



Julia Pinto Ruiz
Gerente Técnico
Comité de Arándanos de Chile





Agenda

1. Comité de Arándanos de Chile
2. Verificaciones de Calidad en Origen
3. Mediciones Comparativas de Calidad en Europa y Estados Unidos
4. Resumen



Comité de Arándanos de Chile

Formado en 2009 al alero de ASOEX, es una asociación voluntaria integrada por las principales exportadores de arándanos de Chile (50 empresas), que representan hoy el *76% de las exportaciones de arándanos frescos.*





Misión Comité de Arándanos de Chile

*“Defender, desarrollar y perfeccionar la industria de arándanos contribuyendo a que sea más **eficiente y competitiva en el largo plazo**, además de **desarrollar los mercados internacionales para los arándanos de Chile**”*





Eficiencia
+
Productividad

Calidad y
Condición

+
Inocuidad
Alimentaria

OBJETIVOS
COMITÉ DE
ARÁNDANOS
DE CHILE

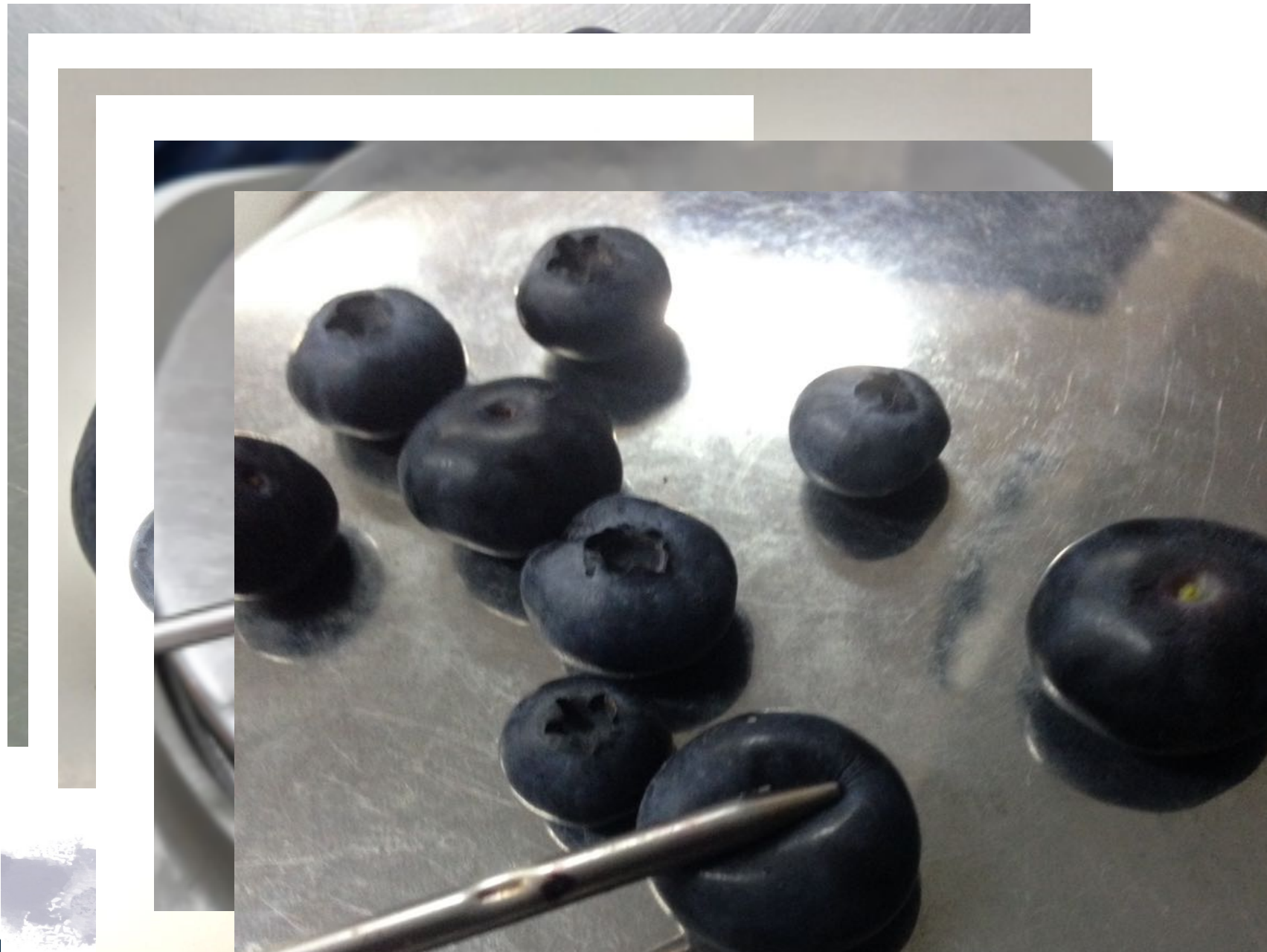
Información
Relevante

Representatividad
Sectorial

Promoción +
Desarrollo
de Mercados



Calidad en origen Temporada 2017-2018





Calidad en origen

Temporada 2017-2018

1. Fotografía semanal de la fruta que estaba para despacho.
2. Desde la semana 43 a la semana 10.
3. Parámetros de condición y calibre (12 mm).
4. 80 centros de proceso y despacho desde la región de Valparaíso a la región de Los Lagos.

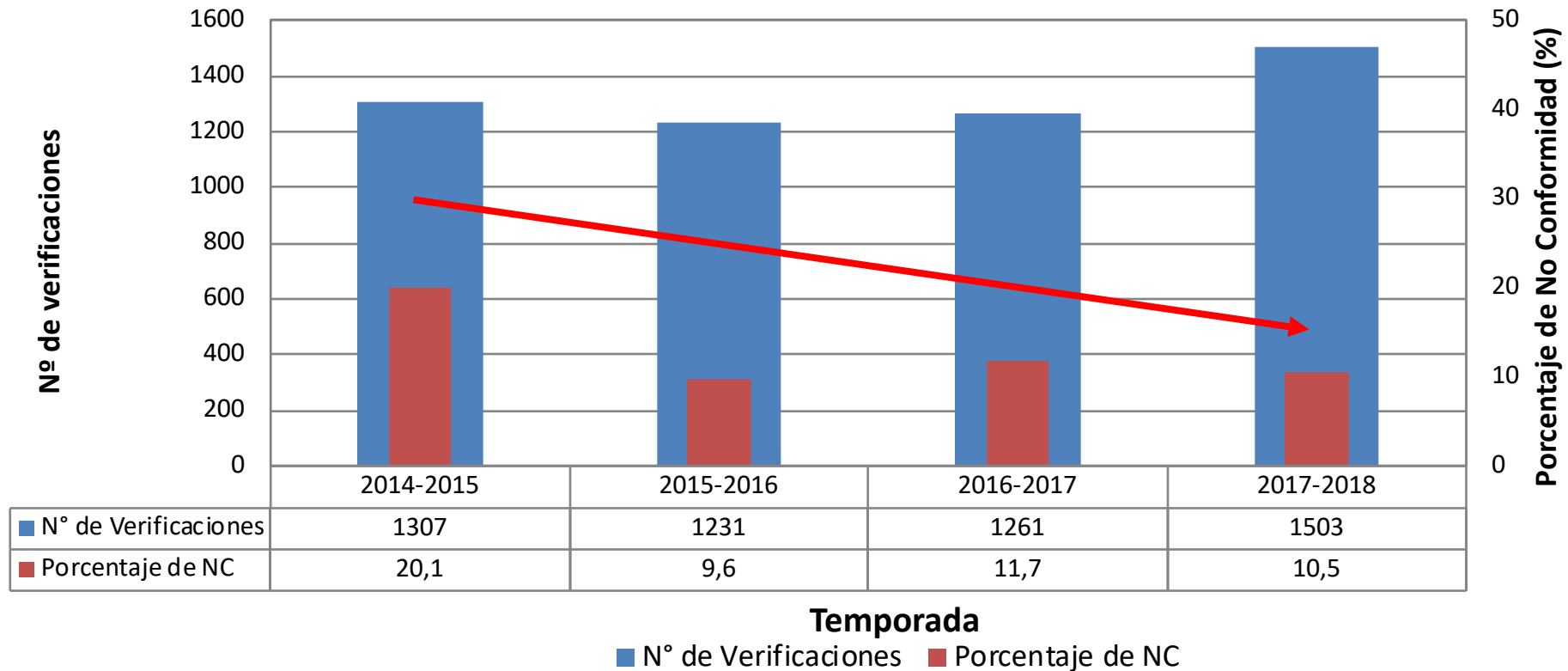
Se solicita el programa a:



Calidad en origen



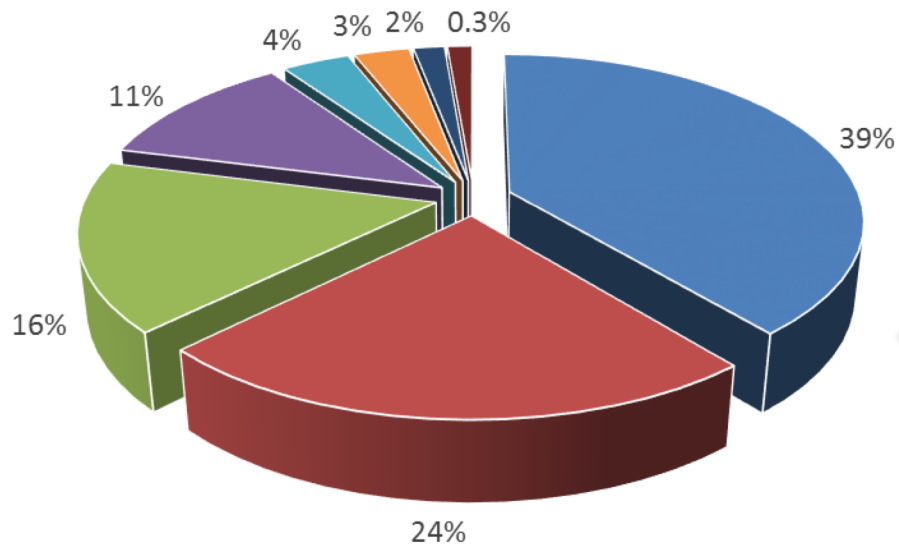
Nº de verificaciones total por temporada v/s porcentaje de No Conformidades



Calidad en origen Temporada 2017-2018

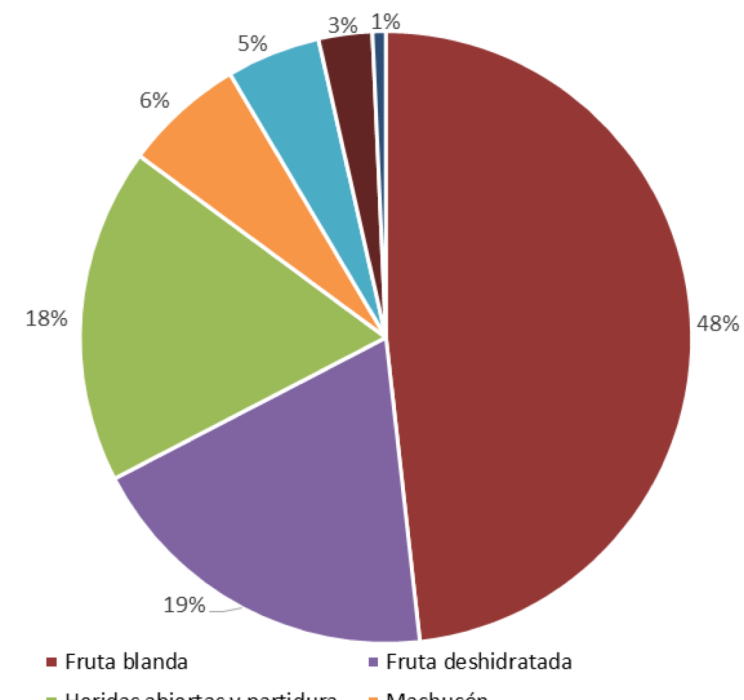


Causal de No Conformidad temporada 2017-2018



- Suma defectos mayores
- Fruta blanda
- Heridas abiertas y partidura
- Fruta deshidratada
- Exudación jugo
- Machucón
- Pedicelo desgarrado
- Indicios de pudricion

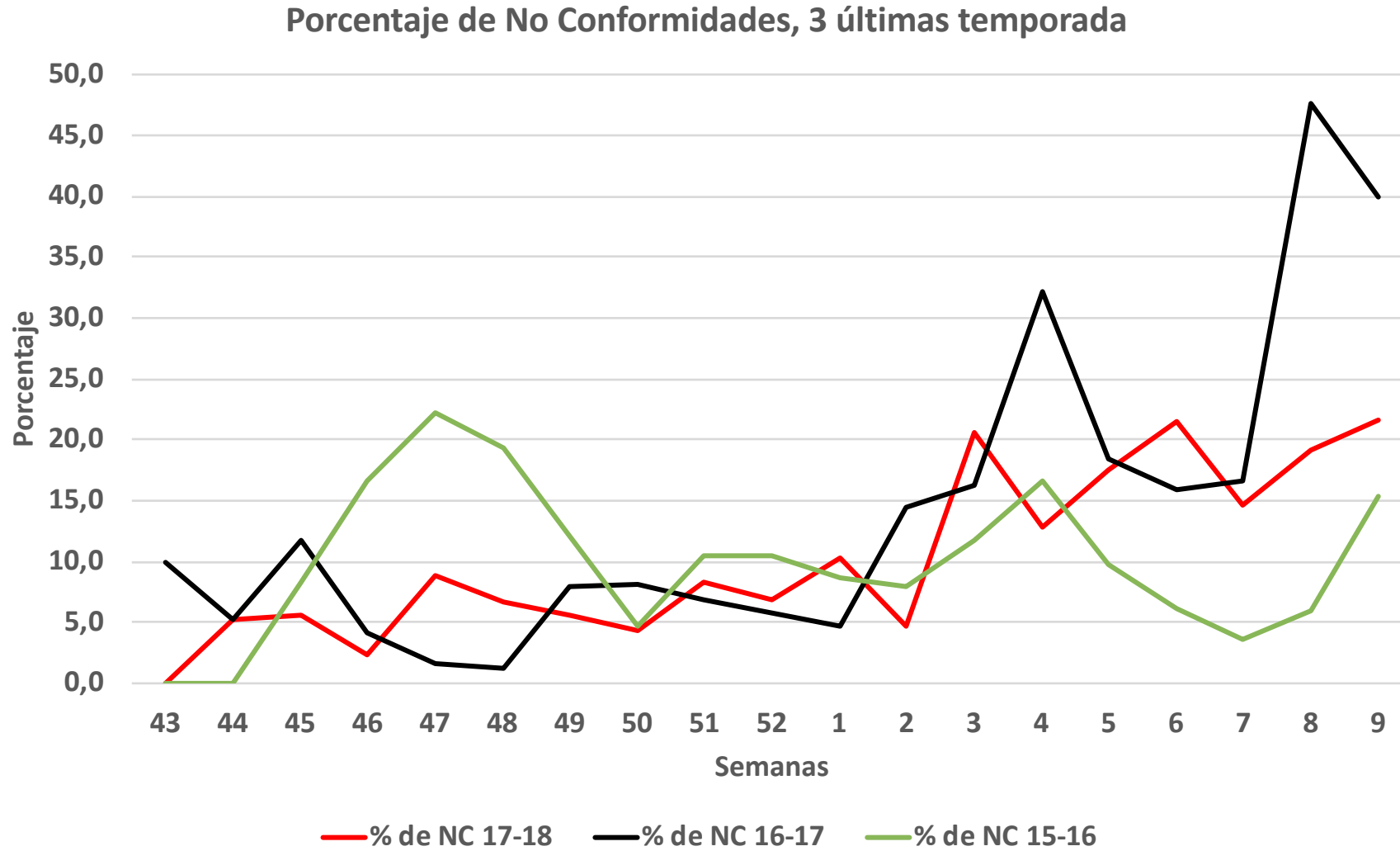
Porcentaje de causales que componen Suma de defectos



- Fruta blanda
- Fruta deshidratada
- Heridas abiertas y partidura
- Machucón
- Exudación jugo
- Indicios de pudricion
- Pedicelo desgarrado



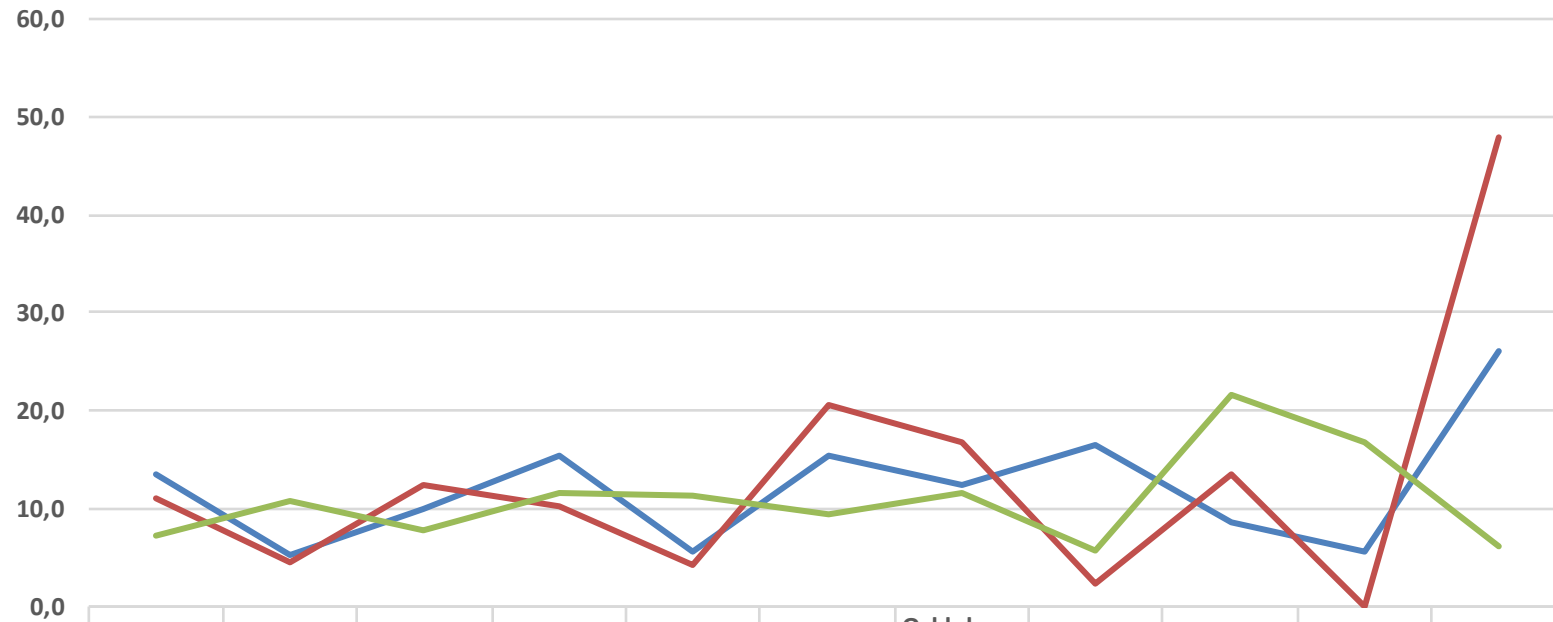
Calidad en origen Temporada 2017-2018



Calidad en origen Temporada 2017-2018



Porcentaje de No conformidad por variedad



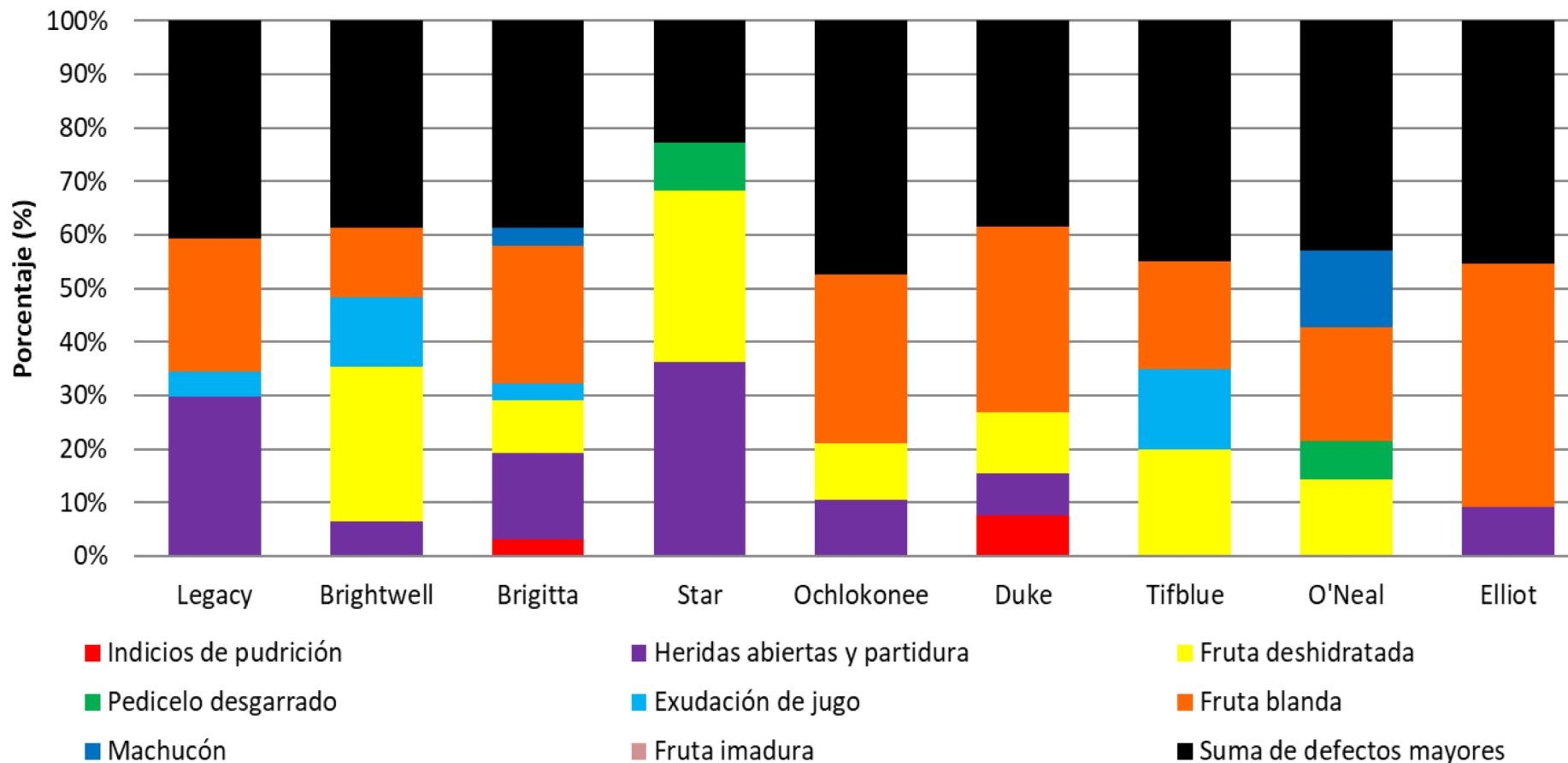
	Legacy	Duke	Brigitta	Brightwell	O'Neal	Star	Ochlokone	Tifblue	Jewel	Emerald	Elliot
— % No Conformidad 2017-2018	13,5	5,3	10,0	15,4	5,6	15,4	12,4	16,4	8,5	5,7	26,1
— % No Conformidad 2016-2017	11,0	4,6	12,4	10,2	4,2	20,5	16,7	2,3	13,5	0,0	47,9
— % No Conformidad 2015-2016	7,1	10,8	7,8	11,6	11,3	9,3	11,7	5,7	21,6	16,7	6,2



Calidad en origen Temporada 2017-2018



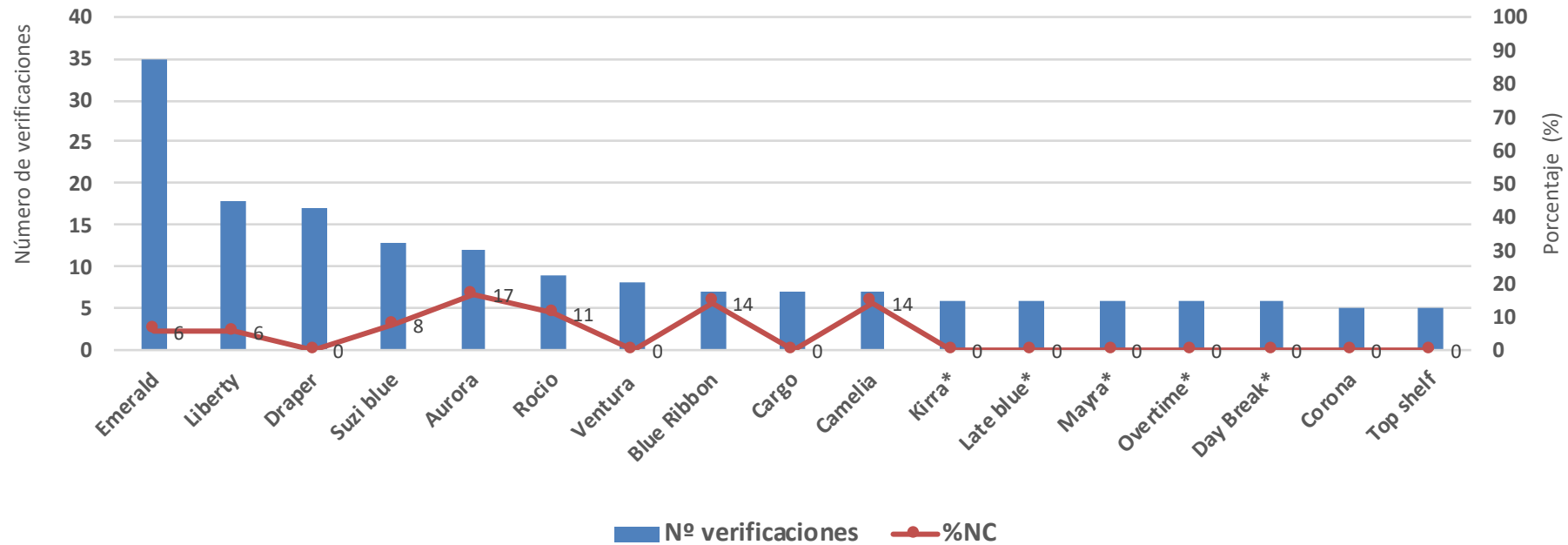
Porcentaje de defectos mayores por variedad, temporada 2017-2018





Calidad en origen Temporada 2017-2018

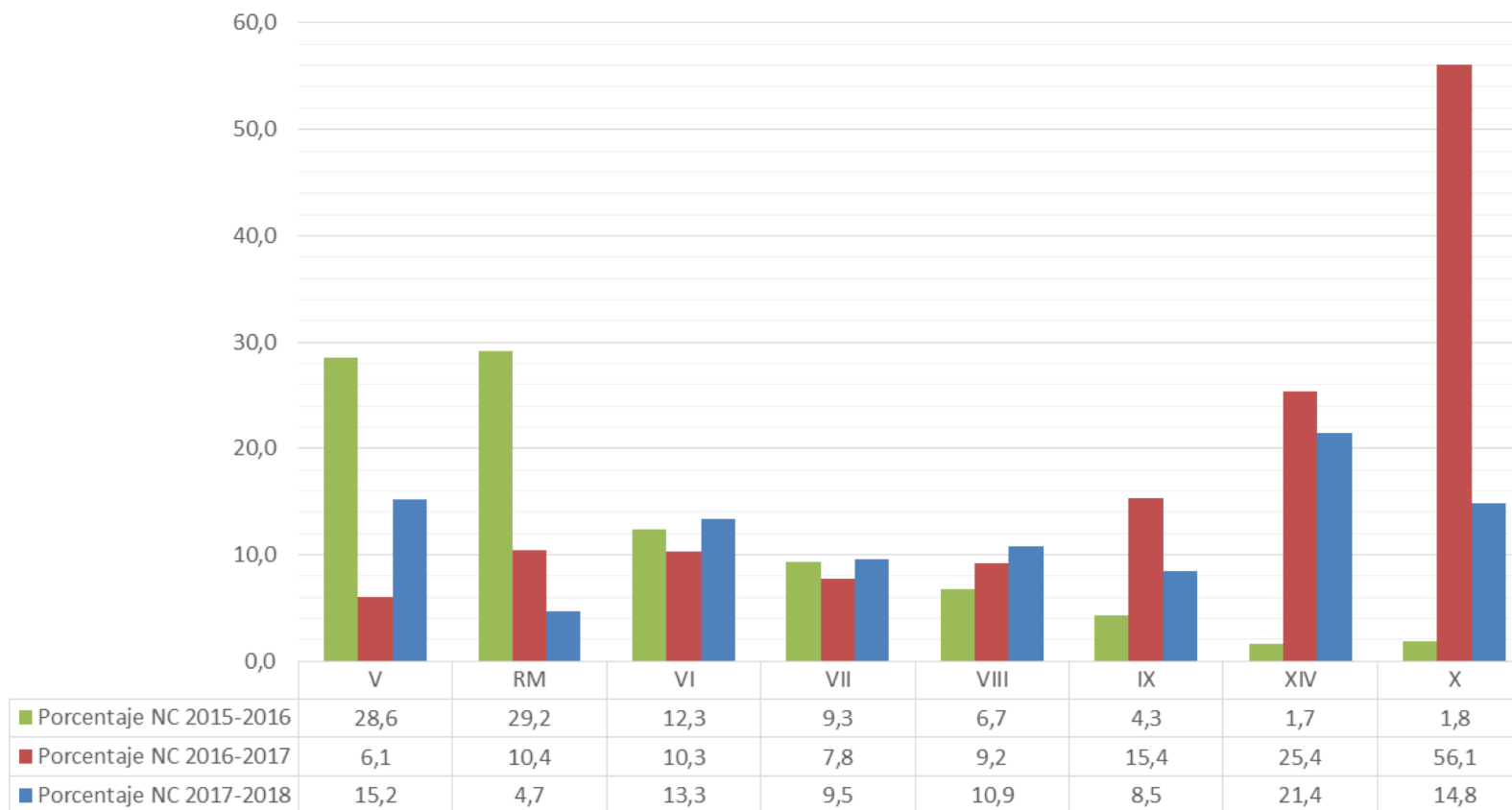
N° de verificaciones y porcentaje de No conformidad en variedades de menor volumen



Calidad en origen Temporada 2017-2018



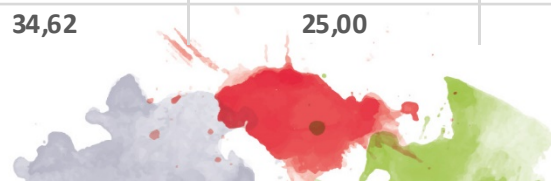
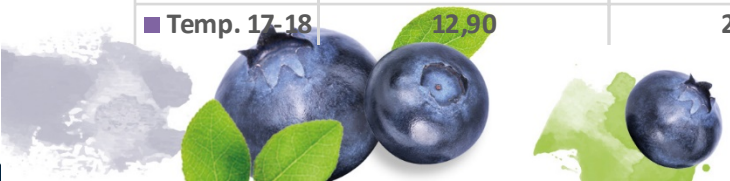
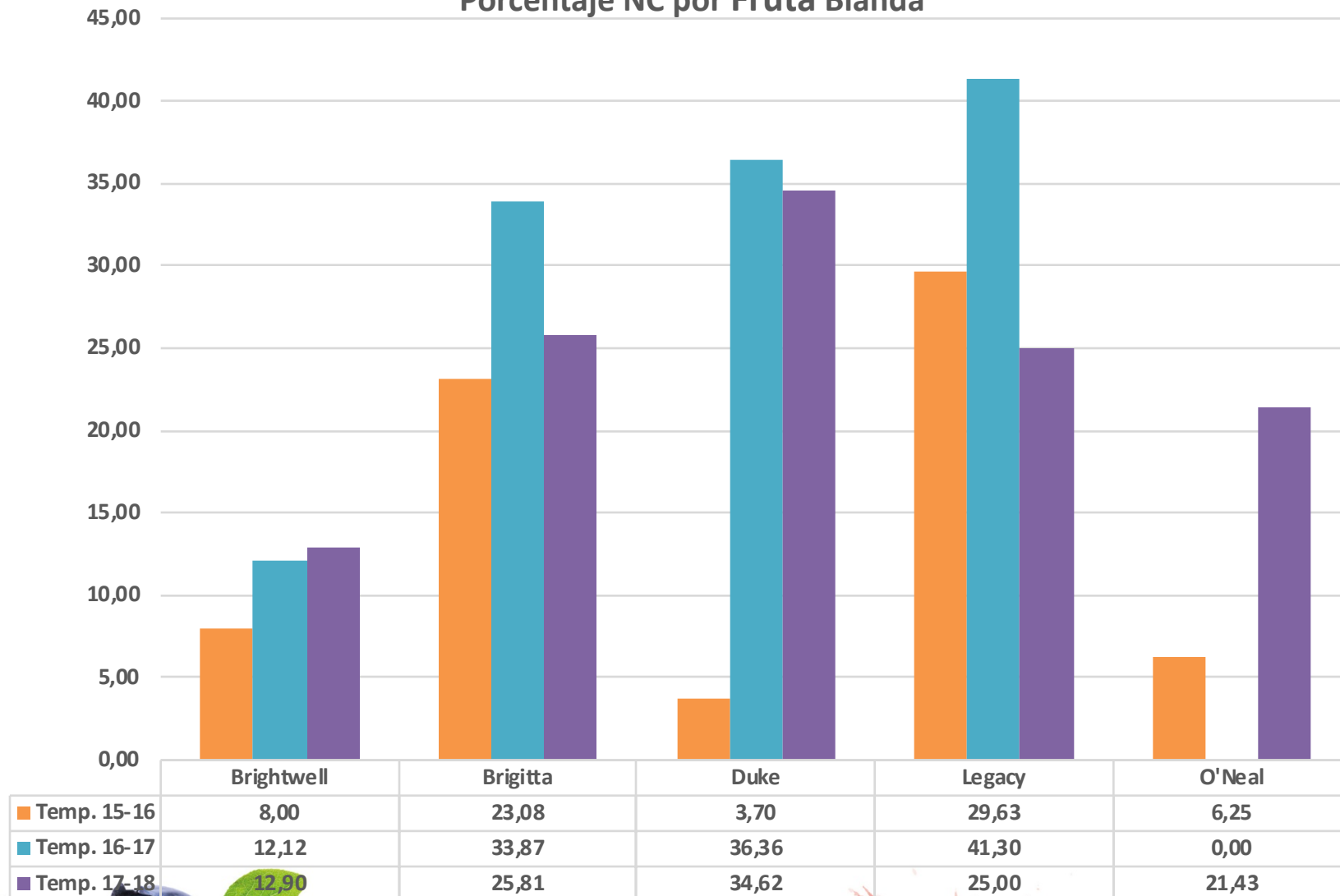
Porcentaje de No Conformidad por región en las últimas 3 temporadas



Calidad en origen Temporada 2017-2018



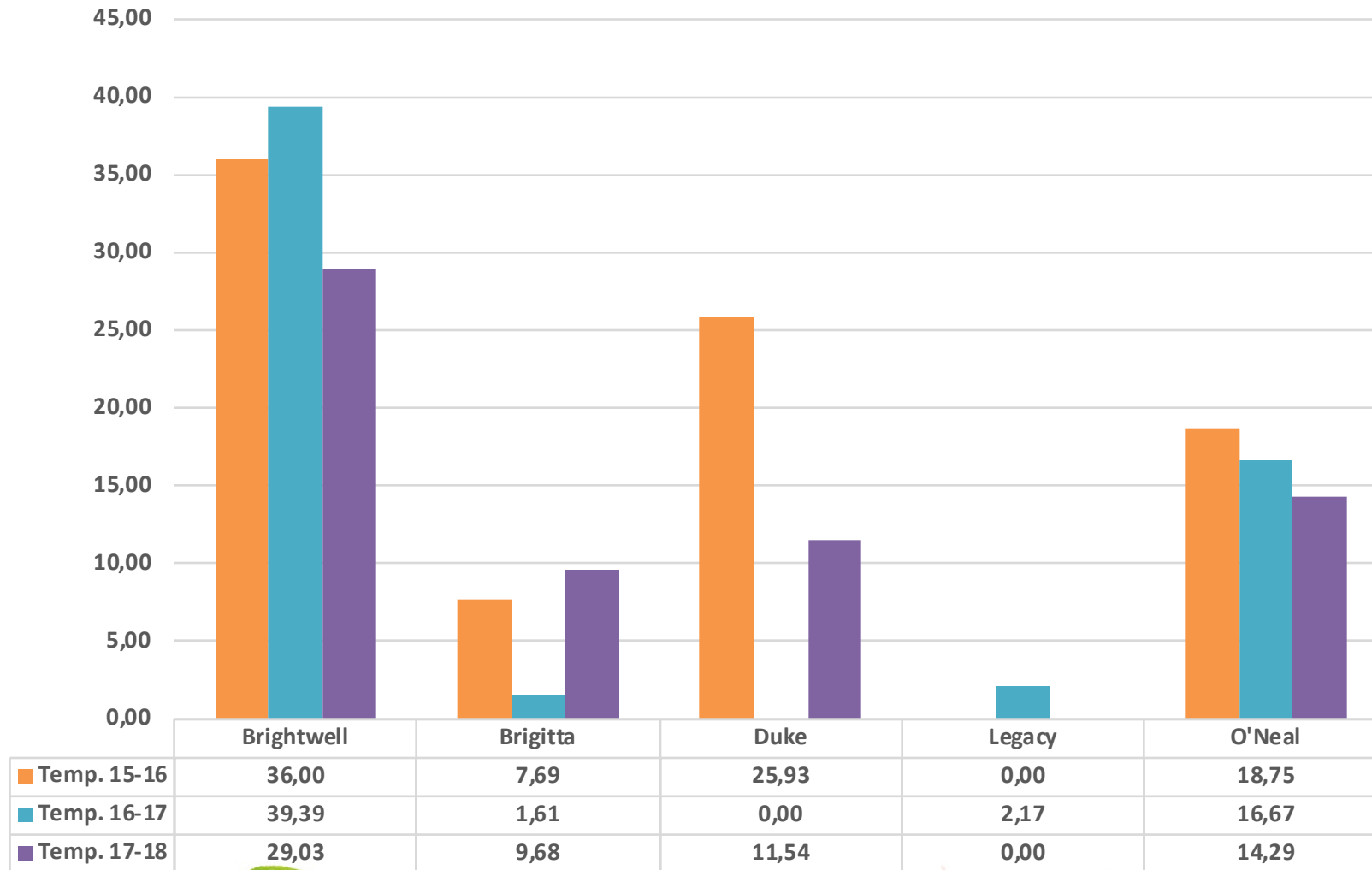
Porcentaje NC por Fruta Blanda



Calidad en origen Temporada 2017-2018



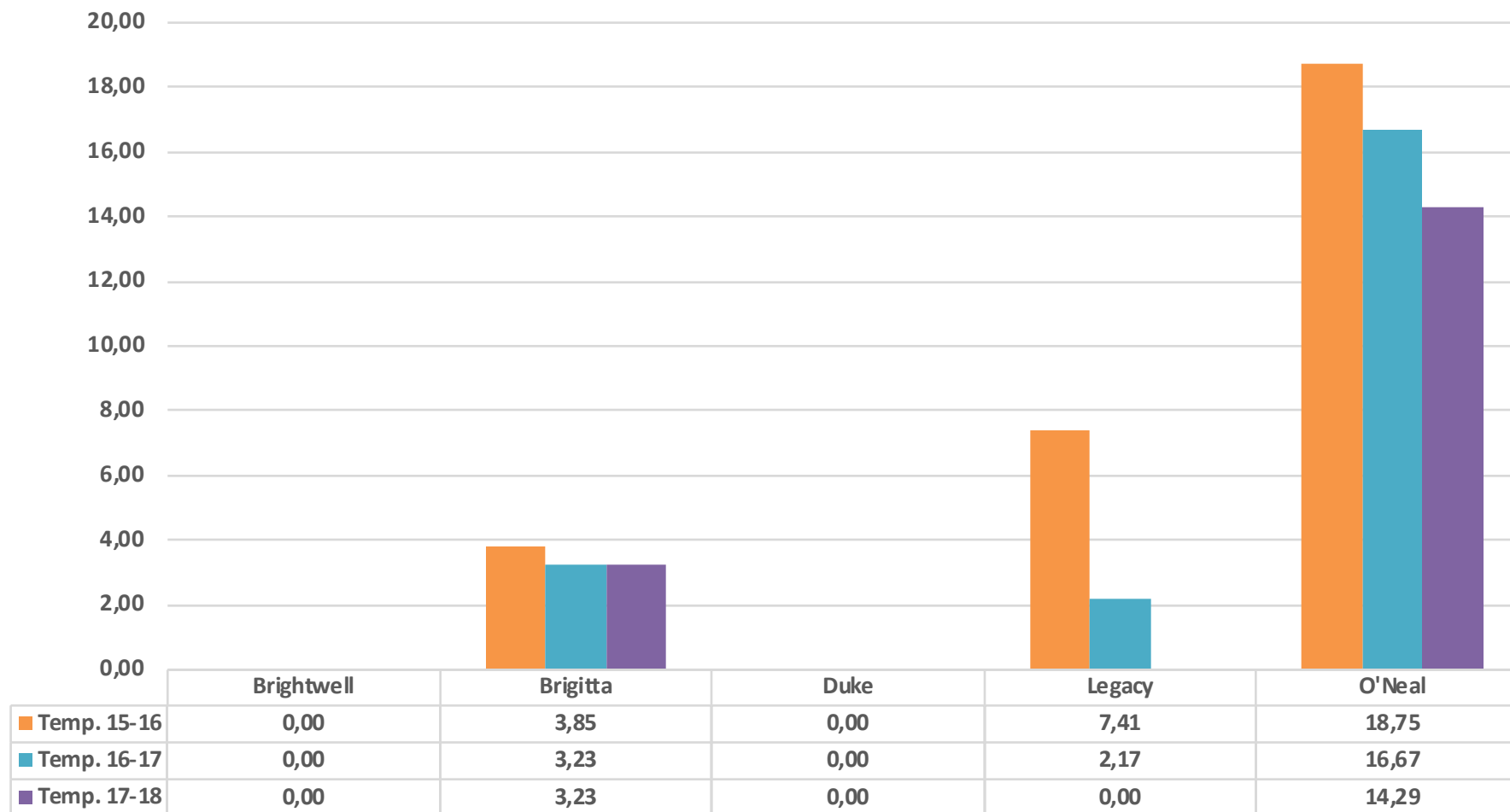
Porcentaje NC por Fruta Deshidratada



Calidad en origen Temporada 2017-2018



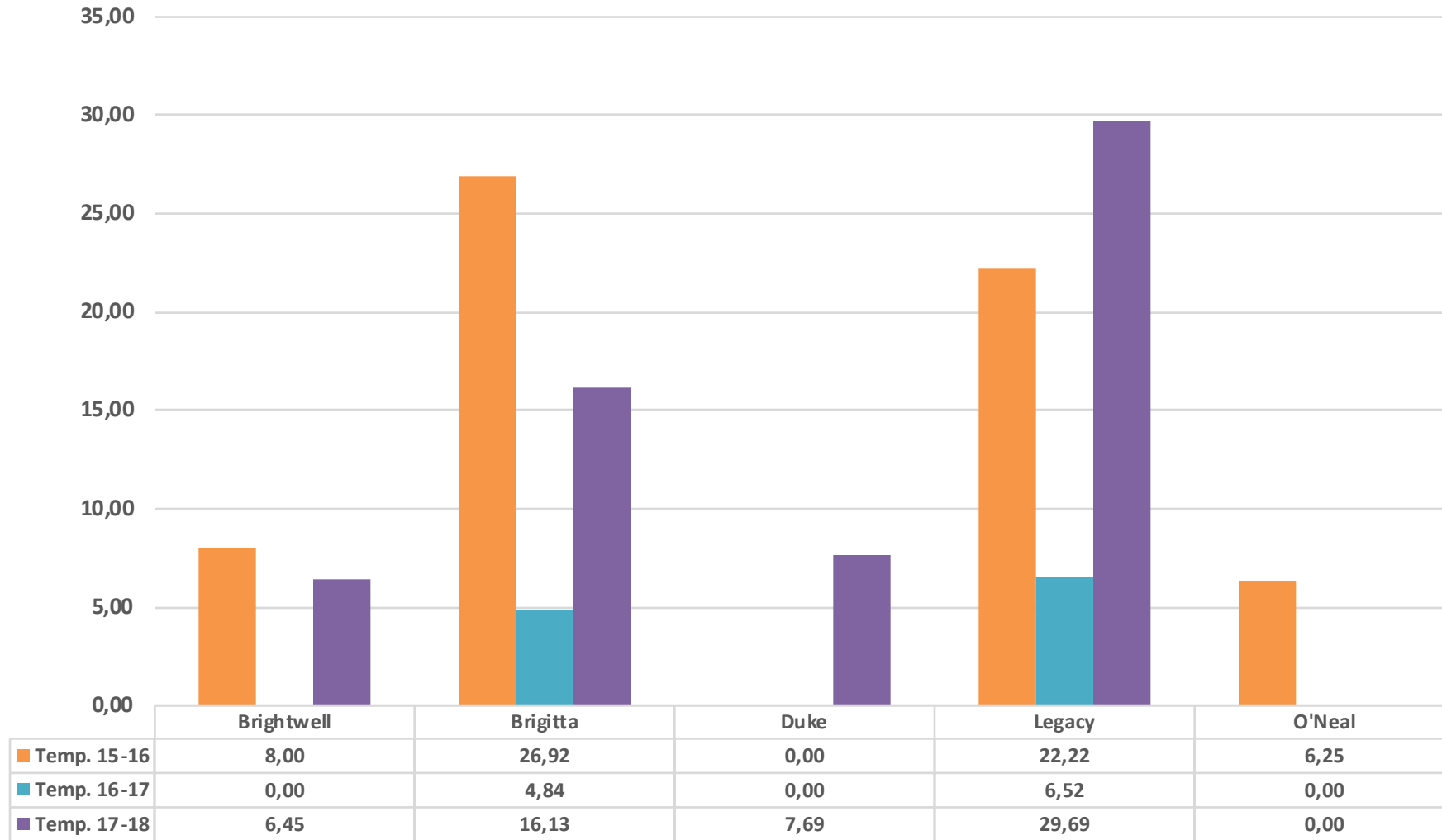
Porcentaje NC por Machucón



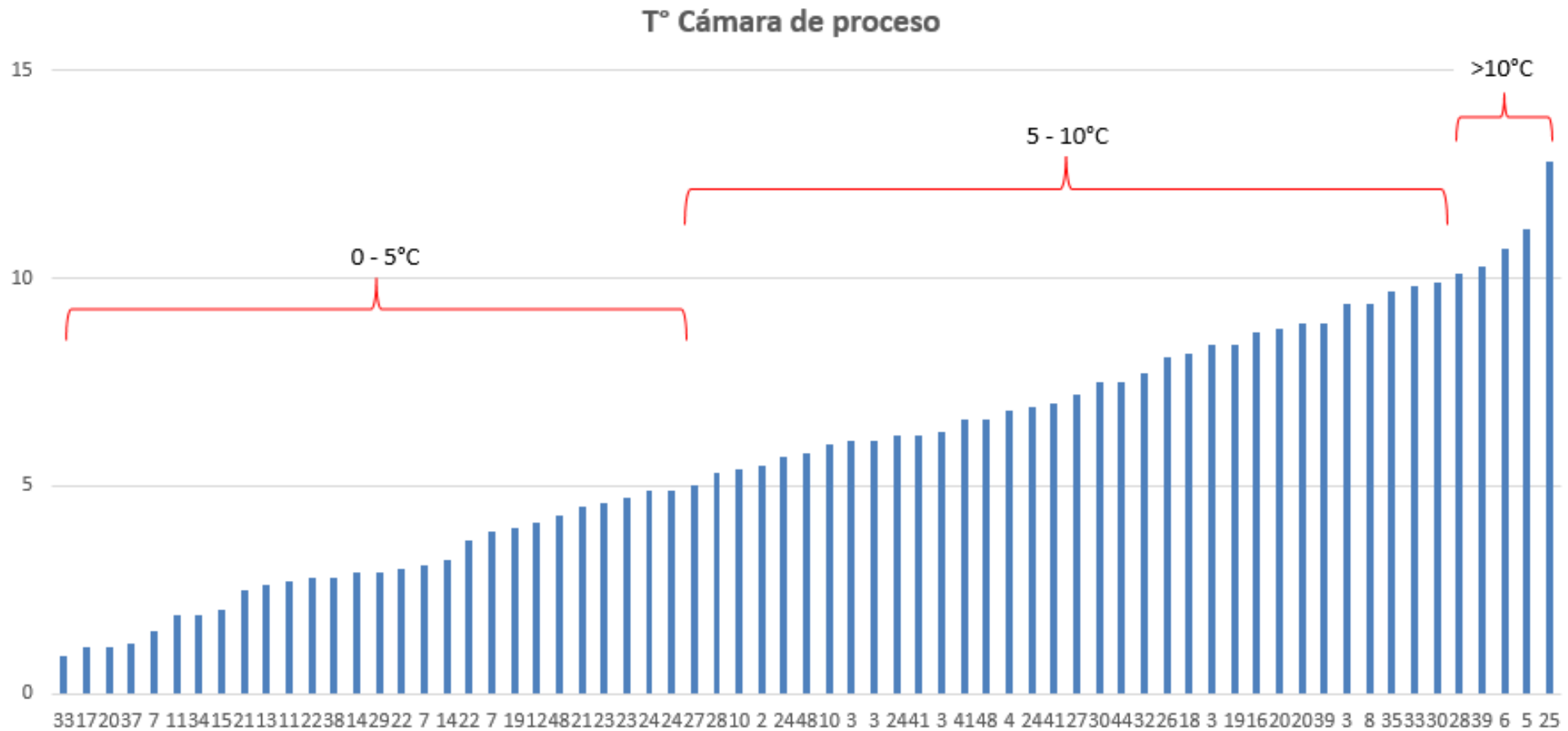
Calidad en origen Temporada 2017-2018



Porcentaje NC por Herida Abierta



Calidad en origen Temporada 2017-2018



RANGO	N° CENTROS
0°C - 5°C	29
5°C - 10°C	33
> 10°C	5





Calidad comparativa diferentes orígenes Europa 2016-2017

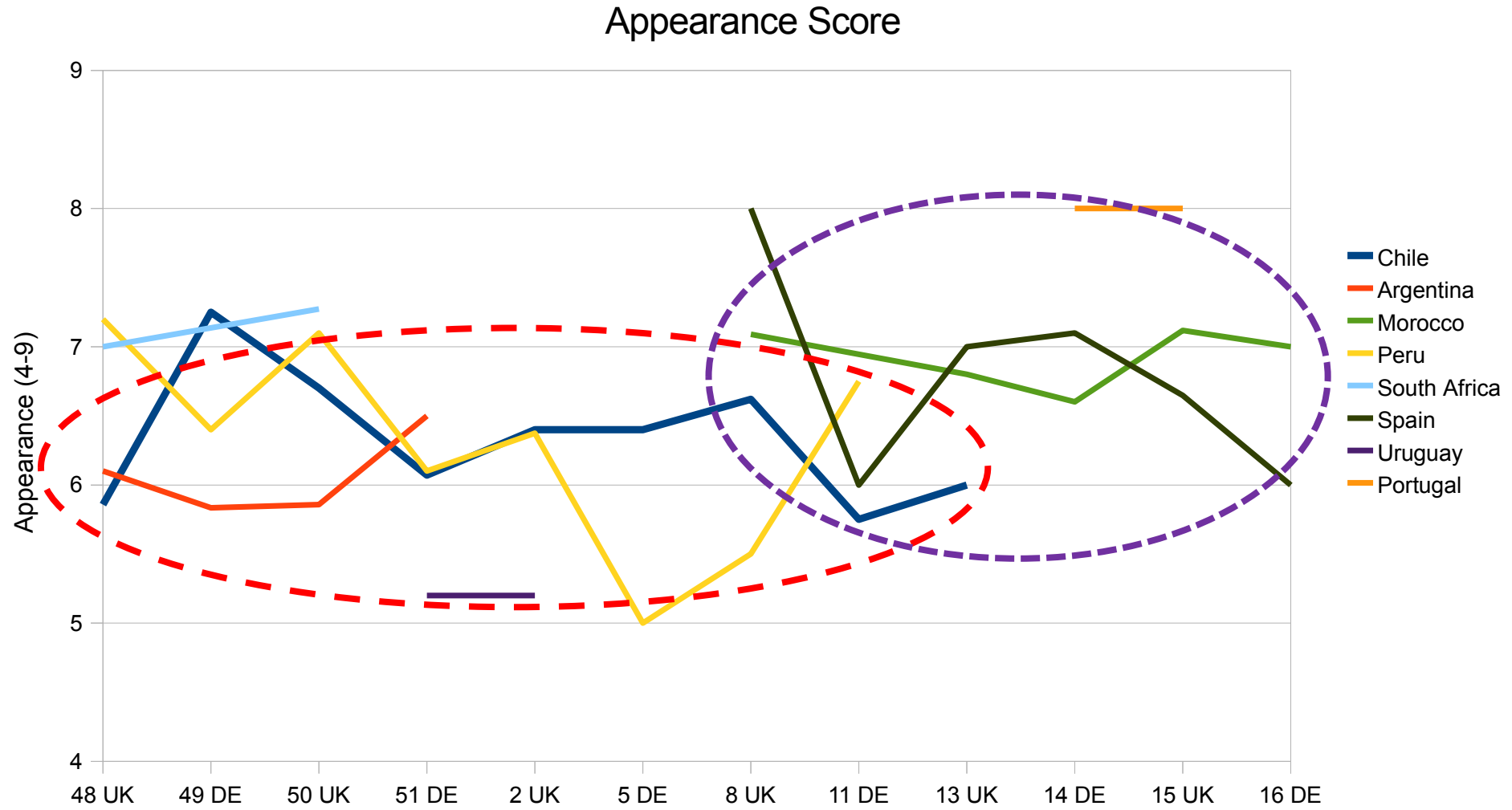
1. Fotografía semanal de la fruta que estaba en góndola en supermercados de Reino Unido y Alemania
2. Desde la semana 48 a la semana 16

Se solicita el programa a:

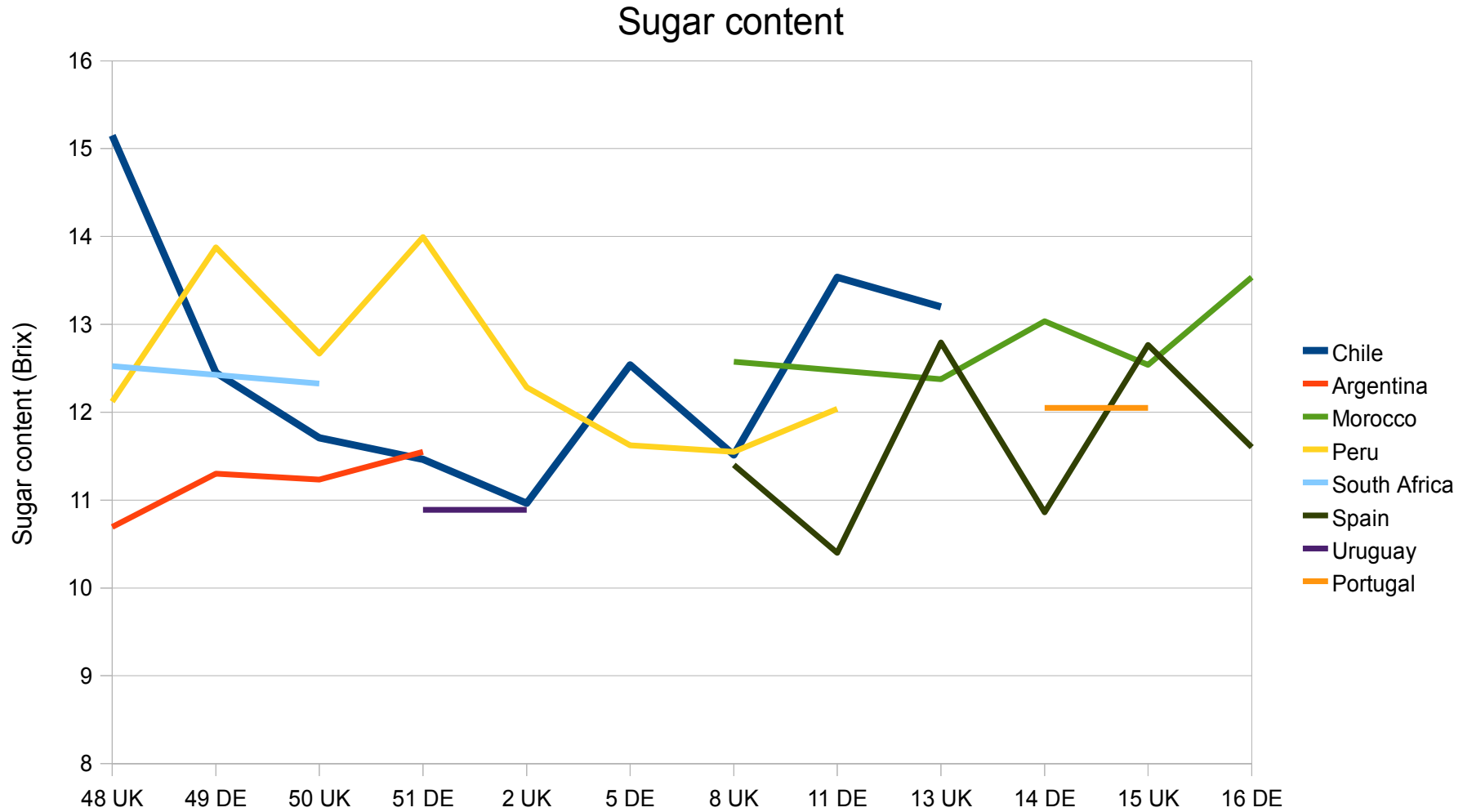
INNOVATIVE  FRESH



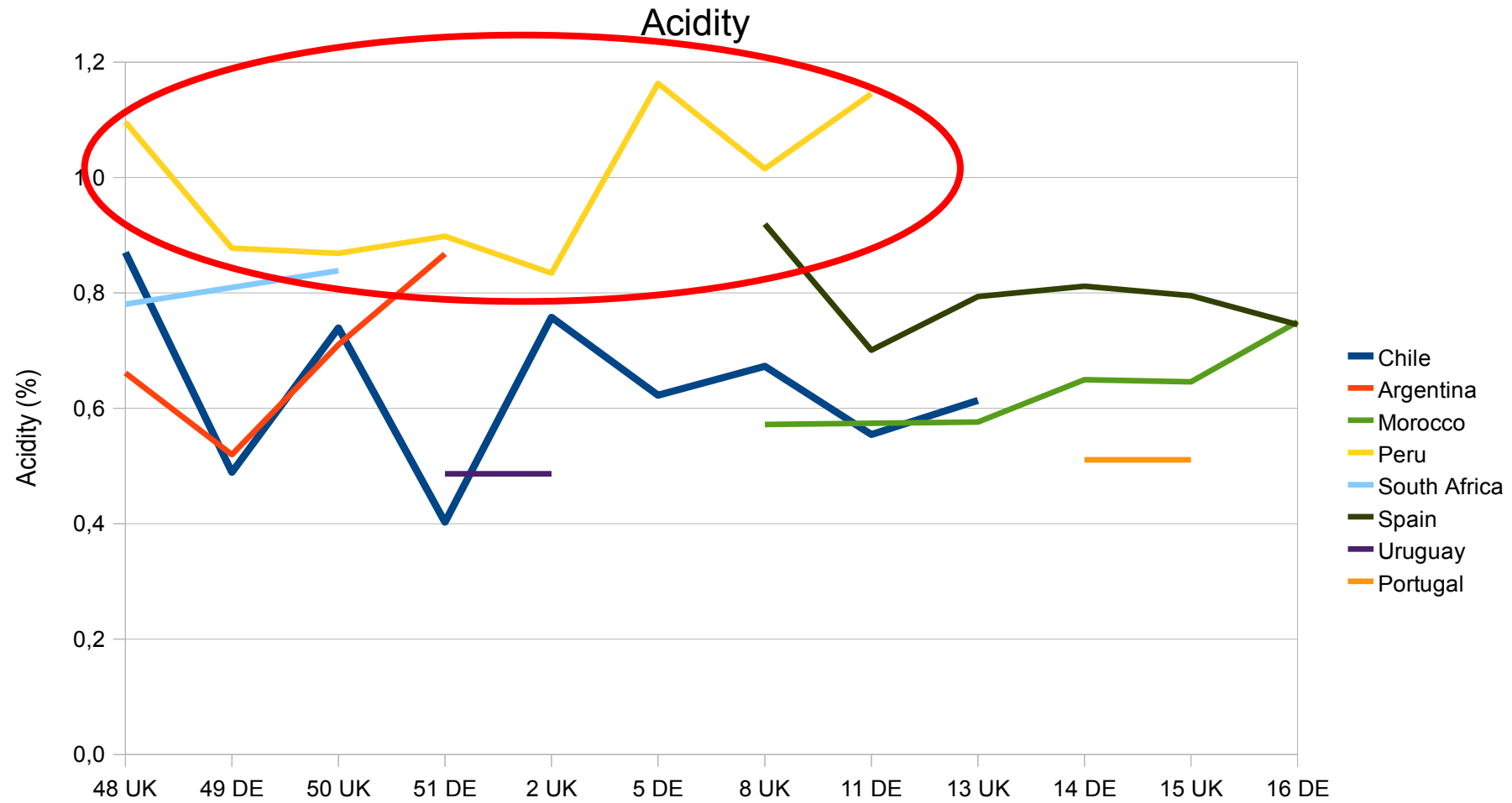
Aspecto clamshell (golpe de vista)



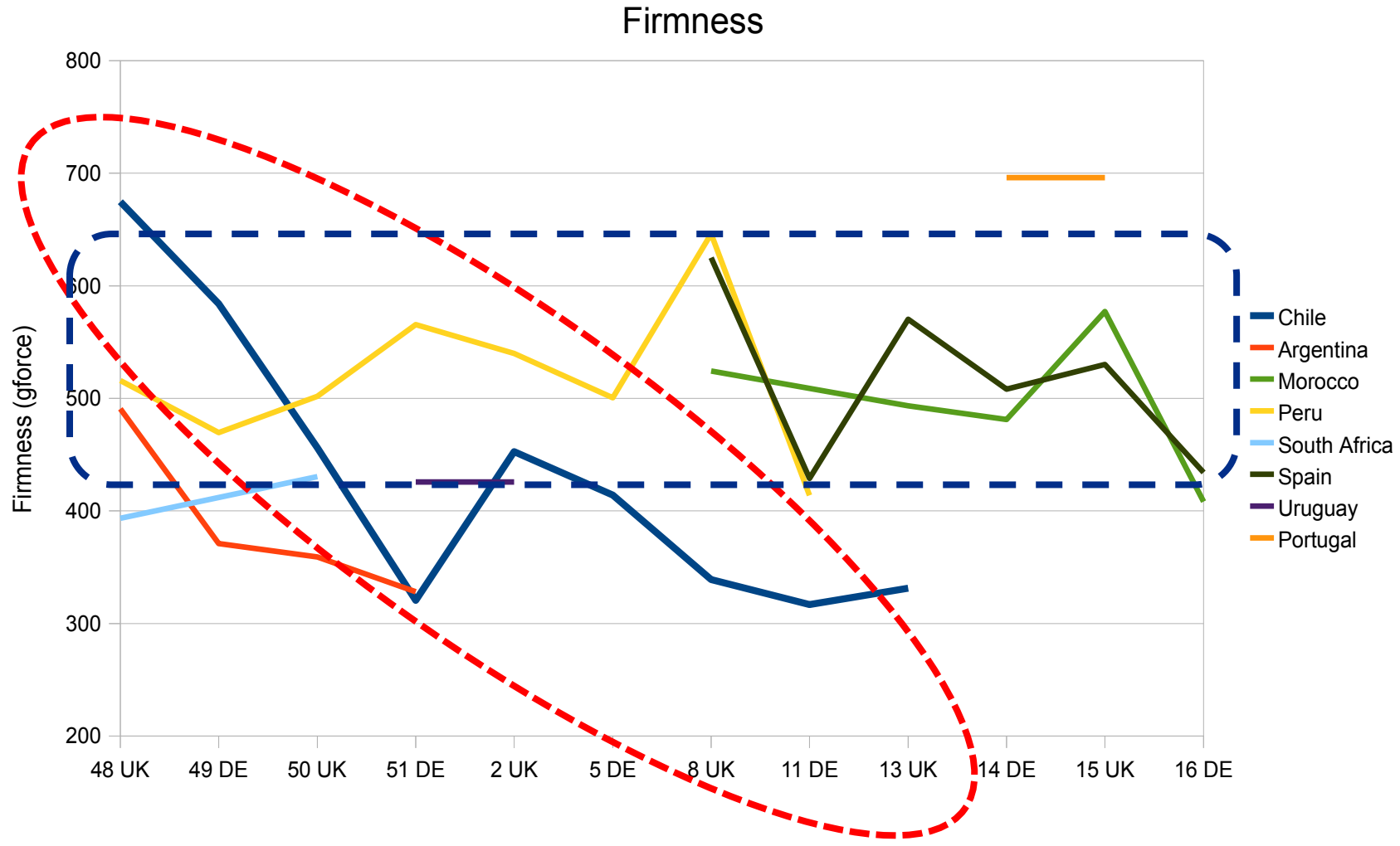
Contenido de azúcar



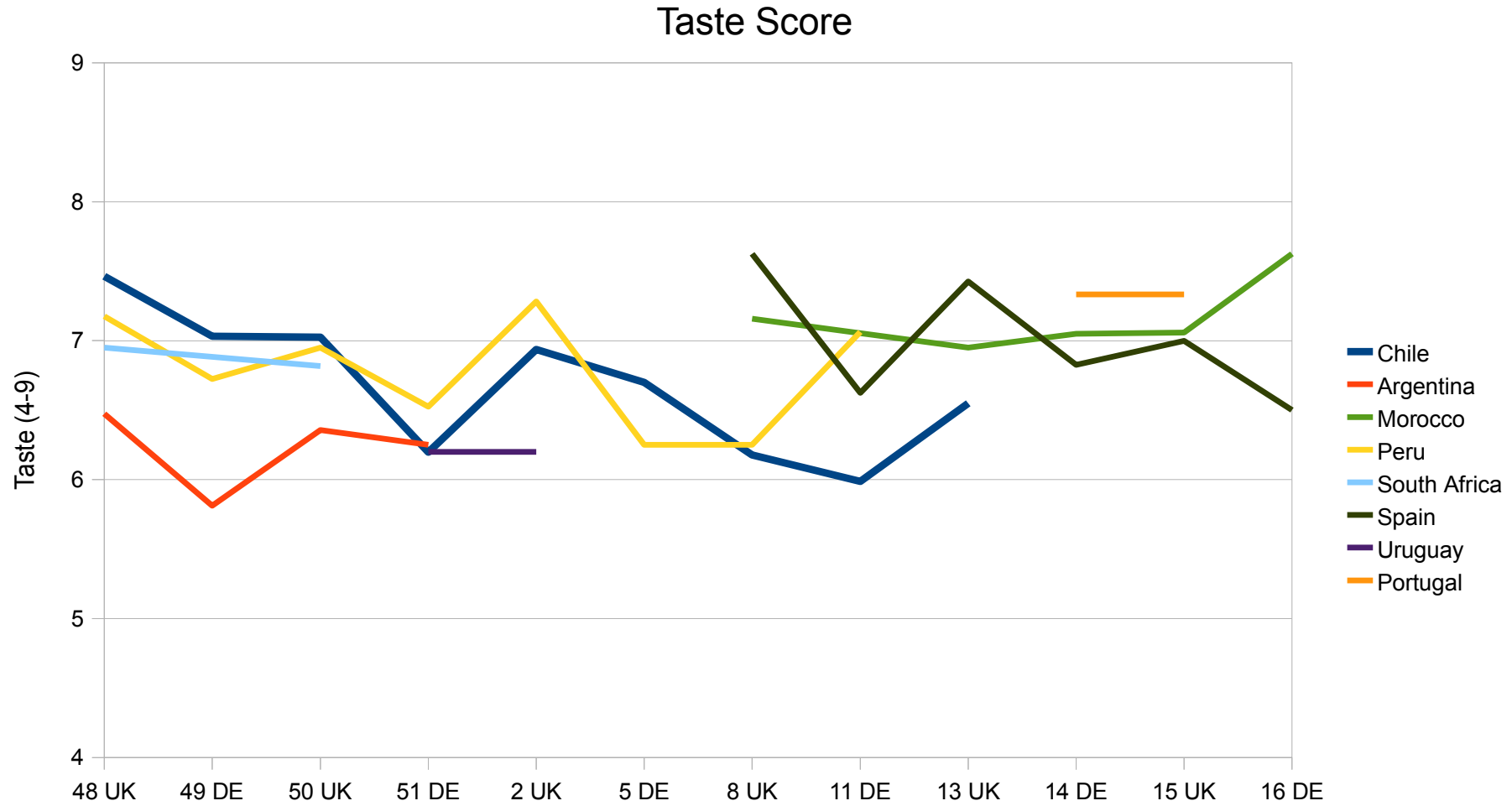
Acidez



Firmeza



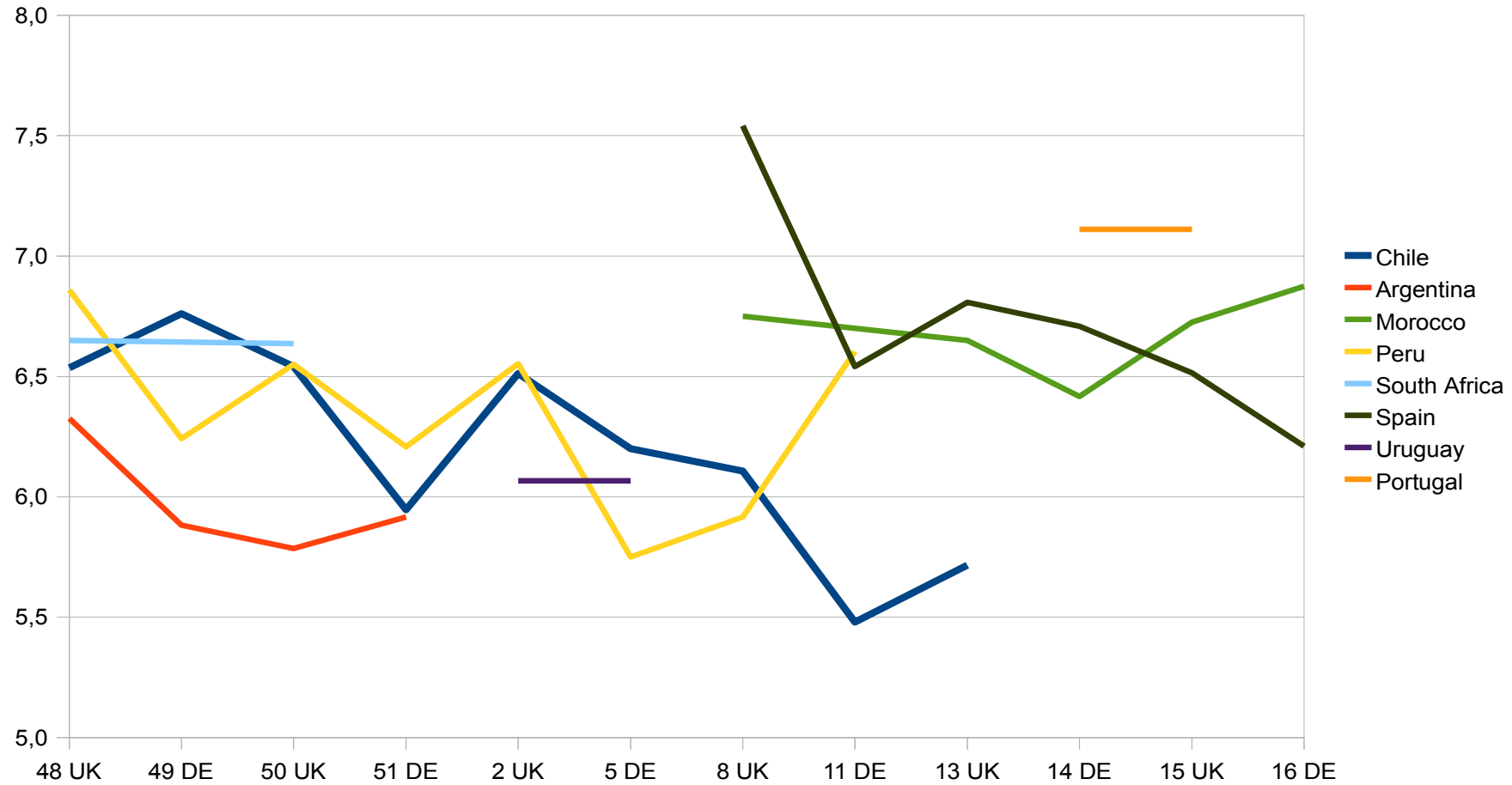
Sabor



Resultado final



End score





Calidad comparativa diferentes orígenes Estados Unidos 2017-2018

1. Fotografía semanal de la fruta que estaba en góndola en supermercados del Estado de Florida
2. Desde el mes de Octubre (semana 49) a Marzo (semana 9)

Se solicita el programa a:

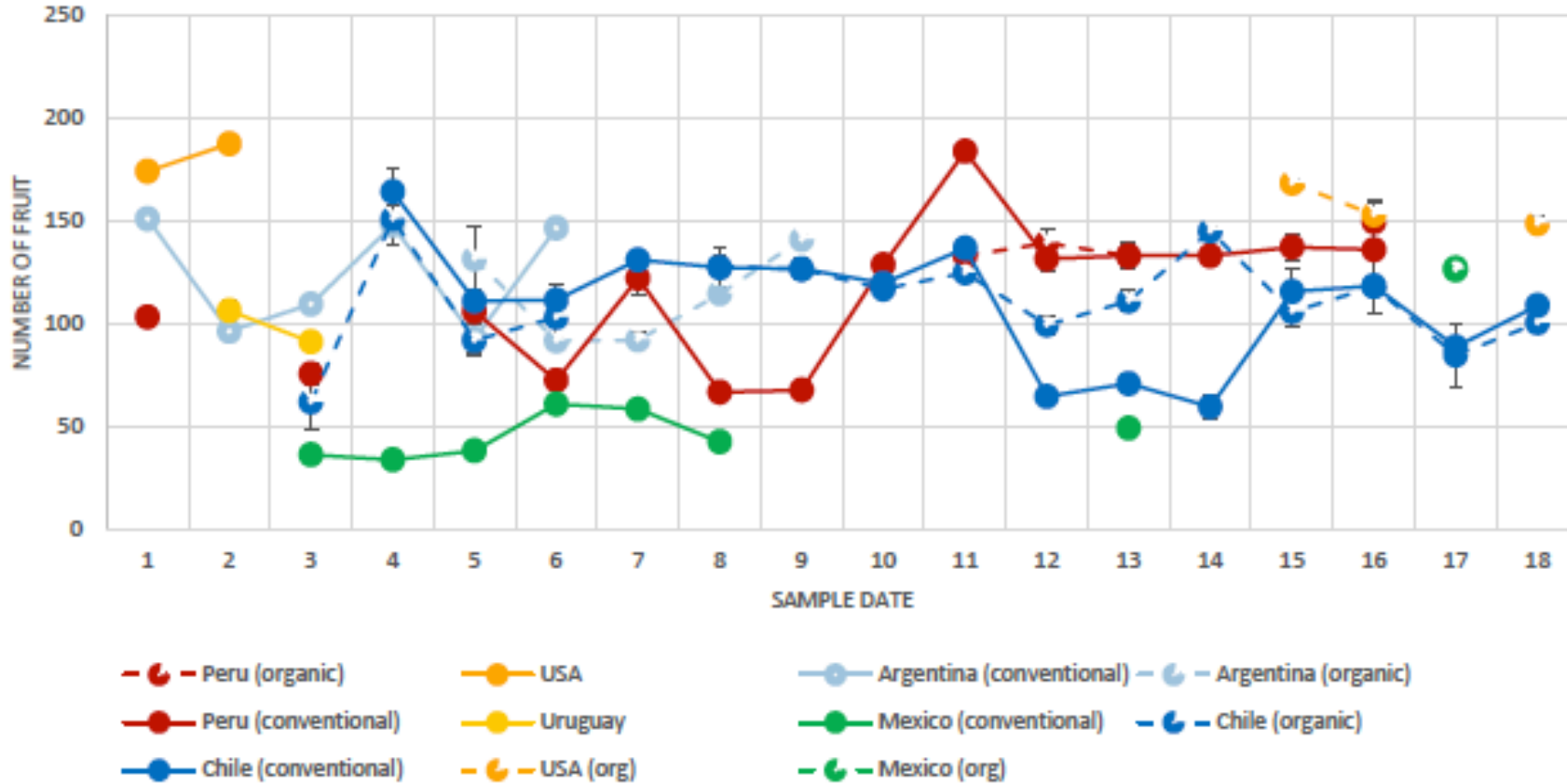
UF UNIVERSITY of
FLORIDA



Calibre



Count



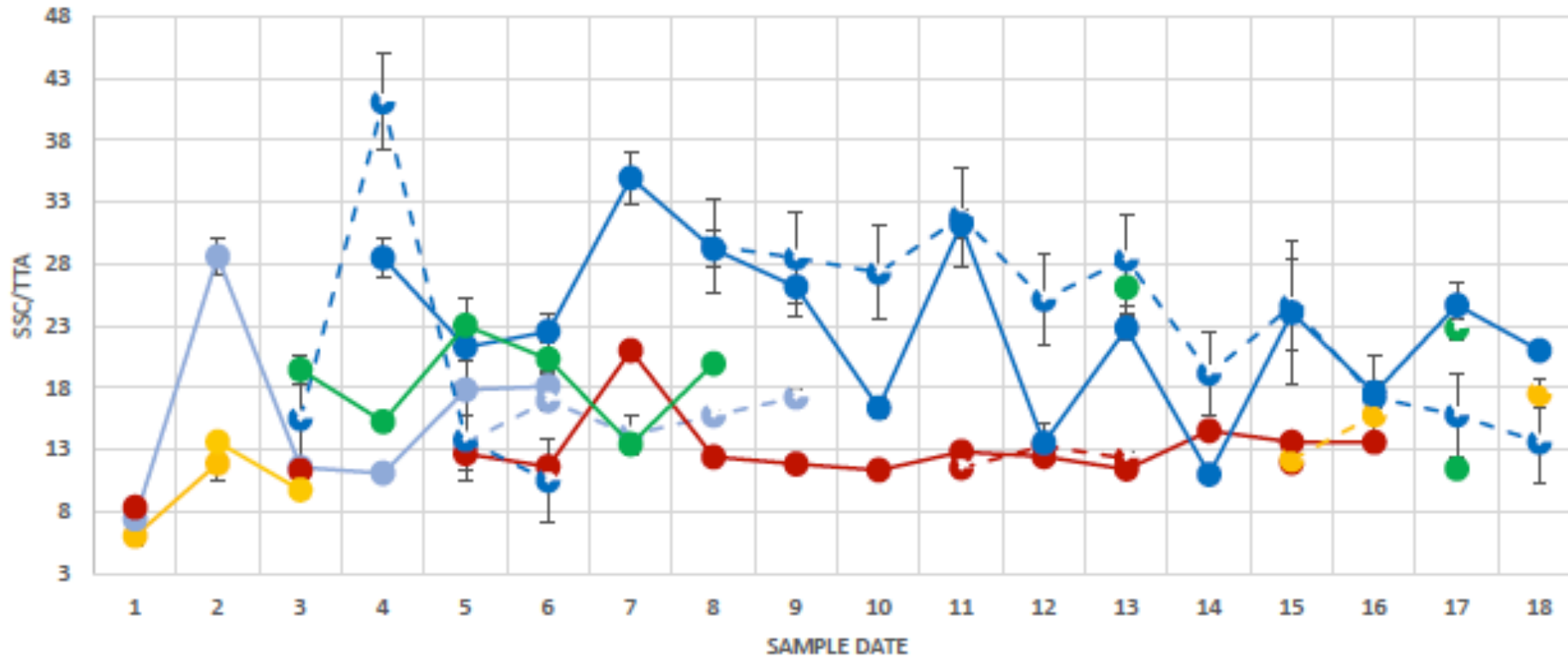
Week 1: Oct. 3, 2017	Week 4: Nov. 16, 2017	Week 7: Dec. 12, 2017	Week 10: Jan. 4, 2018	Week 13: Jan. 23, 2018	Week 16: Feb. 13, 2018
Week 2: Oct. 17, 2017	Week 5: Nov. 28, 2017	Week 8: Dec. 19, 2017	Week 11: Jan. 9, 2018	Week 14: Jan. 30, 2018	Week 17: Feb. 20, 2018
Week 3: Nov. 2, 2017	Week 6: Dec. 5, 2017	Week 9: Dec. 28, 2017	Week 12: Jan 18, 2018	Week 15: Feb. 9, 2018	Week 18: Mar. 1, 2018



Relación Brix/Acidez



Brix/acid ratio



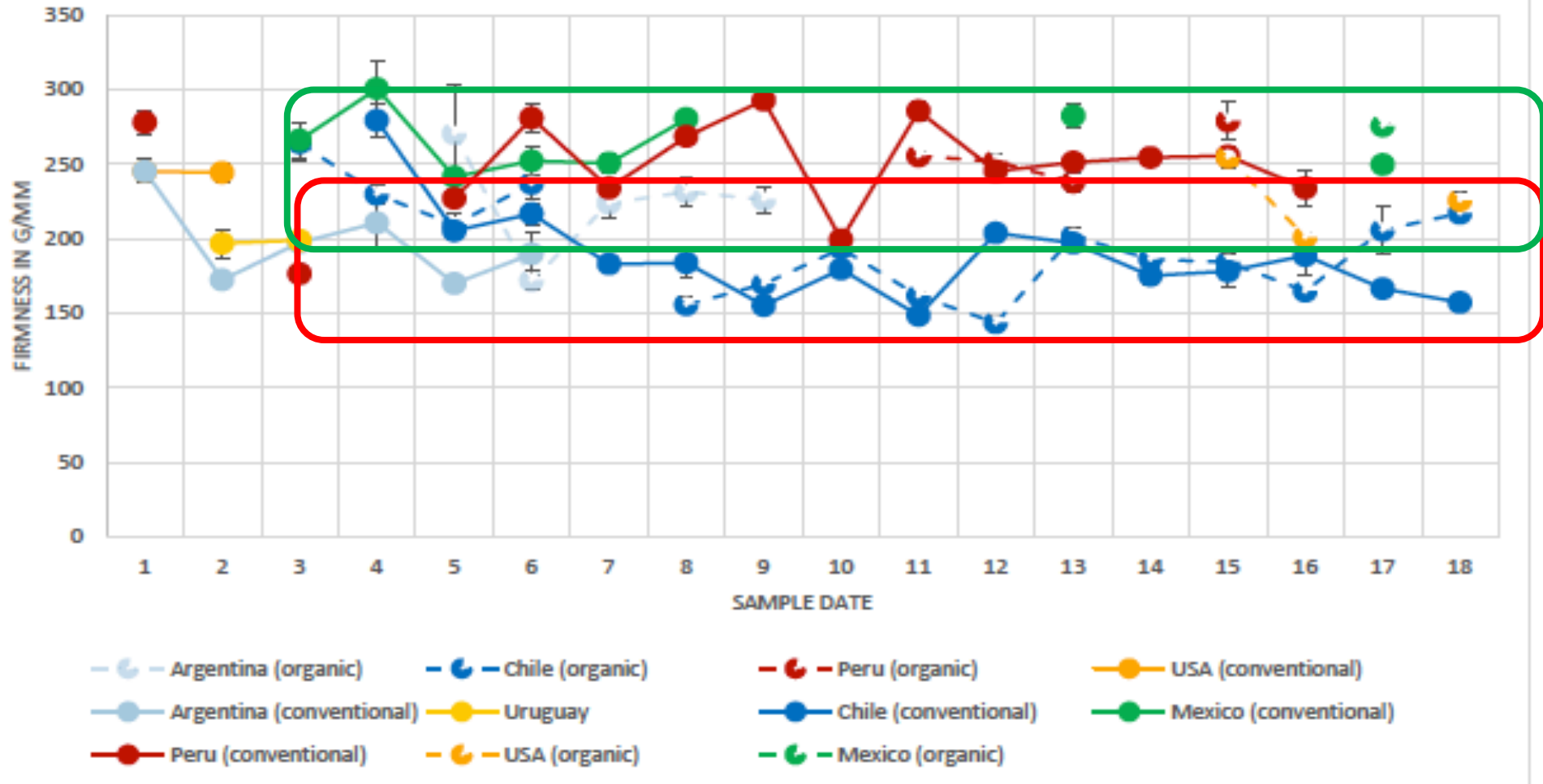
- Mexico (organic)
- USA
- Argentina (conventional)
- Argentina (organic)
- Peru (conventional)
- Peru (organic)
- Uruguay
- Chile (organic)
- Chile (conventional)
- Mexico (conventional)
- USA (organic)



Firmeza

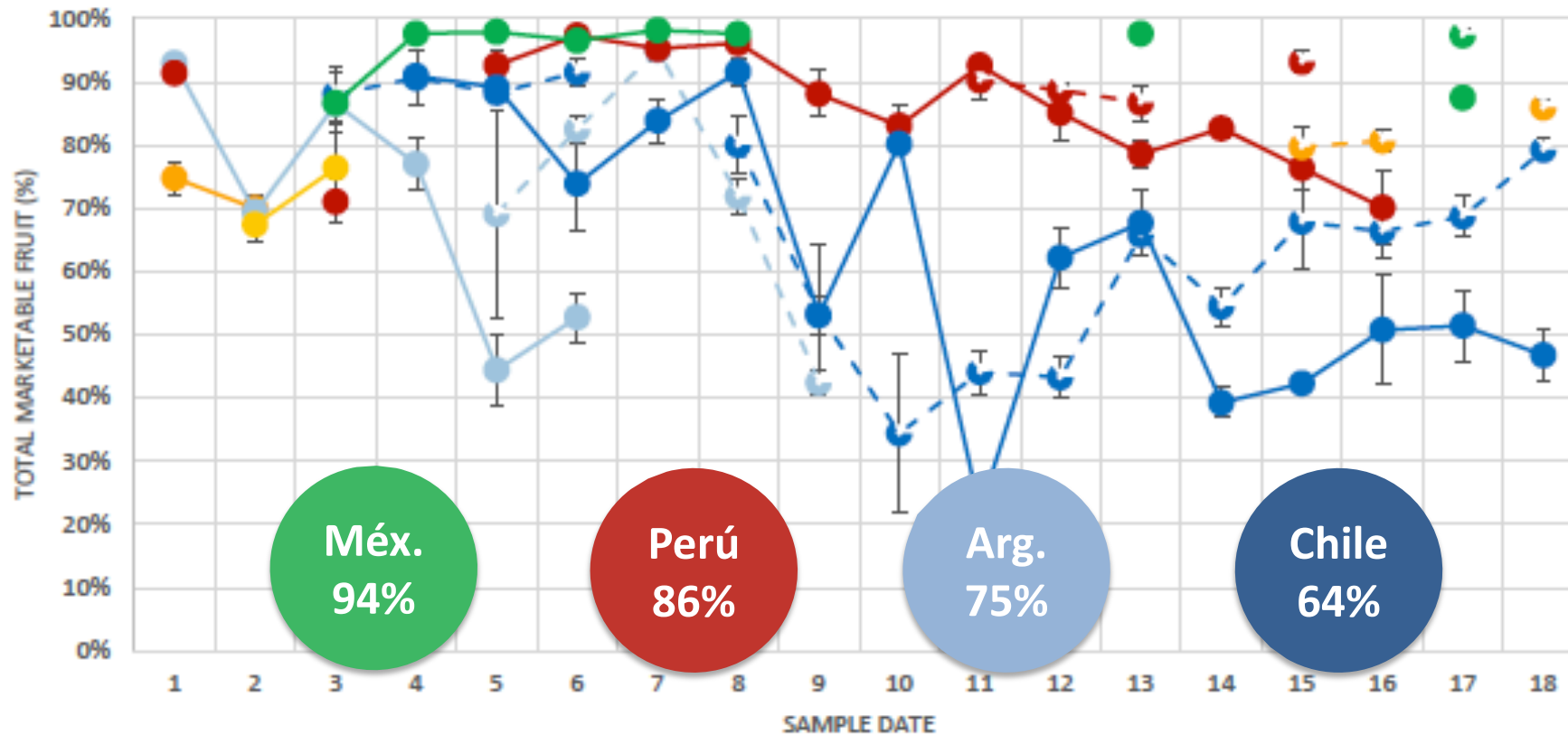


Firmness



Aprovechamiento (%)

Marketable fruit



Resumen



Chile, en origen, las NC se presentan principalmente por condición, donde la falta de **firmeza** es el problema más importante.

La fruta de **Chile**, la **relación ss/acidez**, es más equilibrada.

La fruta peruana, fue más firme aunque menos sabrosa (más ácida).

Perú fue el competidor más permanente de Chile, tanto en Europa como en Estados Unidos. Mayor presencia al comienzo de la temporada.

México fue normalmente de una calidad más alta, estuvo disponible siempre, con mayor presencia al final de la temporada (Febrero en adelante).

Marruecos y España, para Europa ofrecen una calidad y condición mas alta. Crece también **Sudáfrica** con una muy buena calidad.





Gracias !

