

Cambios estratégicos que deberá implementar la industria del kiwi chileno para enfrentar los requerimientos mundiales

Sr. Carlos Cruzat G. Presidente. Comité del Kiwi



ORIGEN DE LA REFLEXIÓN

Resultado del trabajo realizado para responder las inquietudes que se trataron tanto en Noviembre de 2015 como en Julio 2016.

Incorporación de la información recabada a través del proyecto FIA respecto de las capacidades técnicas y tecnologías de los productores (18 meses), e incorporado también las sugerencias resultantes de los Ciclos de Seminarios Regionales 2017.

Presentar la propuesta de trabajo para el sector, basado en lo requerimientos solicitados por el Directorio del Comité con el propósito de dar base a las propuestas de cambio y trabajo futuro.

PROPUESTA DE TRABAJO



Sigue estando vigente la necesidad de mejorar la posición del kiwi chileno en los mercados.

Para abordar la evolución de la industria se necesita:

- Actuar en coordinación para acordar cambios técnicos, estudiados y validados por los equipos de trabajo, los que generarán una necesidad de adaptación y cuyo beneficio puede eventualmente no verse en el corto plazo.
- La mirada debe ser integral considerando tanto elementos de:
 - ✓ ¿Qué producto obtener desde la producción en huerto?
 - ✓ ¿Cómo manejarlo en poscosecha y en su distribución?
- Alcanzar los parámetros mínimos de MS y SS que permiten tener una fruta competitiva. Cambios que son de impacto rápido y con una gran implicancia en los manejos actuales de poscosecha. Estos cambios de MS y SS solo constituyen el peldaño base de cambio.
- La implementación de la propuesta debe hacerse en forma gradual, considerando sus relevantes implicancias operacionales.

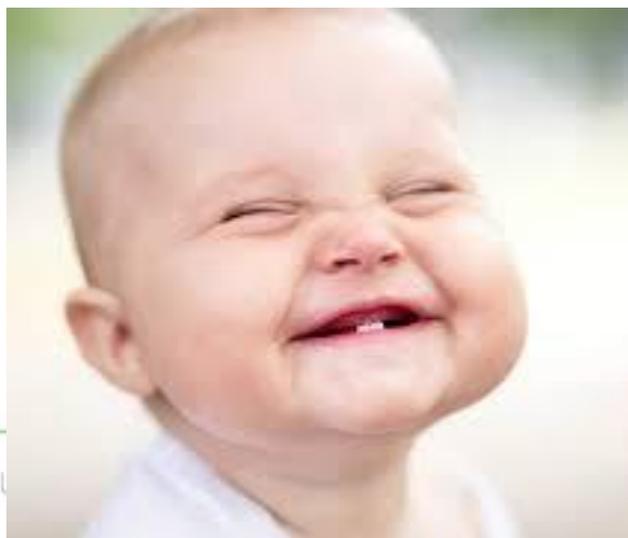
¿HAY OPORTUNIDADES PARA EL FUTURO DEL KIWÍ?



Manejo tradicional, sin alterar la calidad de fruta y mantener baja producción



Manejos adaptados a oportunidad de labores para obtener mejoras en la calidad de la fruta

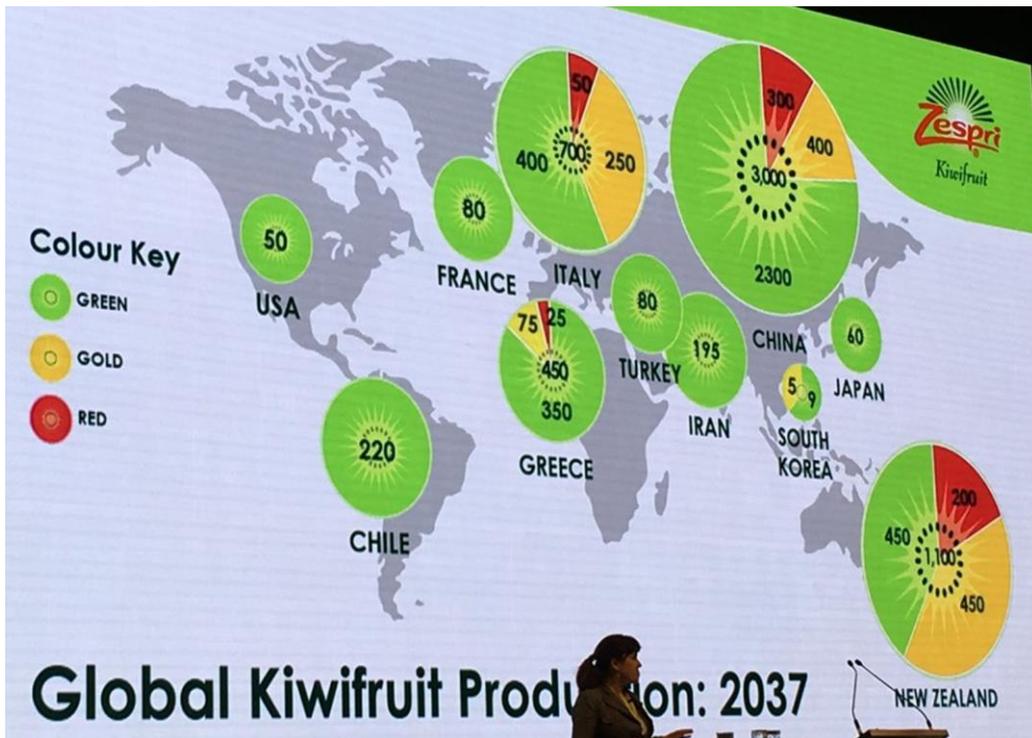


Buena almacenabilidad y excelente experiencia de consumo

PREGUNTAS EN EL TIEMPO

¿Cuales son los cambios mercado y competencia, y que relevancia tienen las nuevas variedades?

¿Tenemos una fruta comestible con la que respondamos a la demanda de los mercados. Hemos alcanzado la calidad necesaria, la homogeneidad consistencia en la fruta?



REVISIÓN DE LO REALIZADO



- Análisis de las tecnologías, los procesos en producción y poscosecha así como la efectividad de ambos.
- Refocalizamos los manejos de huerto para verificar manejos óptimos y qué hacen para lograrlo.
- Se estudió que condiciones favorecen la maduración y que nivel de implementación se ha alcanzado por las empresas.
- ¿Qué factores determinan la consistencia en la fruta de huerto, en la consistencia y homogeneidad en el almacenaje?
- Reestudiamos los parámetros vigentes de Materia Seca y los Sólidos Solubles, e incidencia de cada uno.



Análisis y definición de Parámetros para liberación de huertos (SS: 5,5 / MS: 15,5)

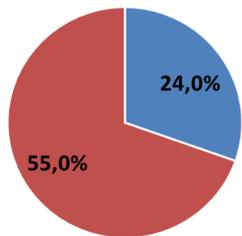
Programa Monitoreo de Huertos



Podas
Raleos - Polinización
Riego - Manejos en Verde -Cosecha



Caracterización de Productores Proyecto FIA



■ EMPRESARIO ■ PRODUCTOR



PAM

Programa de Aseguramiento de Madurez

Programa Evaluación de parámetros a cosecha

	LIBERACIÓN		COSECHA	
	SS Prom ("Brix)	MS Prom (%)	UM que Cumplen a liberación	UM que Cumplen a cosecha
A	7,0	16,5	47	79
B	6,2	16,0	245	50
C	5,5	15,5	1.089	13
D	6,2	< 15,5	41	69
			1.422	211

Protocolos de Maduración



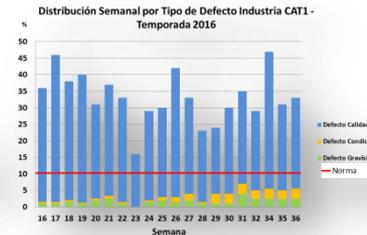
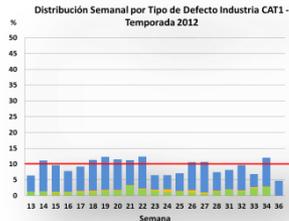
Estudio enfriamiento pasivo



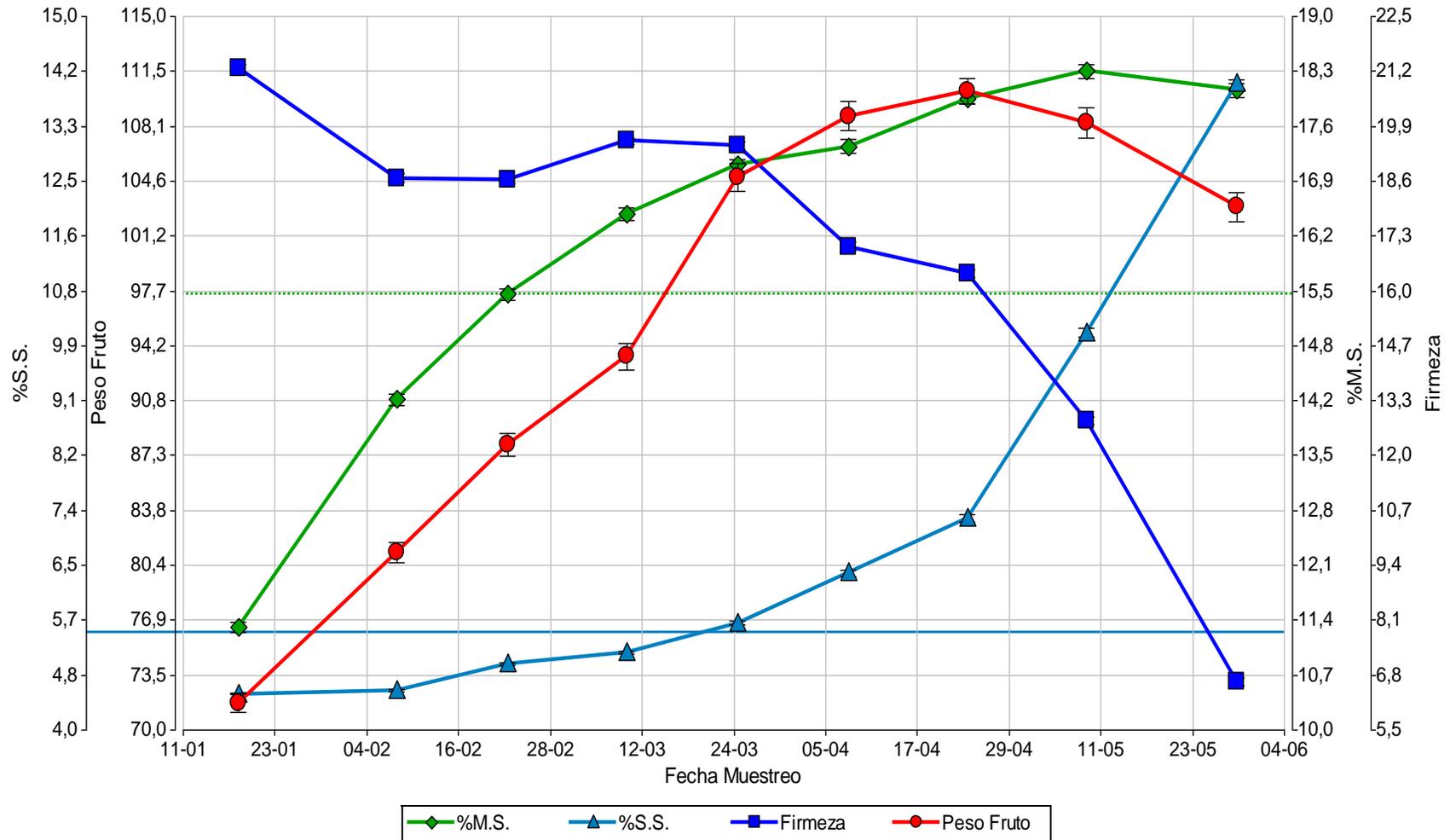
Programa Evaluación de Calidad Embalada



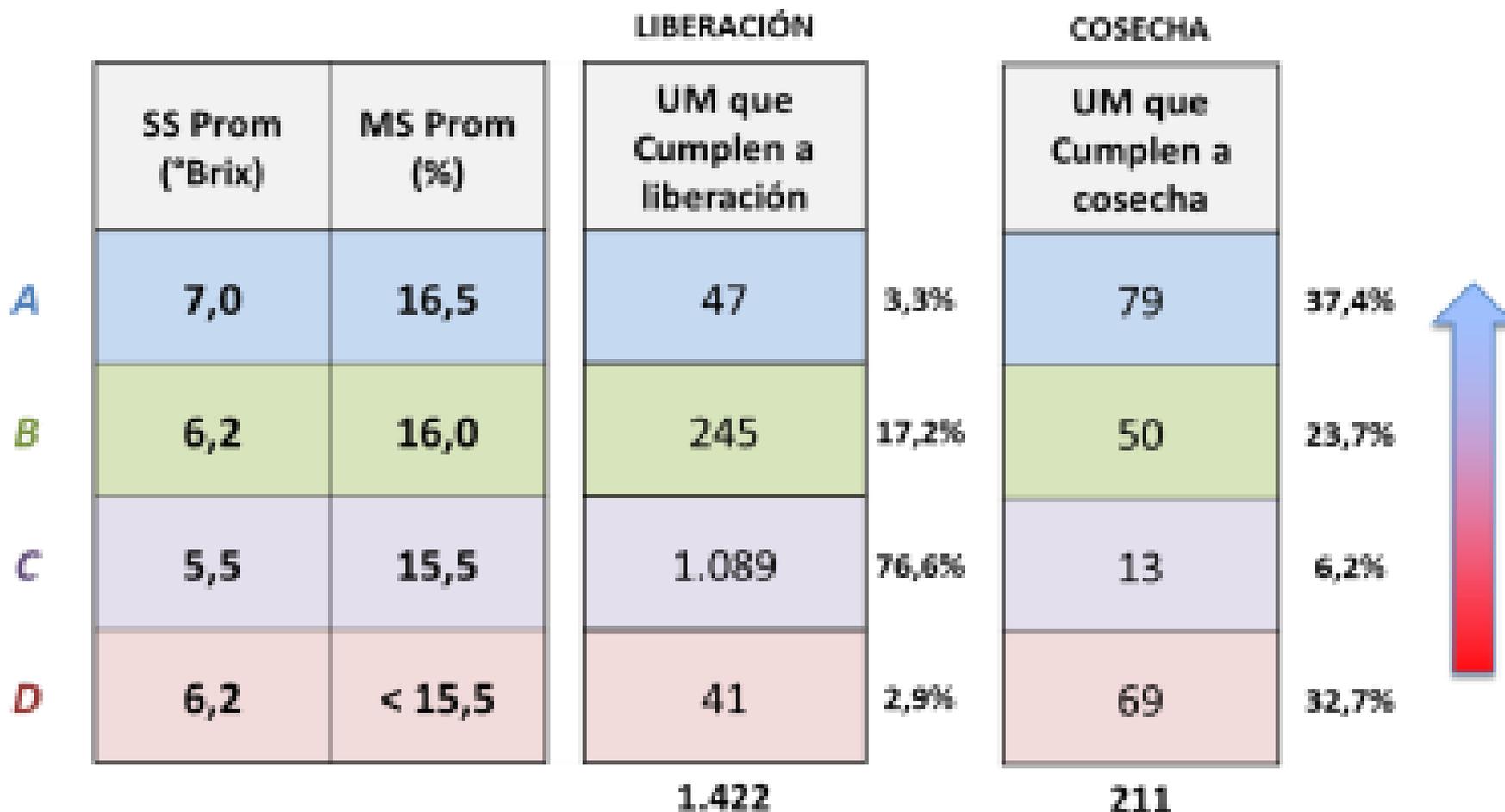
Taller de Calidad
Programa Evaluación Forma Fruta en Recepción



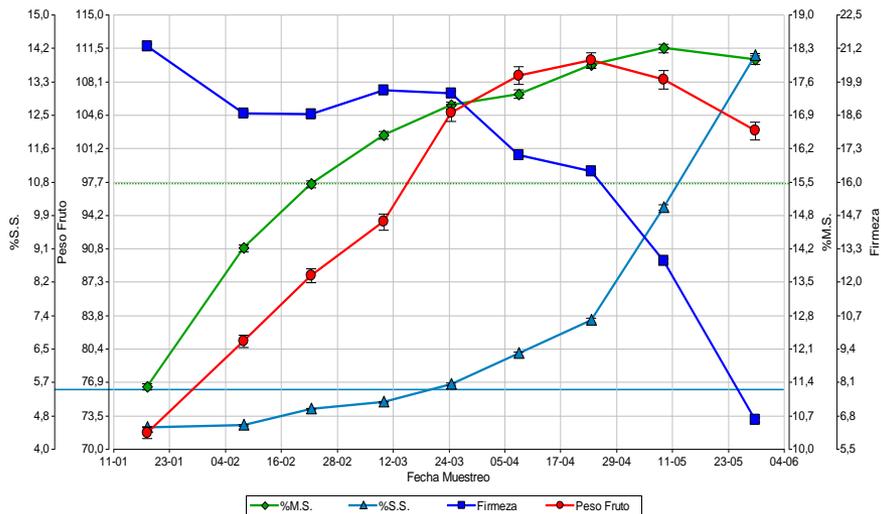
Evolución de Parámetros de Madurez Temporada 2016-17, Promedio 9 Localidades



Programa Evaluación de parámetros a cosecha

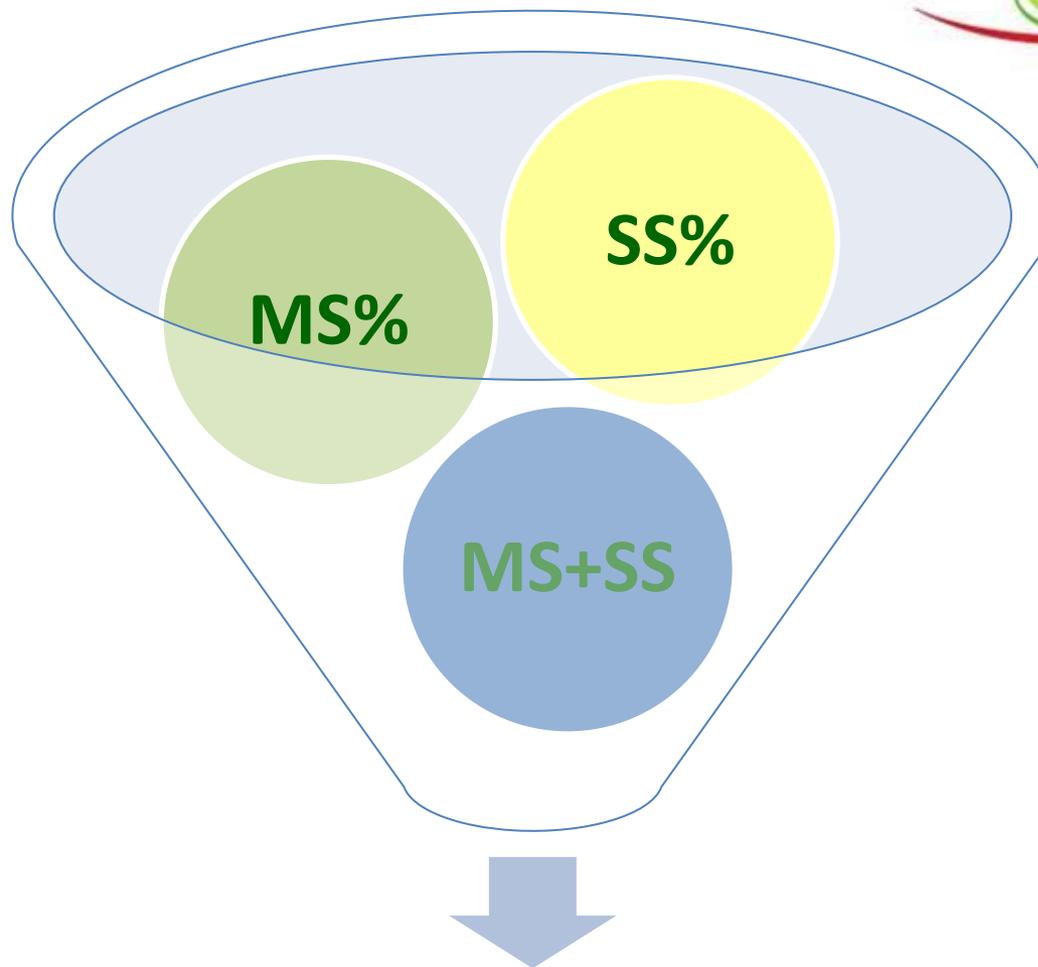


Evolución de Parámetros de Madurez Temporada 2016-17, Promedio 9 Localidades



Programa Evaluación de parámetros a cosecha

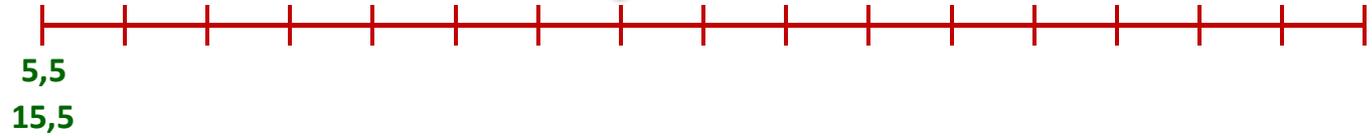
	SS Prom (°Brix)	MS Prom (%)	LIBERACIÓN		COSECHA	
			UM que Cumplen a liberación		UM que Cumplen a cosecha	
A	7,0	16,5	47	3,3%	79	37,4%
B	6,2	16,0	245	17,2%	50	23,7%
C	5,5	15,5	1.089	76,6%	13	6,2%
D	6,2	< 15,5	41	2,9%	69	32,7%
			1.422		211	



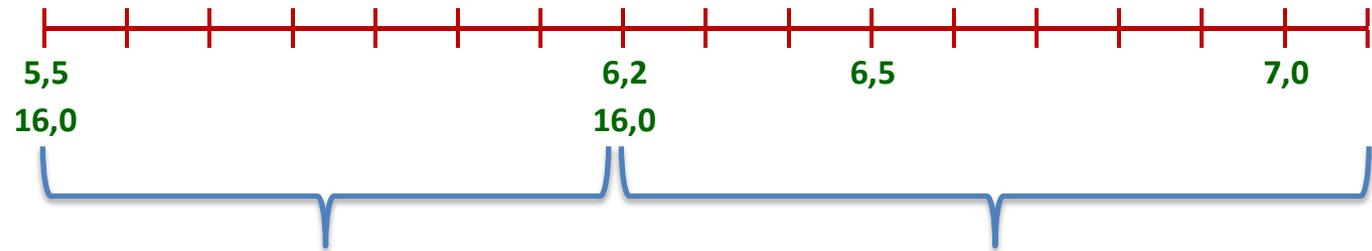
**Resultado de la combinación
de parámetros**



ACTUAL
 Solidos Solubles ° Brix
 Materia Seca %



PROPUESTA (2 Parámetros)
 Solidos Solubles ° Brix
 Materia Seca %



Temprana

- Hasta la última semana de Marzo para dejar una ventana a los huertos de zonas mas tempranas
- Por 2 temporadas y luego se analizará, esto para permitir que la industria se adapte (CDK)

Plena Estación

- Se implementa en 2 temporadas, subiendo de 5,8 y a 6,0 Brix de liberación PAM, para llegar a 6,2 al ingreso a la central frutícola

PROPUESTA DE PARÁMETROS

Nuevos parámetros (mínimos a alcanzar por la industria)

El objetivo es alinearse a los valores mínimos de la industria internacional, determinada por los valores de ingreso a la central frutícola con:

6,2% Sólidos Solubles (SS) y 16% de Materia Seca (MS),

Liberación PAM primer año:

SS promedio 5,8%, sin ningún fruto bajo 5,0%.

MS promedio 16,0 %, sin ningún fruto bajo 14,5%, con una tolerancia de 2 frutos con un mínimo de hasta 13,5%.

Liberación PAM segundo año:

SS promedio 6,0%, sin ningún fruto bajo 5,0%.

MS promedio 16,0 %, sin ningún fruto bajo 14,5% (evaluar tolerancia).

PROPUESTA DE PARÁMETROS (2)



Son pocas las zonas agroclimáticas en las que con los correctos manejos no se pueda alcanzar los parámetros propuestos. La industria puede hacer el cambio.

Parámetros para fruta con condiciones especiales ubicada en zonas extremas, los que serán reevaluados cada dos años.

Liberación por Sólidos Solubles: Se establece una propuesta de fecha limite hasta el 31 de marzo (Fruta Temprana).

SS promedio 5,5%, sin ningún fruto bajo 5,0%.

MS promedio 16,0 %, sin ningún fruto bajo 14,5%.

Parámetros para fruta de baja acumulación de Materia Seca:

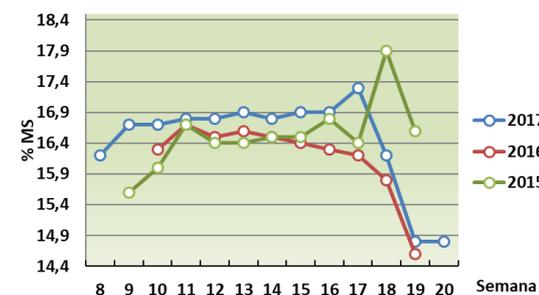
Las unidades de madurez que no cumplan con:

MS menos a 16,0% deberán esperar alcanzar 6,5° Brix promedio con no más de 10% de frutos bajo 5,8° Brix y ningún fruto menor a 13,5% de MS.

Promedio SS por semana



Promedio MS por semana



PROPUESTA DE PARÁMETROS (2)

Zonas Tempranas:

Definidas por comunas de acuerdo a antecedentes basados en un análisis agroecológico, incorporando otras zonas que definan las empresas, que cumplan con los requisitos correspondientes.

Zonificación:

No existen fechas, ya que es un tema de zonificación.

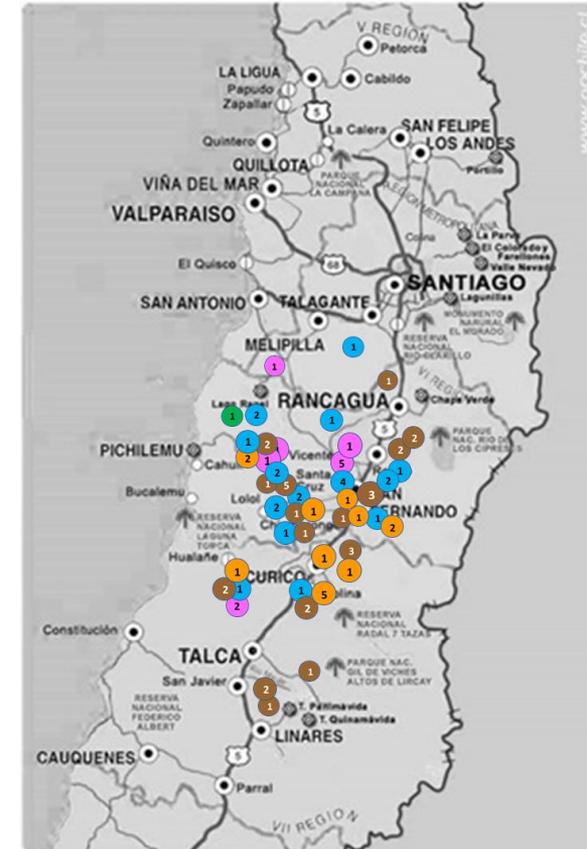
	Comunas
VALPARAISO	NOGALES HIJUELAS LIMACHE
METROPOLITANA	BUIN ALHUE PAINE
O'HIGGINS	LAS CABRAS PEUMO PICHIDEGUA SAN VICENTE PALMILLA MALLOA SAN FERNANDO COLTAUCO
MAULE	SAGRADA FAMILIA



- Semana 8 (16 al 22 feb)
- Semana 9 (23 al 01 Mar)
- Semana 10 (02 al 08 Mar)
- Semana 11 (09 al 15 Mar)
- Semana 12 (16 al 22 Mar)
- Semana 13 (23 al 29 Mar)
- Semana 14 (30 al 31 Mar)

Impactos en la industria:

- Se desplazarán las fechas de cosechas respecto de las fechas acostumbradas.
- Va a coincidir liberación PAM y cosecha lo que va a exigir mejorar la coordinación con los huertos, pero un beneficio de disponer de datos reales.
- Existen riesgos de pequeñas heladas y de mayor efecto de la defoliación anticipada de huertos.
- Podría coincidir con más lluvias por lo que se deberá trabajar en manejar la mancha de agua.
- Esperar la fruta hará caer las firmezas de pulpa, pero se obtendrá una menor dispersión.



Impactos en la industria:

- Se concentrarán las cosechas y en tiempos más breves.
- Puede verse más concentrada la logística de las centrales de embalaje.
- Los huertos que no alcanzan materia seca se deberán identificar y hacer un plan de manejo para mejorar este parámetro con el respectivo apoyo técnico.
- La fruta temprana provendrá solo de las zonas realmente tempranas



PROPUESTA DE IMPLEMENTACIÓN

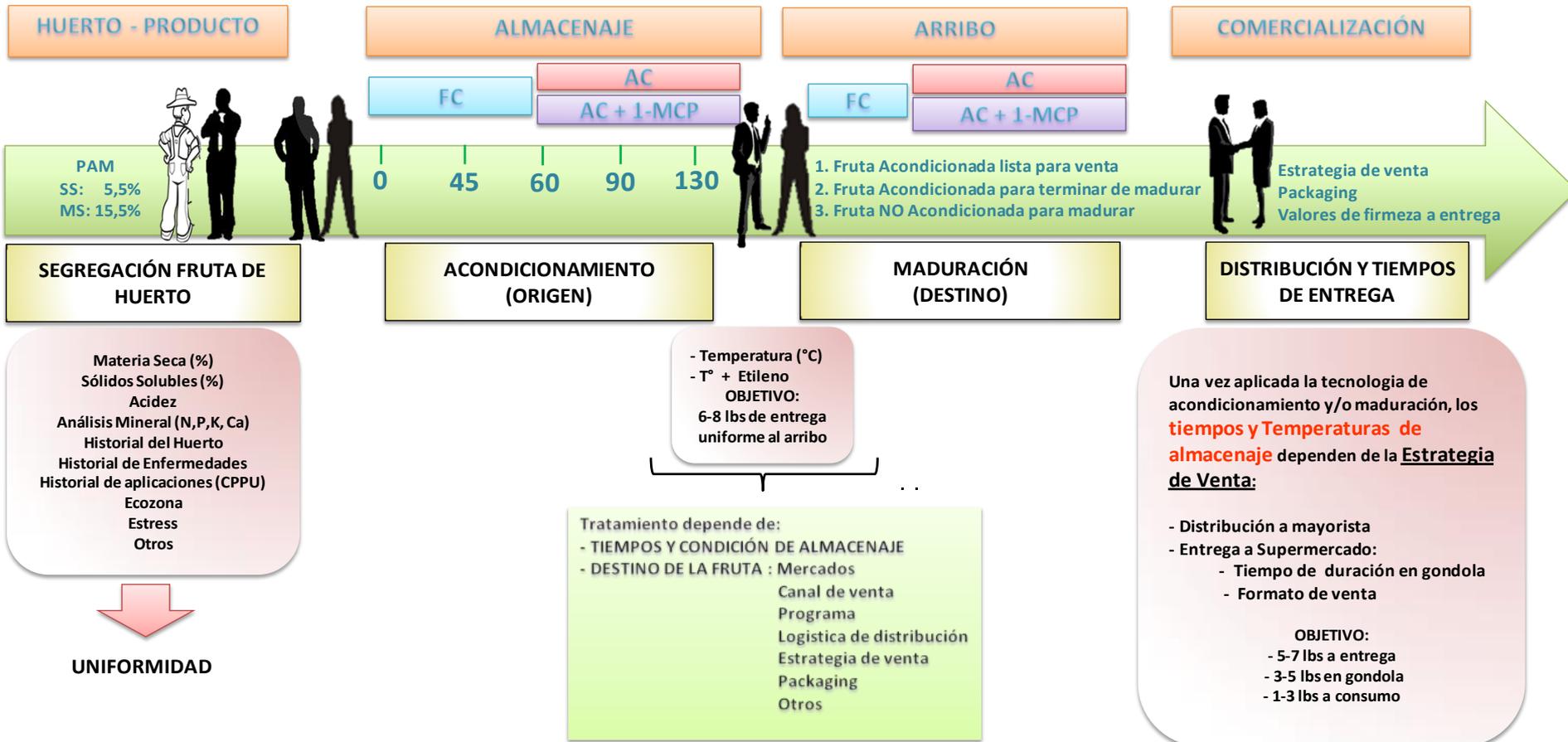


- Se iniciaría en esta **temporada 2018.**
- Las exportadoras entregarán al PAM los **Brix al ingreso a la central frutícola** y la materia seca solo en el caso que hagan el análisis. Se debe elaborar protocolo de evaluación de Brix.
- Será necesario estudiar los **valores promedio y mínimos de Materia Seca,** para efectos prácticos operacionales y así fijar un rango piso y de tolerancia a partir del segundo año.
- Se le dará seguimiento a:
 - **la firmeza** como un elemento de almacenabilidad
 - la causa de la elevada **acidez a cosecha**
- Considerar estudio de la **distribución de MS y Brix por calibres.**
- Se realizarán **capacitaciones** a los equipos de muestreadores, producción y de postcosecha.

¿Cómo implementar los cambios?



CAMBIEMOS EL PRODUCTO PASO A PASO



CENTRAREMOS EL TRABAJO EN



- Mostar el producto que nos permitirá competir
 - ✓ Calidades, Materia Seca, y Brix a la cosecha, buena almacenabilidad, capacidad de madurar
 - ✓ Definición desde el área comercial y informado a los productores

- Adoptar acciones a nivel de Huerto
 - ✓ Hacer las labores oportunamente para un buen producto
 - ✓ Motivar y reencantar al productor
 - ✓ Apoyar el conocimiento de las ecozonas con sistemas satelitales y de integración del clima
 - ✓ Apoyar la polinización
 - ✓ Estudiar el uso de mallas y cobertores

CENTRAREMOS EL TRABAJO EN



- Promover el disponer de nuevas variedades para la industria
 - ✓ Verdes, amarillas y rojas, mas productivas, ricas y de buena comercialización
 - ✓ Estudios de Verticillum y otras plagas

- Aplicar tecnologías de Poscosecha
 - ✓ Manejos de frio pasivos, preservantes, necesidades para disponer de largo almacenaje, revisar deficiencias en la fruta y promover cambios desde el huerto

- Hacer transferencia como industria
 - ✓ PDT CORFO, 18 meses para transferencia tecnológica de la fruta
 - ✓ Promoción de los que estamos haciendo, en Chile y extranjero.

Alcanzar los parámetros mínimos de MS y SS permiten tener una fruta competitiva.

Estos cambios son de **impacto rápido y con una gran y positiva implicancia** en los manejos actuales de poscosecha.

Estos cambios de MS y SS solo constituyen el **peldaño base de cambio**. Se complementará el **trabajo futuro integrando** los manejos de huerto y poscosecha.

GRACIAS POR SU ASISTENCIA Y ATENCIÓN!!!!!!

Curicó, 30 de Enero de 2018

