



# ¿QUÉ ES POSIBLE INCORPORAR DEL MODELO DE NUEVA ZELANDA EN LA INDUSTRIA CHILENA DEL KIWI?

**EXPONEN:**

**GRACIELA VALDÉS**

JEFA DE CALIDAD DAVID DEL CURTO

[gvaldes@ddc.cl](mailto:gvaldes@ddc.cl)

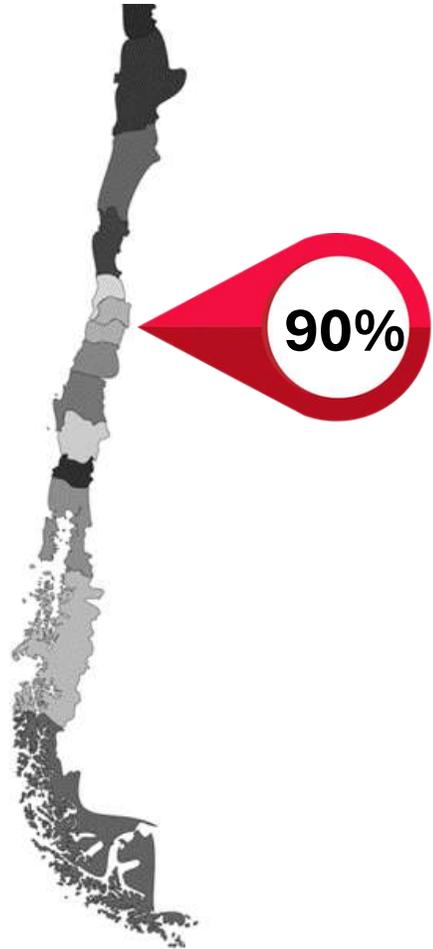
**MARÍA PAZ MÁRQUEZ**

JEFA DE CALIDAD GREENVIC MAIPO

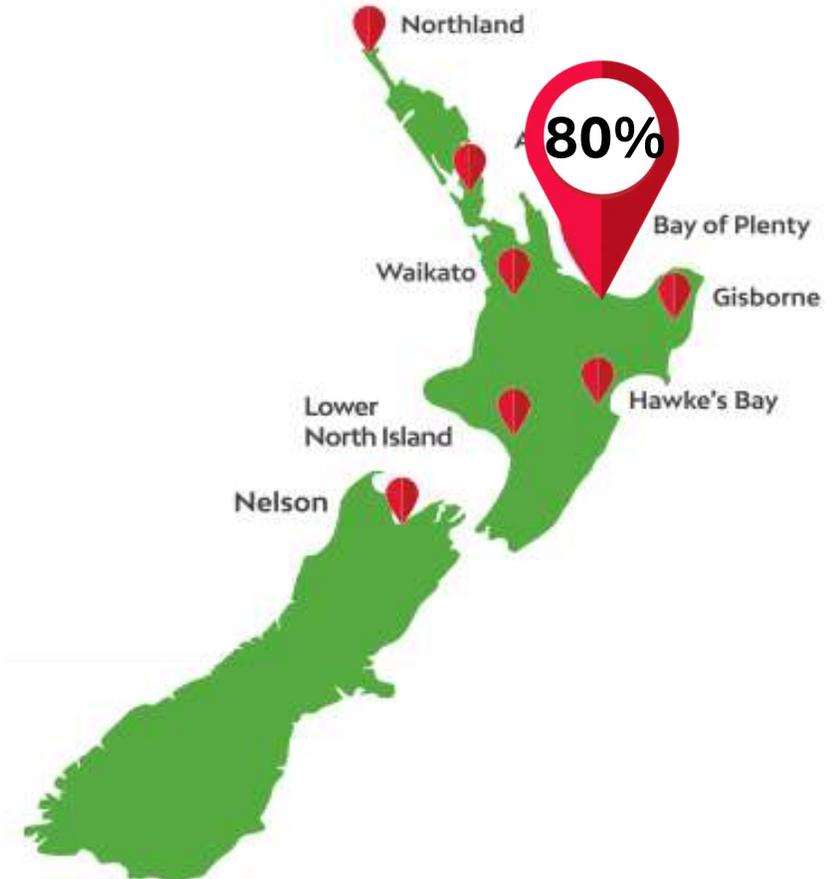
[mmarquez@greenvic.cl](mailto:mmarquez@greenvic.cl)

# CONTEXTO GEOGRÁFICO Y CLIMÁTICO

Ene Feb Mar Abr May Jun Jul Ago Sep Oct Nov Dic



	8 – 28°C	10 – 18°C
	47 – 60%	81 – 82%
	4 – 45mm	62 – 84mm



# COMPARATIVA PRODUCCIÓN



## UNIFORMIDAD



NZ: 3,8 hectáreas  
Chile: 14,3 hectáreas

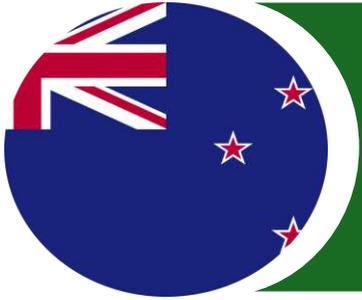


NZ: 40-60 ton/ha  
Chile: 35-45 ton/ha

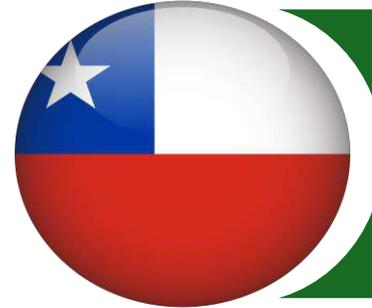


NZ: 15,5% MS 6% SS  
Chile: 15,5-16% MS  
5,5-6,0% SS

# CATEGORÍAS



CAT1 95%  
CAT2: 5%



CAT1: 60 - 75%  
CAT2: 25 - 40%



¿CÓMO LOGRAN UNA MATERIA PRIMA HOMOGÉNEA?

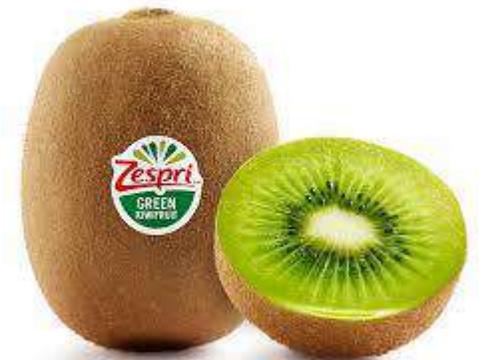


# MODELO ZESPRI

Conformado por 17 empresas y más de 2.800 productores.

Estructura Tipo Cooperativa  
Único poder comprador y comercializador

Plan estratégico: Calidad homogénea.  
Aseguran abastecimiento todo el año



# SISTEMA ZESPRI: ESTÁNDAR DE CALIDAD



**AGREGAR VALOR EN TODA LA CADENA**

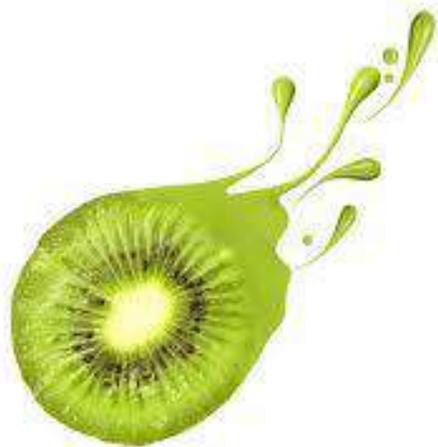
# EL CONSUMIDOR COMO EJE CENTRAL

GUSTO

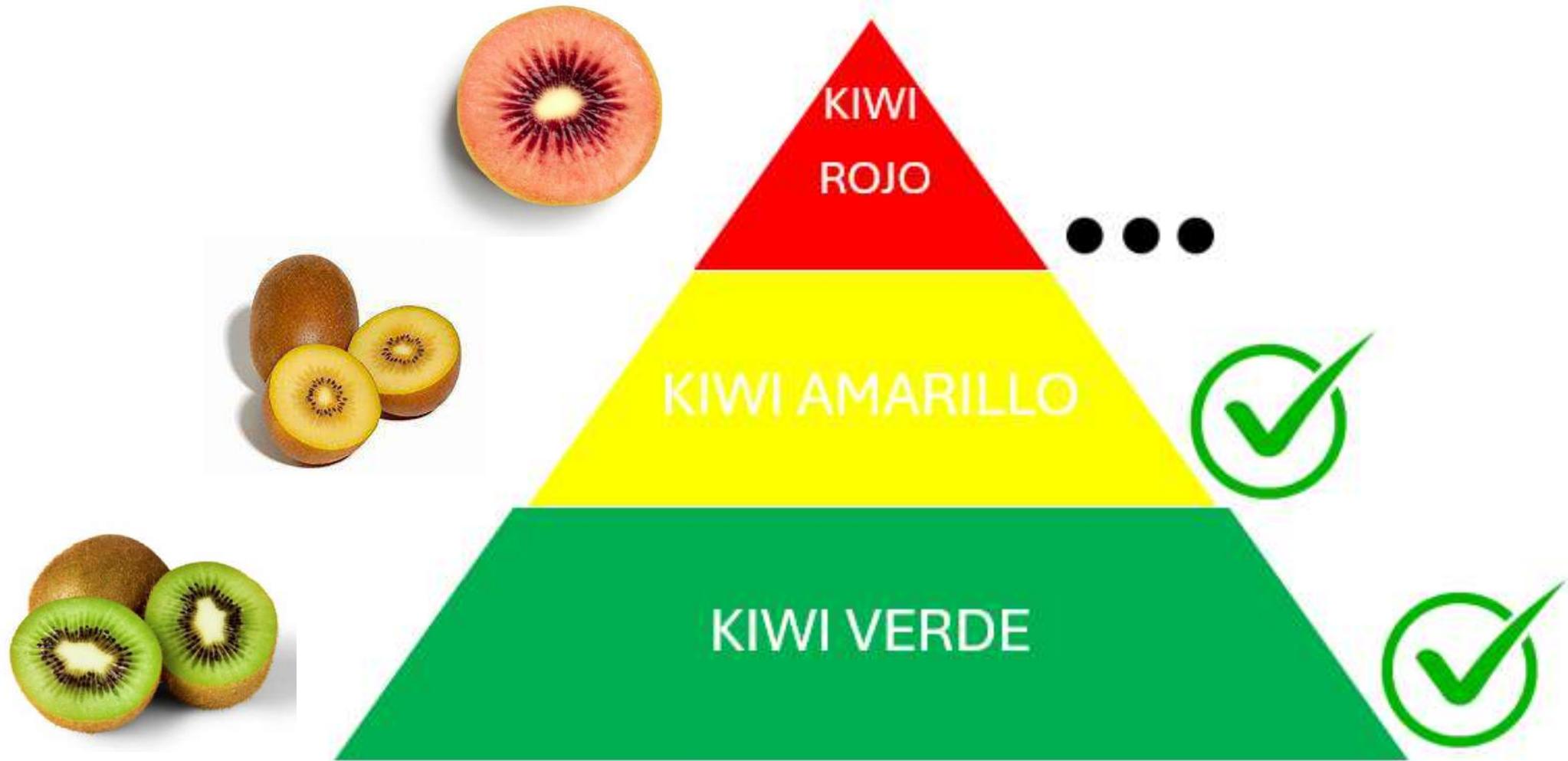
CALIDAD

DESARROLLO  
VARIETADES

SALUD



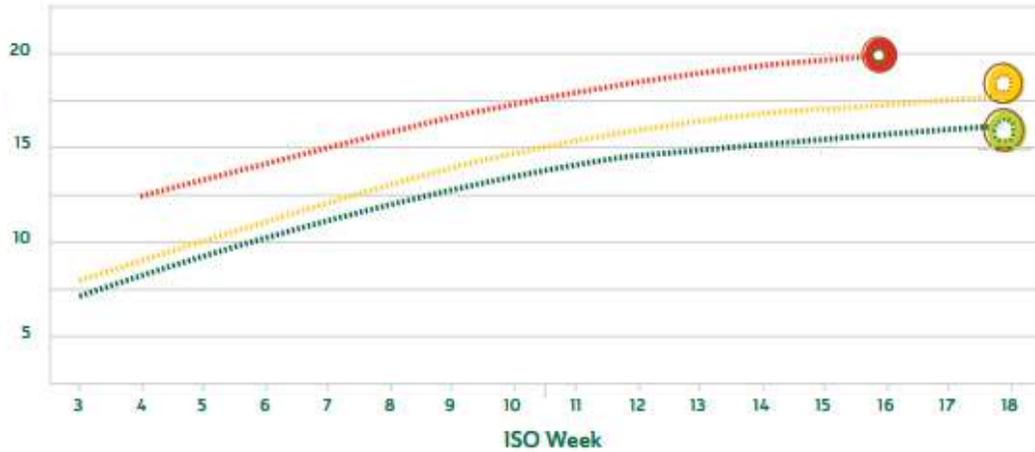
# DESARROLLO DE VARIETADES: DESAFÍOS POSCOSECHA



# DESARROLLO DE VARIEDADES: DESAFÍOS POSCOSECHA

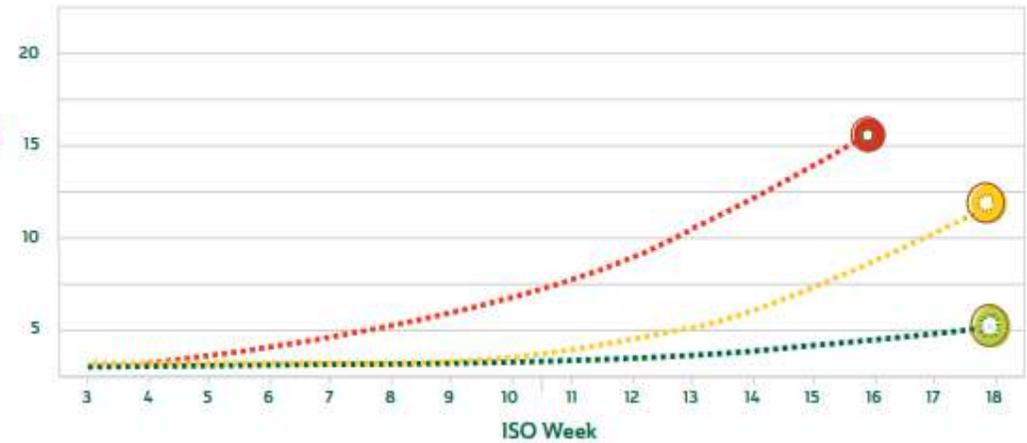
## DRY MATTER (%)

- Red
- Gold3
- Hayward



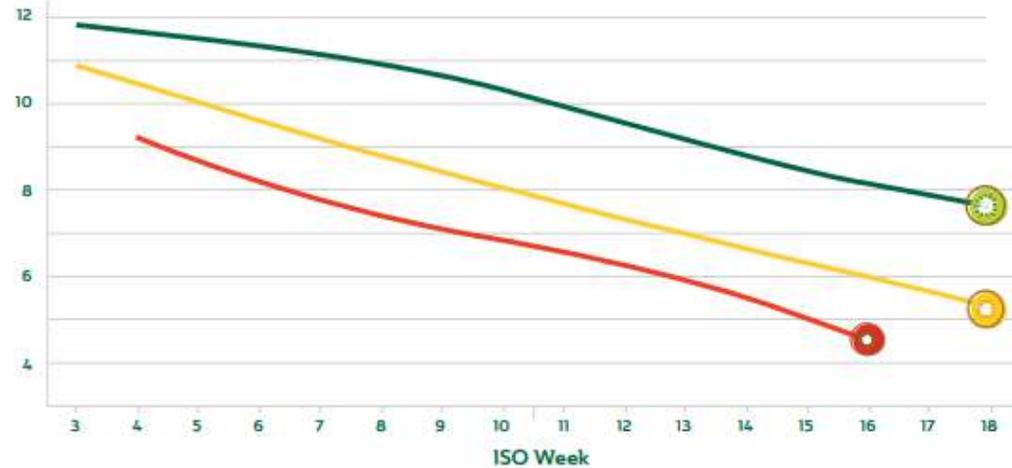
## SOLUBLE SOLID CONTENT (BRIX<sup>0</sup>)

- Red
- Gold3
- Hayward



## FIRMNESS (KGF)

- Red
- Gold3
- Hayward



NZKGI BOOK 2022. CHAPTER SIX: HARVEST AND POSTHARVEST PRACTICES, P 121.

# POSICIONAMIENTO DE UNA MARCA

SABOR



CALIDAD



SALUD



# SEGREGACIÓN DE PRODUCTORES



FIRMEZA

CARACTERIZACIÓN  
MATERIA PRIMA

PAGO

MANEJO

DESTINO



SÓLIDOS  
SOLUBLES

PROGRAMA DE  
SABOR ZESPRI

SABOR  
MÍNIMO  
ESTÁNDAR

INCENTIVO  
POR MAYOR  
SABOR



MATERIA  
SECA

INICIO DE  
COSECHAS

PARÁMETROS  
MÍNIMOS

VENTANA  
COMERCIAL



**NUEVA ZELANDA**  
(48h 10-16°C)  
(cámara 8 días 12°C)



**CHILE**  
(48h 8-22°C)



DRENCH/DIPPING

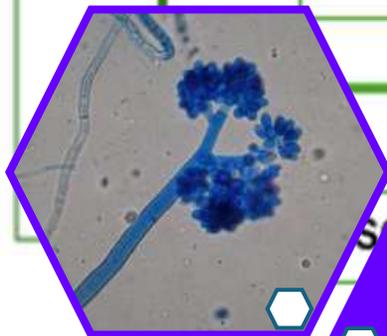
CURADO

FRUTA  
ALMACENADA  
EN AC

APLICACIÓN  
FOGGING, 1-MCP

!!!ENFRIAMIENTO  
LENTO!!!

FRUTA ALMACENADA EN  
FRIO CONVENCIONAL



BOTRYTIS

PUDRICIÓN



FRUTA EN LÍNEA

# FLUJO DEL PROCESO PACKING



# SIMPLEZA CALIDADES Y EMBALAJES



# ¿Y NOSOTROS?



# AUTOMATIZACIÓN PACKING

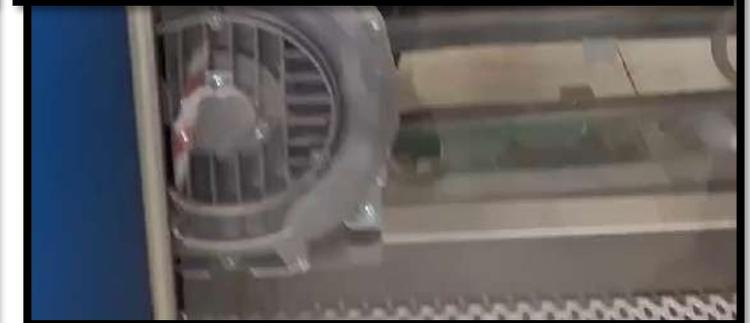
POSTURA  
BOLSA



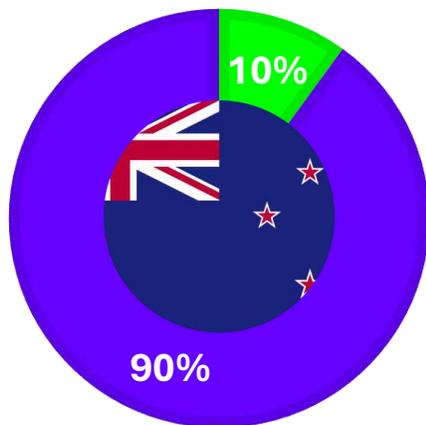
EMBALAJE  
BANDEJA



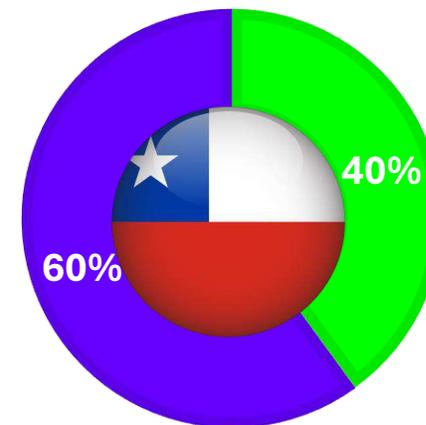
CIERRE BOLSA Y  
CAJA



# ALMACENAMIENTO AC Y FC



■ ATMÓSFERA CONTROLADA ■ FRÍO CONVENCIONAL



■ ATMÓSFERA CONTROLADA ■ FRÍO CONVENCIONAL

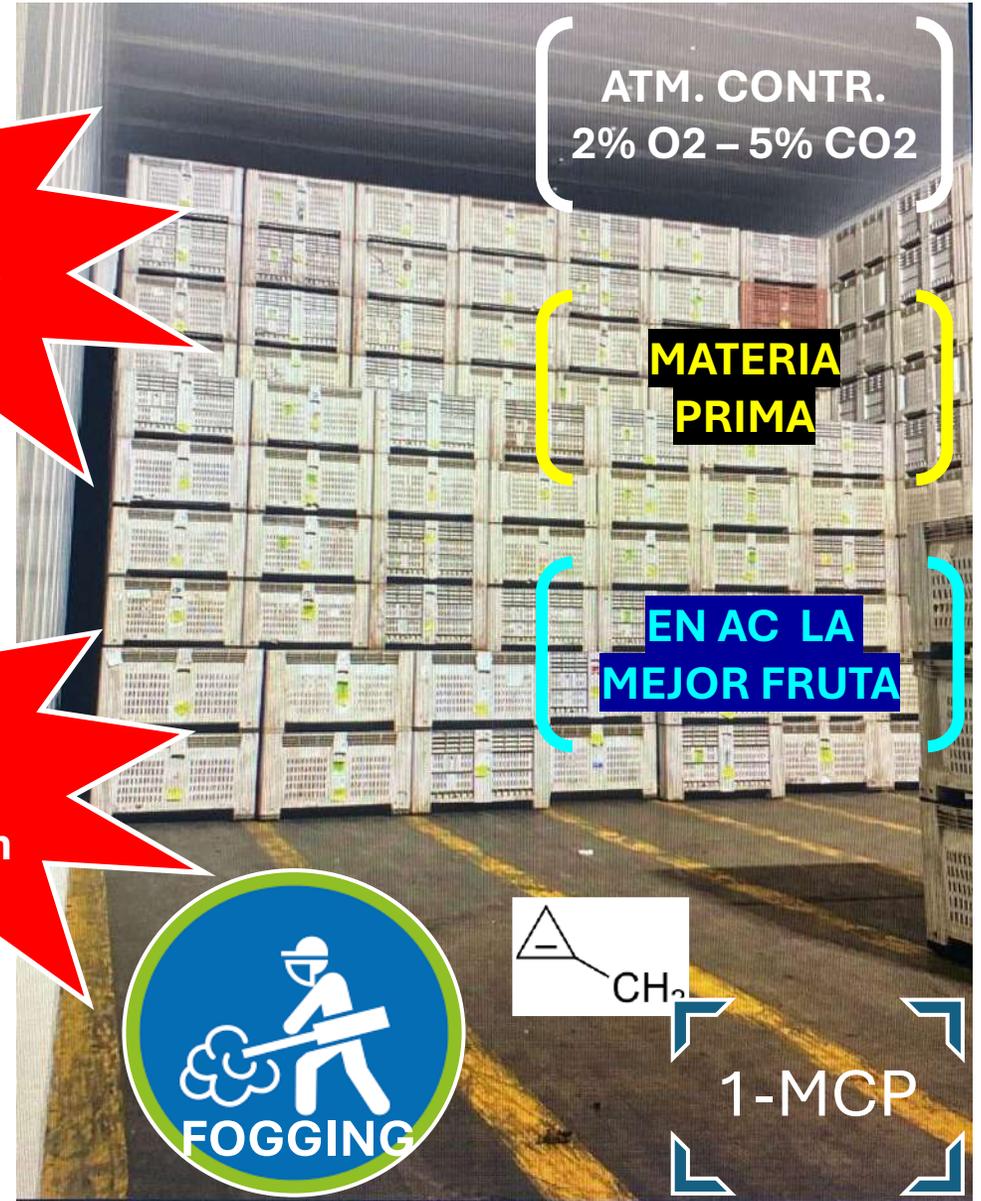


■ PRODUCTO TERMINADO ■ BINS



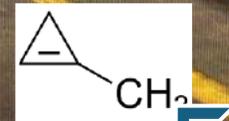
■ PRODUCTO TERMINADO ■ BINS

# ¿QUÉ Y CÓMO GUARDAMOS?



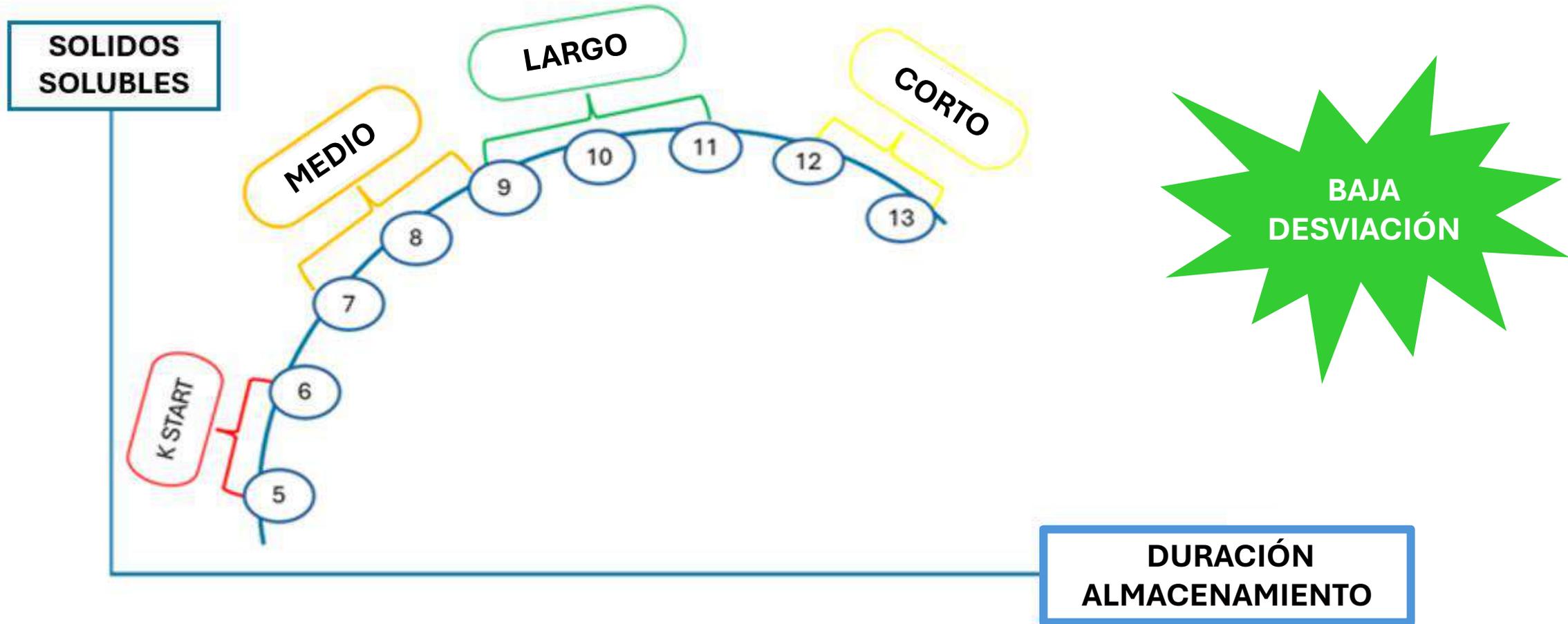
CONTROL TEMPERATURA  
-0,5 - +0,5°C

CONTROL ETILENO  
0,003-0,005ppm



1-MCP

# ESTRATEGIA DE ALMACENAJE SEGÚN AZÚCAR



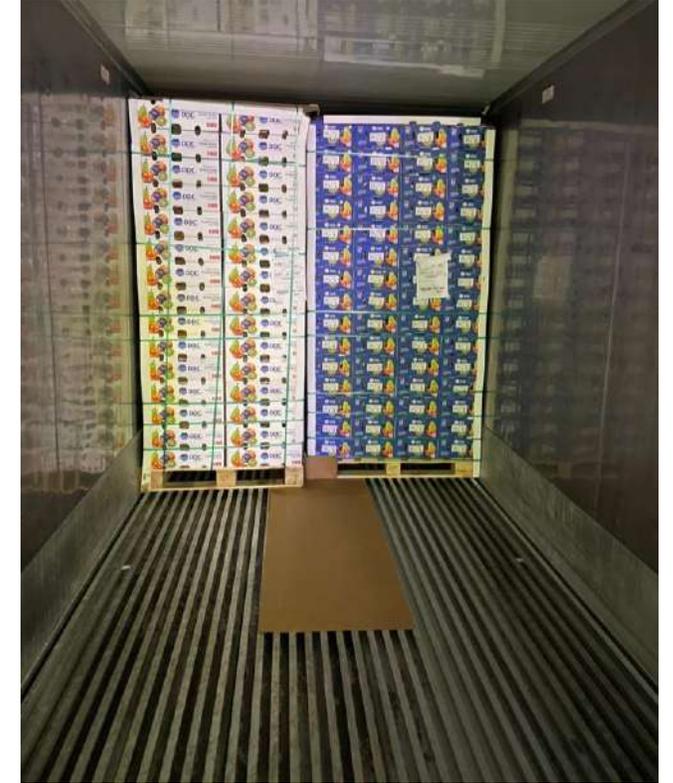
# DESPACHO



DESPACHAR CON  
FIRMEZAS MÁS  
BAJAS

ESTRATEGIA  
COMERCIAL

MATERIA  
PRIMA  
DISTINTA



# REFLEXIONES Y DESAFIOS

Homogeneidad Materia Prima

Competitividad

Poscosecha

Nuevas plantaciones



¡MUCHAS GRACIAS!

