



Chilean 
BLUEBERRY
c o m m i t t e e



“TRABAJANDO POR LA COMPETITIVIDAD DE LA INDUSTRIA CHILENA DEL ARÁNDANO”



El Comité de Arándanos de Chile es una entidad de ***carácter voluntario*** integrada por las principales exportadoras de arándanos frescos y está ***vinculada a la Asociación de Exportadores de Frutas de Chile A.G. Asoex***

Sus 32 empresas asociadas representan el ***80% de las exportaciones*** de arándanos frescos.



Soporte Administrativo

Soporte Técnico

Soporte Promocional



Soporte Institucional

Soporte Capacitación





La misión del Comité de Arándanos es ***incrementar la competitividad de largo plazo*** del sector de arándanos frescos, además de ***desarrollar mercados internacionales*** para los mismos.

Objetivos



1. Trabajar por una Calidad y Condición consistente de nuestra fruta
2. Disminuir los riesgos asociados a la Inocuidad
3. Generar información de la Industria destinada a mejorar la toma de decisiones
4. Representar a la industria chilena de arándanos
5. Desarrollar nuevos mercados y profundizar los actuales.

Comité de Arándanos



AgroBerries



Driscoll's
ONLY THE FINEST BERRIES™



Comité de Arándanos





PLAN DE ACCIÓN

Calidad y Condición: Norma de Calidad



NORMA DE CALIDAD ARANDANO FRESCO DE EXPORTACIÓN



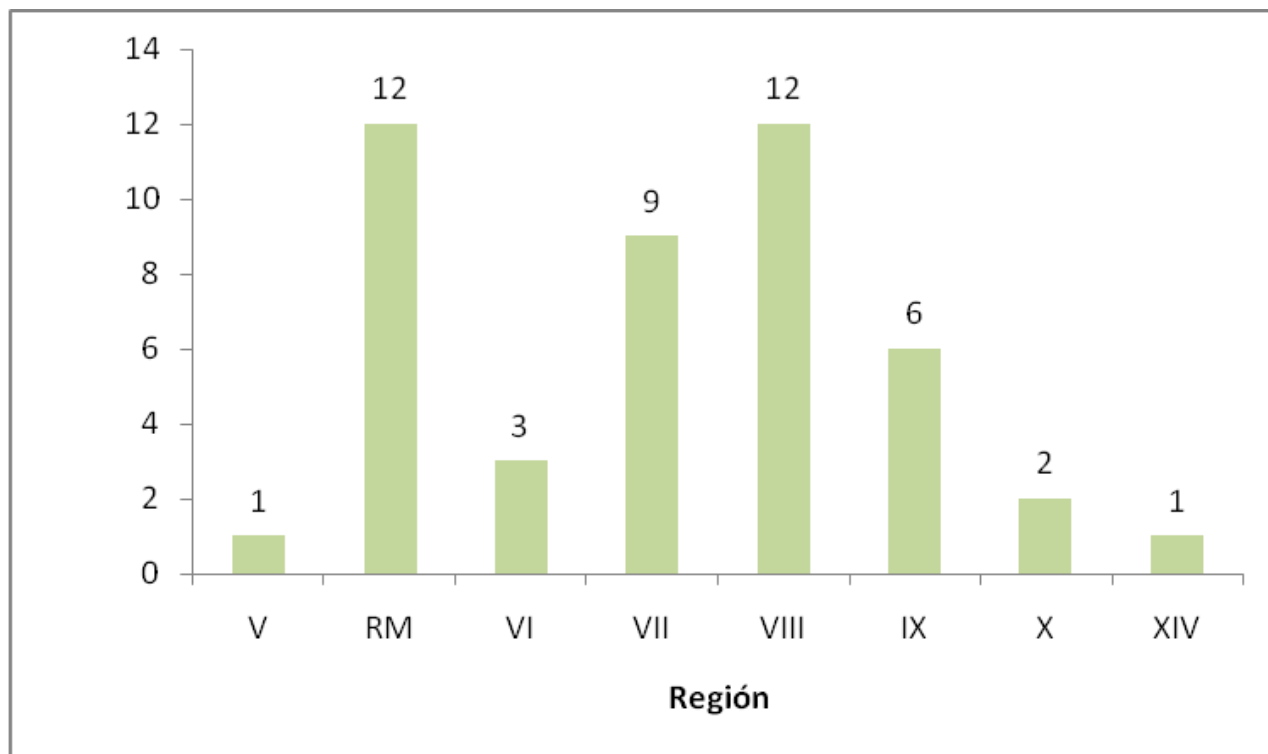
	NORMA DE CALIDAD ARANDANO FRESCO DE EXPORTACION V.03	
DOCUMENTO CONTROLADO	COMITÉ DE ARÁNDANOS DE CHILE	Página 7 de 9 Fecha: 01 octubre 2011

Cuadro N° 1: Tolerancias individuales y sumatoria de defectos

	PRE-EMBARQUE (%)
DEFECTOS MAYORES	TOLERANCIA
1. Tierra	0
2. Indicios de pudrición, hongos (piel suelta)	0
3. Heridas abiertas y partidura	1
4. Fruta deshidratada (desde nivel 2)	4
5. Pedicelo desgarrado	2
6. Exudación de jugo	2
7. Fruta blanda	6
8. Machucón	3
9. Fruta inmadura verde	2
SUMA DE DEFECTOS MAYORES	8
DEFECTOS MENORES	TOLERANCIA
1. Fruta Inmadura roja (hasta 20% de cubrimiento)	10
2. Bajo Calibre (AP: Menor a 10mm) (*)	5
3. Falta de bloom (< 33% cobertura)	10
4. Frutos con pedicelo (*)	10
5. Frutos con restos florales	5
6. Russet y cicatrices, incluye daño por helada y granizo (hasta 10% de la superficie)	6
SUMA DEFECTOS MENORES	15
SUMA TOTAL DEFECTOS	15

* Defecto independiente de la sumatoria de defectos

Calidad y Condición: Verificaciones



Distribución de los centros de acopio verificados por región.

46 Centros de Acopio

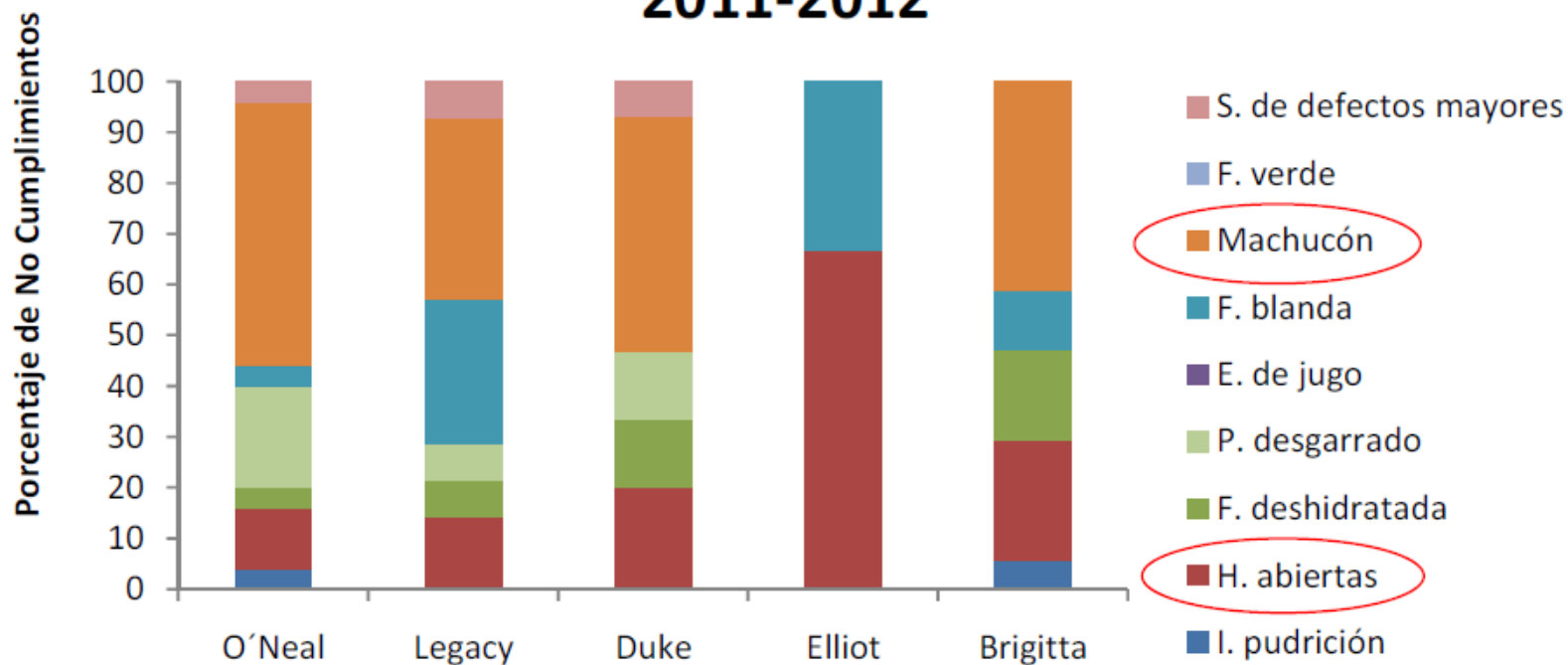
720 Verificaciones

Desde semana 44 hasta semana 11

Calidad y Condición: Verificaciones



2011-2012



Calidad y Condición: Difusión y Transferencia



Proyecto de Difusión y Transferencia (PDT) para una mejor calidad y condición del arándano fresco de exportación

Difusión: Talleres para Productores en 8 ciudades del país, información disponible en sitio web, material impreso.

- a) Higiene y Sanitización – Julia Pinto
- b) Enfermedades en Arándanos – Andres France
- c) Riego en Arándanos - Eduardo Holzapfel
- d) Nutrición en Arándanos – Juan Hirzel
- e) Desafíos en Inocuidad Alimentaria – Ricardo Adonis
- f) Entomología en Arándanos - Pedro Cassals
- g) Manejo de Frio – Luis Luchsinger



Calidad y Condición: Difusión y Transferencia



Calidad y Condición: Materiales



TÉCNICAS DE MANEJO DE COSECHA Y POSCOSA

COSECHA

INICIO DE COSECHA:

- Se debe dar inicio de cosecha por variedad.
- Dar inicio a la cosecha con 5% de fruta que cubra 90% de color de cubrimiento de la fruta.
- Frecuencia de cosecha por variedad de acuerdo a las condiciones climáticas, especificando la frecuencia debe ser a lo menos de 5 días.
- Limpiar el huerto: fruta apta para cosechar debe quedar en la planta.
- Horario preferente de cosechar: temprano en la mañana.
- Se debe capacitar a los cosecheros.
- Se debe tener supervisión (con fotos) de la cosecha.
- Todos los materiales de cosecha (cestos, bandejas y platos) deben estar limpios y secos.
- No permitir que la fruta que cae al suelo sea trasladada frecuentemente.
- Debe trasladarse frecuentemente (cada 30 minutos).
- **NO** se puede cosechar con lluvia.
- Para manejo post-cosecha, usar evaporadores sobre manijas.
- Se recomienda no cosechar con viento fuerte.

ENVASES DE COSECHA:

- Los contenedores deben ser aptos para el uso de la jornada, para evitar patógenos o que afecten la fruta.
- El diseño y las características de los contenedores deben considerar la fruta. Evitar el uso de plásticos o pesos máximos.

LISTED BY:

- Para la mejor cosecha, estar cerca de la fruta.
- Un buen trabajo de 20 minutos puede ser mejor que un mal trabajo de 40 minutos.

TÉCNICAS DE MANEJO DE COSECHA Y POSCOSA

MANEJO DE FRÍO

LOS DIEZ PASOS DE UN TÚNEL DE AIRE FORZADO:

1. Limpieza general - verificar deshielo evaporadores.
2. De ser necesario, incorporar agua al ambiente.
3. Cargar túnel en forma ordenada y homogénea.
4. Llenar planilla de enfriamiento.
5. Dar ciclos cortos sellando bien el túnel (colocar carpas, mangas e hulefunda).
6. Colocar sensores de termómetro.
7. Iniciar túnel (verificar temperatura a la salida del evaporador).
8. Seguir protocolo de enfriamiento.
9. Inversión de aire a pallets.
10. Seguir pasos 1 al 8.

¿Problemas?, llame al supervisor!

CÁMARAS DE MANTENCIÓN:

- Cheque constantemente la calibración y el funcionamiento de sensores y termómetros.
- Sensor del termostato debe estar a la salida del evaporador, no en el retorno.
- No colocar pallets bajo los evaporadores, ni espacio entre ellos.
- Instruya a su personal sobre condiciones de almacenamiento refrigerado según temperatura aceptable.
- Mantenga alta humedad (85-95% HR).
- Controle a diario y lleve registro de T° y HR.
- Programe los deshielos.

CARGA DE CAMIONES O CONTENEDORES REFRIGERADOS:

- Verifique el punto de temperatura (luz roja) (contenedores).
- Los camiones deben estar con mano de obra.
- Cheque la temperatura de cada cámara.
- Utilice plano de exhibición y siga protocolo de carga.
- Coloque termómetro para monitoreo de tránsito.
- Instruya al personal a cargar y descargar, apertura de lampa y tránsito.

DEFECTOS EN ARÁNDANOS

Chilean BLUEBERRY committee

www.comitechilenoarandanos.cl

Calidad y Condición: Informe Agroclimático



5 Macro Zonas

Resumen
Parámetros
Clave

Pronósticos
Clima

Recomen-
daciones
Técnicas



ESTUDIO BASE: CARACTERIZACIÓN GENÉTICA Y FENOTÍPICA DE LAS POBLACIONES PREDOMINANTES DE *BOTRYTIS CINEREA* EN ARÁNDANO

Universidad de Chile / Comité de Arándanos

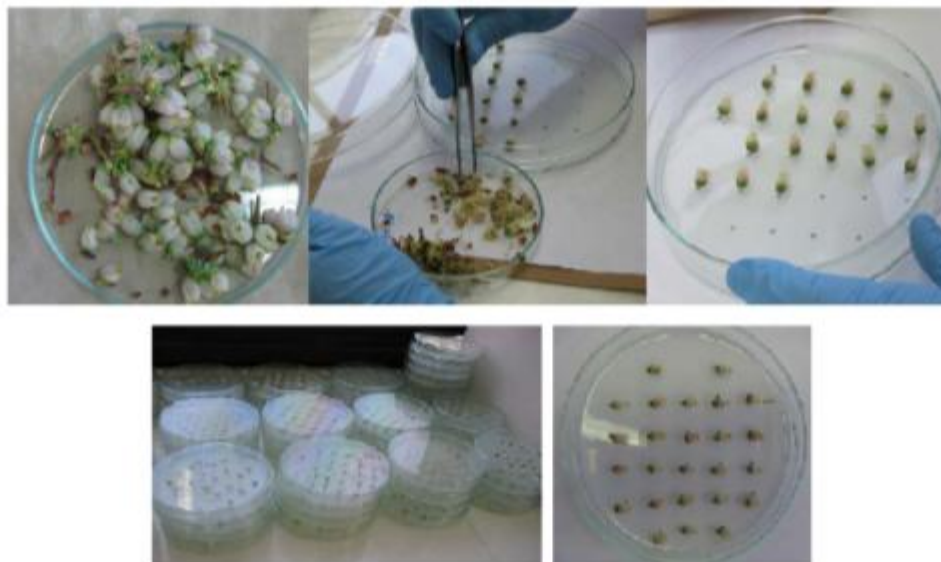
Determinar Niveles
de Infección en
Floración, Pre -
cosecha Temprana y
Pre-cosecha Tardía

Determinar Niveles
de Sensibilidad de
Fungicidas

Determinar
Correspondencia
Genotípica de las
Poblaciones



Proceso de Muestras



14 días de incubación a 20°C, evaluaciones : 7 y 14 días

**Importancia de AVISO DE COLECTA Y ENVÍO DE MUESTRAS AL LAB.
MÍNIMO 4 DÍAS ANTES DE LA FECHA DE COLECTA**



ESTUDIO BASE DEL COMPORTAMIENTO DE POSCOSECHA DE ARÁNDANOS, CON BOLSA PERFORADA Y GASIFICACIÓN CON SO₂

Fundación para el Desarrollo Frutícola / Comité de Arándanos

Tres Variedades
de Arándanos

Efecto de dos
tipos de bolsas
perforadas sobre
la calidad y
homogeneidad del
enfriado

Evaluación de los
parámetros de
condición con y
sin SO₂



PRESERVACIÓN DE LA CALIDAD Y EXTENSIÓN DE VIDA ÚTIL DEL ARÁNDANO MEDIANTE BIOPELÍCULA COMESTIBLE

Universidad de Santiago

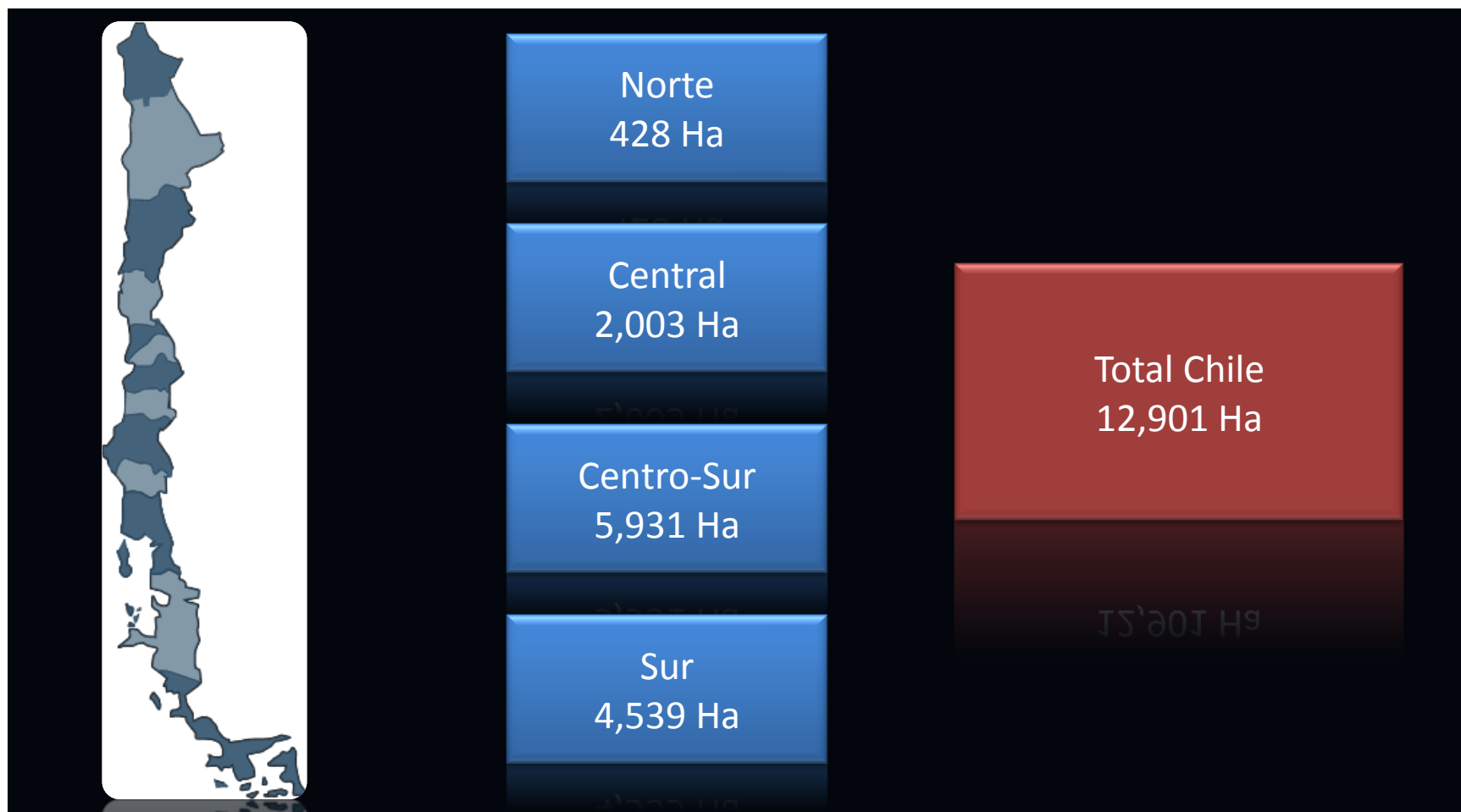
InnovaChile
CORFO

Formulación de
Biopelícula
Comestible

Sistema de
Aspersión para la
Aplicación de
Solución
Protectora

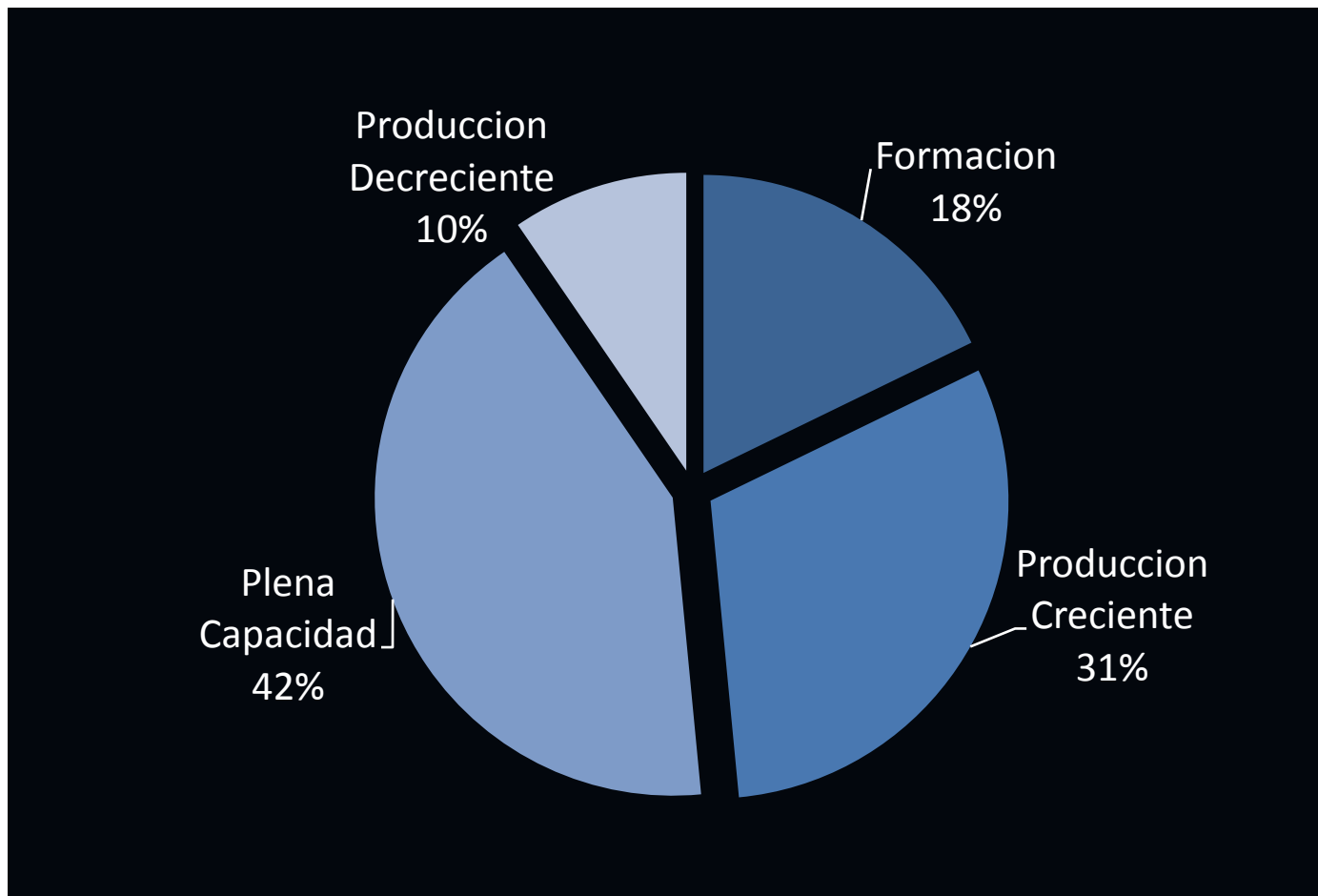
Desarrollar
Plataforma
Tecnológica para
Prolongar la Vida
Útil de Arándanos
Frescos

Información: Proyección de Producción



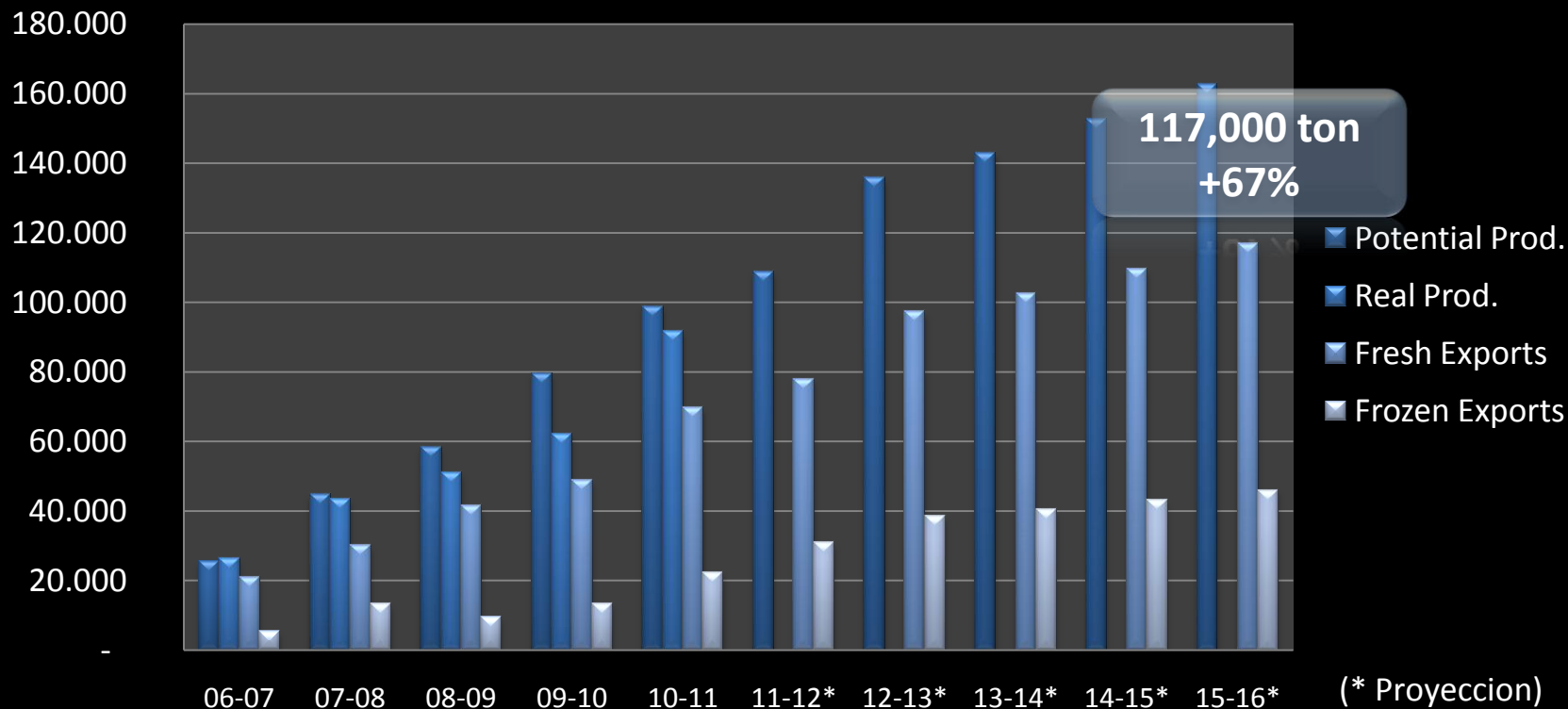
Área Plantada por Región

Información: Proyección de Producción

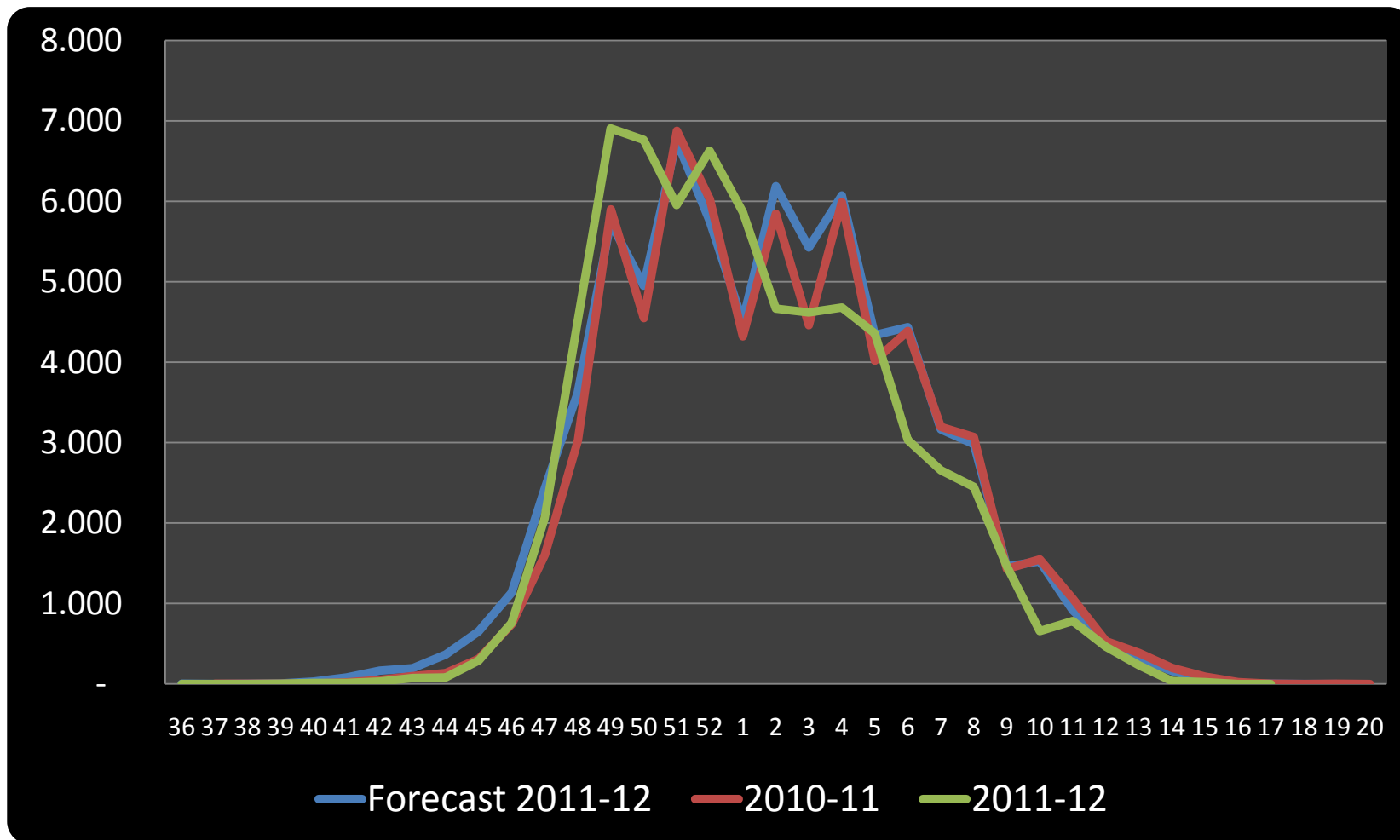


Área Plantada por Edad

Información: Proyección de Producción a 5 años



Información: Proyección Temporada



Información: Crop Report



CHILEAN BLUEBERRY CROP & EXPORTS REPORT 2011-2012



Semana 13, 26 Mar al 01 Abr de 2012

Editado el miércoles 28 de Marzo de 2012

INDICE Pág.

Editorial	1
Avance Exportaciones	1
Avance Cosecha	2
Pronóstico del Tiempo	3
Avance Fenológico	4
Cuadro Exportaciones	5

SITUACIÓN GENERAL

Este es el último reporte de la temporada 2011-12. Los volúmenes que quedan por cosechar son poco significativos, quedando principalmente huertos por recolectar desde Osorno al sur. Se estima que la cosecha podría continuar hasta la segunda semana de abril (semana 15). Sin embargo todo dependerá del clima y de que la fruta alcance la madurez necesaria.

EDITORIAL SEMANA 13

La campaña 2011-12 se considera finalizada quedando bajos volúmenes por exportar, pues la semana 12 se enviaron sólo 465 toneladas, lo que marca el término del presente ejercicio ya que los volúmenes que quedan son poco significativos. La estimación original contemplaba 78.000 toneladas de exportación, sin embargo, con el curso de los meses esta cifra debió ser ajustada hasta quedar en 70.986 toneladas. Los principales hitos de esta campaña se asocian a un lento comienzo, seguido por una

explosión en la madurez de la fruta de la zona central hacia comienzos de diciembre, cambiando radicalmente la dinámica esperada de las cosechas. A esto se sumó el efecto de las lluvias de la zona sur, que tuvieron un impacto negativo en la producción final de esa zona. Un resumen detallado de los hitos que caracterizaron la cosecha de arándanos de la temporada 2011-2012, se entrega en la página dos.



Información: Crop Report

AVANCE DE EXPORTACIONES DE ARÁNDANOS FRESCOS

Las exportaciones de esta campaña se comportaron dentro de lo estimado. El peak de temporada comenzó la semana 49 con sobre 5.000 toneladas semanales, ritmo que se mantuvo hasta la primera semana de enero. Desde esa fecha en adelante comenzó la etapa decreciente, hasta llegar a la semana 12 con un total acumulado de 68.500 toneladas, 3% menos al estimado para la fecha. Si bien se espera que la cosecha continúe hasta la segunda semana de abril, los volúmenes serían poco significativos. Por ello es probable que la diferencia de un -3% se mantenga hasta el término de las exportaciones.

EXPORTACIONES DE ARÁNDANOS DE CHILE, POR SEMANA Y ACUMULADAS HASTA LA SEMANA 12 EN TONELADAS

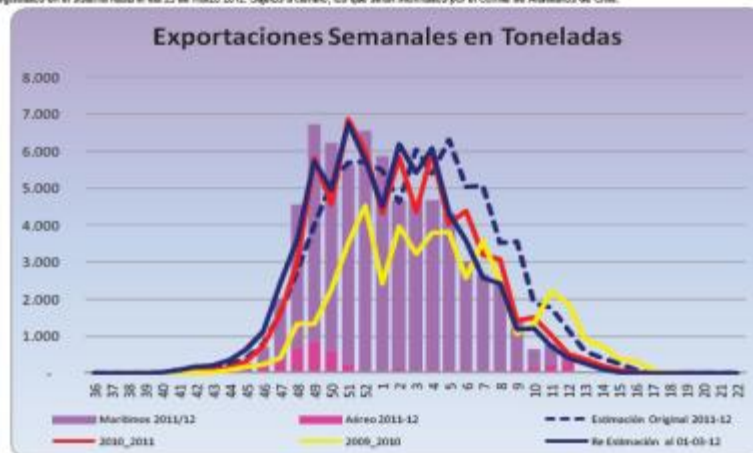
Desde	Hasta	Semana	Temporada 2010-2011	Estimado 2011-12	Despachos Semanales			Temporada 2010-2011	Acumulado			Avance de Exportaciones 2011-2012
					Total	Aéreo	Marítimo		Estimado 2011-12	Real 2011-12	% Var. Real vs Estimado	
26-dic	1-ene	52	6.023	5.769	5.547	97	6.450	29.255	11.801	32.505	3.1%	48%
02-ene	09-ene	1	4.321	4.510	5.864	70	5.794	31.576	36.391	38.769	6.1%	55%
09-ene	15-ene	2	5.820	6.188	4.665	108	4.557	39.396	42.581	43.434	2.0%	61%
16-ene	22-ene	3	4.342	5.428	4.639	63	4.576	43.738	48.005	48.073	0.1%	66%
23-ene	29-ene	4	5.950	6.075	4.669	94	4.575	49.727	54.084	52.742	-2.5%	74%
30-ene	05-feb	5	4.019	4.325	4.311	86	4.225	53.747	58.410	57.653	-1.4%	80%
06-feb	12-feb	6	4.387	3.585	3.023	91	2.932	58.133	61.995	60.076	-3.2%	85%
13-feb	19-feb	7	3.194	2.562	2.656	53	2.603	61.328	64.563	62.732	-2.9%	88%
20-feb	26-feb	8	3.071	2.415	2.438	95	2.343	64.399	66.975	65.170	-2.8%	92%
27-feb	04-mar	9	1.429	1.177	1.411	106	1.305	65.828	68.156	66.581	-2.4%	94%
05-mar	11-mar	10	1.523	1.224	657	174	483	67.351	69.380	67.238	-3.2%	95%
12-mar	18-mar	11	1.044	736	784	278	506	68.396	70.116	68.022	-3.1%	96%
19-mar	25-mar	12	529	432	465	321	144	68.924	70.536	68.487	-3.0%	96%
26-mar	01-abr	13	365	262				69.309	70.910			
Total Temporada			69.634	70.908	68.487	4.961	63.526	69.634		70.908		

Estimación: iConsulting

Placer ajuste del volumen estimado a exportar realizado el 05 de enero 2012. Se redujo el volumen original en 4.014 toneladas.

Segundo ajuste del volumen estimado a exportar realizado el 01 de marzo de 2012. Se redujo el volumen en 3.008 toneladas.

** Volúmenes registrados en el sistema hasta el día 26 de marzo 2012. Sujeto a cambio, los que serán informados por el Comité de Arándanos de Chile.



Información producida por iConsulting en forma exclusiva para el Comité de Arándanos de Chile



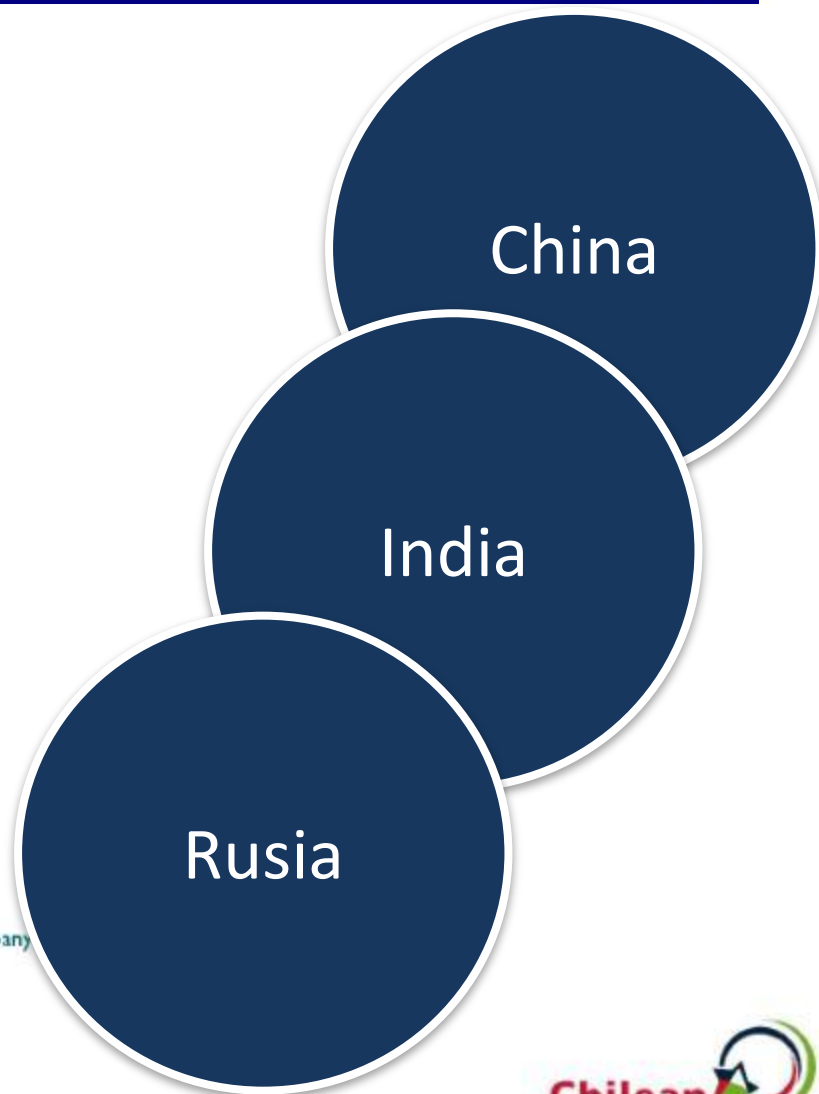
The Opportunity for Blueberries in Russia

FINAL REPORT

Prepared for



December 2011





Blueberries

Optimizing Jan-April Sales

Executive Summary
Blueberry Selling Best Practices

Results

Based upon an analysis of sales per \$MM ACV, 9 retailers were discovered to be selling twice as many Blueberries as all other 130 retailers. All of these “best practice” retailers utilized similar tactics to achieve superior results.

Assortment

Best of class retailers consistently sold both small and large packages of Blueberries; they sold either 4.4 oz. or 6 oz. units along with a larger 12 oz. and/or 18 oz. package.

Pricing

Best performing retailers were aggressive in promoting Blueberries both regular non-promoting retails as well as promotional retails. Their retails were always competitive.

Promotion

Blueberry promotions were the key to superior results. Best of class retailers advertised +10% more of the time than the other retailers (55% versus 45%). When best in class retailers.



www.perishablegroup.com



Understanding Trade Perceptions of Chilean Blueberries

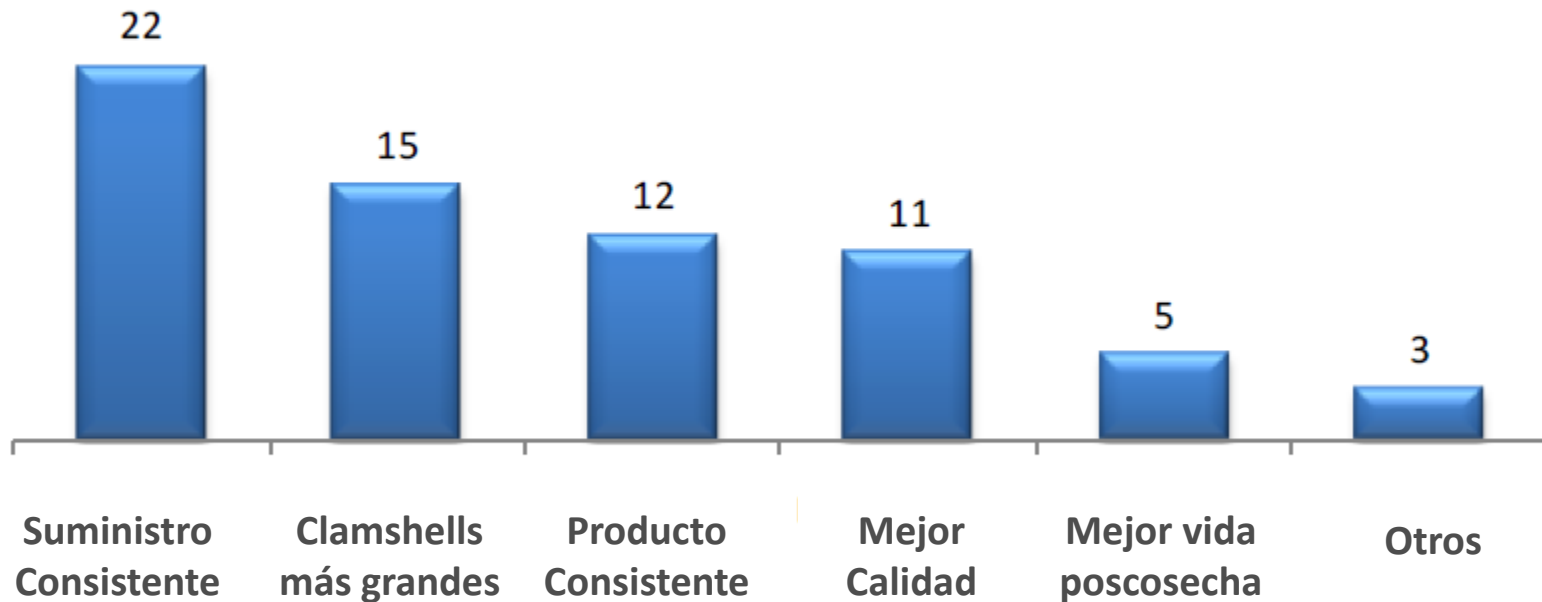
Trade Survey Results Report
developed for:



Información: Estudio de Barreras a la venta en USA (2009)



Después del Precio, ¿Cuáles son las principales oportunidades Para aumentar la venta de arándanos durante el invierno?



Plan de Acción: Protocolos Fitosanitarios Nuevos Mercados



China
(operativo)

Corea
(en desarrollo)

India
(en desarrollo)



Plan de Acción: Representatividad del Sector



USHBC

- Representante Directorio
- Comité de Relaciones Industriales
- Comité de Finanzas
- Comité de Promoción

IBO

- Presidente
- Reunión 2013 en Chile

Plan de Acción: Promoción



Promoción: PMA Summit



Welcome
to the
Chilean Blueberry
Committee
Presentation

Chilean
BLUEBERRY
committee



Chile

FRESH FRUIT
FRUITS FRUITS
FRUITS FRUITS
FRUITS FRUITS

www.chileanblueberrycommittee.com

Chilean
BLUEBERRY
committee

Promoción: China



Promoción – Marcas Sectoriales





Productividad de Mano de Obra

Modelo para la Mejora de la Producción, la Calidad y las Relaciones Laborales en Arándanos

Arándanos

Cosecha

Empaque

Guías de Autoformación y Capacitación por Competencias (OIT)

competencias (OIT)

Sistema de Gestión SIMAPRO, Sistema Integral de Medición y Avance de Productividad (OIT)

Productividad (OIT)

OTIC
AGROCAP
CAPACITACION SILVOAGROPECUARIA

DESAFÍOS



REVISIÓN DE LA PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA

DISMINUIR RIESGOS ASOCIADOS A INOCUIDAD

INTEGRAR NUEVOS SOCIOS

**INSISTIR EN LA CALIDAD Y
CONDICIÓN**

**INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO
TECNOLÓGICO**

**INVESTIGACIÓN
Y DESARROLLO
DE MERCADOS**

IMAGEN DE LOS ARÁNDANOS DE CHILE



GRACIAS!

www.chileanblueberrycommittee.com

www.comitedearandanos.cl