

UNIVERSIDAD NACIONAL DE SAN ANTONIO ABAD DEL CUSCO



**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, CONTABLES, ECONÓMICAS Y
TURISMO**

CARRERA PROFESIONAL DE ECONOMIA

TESIS

**“ANÁLISIS DE LA EXPLOTACIÓN DE HONGOS SILVESTRES COMESTIBLES
EN LA ZONA RURAL DE LOS DISTRITOS DE CCATCCA Y OCONGATE,
PROVINCIA DE QUISPICANCHI - CUSCO EN LOS AÑOS 2015-2017”**

Para optar el título Profesional de:

Economista

Presentado por:

Br. Econ. Nancy Escalante Valencia

Br. Econ. Gustavo Oros Mora

Asesora:

Mg. Ruth Mercedes García Pacheco

CUSCO – PERÚ

2018

RESUMEN

En la siguiente investigación realizamos un análisis de la explotación de los hongos silvestres comestibles en los sectores rurales de los distritos de Ccatcca y Ocongate, que pertenecen a la provincia de Quispicanchi, región del Cusco entre los años 2015 - 2017, por ser una actividad novedosa, que surgió como una externalidad positiva en los bosques de pino plantados.

Las primeras plantaciones de pinos se dieron en el año 1995; pero la explotación de hongos comestibles se inició aproximadamente desde el año 2004 por un grupo reducido de pobladores de la zona y se fue propagando con el transcurso de los años; sin embargo, esta actividad sigue siendo aún novedosa para muchos de los pobladores.

En este estudio intentamos determinar y analizar las condiciones del proceso de explotación de los hongos silvestres comestibles y las posibilidades de contribución a la ampliación de esta actividad, para así lograr una mejora en los ingresos familiares de los campesinos. Se propone tomar medidas para que esta actividad sea sostenible para las familias de las comunidades de Ccatcca y Ocongate, considerando que ésta es una actividad temporal, realizándose una campaña al año y en época de lluvias (diciembre-marzo).

Los hongos silvestres comestibles (de la especie *Suillus luteus*) se desarrollan en las plantaciones de pino (de la especie *radiata*) con edades entre 03 y 08 años, como resultado de una simbiosis natural donde las raíces del pino (micorrizas) intercambian nutrientes con las raíces del hongo.

Los pobladores de los distritos de Ccatcca y Ocongate logran obtener una cosecha de hasta 730.6 kg de hongos frescos por familia en una campaña; para luego poder deshidratar esta materia prima utilizando como equipos los secadores artesanales, y finalmente comercializar el producto obtenido (hongo deshidratado) a los acopiadores locales.

Para este trabajo el método de investigación utilizado es de carácter analítico-sintético, y utilizamos las técnicas de encuesta, entrevista, observación y talleres.

Como resultados de la investigación hemos identificado que la capacitación (capital humano), el equipo de deshidratación (tecnología) y la venta del hongo (mercado), son los factores que impulsan a las familias a querer realizar esta actividad, y explican la productividad de la cantidad de hongos silvestres comestibles (kg de hongos silvestres frescos que el campesino cosecha en 1 hectárea de bosques de pino).

Finalmente se aporta como propuesta un plan sostenible para la producción y comercialización de hongos silvestres comestibles, con la finalidad de lograr la industrialización de esta actividad, además de ser una buena opción para seguir incrementando los ingresos de las familias dedicadas a esta actividad.