

COLUMNA

ALGUNAS ACCIONES PARA FORTALECER LA INDUSTRIA DE EXPORTACIÓN DE FRUTAS DE CAROZO



Rodrigo Infante,
Profesor Titular
Universidad de Chile.

Los desafíos que enfrenta la fruticultura chilena son múltiples y complejos. Por nombrar sólo tres de los más apremiantes: falta de variedades que satisfagan a los requerimientos de los mercados distantes, la escasez de mano de obra, en número y calificación, y las condiciones agroclimáticas adversas derivadas del cambio climático global.

Uno de los sectores más afectados ya desde hace varios años, es el de los frutos de carozo (durazno, nectarina, ciruela y damasco), que ha visto como año tras año sus costos aumentan y sus ingresos se mantienen con poca variación. Incluso en algunas especies, como en damasco, su superficie ha sufrido reducciones dramáticas en los últimos 10 años y hoy es una especie intrascendente en la oferta exportadora chilena.

Desde la Universidad de Chile hemos observado esta crisis y la hemos hecho pública en muchos foros durante los últimos años. Hemos aportado a la solución haciendo investigación y realizando extensión en temas relacionados con formas más eficientes de uso de los recursos humanos como productivos al nivel del huerto, en temas de poscosecha y también desarrollando nuevas variedades adaptadas a los requerimientos de nuestra propia realidad.

EL DIAGNÓSTICO

En Chile existen realidades muy diferentes entre las empresas dedicadas a la producción y exportación de frutas de carozo. Muy pocas de ellas son destacadas en aspectos productivos y en el uso de nuevas variedades, siendo la gran mayoría, empresas que aún no han realizado el cambio tecnológico que el mercado demanda el día de hoy.

La primera exigencia de esta industria es exportar un producto de excelencia, tanto en su presentación, que involucre su embalaje e imagen, como que tenga una elevada calidad. La calidad es un concepto complejo, pero para la fruta fresca, la calidad se refiere a la satisfacción de los

sentidos del consumidor final. Es un tema tan obvio, que frecuentemente por obvio, se descuida. En general, una elevada aceptabilidad de las frutas de carozo se relaciona con altos contenidos de azúcar y con una pulpa fresca y jugosa. En esto, sin embargo, hay matices y existe segmentación interna de cada mercado y también existen diferentes hábitos y preferencias que son característicos de los diferentes grupos humanos.

Los duraznos y nectarinas chilenas se han destinado mayormente al mercado norteamericano. En los últimos años, las nectarinas también han comenzado a ser exportadas a China y a otros países del Lejano Oriente. Las ciruelas también se han exportado preferentemente a Estados Unidos, y en las últimas tres temporadas, China ha desplazado a Estados Unidos como el primer demandante de las ciruelas nacionales.

Hoy, el mercado chino es el destino al que aspiran proveer la mayoría de los países productores de fruta fresca en el mundo. Chile no es la excepción. El primer desafío es llegar al consumidor chino con especies muy delicadas con excelente calidad sensorial. Este desafío tecnológico puede ser más fácilmente alcanzable con ciruelas y nectarinas que con duraznos, si pensamos en la mayoría de las variedades que actualmente son cultivadas.

En resumen, la industria chilena de frutas de carozo de exportación tiene varios problemas que solucionar, pero también

muestra oportunidades, algunas que deben ser exploradas y otras que deben ser consolidadas.

LAS SOLUCIONES

La asociación ciencia/empresa/Estado es la clave para generar tecnología local y para que ésta se masifique hacia toda la industria nacional. La Universidad de Chile ha impulsado diversos programas de mejoramiento genético en especies frutales, siendo aquel orientado a desarrollar variedades de nectarino y duraznero, el más antiguo y productivo. Este programa pionero, ha ya generado cinco variedades, conocidas como la serie "Andes" (cuatro nectarinos y un duraznero) que actualmente cubren 350 hectáreas en Chile. Es un programa exitoso, que muestra que en las últimas dos temporadas, de todas las plantas de nectarino vendidas por los viveros chilenos, el 22% de ellas han sido alguna de las variedades "Andes", y en los próximos

años ese porcentaje seguirá aumentando. Este es un programa en que participa la Universidad de Chile en el desarrollo de las nuevas variedades, la empresa ANA en la gestión comercial de las variedades, Biofrutales en la vinculación del programa con otros grupos de investigación y Corfo en el financiamiento. Las "Andes" se caracterizan por ser variedades adaptadas a las condiciones de cultivo de la zona frutícola chilena, porque fueron seleccionadas en ella. Sin embargo, la característica que las diferencia de cualquier otra variedad es que combi-

La calidad es un concepto complejo, pero para la fruta fresca, la calidad se refiere a la satisfacción de los sentidos del consumidor final. Es un tema tan obvio, que frecuentemente por obvio, se descuida.

nan una elevada calidad sensorial con una larga vida de poscosecha, lo cual las hace capaces de llegar a los mercados más lejanos con excelente calidad. En el mundo son muy pocos los programas de mejoramiento genético que buscan desarrollar variedades con potencial de poscosecha tan largo, como lo hace el programa chileno.

Será clave para la industria nacional comenzar un recambio total de variedades en plazos breves. Se deberán arrancar huertos poco productivos y plantados con variedades inadecuadas, que son poco rentables y que afectan negativamente la imagen de las frutas de carozo chilenas en el extranjero. Desde el punto de vista del manejo de los huertos, se deberán adoptar formas de conducción eficientes en captar la radiación solar y que faciliten la cosecha y otras labores desde el suelo. Se deberán implementar tecnologías de producción eficientes, particularmente en aquellas labores que mayor uso de mano de obra requieren, como son la poda y el raleo. Se deberá pensar en sistemas productivos diferentes, lo cuales debiesen reducir el costo de producción de un kilo de fruta y mejorar la rentabilidad potencial de los huertos.

Las frutas de carozo chilenas y particularmente las que llegan al hemisferio Norte en invierno y principios de primavera, deben "mover" a un consumidor poco disponible a comprar una fruta de carozo en esa estación, a tomar la decisión de compra. Esta acción solo se desencadenará si la fruta es presentada en excelentes condiciones y si su calidad sensorial es la más alta. Por muchos años, los estudios de poscosecha de frutas de carozo se centraron casi exclusivamente en si la pulpa de la fruta desarrollaba o no "pardeamiento" o "harinosidad".

AGROREYES



Contribuyendo al desarrollo y tecnificación del avellano europeo

**Empresa especialista en
Avellano Europeo**

- Evaluación de Proyectos
- Vivero con certificación SAG
- Asesorías técnicas

Entrega de conocimientos y herramientas necesarias para la producción de avellanas europeas

+56 9 6674 0259

www.agroreyes.cl

andres.reyes@agroreyes.cl

Varietades de la serie Andes, desarrolladas por la Universidad de Chile.



Este enfoque es limitado ya que obviamente un producto de calidad no puede mostrar ninguna fisiopatía de poscosecha, y si la presenta es una fruta de descarte. Los estudios de poscosecha actuales se centran más en la determinación de la calidad sensorial del producto, lo cual se determina con paneles de jueces entrenados y también se estudia la aceptabilidad del producto, lo cual se determina comúnmente con encuestas a consumidores luego de que han degustado la fruta. Son metodologías que requieren de una base de conocimiento sólido, pero que si son correctamente utilizadas, entregan información valiosa sobre la calidad de la fruta y de cómo ésta es percibida por un determinado mercado. Son metodologías, además, que se enlazan con estudios de marketing, y son la base para abordar seriamente la introducción de una nueva variedad en un mercado.


En cuanto al tipo de producto que los mercados demandan se debe avanzar en estudios dirigidos a dilucidar cómo funcionan los diferentes mercados. Es común que se mantengan y reproduzcan mitos sin ninguna base científica, que pueden dañar a toda la industria. Por ejemplo, es frecuente escuchar entre profesionales del sector de que el mercado chino solo demanda nectarinas de pulpa blanca; pero nunca se dispone de los estudios que lo indiquen así de claro. Al contrario, normalmente los mercados no son homogéneos, y en este caso en particular, estudios realizados por nuestra Universidad entre consumidores chinos que viven en Santiago y otros realizados por la Promotora de Exportaciones Agroalimentarias de Cataluña (PRODECA) en China, indican que serán igualmente aceptadas nectarinas de pulpa amarilla o blanca, siempre y cuando la relación contenido

de azúcar/acidez sea alta. Es evidente que China se convertirá en uno de los mercados más interesantes para las frutas de carozo chilenas, ya que a partir de noviembre de 2016, estas frutas están autorizadas para entrar a su mercado. En esta área fundamental de conocimiento de la demanda, nuevamente se requiere abordar el tema en un horizonte de largo plazo, sobre bases científicas y en un modelo de asociación ciencia/empresa/Estado. En estos días estamos evaluando tanto la calidad sensorial como la aceptabilidad de las variedades "Andes" como también de algunas nuevas selecciones que en poco tiempo más se convertirán en variedades comerciales. Este es un estudio ambicioso que se desarrolla entre el IRTA de Lleida, España, la Universidad de Chile y el CNR de Bolonia, Italia. Los resultados estarán disponibles en los próximos meses y nos

entregarán valiosa información, la cual será útil para nuestro propio programa de mejoramiento genético, como para toda la industria chilena. Este trabajo de mejoramiento es financiado por el proyecto Corfo 09PMG-7240 "Fortalecimiento del mejoramiento genético del duraznero mediante la vinculación internacional y la selección asistida". Estamos convencidos de que cuando se abordan los temas frutícolas de manera integrada, sobre bases científicas sólidas y con un horizonte de largo plazo, el éxito estará asegurado. Es a este trabajo integrado y colaborativo al que estamos invitando a toda la industria chilena de frutas de carozo.


Más información en:
www.mejoramientofrutal.cl

Lea toda la etiqueta antes de usar el producto Líder Australiano en Protección de Cultivos





ChampDP®

Único hidróxido de cobre con Tecnología DRY PRILL



- ✓ Formulación libre de polvo, amigable con el medio ambiente y el usuario.
- ✓ La partícula más pequeña que permite:
 - ✓ Mayor capacidad para liberar rápidamente más iones de Cobre por cm²
 - ✓ Mayor superficie de cubrimiento para una mejor protección y control.
- ✓ Larga residualidad, incluso después de una lluvia.
- ✓ Autorización SAG para el control obligatorio de *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae* (Psa) en Kiwi.
- ✓ Certificación orgánica IMO.






Nufarm Grow a better tomorrow.

www.nufarm.cl
contacto@nufarm.com

Distribuye



M&V
MARTINEZ & VALDIVIESO