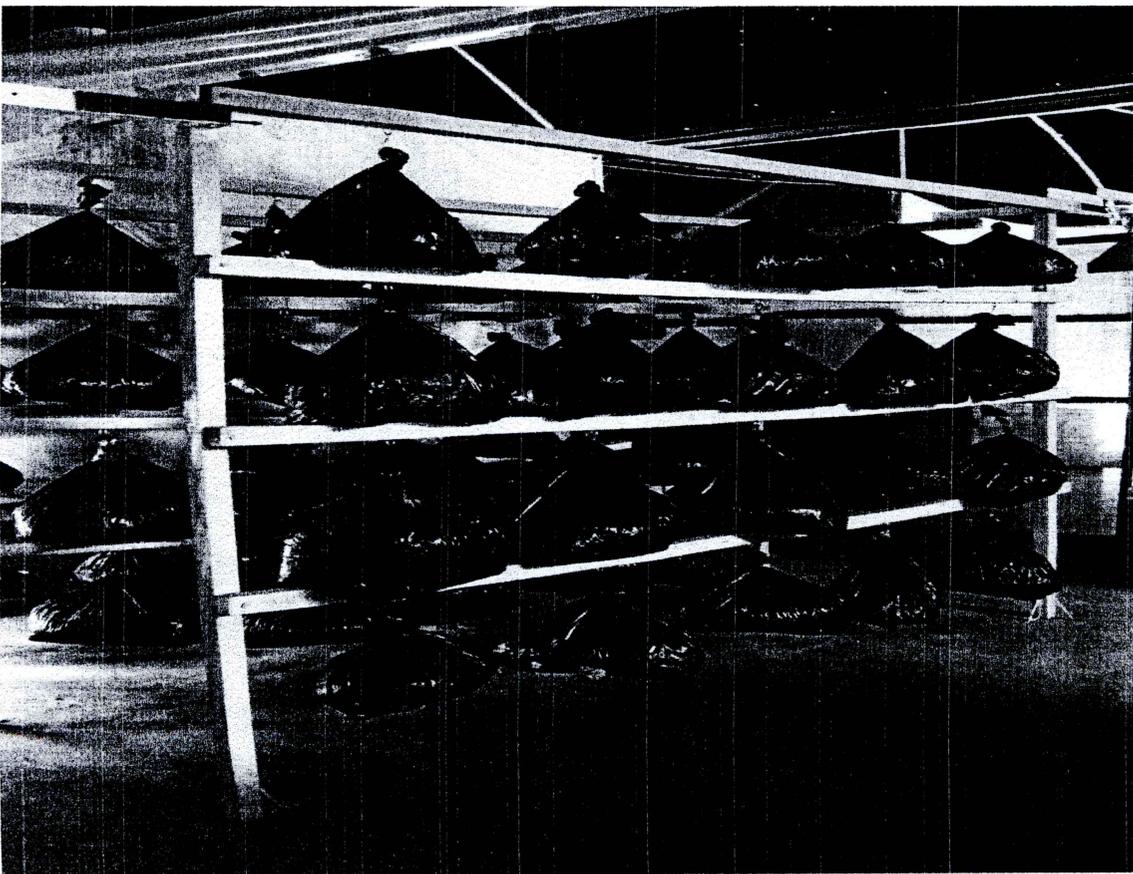
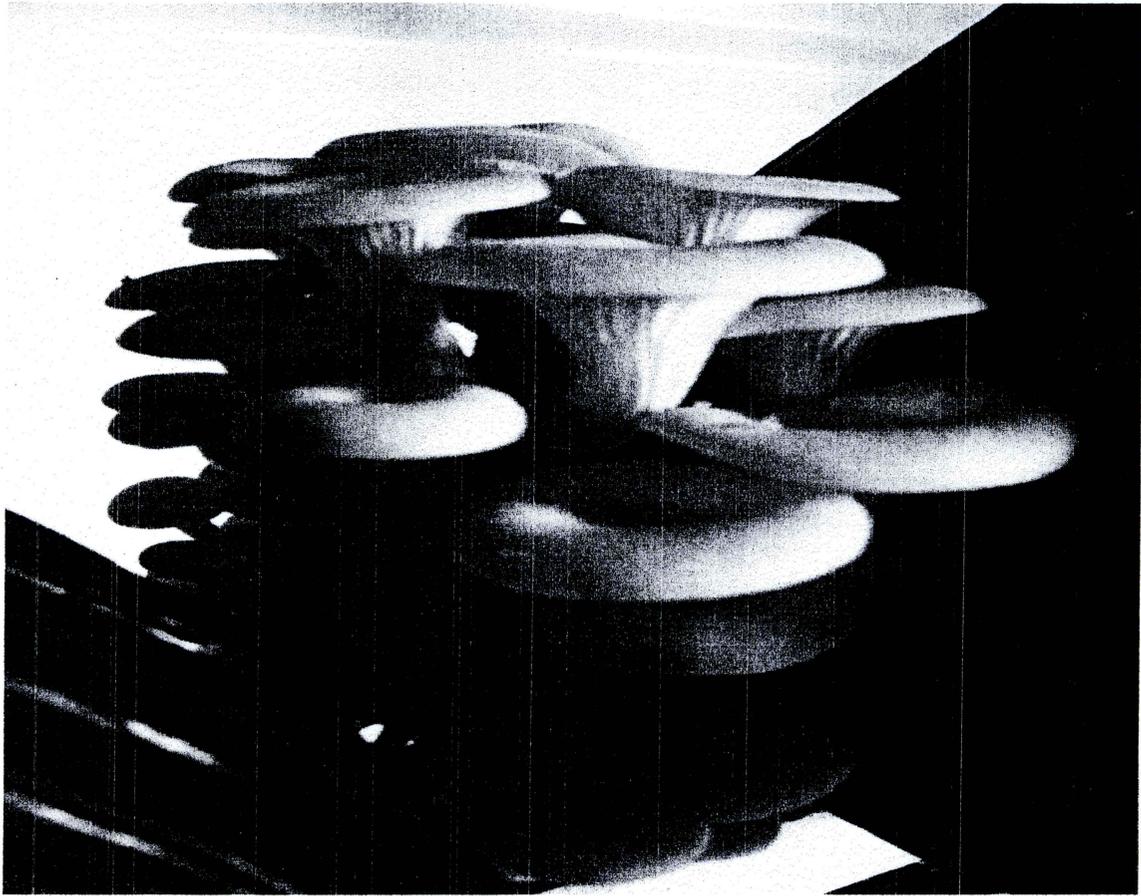


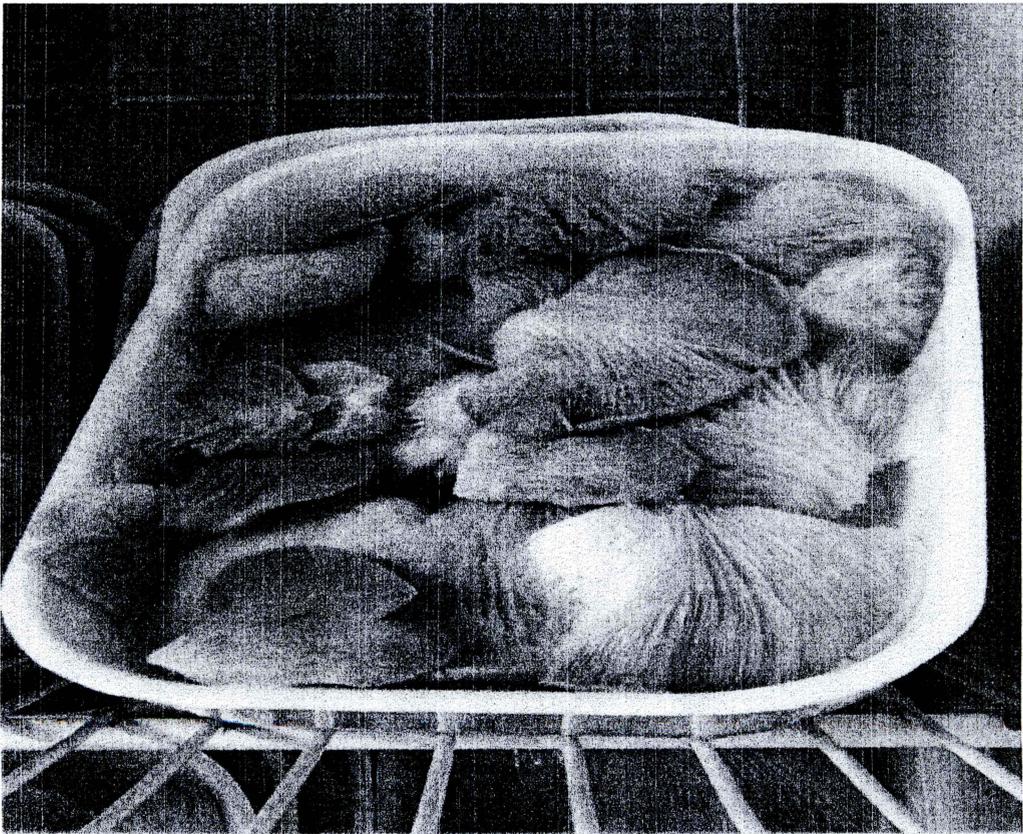


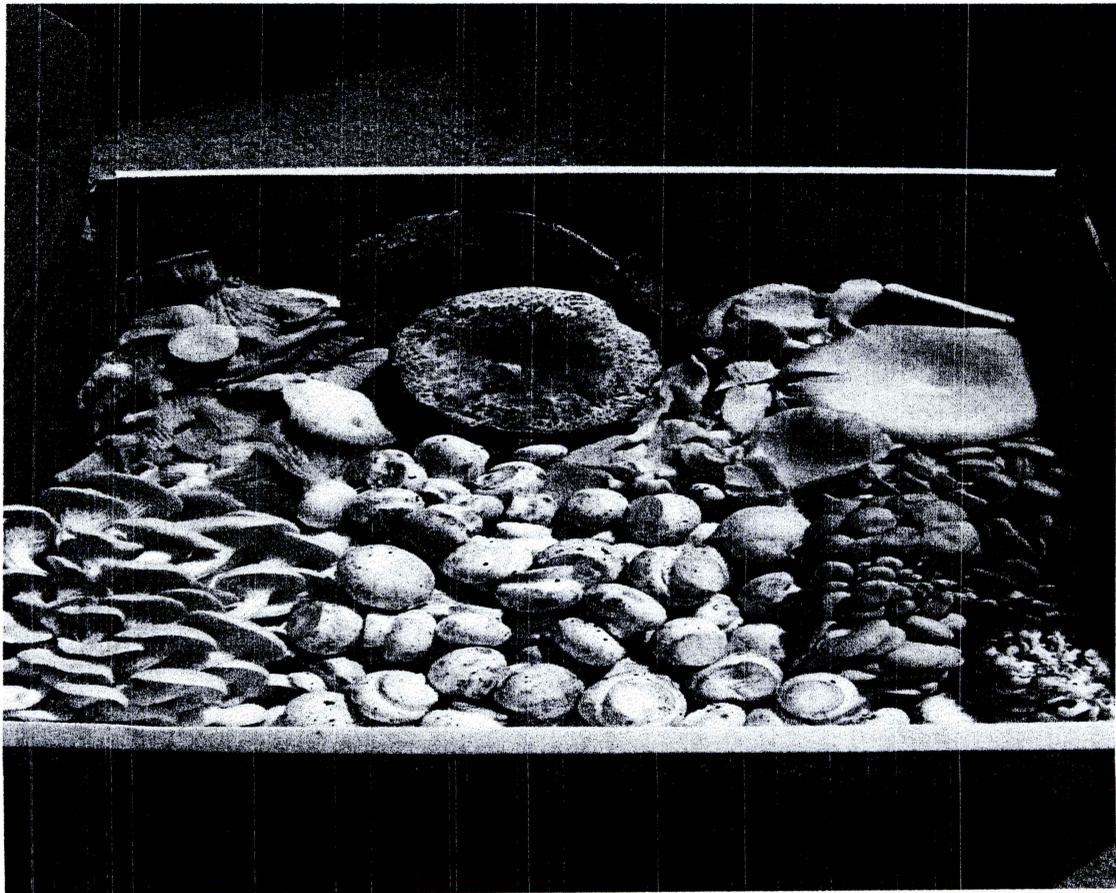
II. MODELO COGUMELOS MAZZEI & LBG COGUMELOS: ambas empresas brasileñas producen hongos en dependencias independientes, pero comercializan sus productos de mejor calidad con la marca *Funghi Nature*, marca destinada a un segmento élite de la población. La Figura 2 ilustra el encadenamiento productivo observado en este caso:

Figura 2. Encadenamiento productivo de las empresas Cogumelos Mazzei y LBG Cogumelos.



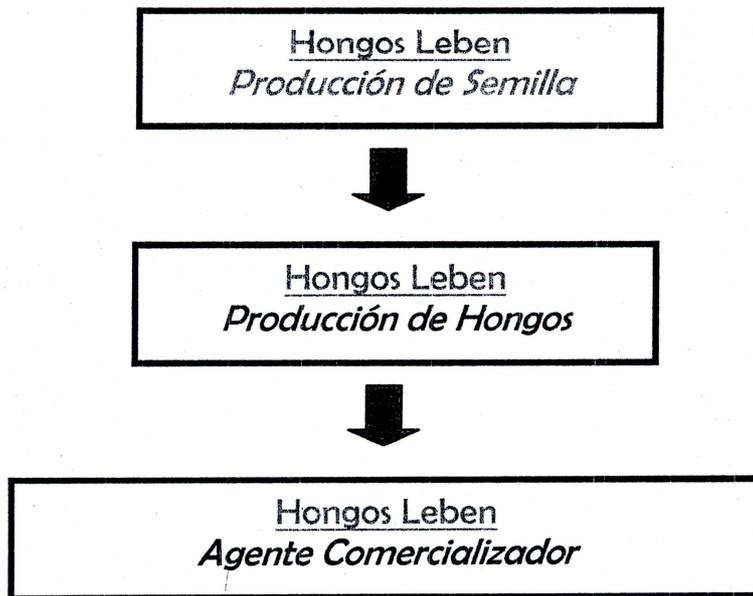


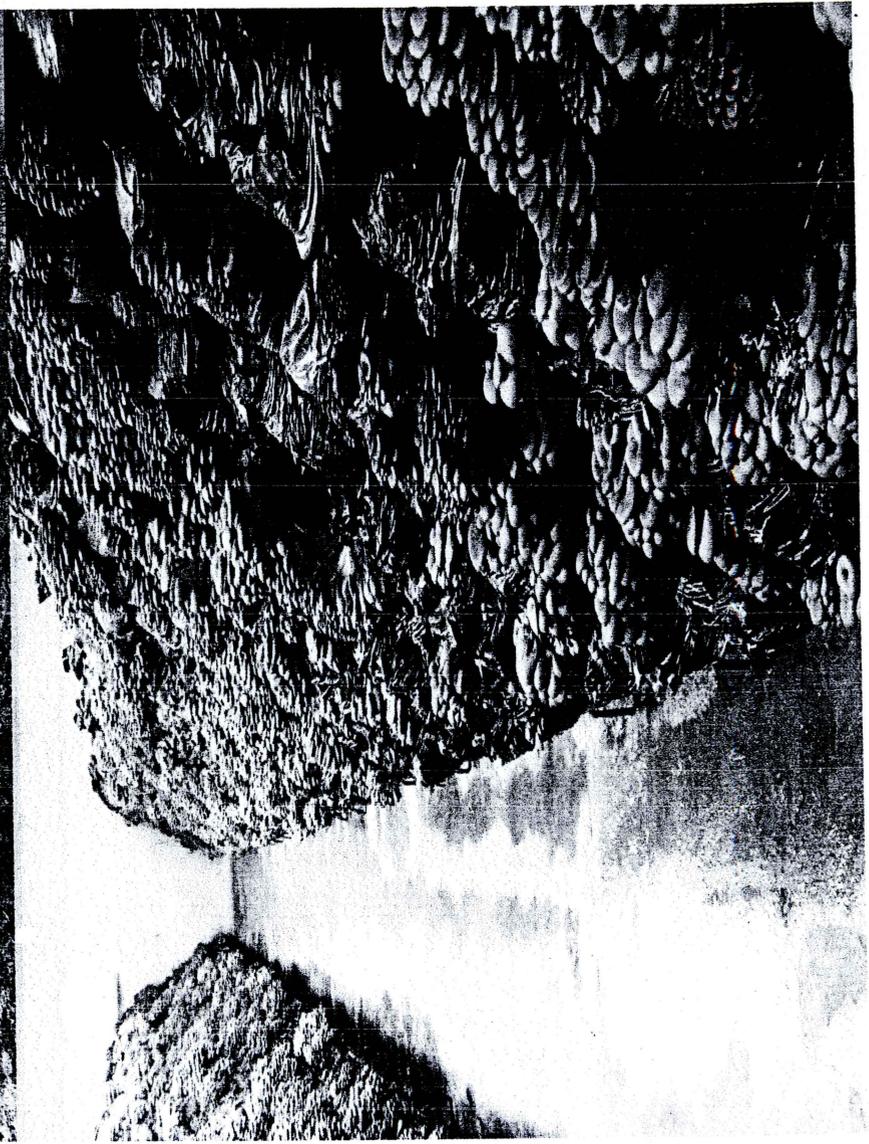


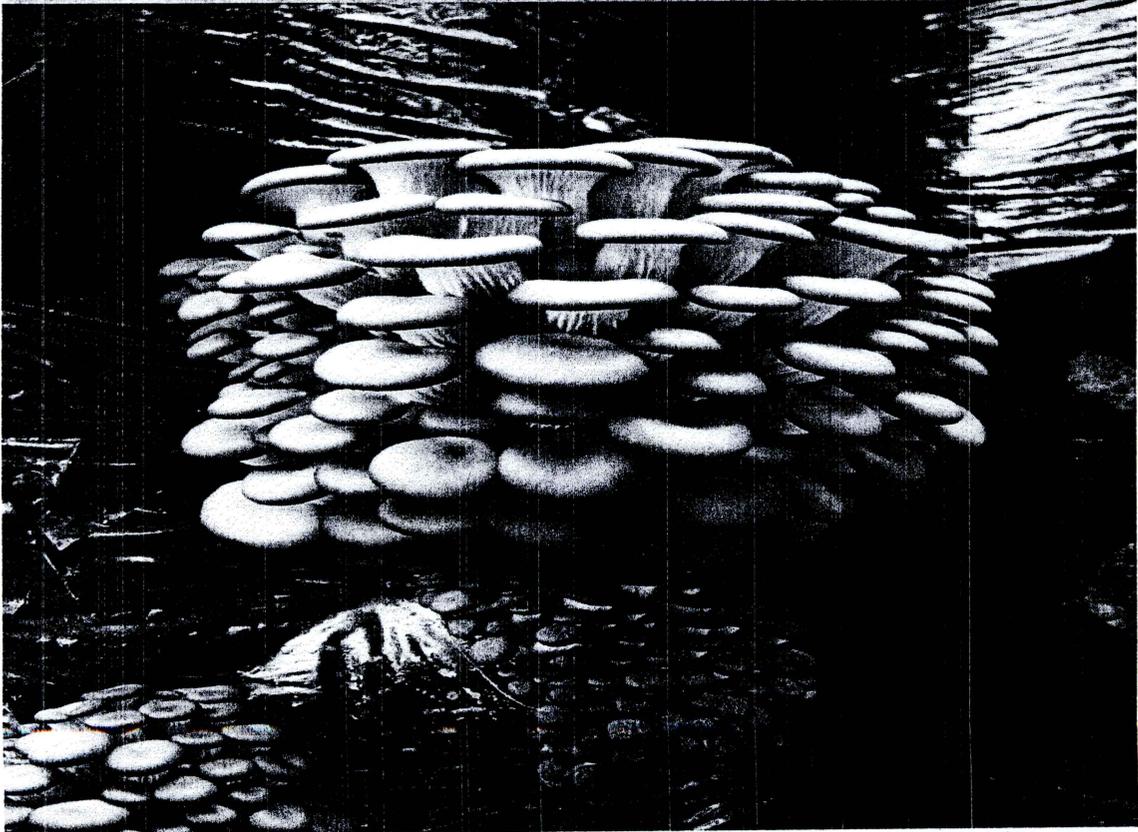


III. MODELO HONGOS LEBEN: esta empresa mexicana es un claro ejemplo de integración vertical. Empresa familiar de vasta experiencia productiva, han desarrollado dentro de su estructura organizacional todos los roles dentro de la cadena de valor. La Figura 3 ilustra el encadenamiento productivo observado en este caso:

Figura 3. Encadenamiento productivo de la empresa Hongos Leben.

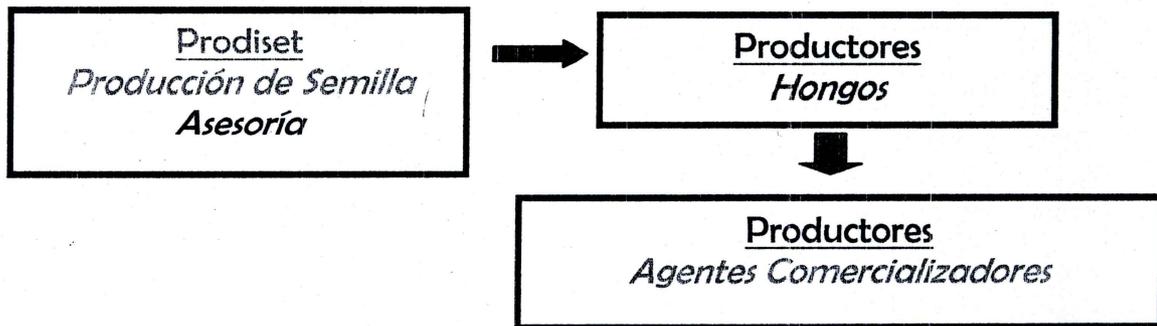




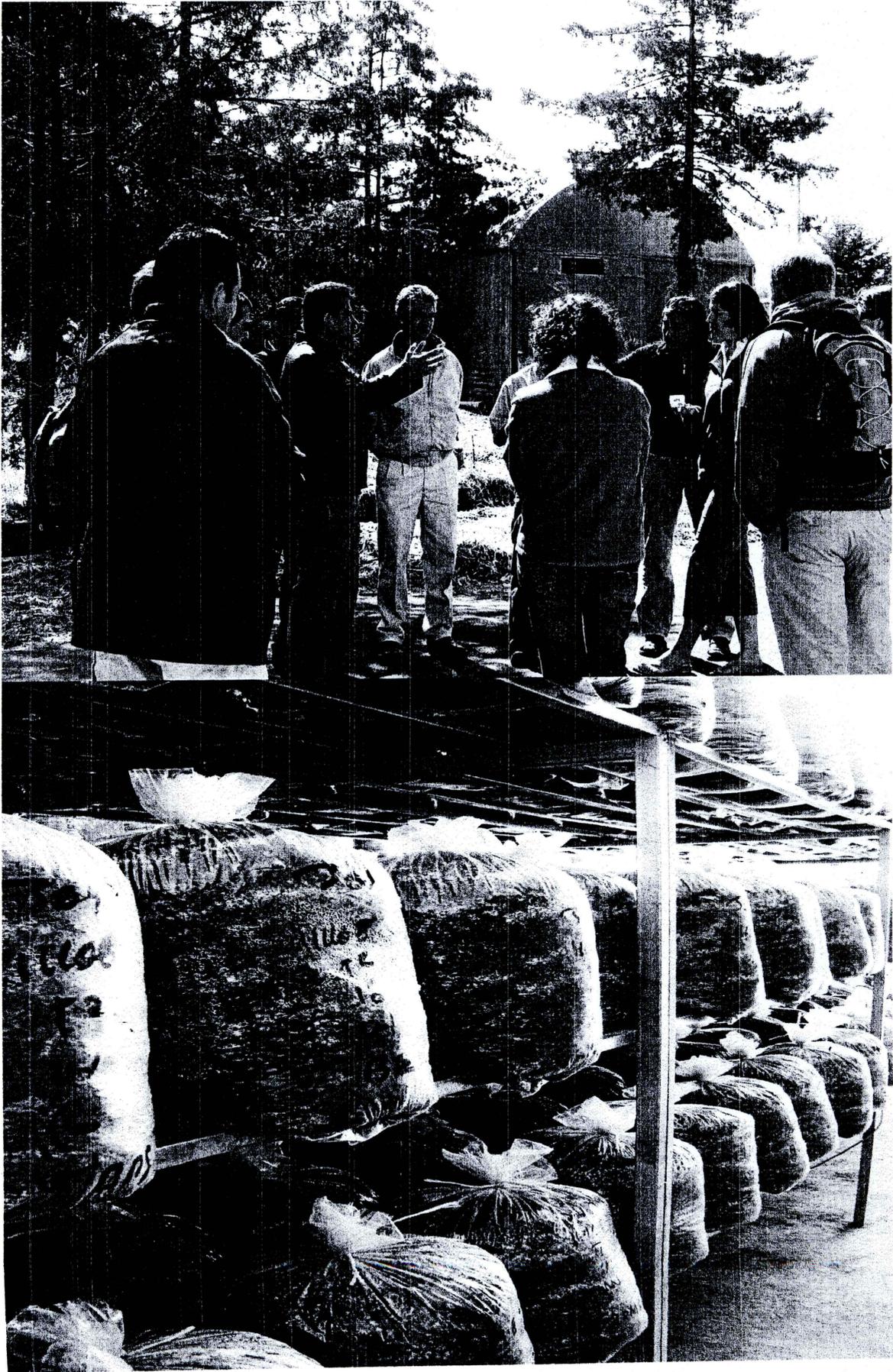


IV. MODELO PRODISET: esta empresa mexicana abarca la producción de semilla y transferencia tecnológica, y los productores asociados a ellos han generado un eficiente sistema de comercialización, el cual consiste en que algunos de ellos realizan la comercialización de todo el grupo de productores de la zona en que se encuentran emplazados. La Figura 4 ilustra el encadenamiento productivo observado en este caso:

Figura 4. Encadenamiento productivo de la empresa Prodiset.



Observar las diferentes formas en que se organizan las entidades participantes de la industria de hongos comestibles en Brasil y México es muy valioso para el trabajo del Equipo Hongos Chile de la Universidad Austral. Aunque la institución no replique ninguno de los modelos en forma exacta, existen elementos del Modelo de Funghi & Flora y el de Prodiset que se espera incorporar al escenario que se está conformando con los socios de la institución a nivel nacional.





Unidade II
Av. São Luis 448 - Maracanã
CEP 13.240-000 - Jarinú - SP tel (11) 4016-3601 eel. 9633-2145
e-mail: fungi@funginature.com.br - site www.funginature.com.br



Jorge da Conceição Lopes
Diretor

Casa Santa Luzia Importadora Ltda.
Alameda Lorena, 1471
01424-001 São Paulo SP
Tel (11) 3897-5000 Fax (11) 3088-0663
www.santaluzia.com.br
diretoria@santaluzia.com.br



Vis Reddy Pr Sci Nat
MSc UCT (Env Geochem)
Partner

Tel +27 (0) 31 279 1200
Tel Direct +27 (0) 31 279 1221
Fax +27 (0) 31 279 1204
Cell +27 (0) 82 601 3260

e-Mail: wreddy@srk.co.za

Section A, 2nd Floor
IBM House, 54 Norfolk Terrace
Off Blair Atholl Drive
3630 Westville
PO Box 1969
Westville
3630 South Africa
URL: <http://www.srk.co.za>



**Laboratório de Micélio e Produção
de Cogumelos Comestíveis**

Márcia A. Uemura

Bióloga MS

Marylin D. N. Grecco

Bióloga - CRB 18926 / 01-D

☎: (19) 38811060
Valinhos - SP

www.funghieflora.com.br



A garantia do importado

Marcello Garone
garone@santar.com.br

Rua Benjamim de Oliveira, 389/405 Brás 03006-020
São Paulo, SP Tel.: 55 11 3227.7355 0800554588
Sac: 0800163007 Fax: 55 11 3227.2817 www.santar.com.br

- Projetos
- Produção
- Comercialização de cogumelos

Site-www.cogumelosmazzai.com.br
Tel.-(11) 4016-3601 - Jarinú-SP



PRODISET
Productora y Distribuidora de Setas

Ing. Juan Carlos Osorio Balderas
Asesoría Técnica Especializada
Micelio para Cultivo de Hongos Comestibles

Vid # 145 - B
Col. Nueva Santa María
C.P. 02800, México, D.F.
www.prodiset.com.mx

Tel: 55 56 44 36
Cel: (044) 55 14 76 21 41
juancarlos@prodiset.com.mx



PRODISET
Productora y Distribuidora de Setas

Ing. Gustavo C. Pulido Ramirez
Asesoría Técnica Especializada
Micelio para Cultivo de Hongos Comestibles

Vid # 145 - B
Col. Nueva Santa María
C.P. 02800, México, D.F.
www.prodiset.com.mx

Tel: 55 56 44 36
Cel: (044) 55 54 19 58 57
gustavo@prodiset.com.mx



Luis Manuel Aguilar Contreras
JEFE DE PRODUCCION

Hongos del Bosque S.A. de C.V.
Carretera Mexicaltzingo San Mateo Atenco Km. 2.1
Rancho San Cristobal C.P. 52180 Mexicaltzingo, Edo. de México
Tel.: 01 (722) 263 06 70 Fax: 01 (722) 263 06 71 Ext. # 30
E-mail: laguilar@champi.com.mx · www.champi.com.mx



José Mercado Alba
Gerente de Producción

Hongos del Bosque S.A. de C.V.
Carr. Mexicaltzingo
San. Mateo Atenco Km. 2.1
Rancho San Cristóbal
Mexicaltzingo, Edo. de Méx. C.P. 52180
Tel. 01 (722) 263 06 70
Fax 01 (722) 263 06 71
E-mail: j_mercado57@yahoo.com
www.champi.com.mx

COGUMELOS MAZZEI

CIRCUITO DE FRUTAS

Cogumelos
Mazzei
DIRETO DO PRODUTOR

- Champignon de Paris
- Pleurotus Salmão
- Eryngii
- PortoBello
- Shimeji
- Shiitake

HONGOS LEBEN S.A. DE C.V. Camino a Guadalupe Victoria s/n, C.P. 52719, Capulhuac Edo. de Méx. Tels/Fax: (713) 1352157, 1352345, 1352337, 1352357 e-mail: info@leben.com.mx

HONGOS LEBEN

Setas

OYSTER MUSHROOMS
PRODUCTO CULTIVADO Y EMPACADO EN MÉXICO
CONSERVASE EN REFRIGERACIÓN

7 69064 00202 2
www.leben.com.mx

Cont. Net. 250g Ver lote y fecha de caducidad en el empaque

HONGOS LEBEN S.A. DE C.V. Camino a Guadalupe Victoria s/n, C.P. 52710, Capulhuac Edo. de Méx. Tels/Fax: (713) 1352157, 1352345, 1352337, 1352357 e-mail: info@leben.com.mx

HONGOS LEBEN

Hongo Shiitake

SHII-TAKE MUSHROOMS
PRODUCTO CULTIVADO Y EMPACADO EN MÉXICO
CONSERVASE EN REFRIGERACIÓN

Anexo 3

Actividades de difusión



6. PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
Luz Estela Alvarez P.	89137980		Valdivia	Agricultora
Elena Navarro G.			Valdivia	Agricultora
Glenda Herrera Urra.	85259455		Valdivia	Agricultor Representante Hortalizas
Adriana Navarro	91304107		VALDIVIA	Reserva "Aguas del Canelo" HERMELINDAS
Isrene Bania Romero	74816324		valdivia	Agricultora
Silvia Flores	96648969		valdivia	Agricultora
Ana M. Negro B.			Valdivia	Agricultora
Guillermo Valencia	76679918		Valdivia	Agricultor
FRANCISCO LÓPEZ	4889762-5		" " "	AGRICULTOR
Luis Barrin P.	8345382			Luis B Representante grupo
Lilce Wala Oliva	89856089		" "	AGRICULTORA
Blanca Rojas	95653148			Agricultora
Amelio Peralta	81792585		" "	Agricultor
PABLO PEÑA G.			" "	AGRICULTOR
Jessica P. Cadogan			Valdivia	Agricultora

6. PARTICIPANTES EN ACTIVIDADES DE DIFUSIÓN

NOMBRE	FONO	E-MAIL	REGION	CARGO O ACTIVIDAD QUE DESARROLLA
Yago L. Mardones Naves	79233057	yalemans@gmail.com	8°	AGRICULTOR
Mra. Cristine Corone S.	08-2193959	jprod@procepi.cl	X	Jefe Producción Planta Proceso.
Pedro Schätzli	94505260	unicel@procepi.cl	X	Gerente empresa.
Flore Sol Maldonado	299953		IV	Reso Sot Malves
Juan Carlos Parada	293230	jparada@uach.cl	IV	Inst. Química UACH
José Salvo	94510853	jsalvo@uach.cl	9°	Proveeror.
Sylvia Jungel W.	96003483	sjungel@yahoo.es	XIV	Productor
JAVIER WEISSER	89204996	JAVIER.WEISSER@gmail.com	XIV	Productor.
José María Mora. R.	83527960		Los Rios	Agricultores
Aurora Lagos C.	90422750	auroralagos@procepi.cl	Los Rios	Coordinadora Horticultores
CLEMENTE OPORTO	278568	cclemente@procepi.cl	Los Rios	AGRICULTOR
JORGE OPORTO B.	96414288	jorgeoportob@gmail.com	Los Rios	Biologo -
Hugo Bustamante	98873322	hugobustamante@gmail.com	Los Rios	Agricultor. productor hongo
ROBINSON VIDAL M	91511337	rvidal@procepi.cl	XIV	COORDINADOR PIAC PROCHILE.
Luis Bustamante R	95118615		Los Rios	Contratista obras menores



Web Central

Intranet UACH

Hongos Comestibles Cultivados en Chile-UACH


[Quiénes Somos](#)
[Proyecto I+D](#)
[Proyecto Transferencia](#)
[Red](#)
[Foro](#)
[Fotos](#)
[Actualidad](#)
[Contacto](#)
[Quiénes Somos](#)
[Actualidad](#)
[Inicio del Sitio](#)
[Historia](#)
[Equipo de Trabajo](#)
[Contacto](#)
[<<<Volver a Actualidad](#)

Pequeños Productores Asisten a Charla sobre Formas de Cultivo de Hongos Comestibles en Brasil y México

En la sala provincial de la Ilustre Municipalidad de Valdivia se realizó el miércoles 14 de enero pasado la primera de dos charlas sobre tipos de cultivo, producción y comercialización de hongos comestibles en Brasil y México. La actividad fue coordinada por el equipo de investigadores y profesionales



Equipo que participó de la gira financiada por FIA.

de la Universidad Austral de Chile a cargo del proyecto "Hongos Chile" y contó con la participación de miembros del Programa de Desarrollo Local (PRODESAL) dependiente de INDAP y la Ilustre Municipalidad de Valdivia.

La charla se basa en las experiencias que adquirieron los pequeños productores y el equipo de científicos universitarios en la gira realizada a Brasil y México, gracias al financiamiento de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), en donde el grupo conoció y visitó empresas productoras de este tipo de hongos de ambos países.

El proyecto sobre la producción de hongos comestibles, iniciado en la UACH y financiado por Fondef, tiene por objetivo fundamental diversificar la industria de hongos comestibles en Chile a través del desarrollo de nuevas tecnologías y la transferencia de ésta. En este marco de transferencia se insertan algunas actividades realizadas como la charla dictada el miércoles a emprendedores y pequeños productores de la región de los Ríos.

Quiénes asistieron a la primera charla, tuvieron la oportunidad de apreciar cómo se realizan cultivos en Brasil y México, las especies que allí se comercializan y las oportunidades que tienen ellos para replicar los métodos observados.

De esta forma, se abrió un espacio para que los integrantes de la organización municipal resolvieran sus dudas sobre los distintos métodos y los elementos utilizados en la producción de hongos comestibles, fomentando entre ellos la producción de cultivos más seguros y más rentables.

Las personas que estén interesadas en conocer más acerca de la producción de

hongos comestibles, pueden asistir a la segunda charla que dictará el proyecto, la que se realizará el viernes 23 de Enero a las 15:30 en la sala de Responsabilidad Social (ex 203) del edificio Nahmías de la Universidad Austral de Chile, campus Isla Teja.

Fondef

FONDO DE FOMENTO AL DESARROLLO
ECONÓMICO Y TECNOLÓGICO

www.hongoschile.cl

Fono/Fax: +56 63 226302 Email: hongos@uach.cl

Universidad Austral de Chile - Campus Isla Teja - Valdivia



GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE AGRICULTURA
FIA

Hongos Chile., coordinador de la gira técnica **“Producción y comercialización de hongos comestibles en Latinoamérica”** realizada en Brasil y México en el mes de Noviembre del 2008, tiene el agrado de invitarle a una charla técnica para dar a conocer las experiencias y resultados obtenidos en la mencionada gira. Esta actividad contó con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y fue coordinada por Hongos Chile, grupo perteneciente a la Universidad Austral de Chile.

La charla de difusión se realizará el día viernes 23 de Enero del 2009 desde las 15:30 a 17:00 horas, en la sala de Responsabilidad Social (ex 203) del edificio Nahmías de la Universidad Austral de Chile, campus Isla Teja, Valdivia.

Para mayores antecedentes comunicarse con Pedro Montiel al fono: 63-226302 o al mail pedromontiel@uach.cl, le rogamos confirmar su asistencia para una mejor organización de esta actividad.



Universidad Austral de Chile
Conocimiento y Naturaleza





Web Central

Intranet UACH

Hongos Comestibles Cultivados en Chile-UACH



Quiénes Somos

Proyecto I+D

Proyecto Transferencia

Red

Foro

Fotos

Actualidad

Contacto

Quiénes Somos

Actualidad

Inicio del Sitio

Historia

Equipo de Trabajo

Contacto

[<<<Volver a Actualidad](#)

Charla de difusión gira técnica "Producción y comercialización de hongos comestibles en Latinoamérica".

El Equipo Hongos Chile., coordinador de la gira técnica "Producción y comercialización de hongos comestibles en Latinoamérica" realizada en Brasil y México en el mes de Noviembre del 2008, tiene el agrado de invitarle a una charla técnica para dar a conocer las experiencias y resultados obtenidos en la mencionada gira. Esta actividad contó con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y fue coordinada por Hongos Chile, grupo perteneciente a la Universidad Austral de Chile.

La charla de difusión se realizará el día viernes 23 de Enero del 2009 desde las 15:30 a 17:00 horas, en la sala de Responsabilidad Social (ex 203) del edificio Nahmías de la Universidad Austral de Chile, campus Isla Teja, Valdivia.

Para mayores antecedentes comunicarse con Pedro Montiel al fono: 63-226302 o al mail pedromontiel@uach.cl, le rogamos confirmar su asistencia para una mejor organización de esta actividad.


www.hongoschile.cl

 Fono-Fax: +56 63 226302 Email: hongos@uach.cl

Universidad Austral de Chile - Campus Isla Teja - Valdivia



Web Central

intranet UACH

Hongos Comestibles Cultivados en Chile-UACH



Quiénes Somos

Proyecto I+D

Proyecto Transferencia

Red

Foro

Fotos

Actualidad

Contacto

Quiénes Somos

Actualidad

Inicio del Sitio

Historia

Equipo de Trabajo

Contacto

[<<<Volver a Actualidad](#)

Proyecto de Hongos Comestibles Expuso sobre Gira Técnica Realizada a México y Brasil

El viernes 23 de enero, en la sala Jorge Millas de la Universidad Austral de Chile, se efectuó la segunda charla de difusión sobre la Gira Técnica: "Producción y Comercialización de Hongos Comestibles en Latinoamérica", financiada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura.



Salón Jorge Millas UACH.

De la gira, realizada en noviembre recién pasado, participaron investigadores de la Universidad Austral de Chile y productores vinculados al Proyecto Fondef **"Diversificación, desarrollo tecnológico y comercial de la industria de hongos comestibles cultivados en Chile"**.

Las dos charlas realizadas, en la Ilustre Municipalidad de Valdivia y en la Universidad Austral de Chile, se enmarcan dentro de los objetivos de la Gira FIA: la transferencia y difusión tecnológica.

En este aspecto, el profesional de la UACH, Pedro Montiel expresó que "La Universidad Austral es una de las pocas instituciones de educación superior, que está desarrollando tecnología para la producción de hongos comestibles y la está transfiriendo a terceros, que es uno de sus objetivos: no sólo ser un centro de investigación, sino también de transferencia tecnológica".

Además de las personas que participaron en la gira FIA asistieron a la actividad organismos estatales como Pro Chile, representantes de la Red de Horticultores de la Región de Los Ríos (Surnatural), socios del proyecto y emprendedores interesados en el cultivo de hongos.

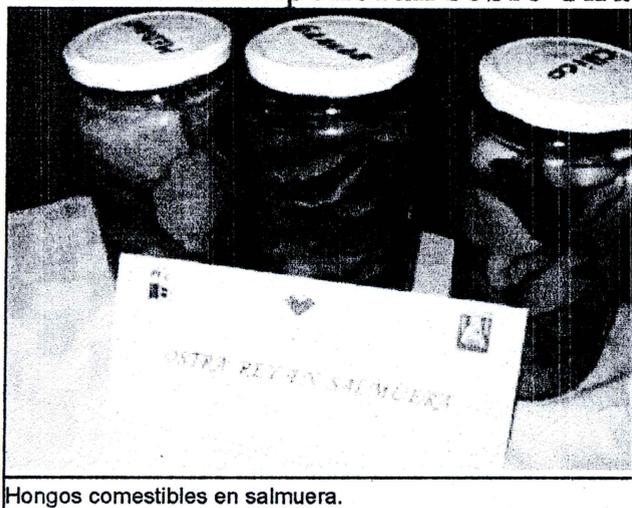
Tras el término de la exposición, en la sala se generó un espacio de conversación donde varios productores y el representante de la Red Surnatural comentaron acerca de la comercialización de productos nuevos y la importancia de generar alianzas entre productores.

En la oportunidad además, se establecieron diversos intercambios de experiencias de comercialización y emprendimientos personales.



Fecha: 22/01/2009

Investigadores UACH y Productores Vinculados a Proyecto de Hongos Comestibles Expondrán sobre Gira Realizada a México y Brasil



Hongos comestibles en salmuera.

Este viernes 23 de enero a las 15:00 horas en la Sala de Responsabilidad Social (ex 203) del Edificio Nahmías, se efectuará una charla de difusión sobre la **Gira Técnica: Producción y Comercialización de Hongos Comestibles en Latinoamérica**, financiada por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

De la gira, realizada en noviembre recién pasado, participaron investigadores de la Universidad Austral de Chile y productores vinculados al Proyecto Fondef "Diversificación, desarrollo tecnológico y comercial de la industria de hongos comestibles cultivados en Chile".

En la charla, algunos de las personas que participaron de la gira contarán su experiencia en ambos países, donde observaron distintos sistemas de producción y

comercialización, nuevas instancias de transferencia tecnológica y el establecimiento de redes y contactos importantes para el desarrollo de la agroindustria.

Sitios Relacionados

[Universidad Austral de Chile](#)