CULTIVO DE TRUFAS EN SUDAMERICA

Nuevo Agro-negocio con fácil acceso al mercado de exportación

Altos Retornos por Hectárea

Baja demanda en mano de Obra

Bajos costos de operación Anual

Demanda Creciente y escases de la oferta

AGROBIOTRUF®

www.trufaschile.cl

- **Conocimiento**
- **Experiencia**
- **Compromiso**
- **Resultados probados**

AGROBIOTRUF S.A.
Talca - Chile
2021

LA EMPRESA

Visión
Ser líder en Sudamérica en el establecimiento, cultivo y producción de trufas negras.

Misión
satisfaciendo sus necesidades y poniendo a su disposición toda nuestra experiencia para una exitosa puesta en marcha Entregar un producto y servicio de la más alta calidad a nuestros clientes en toda Sudamérica, de cada proyecto.

Agrobiotruf, es la empresa líder en Investigación, establecimiento, cultivo y producción de trufas en Sudamérica. Nuestra empresa produce árboles micorrizados con hongos del genero *Tuber*, los cuáles son certificados mediante los más avanzados estándares Biotecnológicos (Análisis Genético-PCR). Como parte de nuestros proyectos entregamos un completo apoyo a través de asesorías en todo el proceso de establecimiento, cultivo y producción.

Nuestro equipo técnico, son los únicos profesionales en Sudamérica que han producido plantas micorrizadas y asesoramiento a huertos con resultados de producción ya probados. Nuestros sistemas de producción y Know-How disponible son fruto de más de 19 años de investigación y experiencia acumulada, la cuál ha sido puesta a punto desde el año 2000 en Sudamérica.

Hoy en día, hemos desarrollado los más avanzados métodos de cultivo, basados en una cuidadosa selección y preparación de suelos, la micorrización de plantas con trufa seleccionada y certificada mediante técnicas morfológica y genéticas (PCR), y un manejo agronómico de vanguardia. Nuestros resultados han sido ampliamente reconocidos a nivel internacional, permitiendo establecer las bases de la Truficultura Sudamericana actual, que tiene como objeto crear un nuevo polo productivo en Sudamérica para así mejorar la oferta de trufa negra contra temporada, ante la creciente demanda mundial de los últimos años.

Agrobiotruf S.A.
Vivero: Km 12,5 Ruta K-635 camino Unihue Duao s/n – Comuna de Maule - Chile - Móvil: +56 9 88385207
www.trufaschile.cl e-mail: agrobiotruf@trufaschile.cl

Entre los años 2007-2011 desarrollamos el proyecto “Desarrollo tecnológico y validación de la Truficultura en Chile, como una nueva agroindustria de hongos comestibles para el mercado de exportación”, financiado por la Fundación para la Innovación agraria, Ministerio de Agricultura.

Durante el invierno de 2009, cosechamos la primera trufa en Sudamérica, en el sector de Panguipulli, región de los Lagos, Chile.

En el año 2012, Agrobiotruf S.A. fue galardonada con el premio a la innovación 2012, zona centro, entregado por el Ministerio de Agricultura y Revista del Campo. Además fuimos premiados como el agricultor del año, 2012, en FRUITTRADE CHILE.

Entre los años 2012-2015 desarrollamos el proyecto “Trufas Made In Chile: Posicionamiento de la Truficultura chilena como actor relevante en los principales mercados internacionales”, financiado por la Fundación para la Innovación agraria, Ministerio de Agricultura.

Además hemos desarrollado el único Simposio Internacional en Sudamérica sobre el tema, apoyados por la Fundación para la Innovación agraria, Ministerio de Agricultura, titulado “La truficultura en Chile: A una década de iniciada la truficultura en Chile”, realizado el año 2014.

En ese mismo año cosechamos la primera trufa en Argentina, en el partido de Lobería, Provincia de Buenos Aires, en un huerto asesorado por nuestra empresa.

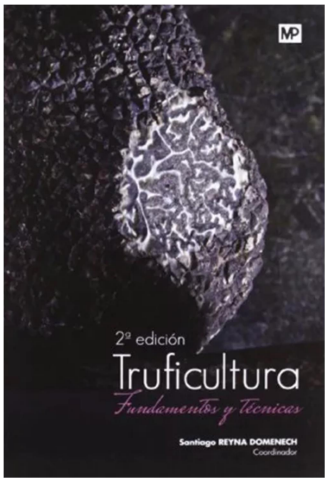
La sociedad nacional de agricultura, Chile, nos reconoció como el cultivo de innovación del año, en su reunión anual “ENAGRO 2014”.

Junto con PROCHILE, Ministerio de relaciones exteriores, trabajamos en el estudio: “Prospección de mercado para las plantas micorrizadas con hongos del genero Tuber”, proyecto en ejecución año 2015.

Anualmente trabajando en la validación gastronómica de las trufas cosechadas en Chile, con la finalidad de fortalecer los canales de comercialización nacional e internacional.

Año a año trabajamos en mejorar la productividad y calidad de las trufas nacionales de la mano de cada uno de los truficultores que trabajan con nosotros de forma privada.

¿QUIÉNES SOMOS?



Dr. Santiago Reyna D. / Valencia, España
Ingeniero en Montes - Socio - Director Técnico de Agrobiotruf S.A.

El Dr. Reyna es un experto en el cultivo de trufas reconocido internacionalmente y actual Investigador Sénior del Centro de Estudios Ambientales del Mediterráneo (CEAM) y profesor de la Universidad Politécnica de Valencia. Él ha trabajado durante más de 30 años en diferentes aspectos de la Truficultura en España.

Autor de importante literatura sobre Truficultura. Como por ejemplo:

Truficultura: Fundamentos y Técnicas.

Carlos Weber D. /Chillan, Chile
Biólogo - Socio - Gerente y representante legal

Carlos es el Truficultor con más experiencia práctica en Chile, es poseedor de una hermosa trufera en las riveras del rio cato, en las cercanías de Chillan. En el año 2007 realizo una Gira técnica a las principales áreas productoras de Australia. Realizo una Gira Científico-técnica a las principales áreas productoras de España y Francia, Enero 2013. Actualmente es Director en la Asociación de Truficultores de Chile (www.atchile.cl).

Rafael Henríquez Ch. / Talca, Chile
Ingeniero Forestal - Socio - Gerente operaciones

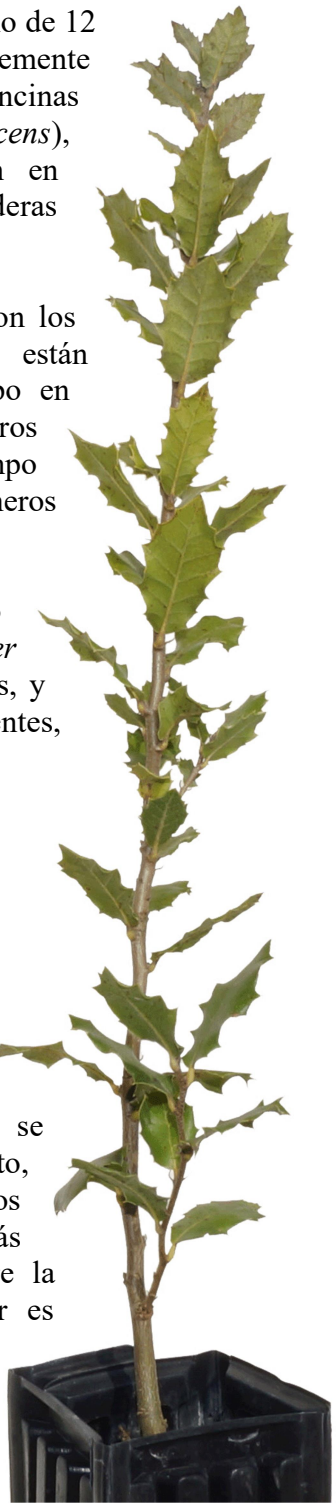
Rafael es uno de los profesionales con más experiencia en Truficultura en Sudamérica, participo el proyecto pionero de introducción de las trufas en Chile y Sudamérica (2001). Desarrollo las primeras plantas micorrizadas de Chile (2003) y Argentina (2008), además estableció las primeras truferas productoras en Chile (2004). Desarrollo el proyecto de la potencialidad de Argentina para dicho cultivo y estableció las primeras truferas en dicho país (2008-2011). En el año 2013 realizo una Gira Científico-técnica a las principales áreas productoras de España y Francia. Actualmente es vice-presidente de la Asociación de Truficultores de Chile (www.atchile.cl).

Ricardo Suarez O. / Santiago, Chile
Ingeniero Comercial – Socio

Ricardo es uno de los Truficultores pioneros de Chile, y es dueño de una trufera en la región metropolitana.

NUESTROS PRODUCTOS Y SERVICIOS

PLANTA MICORRIZADA



Nuestro proceso de producción en viveros requiere de un período mínimo de 12 meses para obtener plantas terminadas de alta calidad y fuertemente micorrizadas. Las especies que producimos son principalmente encinas (*Quercus ilex*) y robles europeos (*Quercus cerris y Quercus pubescens*), ambas propagadas a partir de material vegetal selecto. También en Agrobiotruf estamos investigando la utilización de otras especies hospederas con potencial para el cultivo de trufas.

Nuestras plantas micorrizadas y protocolos de producción de trufas son los únicos ya probados con resultados validados y confiables, que están respaldados por Proyectos de Investigación y experiencias de campo en conjunto con la Fundación para la Innovación Agraria-FIA, Chile. Nuestros árboles y técnicas de cultivo han logrado producciones de trufas en campo a los 4 años desde el establecimiento del huerto; resultados que son pioneros y únicos en Sudamérica.

Nuestra empresa garantiza que todas las plantas disponibles en el punto de venta se encuentran micorrizadas con el hongo de trufa deseado (*Tuber melanosporum, Tuber aestivum/uncinatum, Tuber borchii*) en sus raíces, y mediante estrictos controles de calidad de laboratorios independientes, podemos garantizar a nuestros clientes:

- Un alto nivel de micorrización,
- Altos estándares de fitosanidad de las plantas
- Raíces bien desarrolladas
- certificaciones mediante análisis genético del hongo-PCR

Nuestras plantas micorrizadas se venden exclusivamente mediante orden de compra y reserva del material con anticipación, ya que el tiempo de planificación, preparación y establecimiento de plantaciones toma varios meses, asimismo nuestros stocks anuales se venden solo bajo pedido. La empresa entrega además bajo contrato, asesoría permanente para el cliente que adquiere los árboles, basado en los últimos avances y experiencia (científico-practica) acumulada desde más de 16 años por nuestro equipo principal. El tiempo requerido entre la confirmación del pedido y la entrega de las plantas al comprador es necesario para discutir los trabajos de plantación y definir el programa de preparación del suelo. Se recomienda reservar los pedidos con al menos 6 meses de anticipación.

Agrobiotruf S.A.
Vivero: Km 12,5 Ruta K-635 camino Unihue Duao s/n – Comuna de Maule - Chile - Móvil: +56 9 88385207
www.trufaschile.cl e-mail: agrobiotruf@trufaschile.cl

ASESORÍA

MANEJO AGRONÓMICO

Agrobiotruf S.A. cuenta con el Know how para brindar a sus clientes el asesoramiento técnico en el seguimiento y productividad de los huertos productores de trufas negras.

Cada proyecto tiene necesidades particulares, por lo cual cada asesoramiento es único e irrepetible.

Agrobiotruf S.A. lo asesorara integralmente, comenzando en el vivero con la producción de plantas micorrizadas de alto nivel, en la preparación y acondicionamiento del suelo, desarrollo de infraestructuras, plantación y cuidado de los árboles, gestión para la recolección ventas y marketing de las trufas. Nuestra experiencia práctica en el desarrollo de plantaciones de trufa es incomparable en Sudamérica, ofrecemos un servicio completo tanto para el productor profesional a gran escala, como para los entusiastas aficionados.

COSECHA Y COMERCIALIZACIÓN

La cosecha se realiza con perros adiestrados que señalan de manera precisa el lugar en donde se encuentra la trufa.

En el proceso de adiestramiento son varias las razas que se adecuan a este tipo de trabajo, y depende del objetivo y predilección del truficultor. Si un perro presenta buena disposición al trabajo y tiene facilidad de aprender, este puede ser adiestrado en unas pocas semanas, luego con un poco de experiencia puede hacerse muy eficiente en unos pocos meses. Agrobiotruf ofrece asesoría especializada en la cosecha, asimismo podemos proveerle de perros especialmente adiestrados.

Nuestra empresa tiene contactos internacionales para la colocación del producto. Se establecerán lazos comerciales con los principales comercializadores de trufa del hemisferio norte tanto en USA, Europa y Asia.

Agrobiotruf S.A.
Vivero: Km 12,5 Ruta K-635 camino Unihue Duao s/n – Comuna de Maule - Chile - Móvil: +56 9 88385207
www.trufaschile.cl e-mail: agrobiotruf@trufaschile.cl

NEGOCIO

¿Qué ofrecemos?

AGROBIOTRUF S.A. ofrece la posibilidad de cultivar y producir trufas, a través de la implantación de huertos productores o truferas.

Estos huertos serán manejados bajo rigurosos esquemas agronómicos con la finalidad de incentivar la invasión y futura fructificación del hongo de la trufa.

¿Qué son las trufas y como se cultivan?

Las trufas son los cuerpos fructíferos de hongos Ascomicetos del género *Tuber*, que se desarrollan bajo la superficie de la tierra (hipogeos). Estos hongos viven en simbiosis ectomicorrícica con algunos árboles forestales tales como robles, encinas y avellanos. Algunas de ellas tienen valor culinario por su intenso aroma y agradable sabor. Una de las trufas más interesantes de cultivar es *Tuber melanosporum*, conocida como trufa negra de invierno, ya que en Europa desde la década de los 70´ se ha podido cultivar con éxito, presentando altas rentabilidades.

Las trufas han sido consumidas desde épocas remotas, egipcios, romanos y griegos conocían y admiraban sus propiedades. Las trufas, hoy en día, son consideradas, para algunos, como un alimento de gran poder afrodisíaco y como el aromatizante por excelencia para condimentar o aromatizar variedad de platos exquisitos, y darles un "toque" de sabor absolutamente inigualable.

Existen una gran variedad de hongos del genero *Tuber*, en nuestro caso estamos hablando de la trufa negra de invierno (*Tuber melanosporum*), la que tiene mayor valor de mercado y cuenta con condiciones excepcionales en el mundo culinario gourmet.

Los árboles más aptos para el desarrollo del *Tuber melanosporum* son *Quercus ilex* (Encina), *Quercus cerris* (Roble turco) y *Quercus pubescens* (Roble negro).

La trufa se desarrolla bajo tierra y necesita de un periodo inicial de 4-5 años para adaptarse al terreno y producir una sobresaturación de micelio. Cuando el mismo alcanza volúmenes muy importantes, se generan los primordios (al que podríamos denominar estadio inicial de la trufa).

Agrobiotruf S.A.
Vivero: Km 12,5 Ruta K-635 camino Unihue Duao s/n – Comuna de Maule - Chile - Móvil: +56 9 88385207
www.trufaschile.cl e-mail: agrobiotruf@trufaschile.cl

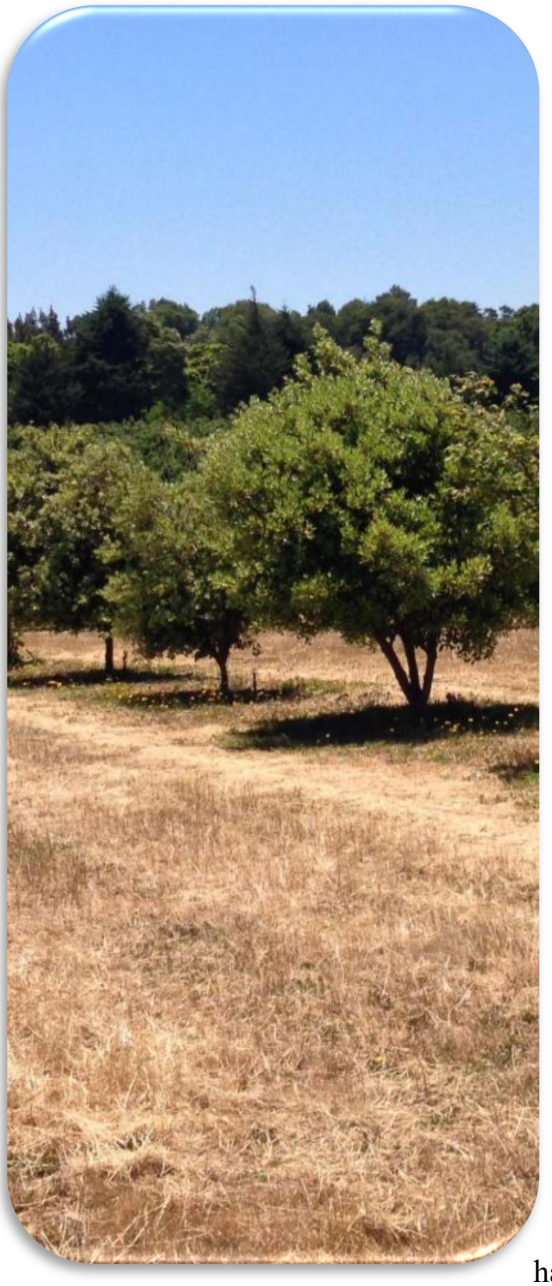
Solo cuando las trufas están maduras emiten el potente aroma que las caracteriza y que las hace tan valoradas en la gastronomía. Su conocimiento y utilización se remontan a inicios de nuestra era, existiendo evidencias en numerosas citas romanas y griegas en donde se habla de su valor gastronómico. Además se le atribuyen poderes mágicos y afrodisíacos

Ese período de espera hasta la primera cosecha se denomina ventana, luego del mismo entregará cosechas todos los años. Dependiendo del tipo de árbol en el cual subyace, el tiempo ventana y la vida útil de producción de la trufa varía.

Si el manejo y las técnicas de laboreo son adecuados el huerto de Robles europeos (encinas y encinos) alcanza los 40 años de productividad, y posteriormente comienza a decrecer. El inicio de la etapa productiva se inicia entre el año 4 y el 6.

Comenzada su producción, la trufa requiere crecer y madurar lo que le demora un periodo de 9 meses aproximadamente. La trufa negra es cosechada en invierno usando perros especialmente adiestrados, donde los buscadores que acompañan al animal las extraen cuidadosamente y normalmente estas se encuentran bajo tierra a unos 20 cm., con un tamaño medio que varía entre los 2 y 10 cm.

Las trufas se encuentran asociadas a determinadas especies de árboles en una relación simbiótica en la que ambos organismos colaboran intercambiando elementos esenciales para su desarrollo, por ello no son consideradas parásitas, el territorio colonizado por ellas se encuentra desnudo de vegetación, y popularmente se les llama (quemados) o calderos. Ello se debe a secreciones que la misma trufa produce para evitar la competencia con otras especies, este proceso recibe el nombre de Alelopatía, y es común en muchas plantas, por ejemplo los pinos, que dejan caer en la cercanía de su tronco su pinocha liberando sustancias alelopáticas y nada crece a su alrededor.



La trufa negra de inviernoprefiere ciertos tipos de suelo de origen calcáreos. Sin embargo, al analizar los mejores suelos truferos, estos muestran factores constantes en ciertas características físicas, estructura, capacidad de drenaje, capacidad de retención de agua y balance de elementos nutricionales entre otros. Con un buen análisis de suelo y posterior modificación, hoy en día podemos recrear las condiciones ideales para el desarrollo y crecimiento de trufas en suelos de Sudamérica de naturaleza no calcárea.

Estas trufas prefieren un clima de tipo continental, con estaciones bien marcadas, inviernos fríos y veranos calurosos. El clima ideal para la trufa puede resumirse en:

- Temperatura media anual de entre 8,6 y 14,8ºC
- Temperatura media de invierno de 1 a 10,4ºC
- Temperatura media de verano 14,5 y 24,6ºC
- Precipitación anual de entre 425 a 2430 mm

Sin exceso de humedad a fines del verano y otoño. Cabe recalcar que la trufa es un hongo muy resistente a condiciones puntuales de humedad y Tº extremas, sin embargo esta es vulnerable durante su ciclo de crecimiento, por lo cual el exceso o falta de agua podría ser fatal.

Su búsqueda y localización se realizaba antiguamente, con la ayuda de cerdos adiestrados, pero había un problema, si el truficultor se distraía el cerdo se la comía o mordía. Por ello el Rey de Francia prohibió el uso de cerdos para su búsqueda y desde entonces y hasta la actualidad se adiestran perros para dicho fin. La raza del can no es importante, solo se requiere que su olfato y atención, así como obediencia al dueño, logren un resultado de trabajo en equipo.

Su extracción se realiza sin dañar el producto, luego se procede a su primer cepillado en forma suave intentando eliminar la tierra adherida a sus callosidades. A posterior la trufa es lavada y desinfectada prolijamente. El producto puede conservar sus cualidades por tres semanas, en cámara frigorífica a 2 grados centígrados por ser perecedero.

Agrobiotruf S.A.
Vivero: Km 12,5 Ruta K-635 camino Unihue Duao s/n – Comuna de Maule - Chile - Móvil: +56 9 88385207
www.trufaschile.cl e-mail: agrobiotruf@trufaschile.cl

Si bien en estado fresco alcanza altos precios, también se puede congelar para su posterior venta a productores de aceites, conservas y otros.

La distribución de la cosecha se realiza por medios rápidos y refrigerados dada la condición que exige su almacenamiento. Para la distribución del producto fresco el transporte aéreo es la opción más apropiada. Una gran cantidad de empresas de logística proporcionan medios de transporte aéreos refrigerados hasta los mercados europeos, americanos y asiáticos, desde Fed Ex, UPS, DHL, por citar algunos de ellos. El costo del transporte impactará en forma relativamente baja en el costo total del producto ya que su precio por volumen o peso es muy alto.

AREAS POTENCIALES EN SUDAMERICA

Chile

Chile presenta un gran potencial climático para el cultivo de la trufa negra de invierno, el cual podemos encontrar en forma continua desde la región metropolitana hasta la región de los lagos, en un gran macro clima con veranos cálidos y secos, e inviernos fríos y lluviosos.

Argentina

En Argentina las condiciones climáticas y de suelos hacen posible el desarrollo del cultivo de la trufa negra de invierno en algunas zonas del centro sur del país, especialmente en el sur de la provincia de Buenos Aires, en los partidos de Coronel Suárez, Guamini, Adolfo Alsina, General La Madrid, Saavedra, Púan, Torquinst, Coronel Pringues, Tres Arroyos, Adolfo Gonzáles Chávez, Benito Juárez, Tandil, Azul, Olavaria, Lobería, Balcarce, Dolores y Mar del Plata, aunque también podemos encontrar a algunas áreas con micro climas locales en otras latitudes como Lujan de Cuyo, Valle de Uco y San Rafael en la provincia de Mendoza; General Roca, Cipolletti y San patricio del Chañar en Río Negro; Neuquen y Centenario en la provincia de Neuquen, y El Bolson, Esquel y Trevelin en la provincia de Chubut.

Uruguay

En Argentina las condiciones climáticas y de suelos hacen posible el desarrollo del cultivo de la trufa negra de invierno en algunas zonas del sur este del país, especialmente en los departamentos de San Jose, Montevideo, Maldonado, Canelones, Rocha, Lavalleja (zona sur), entre otros.

MERCADO

A principios del siglo XX los países productores de trufas eran España, Francia e Italia que cosechaban trufas silvestres a un promedio anual de 1000 toneladas anuales.

Actualmente, la comercialización se realiza básicamente a través de los mercados o ferias que existen en las localidades con tradición trufera por los que los datos de mercado son difíciles de estimar. Inclusive los precios son muy variados debido a que dependen de la disponibilidad de las mismas, el tamaño y otros factores.

Son varios también los tipos de trufas que se comercializan: *T. melanosporum*, *T. aestivum*, *T. uncinatum*, *T. magnatum*, *T. mesentericum*. Pero es *T. melanosporum* la más codiciada debido a sus propiedades culinarias.

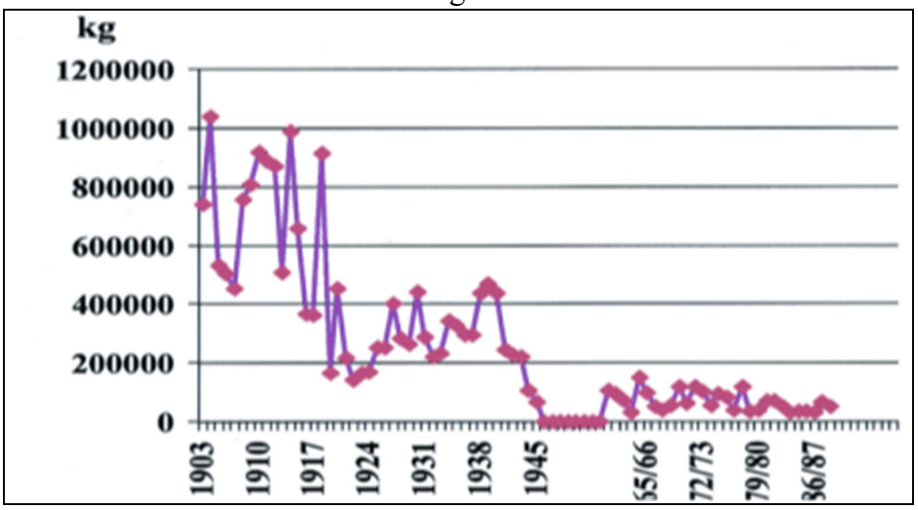
De las últimas campañas se pudieron estimar los siguientes datos:

Especie	ESPAÑA	FRANCIA	ITALIA	TOTAL
Tuber melanosporum	5 a 80	15 a 80	10 a 80	30 a 240
Tuber aestivum	20 a 30	15 a 30	15 a 30	55 a 120
Tuber uncinatum	5 a 10	2 a 5	2 a 5	9 a 20
Tuber magnatum			5 a 50	5 a 50
Tuber mesentericum	2 a 4		4 a 9	4 a 9

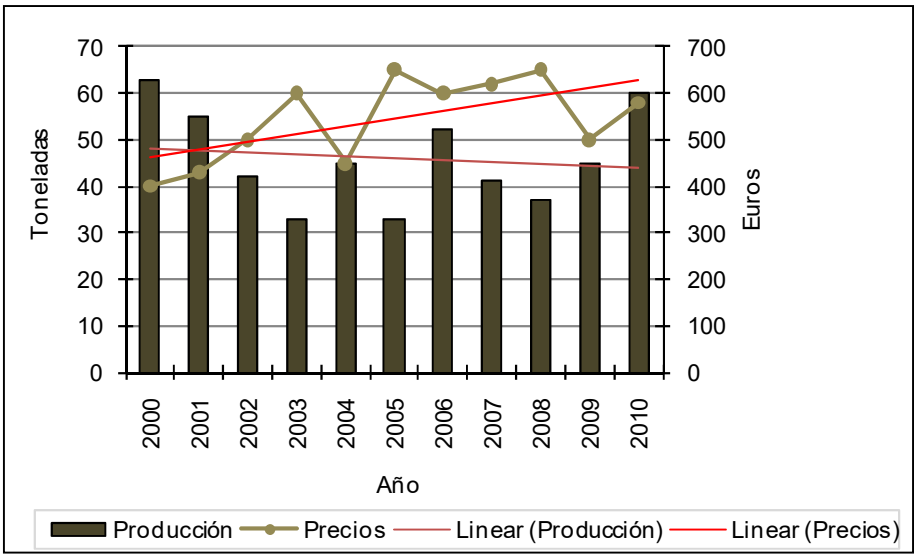
Estimación de la producción de trufas en Toneladas en los tres principales países productores, con datos de campañas recientes y con las cantidades mínima y máxima en toneladas.

Se observa que la producción es muy variable ya que generalmente no suele haber un buen año en los 3 países a la vez.

Esquema de la situación productiva de las zonas naturas de la trufa negra de invierno en el último siglo



Esquema de la situación comercial de la trufa negra de invierno en los últimos 10 años en Europa



Tendencia

Por la mencionada demanda insatisfecha, fue que empezaron a realizarse plantaciones con plantas micorrizadas con trufa negra, intentando paliar de alguna manera la escasez de este hongo a nivel global. Dichas plantaciones, iniciadas en Francia e Italia hace 40 años y en España hace 30 años, constituyen un punto de inflexión en la actividad trufera y el punto de partida de lo que se conoce como la Truficultura moderna. A menor escala se han sumado en los últimos 25 años Australia y Nueva Zelanda, y Chile hace 15 años, aprovechando la contra estación, lo que les permite introducir su producción en Europa en los meses en los que no cuenta con trufas frescas. En Estados Unidos también está implementándose la producción dado que la demanda en este país está en aumento, por ende es el país que más consume fuera de Europa.

La producción mundial total es limitada. La demanda para las Trufas Negras es alta. Además, desde que la Trufa negra se produce en el hemisferio sur, durante el verano europeo (su estación de máximo turismo), cuando trufa negra europea no se produce, por lo cual existe una gran oportunidad de mercado de exportación para las Trufas crecidas en la Sudamérica.

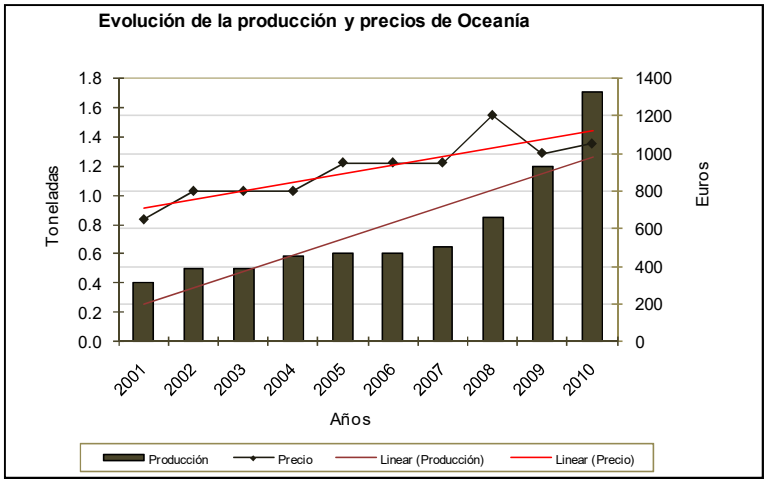
Visión del sector-Mercado Objetivo

Hoy en día la producción media, en el conjunto de la Unión Europea, se estima alrededor de las 80 toneladas, a diferencia de las 1000 toneladas que se recogían a principios del siglo XX.

La producción de la trufa negra de invierno en Europa presenta una marcada estacionalidad, y el producto en fresco es comercializado entre los meses de diciembre a marzo. En Sudamérica, una de las principales ventajas comerciales será el ingreso al mercado europeo, 6 meses contra temporada, lo cual permite llegar con el producto fresco en los meses en que no está disponible, por tanto la oferta debiera lograr precios iguales o superiores a los que se transan en el mercado europeo

tradicional, los cuales en los últimos años bordean en promedio los U$S 650-1.100 /Kg. en fresco pagados al truficultor.

Los precios para *T. melanosporum* cultivada fuera de Europa son mayores. Por ejemplo algunos reportes de mercado para *T. melanosporum* producida en E.E.U.U. indican precios que fluctúan alrededor de U$S 1.000/Kg y trufas grado extra producidas en Nueva Zelanda y Australia han sido comercializadas en alrededor de U$S 1.100 /Kg. Actualmente, hay un interés demostrado, por parte de compradores de E.E.U.U. en adquirir trufas producidas en Sudamérica. Por un lado, debido a que nuestro país ingresaría al mercado con el producto en fresco 6 meses en contra temporada, a la vez nuestra excelente reputación como exportadores de productos agroalimentarios de alta calidad, y que nuestras trufas son de excelente calidad.



Los principales mercado de la trufa se encuentran en Europa especialmente en Francia, Italia y España. Los mercados de Francia e Italia son más fuertes y consumen casi el 90 % de la trufa producida en España. Actualmente existen pocos intermediarios que comercializan trufas (ver anexo), los cuales muestran interés en comprar la producción del hemisferio sur, ya que es durante los meses en que la producción europea de trufas esta fuera de estación.

También existen mercados alternativos en expansión, en donde los productos gourmet tienen buena aceptación, como son Japón, Medio Oriente, China y USA.

Las trufas serán enviadas a destino mediante correspondencia aérea de envío rápido lo cual permitirá entregar las trufas en destino antes de pasadas las 72 horas de su cosecha a un costo menor a los U$S 40 por kilo.

Análisis de los competidores

Los competidores para las trufas producidas en Chile son las producidas en Australia y Nueva Zelanda, África y Argentina, estos últimos son aún actores jóvenes. Todos ellos producen trufas fuera de temporada europea. Si tenemos en cuenta que la producción de una tonelada se requieren aproximadamente 25 a 30 hectáreas en plena producción, para llegar a la mitad de la producción que existía a principios de siglo XX (500 ton) se requeriría la incorporación a la producción de 12.500 ha., lo cual nos permite observar que no existe una competencia en la producción sino un complemento de la misma para la satisfacción de la demanda mundial.

ANALISIS FODA DEL PROYECTO

Fortalezas

- Excelente calidad de nuestras trufas
- Alto precio (en dólares) y costos relativos bajos (en moneda local).
- Demanda en EEUU, Europa y Asia en contra estación.
- Características climáticas y edáficas óptimas para el cultivo.
- Capacitación técnica y emprendedora del sector agrario Sudamericano.
- Cadena exportadora consolidada.

Oportunidades

- Estabilidad del precio a corto plazo.
- Caída de la producción de trufa silvestre.
- Venta asegurada, oferta menor a la demanda.
- Desarrollo de nuevos mercados: USA, Canadá, Japón, China, Suiza, Brasil y Mundo Árabe.
- Mayor demanda por el auge de la cocina gourmet en el mundo.
- Alta tasa de crecimiento del consumo por ser un bien de lujo.
- Facilidad de transporte (vía Courier aéreo).
- Facilidad en la conservación.

Debilidades

- Industria nueva en Sudamérica.
- Difícil acceso al financiamiento para proyectos de inversión.
- Tiempos de espera hasta iniciar producciones con volúmenes suficientemente rentables pueden llegar al sexto y séptimo año.
- Mayor demanda europea es en temporada de invierno europeo, comida de estación.

Amenazas

- Desarrollo de la industria por parte de más países del Hemisferio Sur.
- Cambios climáticos que puedan afectar al cultivo y a la calidad de la trufa????