

# MAGAZINE

ASOCIACIÓN GREMIAL DE PROCESADORES Y EXPORTADORES DE CIRUELAS SECAS DE CHILE

## Congreso IPA 2024, un evento imperdible para el sector ciruelero chileno y global

Los días 4, 5 y 6 de noviembre, en Mendoza, Argentina, se llevará a cabo una nueva versión del Congreso Mundial de la Ciruela Deshidratada, organizado por la International Prune Association (IPA), el evento del rubro más importante de la agenda global.



En tres días, se podrá escuchar a 15 speakers, que harán referencia a la situación actual y futuro de la ciruela deshidratada, las tendencias de consumo, mercados internacionales, mejores prácticas, entre otros. Además, habrá trabajos grupales, y visitas a huertos, plantas de procesamiento y secado, con múltiples posibilidades de acrecentar el network de cada uno de los asistentes. Pedro Acuña, director ejecutivo de Chileprunes, señala que se trata de un evento tremendamente recomendable de asistir para la industria chilena de ciruelas deshidratadas, tanto para los productores, procesadores y/o exportadores.

“Se trata de una oportunidad única para compartir con todos los países miembros de la IPA, y poder conversar en profundidad, por tres días, del presente y futuro de la ciruela deshidratada, de los mercados globales, sus diferencias y contrastes, las nuevas oportunidades que se presentan en Asia, recogiendo rica información y fortaleciendo la red de contactos”, añade.

Más detalles en <https://ipa.events/en/>

Los países miembros de la IPA son Chile, Argentina, Francia, Estados Unidos (California), Italia, Sudáfrica y Australia.

La IPA fue creada para promover la industria internacional de las ciruelas deshidratadas y representar los intereses de los productores y procesadores a nivel mundial. Desde su creación, la IPA ha estado a la vanguardia en la estimulación del consumo de ciruelas pasas, facilitando el intercambio de información y generando una plataforma integrada para sus miembros y las partes interesadas clave en la investigación y promoción de las ciruelas deshidratadas.

## Promoviendo nuestra ciruela en la India, desde RRSS a degustaciones e influencers

Desde que Chileprunes anunciara en la EXPO Ciruelas Secas de 2023, que uno de los grandes objetivos estratégicos del sector era exportar al mercado de la India, y meses después, se anunciara que la ciruela deshidratada tiernizada chilena podría ingresar a ese país, tras un arduo trabajo público-privado, liderado por este gremio, algunos hitos ligados al gigante asiático se han producido en el primer semestre de 2024.

En junio, comunicamos profusamente sobre una nutrida agenda de una delegación comercial india en Chile, organizadas por Chileprunes, y que contempló visitas a plantas, reuniones y desayunos con diversos exportadores chilenos, además de encuentros con ProChile y Sofofa, entre otros.

Pero eso, ha sido solo una parte de las acciones y logros de los primeros seis meses del año.

ProChile, gracias a un fondo concursable, ha iniciado la ejecución de proyectos de promoción de la ciruela deshidratada en la India. Así es como a comienzos de este año, partimos realizando promoción de nuestro producto en Redes Sociales indias, tarea realizada en conjunto con la agencia local SS Associates, cuyo perfil profesional es de especialización técnica en temas del agro.

El foco de los mensajes tuvo que ver con los múltiples beneficios alimenticios y para la salud que entrega la ciruela deshidratada, atributos muy valorados por



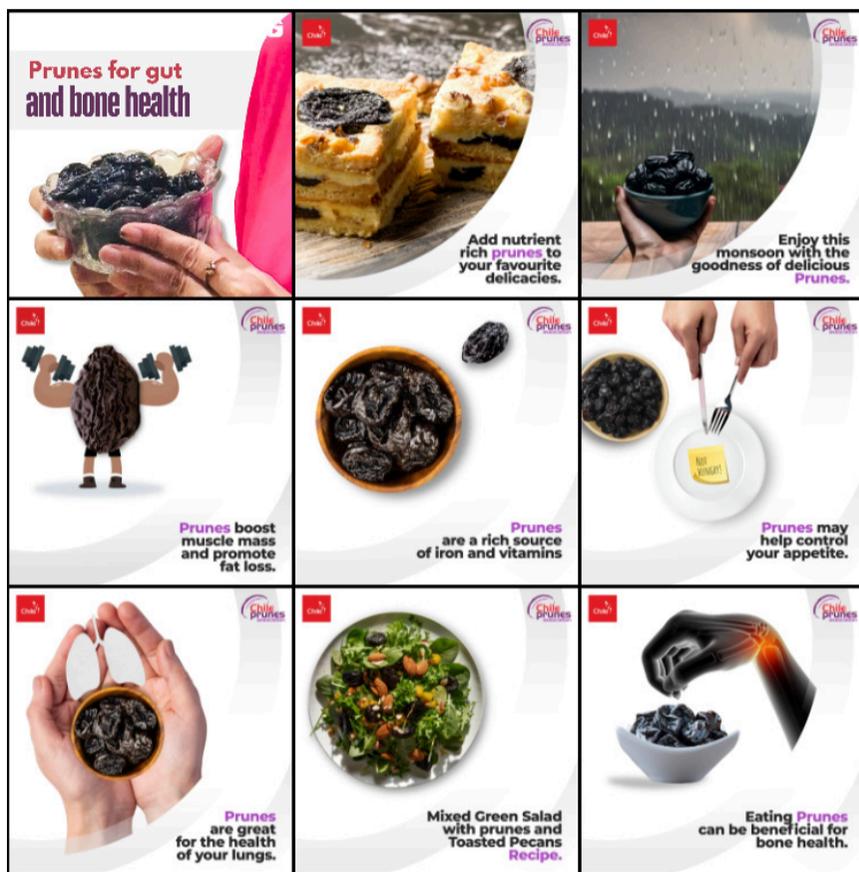
**INTERNATIONAL  
PRUNE  
ASSOCIATION  
CONGRESS 2024**  
SAN RAFAEL - ARGENTINA

el consumidor indio a la hora de elegir sus alimentos.

En las comunicaciones también se destaca la amplia versatilidad que tiene la ciruela deshidratada, pudiendo ser un acompañante para entradas, platos de fondo y postres, y de amplias posibilidades de uso para los públicos vegetarianos y veganos.

Junto a lo anterior, se han desarrollado actividades de promoción en los puntos de compra (POP o Point Of Purchase) y al punto de venta (POS o Point Of Sale), con apoyo gráfico y degustaciones.

Junto a lo anterior, se ha trabajado con importantes influencers indios expertos en nutrición, doctores y chefs, es decir, con un perfil técnico y altamente especializado. Ellos, han sido parte de seminarios, ferias y webinars del área que han permitido dar una connotación especial al fruto chileno en el mercado más poblado del mundo.



## Primer semestre 2024: Sobre US\$ 100 millones en envíos de ciruelas deshidratadas chilenas al mundo

Este fruto chileno se destinó a 70 países con China como principal destino, con un volumen total de 34.026 toneladas métricas (TM), equivalentes a US\$ 104 millones, idéntico monto que el registrado en el primer semestre de 2023.

Exportaciones Ciruelas Deshidratadas; Enero – Junio 2024			
Nº	País	Volumen (Kg)	FOB en US\$
1	China	10.463.483	23.000.354
2	Polonia	3.200.148	8.969.813
3	México	2.240.308	6.583.759
4	EE.UU.	2.012.056	11.472.001
5	Alemania	1.836.279	7.148.148
6	UK	1.581.092	4.940.856
7	España	1.424.403	6.147.297
8	Italia	1.396.398	5.209.965
9	Turquía	1.396.243	4.156.677
10	Australia	1.215.217	4.320.705
Fuente: Aduanas de Chile	Acumulado Exportaciones Totales Primer Semestre	34.026.263	104.796.353

En el primer semestre de 2024, China se ha convertido por lejos, en el principal destino de las exportaciones de ciruela deshidratada chilena, tanto en volumen como en retornos: 10.463 toneladas métricas (TM), equivalentes a US\$ 23 millones.

Luego, se ubican Polonia y México con 3.200 TM y 2.240 TM, respectivamente. Los otros países que forman parte del top ten de los envíos de ciruela deshidratada chilena al mundo, son Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, España, Italia, Turquía y Australia.

El peak chino marca una diferencia también respecto del año pasado, cuando los envíos a ese país totalizaron las 5.816 toneladas métricas (TM) de ciruelas deshidratadas, equivalentes a US\$ 19 millones. Del top ten de países se mantienen 9 de 10 respecto de igual periodo de 2023, entrando Turquía en reemplazo de Rusia.

Este fruto chileno, en los primeros seis meses del año, se destinó a 70 países, con un volumen total de 34.026 TM, equivalentes a US\$ 104 millones, idéntico monto que el registrado en el primer semestre de 2023.

Chile es el principal exportador global de este fruto. Los envíos de ciruelas deshidratadas chilenas, durante 2023, alcanzaron los US\$ 268,4 millones (monto 4,7% superior a 2022), equivalentes a 72.000 toneladas métricas.

La información es entregada por Aduanas de Chile, haciendo referencia a uno de los alimentos más completos del planeta, ya que entrega beneficios cardiovasculares, óseos, nutricionales, entre tantos otros.

## Tras una buena temporada climática, ahora, hay que estar atentos a posibles heladas

Esto, por anuncio de la llegada del Fenómeno de la Niña, asociado a pocas lluvias y bajas temperaturas.



Este 2024, hasta ahora, el clima ha tratado bien a Chile y a sus agricultores. Las lluvias han otorgado el agua necesaria para este año, no de gran superávit, pero sí que da tranquilidad para esta temporada; mientras que las horas de frío acumuladas han sido las apropiadas.

Respecto a esto último, un carozo como la ciruela D'Agen, idealmente, requiere sobre 700 horas frío (bajo 7° de temperatura) para que se produzca una mejor floración, pareja, homogénea. Este año, dice Sebastián Aguilera, jefe de productores de

South 365, estamos sobre 700 horas en todas las zonas relevantes de producción de la ciruela deshidratada.

Recordar que el año pasado, hubo zonas donde se alcanzó apenas 370 – 400 horas frío, y otras zonas con 500- 600, claramente insuficiente, lo que llevó a una brotación y floración extremadamente dispareja, a lo que siguió una primavera fría y húmeda.

Pero aun no se puede cantar victoria. En todo lo anterior, los pronósticos han sido certeros; “las estimaciones de pocos días de lluvia con mucha agua caída fueron precisos”; y ahora, se anuncia para fines del invierno y primavera la llegada del Fenómeno de la Niña, lo que va asociado a bajas temperaturas y pocas lluvias.

Una helada fuerte de -1 o -2 grados en septiembre - octubre, puede quemar el fruto y destruir el trabajo de todo un año, expresa Sebastián Aguilera. “Por supuesto, depende mucho del estado fenológico de la ciruela al momento de producirse la helada: al comienzo (yema hinchada) la tolerancia puede llegar a -5 grados, pero en fruto cuajado con -1 grado es suficiente para dañar la fruta”. Así es como “dada las posibilidades de heladas, en South 365 esperaremos a fines de octubre para hacer las estimaciones de volúmenes de producción para el 2025”.

Frente a esta realidad, el experto entrega algunas recomendaciones: De partida, conocer si se está en una zona que históricamente ha experimentado heladas, en caso de estarlo, se recomienda tener definidas estrategias para control o disminución del impacto que podrían generar.

Segundo, NO se recomienda intentar adelantar la brotación en zonas que históricamente han sido afectada por este tipo de fenómenos climáticos, pues en caso de hacerlo, una posible helada puede tomar al fruto en un estado más delicado de la brotación. Si se produce una helada, ideal que sea cuando recién se empiezan a hinchar las yemas, ahí es más resistente a las heladas, pero a medida que avanza el desarrollo de la fruta es cada vez más sensible.



**SOUTH 365**

• DRIED FRUITS & NUTS •

Aprovechando que estamos podando aún en algunos huertos, una opción es una pauta de poda más suave, dejar más potencial de fruta en los árboles, de tal manera que en caso de que seamos golpeados por una helada, tener alternativas y en caso de no ser golpeados por heladas, se ralea.

“Quiero destacar también que año a año vemos que aumenta la cantidad de huertos que reincorporan al suelo los restos de poda; ésta es una de las prácticas que va en

la línea de la sustentabilidad que estamos impulsando como Chileprunes”, expresa el especialista.

Como herramientas para control de heladas, la primera que se viene a la cabeza es la torre de control de heladas, costosa, pero puede ser una alternativa. Lo otro son los dragones o máquinas de control en base a una llama y turbinas que hacen circular aire caliente por el huerto, siendo clave calcular muy bien el tiempo que demora el tractor en dar la vuelta al huerto y definir la cantidad de tractores a utilizar, para poder generar un buen control. Aparte de este cálculo, los tractores deben estar 100% listos y dispuestos en caso de ser necesarios.

Otra alternativa es el control por aspersión, que consiste en simular lluvia en el momento exacto, pero debemos estar 100% seguro que contamos con el sistema adecuado y la cantidad de agua necesaria para hacerlo durante el tiempo que dure la helada, ya que si algo falla durante la helada, el riesgo es aún mayor que la helada.

Respecto al área de productores, Sebastián Aguilera señala que, con un sello en el servicio, “estamos a cargo de recorrer los huertos de nuestros productores y mantenerlos conectados con el desarrollo de la temporada tanto productiva como comercialmente”.

#### Acerca de South 365

South365 es una empresa que nace en 2017 y que ofrece ciruelas deshidratadas, nueces, almendras, y otros frutos secos a los paladares más exigentes del mundo.

Con oficina central en Vitacura, Santiago de Chile, su modelo de negocio es vía consignación, realizando un completo servicio que va desde el apoyo en las cosechas, con jornadas junto a los productores, hasta el secado, embalaje y posterior venta del producto, incluyendo toda la comercialización, más las certificaciones internacionales.

South365 exporta a más de 45 mercados en los 5 continentes, con una fuerte presencia en países europeos para la ciruela deshidratada, si bien Asia ha ido creciendo fuerte en los últimos años como un continente atractivo para el consumo de la ciruela.

## Pacific Nut, apostando fuerte por la sustentabilidad

La empresa chilena Pacific Nut Company del grupo de Empresas Sutil, se sitúa como una de mayores productoras de frutos secos del mundo.

Ofrece ciruelas, almendras, nueces y pasas, exportando en el caso puntual de las primeras, 5.500 toneladas anuales, cifra que se mantendrá en órdenes más o menos similares este año, respecto a las de 2023.



Bajo este paraguas, Cristián Infante, gerente general de Pacific Nut destaca la labor que están haciendo dentro de la empresa en materia de sustentabilidad, “lo que nos ha permitido, por ejemplo, reducir el consumo de agua en un 60% respecto al año anterior para los procesos de despepitado de ciruelas”.

“Sabemos que el camino es en esa dirección.

La sustentabilidad no es lo esencial para todos los países a los que estamos exportando, pero cada vez más, es materia de consideración de los consumidores en el mundo”, expresa.

Por ello, desde 2019, Pacific Nut es una Empresa B certificada, perteneciendo a un movimiento global que busca redefinir el sentido del éxito en la economía, utilizando la fuerza del mercado para dar solución a problemas sociales y ambientales, buscando el triple impacto, es decir económico, medioambiental y con la comunidad. Desde 2018, cuentan con certificado de Cuantificación de Huella Chile, siendo el programa nacional para la gestión de emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) en pequeñas, medianas y grandes instituciones. Además, miden la huella hídrica de todos sus procesos, con el fin de mejorar cada temporada.

Y junto a lo anterior, al estar certificados en SMETA 4P desde 2020, Pacific Nut es un miembro Sedex (plataforma colaborativa que se focaliza en compartir información sobre ética, prácticas sociales, seguridad y medio ambiente a lo largo de toda la cadena de suministro).

## Otras novedades

**Cristián Infante – en algunos casos, acompañado del recién nombrado gerente comercial, Domingo Calvo-, no ha dejado de viajar y participar de encuentros internacionales del rubro este 2024.**

La Feria Gulfood en Dubai, el Congreso Mundial Frutos Secos y Deshidratados INC y la feria Mewa en India, son algunos de ellos, pudiendo constatar el vivo interés por las ciruelas. Además ha podido ver esto mismo en diferentes mercados como China y también en otros países de Asia y Europa.

“Lo de India es interesante. Es un mercado con mucho potencial en el cual, hay que convencer al consumidor indio, darle a conocer el producto, especialmente sus beneficios para la salud y sus atributos para una alimentación sana. Por su parte, también es atractivo lo que sucede hoy en Europa, con stocks que se han movido bastante en el último tiempo”, dice.

En otra materia, Cristián Infante destaca lo que se ha avanzado en procesos productivos, los cuales, “se encuentran muy consolidados en la empresa. En la línea del despepitado, contamos con selección electrónica que nos está otorgando como resultado, productos de mayor calidad”.

Pacific Nut trabaja exclusivamente ciruelas de la variedad D’agen de plantaciones propias o de productores que cumplen con altos requerimientos de calidad. Una vez en la planta, la ciruela deshidratada se calibra, tierniza y descaroza con máquinas de última tecnología. Se ofrecen ciruelas en condición natural, tiernizadas con carozo y descaroizadas por máquinas Ashlock o Elliot.

## Indicadores de la industria chilena durante el año 2024

**Volumen exportado**  
34.026.263 kilos



**Monto exportado**  
104.796.353 US\$ FOB.



**Principales mercados;**



Estos 10 países representan el 79 % del volumen dentro de los 70 destinos de prunes chilenas a la fecha.