

80 AÑOS

CHILEALIMENTOS A.G.

1943 - 2023



ÍNDICE

EDITORIAL	5
CAPÍTULO 1 CHILEALIMENTOS, 80 AÑOS DE HISTORIA	11
<i>Cronología de la Asociación</i>	12
<i>Socios</i>	20
<i>Evolución del Gremio de la Industria de Alimentos</i>	22
<i>Visión de los presidentes de Chilealimentos</i>	26
<i>Carlos Barra Pérez</i>	28
<i>Cristóbal Valdés Sáenz</i>	33
<i>Juan Luis Ceballos Hoffmann</i>	36
<i>Sergio Araya Uziel</i>	41
<i>Alberto Montanari Mazzarelli</i>	44
<i>Gonzalo Bachelet Artigues</i>	49
CAPÍTULO 2 HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS ELABORADOS	54
<i>Origen de la Industria Elaboradora de Frutas y Hortalizas</i>	55
<i>Las Conservas en Chile: Primeros Pasos de una Industria Elaboradora de Alimentos</i>	60
<i>La Necesidad de una Asociación Gremial: Nace ASFACO</i>	72
<i>Se Expande la Industria de Alimentos: Nace FEPACH</i>	77
<i>Adecuación a los Nuevos Tiempos: Nace Chilealimentos</i>	81

CAPITULO 3 CHILEALIMENTOS Y LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS: PIEDRA BASAL DEL DESARROLLO NACIONAL	84
<i>Misión y Visión de Chilealimentos</i>	85
<i>Chile Mira al Exterior</i>	86
<i>Integración a los Mercados</i>	93
<i>Tratados de Libre Comercio</i>	96
<i>Ferias de Alimentos</i>	100
<i>Hitos</i>	110
<i>La Sustentabilidad como Eje de la Industria</i>	112
<i>Responsabilidad Social</i>	123
<i>Chilealimentos, Agente de Cambio y Desarrollo</i>	132
<i>Los Berries, una Historia de Esfuerzo Gremial</i>	135
CAPÍTULO 4 CHILEALIMENTOS Y EL FUTURO	141

EDITORIAL



Gonzalo Bachelet Artigues

La Asociación Gremial de Empresas de Alimentos de Chile, Chilealimentos A.G., ha cumplido 80 años de existencia y el Directorio de la institución ha estimado necesario dejar un testimonio de este hecho, haciendo una recopilación de la historia de la industria de los alimentos elaborados que el gremio ha representado.

La elaboración de alimentos en Chile ha acompañado la existencia de la nación desde antes del nacimiento de la República. Pero no fue hasta el año 1943 que se generó la primera expresión gremial que le dio relevancia a esta industria con el nacimiento de Chilealimentos.

Los primeros pasos en el trabajo gremial se enfocaron en proveer a la industria de los materiales necesarios para la fabricación de conservas, elementos que eran difíciles de obtener dadas las restricciones que impuso la Gran Depresión de 1929 y la Segunda Guerra Mundial entre 1939 a 1945. En esos años el país no poseía producción de hojalata y fue el trabajo gremial que posibilitó en parte el abastecimiento de esos insumos para la industria. Chilealimentos trabajó con las autoridades del país en implementar la política de desarrollo de la siderurgia nacional, la que concretó la instalación de la Compañía de Aceros del Pacífico en 1946. Ello dio un nuevo impulso a la industria de las conservas que había podido sortear las dificultades de los años de la Guerra.

Entre 1950 y 1960 Chilealimentos se enfocó en incrementar la producción y diversificar los mercados para sus socios, reimpulsando las exportaciones. Entre 1960 y 1980 el país comienza a materializar envíos en el marco de los acuerdos regionales de los países latinoamericanos (Alalc-Aladi), para finalmente hacer todo un desarrollo de tratados comerciales a partir de 1990. En todos esos años, Chilealimentos ha trabajado mancomunadamente con el sector público en conseguir acceso a mercados para los productos de sus socios. Normalmente estos productos eran castigados fuertemente con altos aranceles y barreras al comercio en los países de destino, con lo que la apertura comercial lograda en América, Europa, Asia y Oceanía, ha sido fundamental para dar soporte a la industria que representamos.

Pese al enorme trabajo ya descrito y desplegado por la Asociación, faltaba algo muy relevante. El reconocimiento nacional e internacional de la industria de los alimentos de Chile y para ello nuestro gremio impulsó la campaña Chile Potencia Alimentaria, en 2003, que puso en valor lo que para el país representan los alimentos como actividad presente en todo el territorio nacional. Fue tal el éxito de esta campaña, que desde ese momento el país alineó sus actividades y políticas públicas sectoriales como nunca antes lo había hecho.

La cadena de producción de alimentos es sin duda una de las actividades más complejas del quehacer humano y en la que intervienen miles de personas e instituciones. Abarca desde la investigación, el desarrollo para proporcionar a los consumidores mejores alimentos, la producción agrícola e industrial, hasta la logística comercial para llevar los productos hasta el consumidor en uno de los más de 180 países que abastece la industria de los alimentos de Chile en el mundo. Basta que uno de los eslabones de esta cadena no funcione, para que se impida el desarrollo económico y social que impulsan los alimentos.

La industria de los alimentos ha tenido, tiene y tendrá siempre la función de proveer de soluciones a las necesidades de los consumidores. En los alimentos se encuentran los nutrientes para proveer la energía que requieren todas las funciones que realiza el cuerpo humano. Ello es especialmente relevante en las frutas y hortalizas elaboradas que permiten conservar los alimentos, manteniendo las características naturales de inocuidad y de calidad que distingue la oferta de las empresas de nuestros asociados. Junto a lo saludable, los alimentos proporcionan placer a las personas y mejor calidad de vida.

La producción de frutas y hortalizas elaboradas utiliza recursos renovables provenientes de los vegetales. A través de la fotosíntesis y la captura de carbono de las plantas, contribuye a abatir emisiones de efecto invernadero, lo que muy pocas actividades productivas pueden lograr. Así los alimentos definitivamente son sustentabilidad ambiental, la que se une a los aportes sociales y económicos que realiza esta actividad en sostenibilidad, materia en la cual los socios de Chilealimentos han alcanzado un lugar de vanguardia a nivel nacional gracias al trabajo asociativo.

En estos 80 años hay un denominador común en el trabajo realizado por nuestro gremio, que es la voluntad, entusiasmo y generosidad de innumerables personas que han valorado el unirse para progresar e impulsar el bienestar no sólo de ellos, sino de la comunidad en la que se encuentran insertos. Vaya para todos los socios y empresarios que han pertenecido y pertenecen a Chilealimentos nuestro reconocimiento y agradecimiento por haber pavimentado el camino que nos permite tomar hoy la responsabilidad de conducir esta Asociación Gremial que realiza un significativo aporte al progreso del país.

El futuro de la Asociación y de sus socios representados, no puede ser otro que estar al servicio de los consumidores en Chile y el mundo, los que demandan crecientemente más y nuevos alimentos. Esa diversificación es cada día más compleja, con lo que el trabajo colaborativo cobra cada día más importancia. En ese escenario no es difícil prever que la labor que deberá desplegar Chilealimentos sea cada día de mayor envergadura y necesariamente deberá generar, como hasta ahora lo ha hecho, más valor para las empresas que agrupa la Asociación. ¡Felices 80 años y el mejor de los augurios para los años venideros!



Gonzalo Bachelet Artigues
Presidente
Chilealimentos A.G.





El futuro de la Asociación y de sus socios representados, no puede ser otro que estar al servicio de los consumidores en Chile y el mundo, los que demandan crecientemente más y nuevos alimentos.





CHILEALIMENTOS: 80 AÑOS DE HISTORIA

80

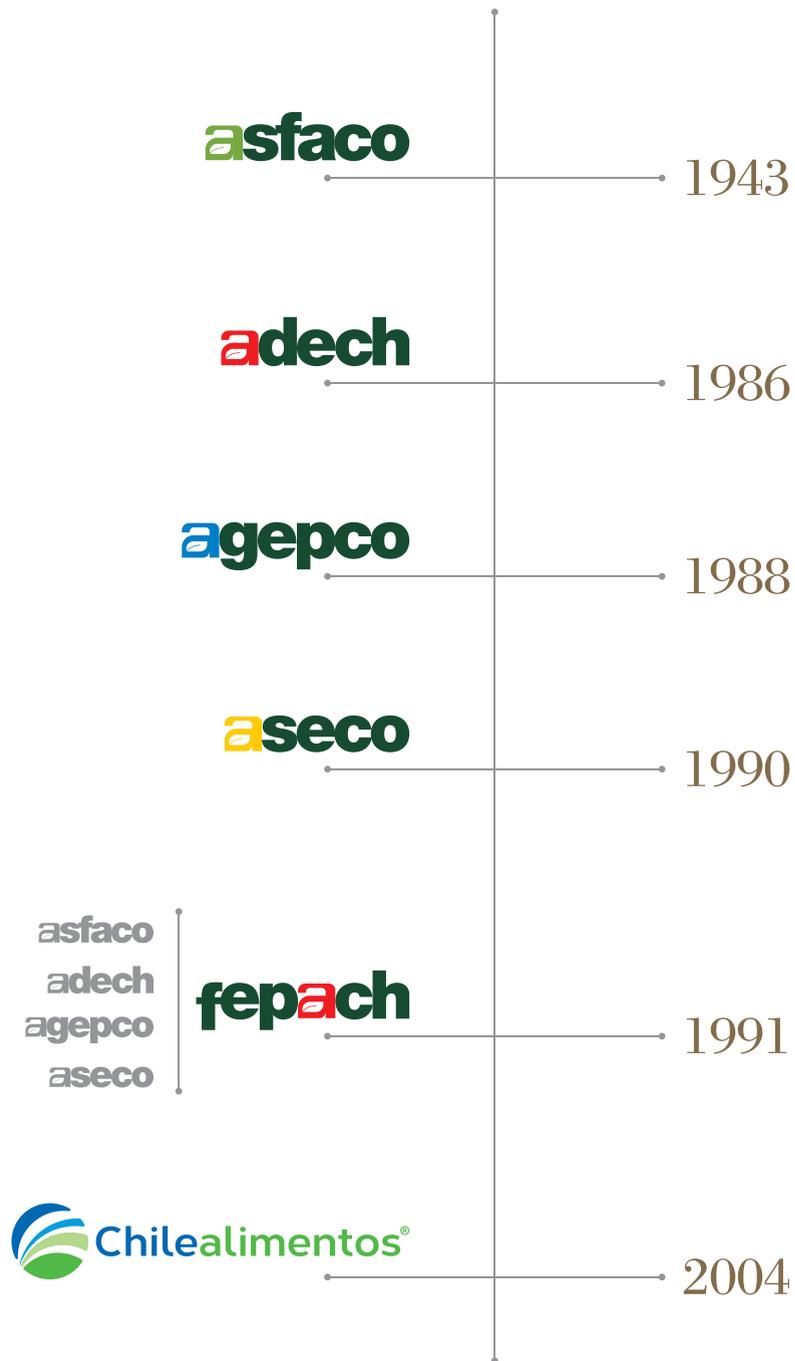
AÑOS DE EVOLUCIÓN JUNTO A LA SOCIEDAD CHILENA

El desarrollo gremial de la Asociación de Empresas de Alimentos de Chile, Chilealimentos, se remonta al año 1943 y culmina con la fusión de diferentes gremios que tienen en común la elaboración de alimentos, en especial de frutas y hortalizas.

Estos gremios fueron la Asociación de Fabricantes de Conservas, ASFACO, que fue la primera expresión asociativa del actual Chilealimentos, la Asociación de Deshidratadores de Chile, ADECH; la Asociación Gremial de Exportadores de Productos Congelados, AGEPCO; y la Asociación de Exportadores de Jugos Concentrados, ASECO.

La fusión se materializa en el año 1991 con la formación de FEPACH, la que posteriormente dio paso a la creación de Chilealimentos en el año 2004. En esta nueva expresión gremial, además de compañías productoras de frutas y hortalizas elaboradas, se afiliaron diversas empresas elaboradoras de alimentos, de la provisión de insumos alimentarios, de los servicios conexos y de la tecnología.

CRONOLOGÍA DE LA ASOCIACIÓN



asfaco

El primer directorio de la Asociación de Fabricantes de Conservas (ASFACO) se formó el 14 de enero de 1943, según consta en su acta de constitución:

"En Santiago de Chile, el 14 de enero de 1943, convocados por el Comité Organizador de la Asociación de Fabricantes de Conservas, compuesto por los Señores Santiago Carey, José Antonio Ateaga y Yerko Rendic."

Presidente: Yerko Rendic.

Directores: Santiago Carey, José Antonio Ateaga.

Empresas Socias y Representantes:

- » Bozzolo Hermanos, de Quillota, representados por don Ángel Bozzolo.
- » Gray y Sinclair, de Quillota, representados por Mr. R. H. Phillips.
- » Félix Zielennerricz, de Los Andes, María de la Fuentes, viuda de Ramírez, representada por don Alfonso Ramírez de la Fuentes, también de Los Andes.
- » Larrondo Hermanos, de San Felipe, representados por don Juan Wourthé; Alberto Pentzke, de San Felipe.
- » Santiago Carey E., de San Felipe.
- » Armando Cambiaso, de Las Hijuelas de Calera, representado por don Julio Núñez Z., de la firma Duncan Fox y Compañía.
- » Sucesión Gerardo Ateaga, de Santiago (Fábrica Santa Adela), representada por José Antonio Ateaga.
- » Sucesión Juan Lertna, de Santiago, representada por don Luis Lertna.
- » Sucesión Miguel Nieto, de Santiago, representada por don Miguel Nieto, hijo.
- » Massone Hermanos de Santiago, representada por don Manuel Estaño Massone; David Scharager, de Santiago.
- » Comunidad Mujica Salamanca, de Cocalán, representada por don Samuel Mujica.
- » Comunidad Meckis Hermanos, de Talcahuano, representada por don Juan Concha.
- » Perelló Hermanos, de Los Ángeles, representados por don Alberto Avendaño, de la firma Williamson Balfour.



adech

Se constituye la Asociación de Deshidratadores de Chile (ADECH) en Santiago, el 10 de octubre de 1986.

Presidente: Carlos Barra Pérez.

Empresas, Representantes y Directores:

- » Agrícola Nacional de Deshidratados S.A, representada por don Carlos Barra Pérez.
- » Agroindustrial Surfrut Limitada, representada por don Jaime Crispi Soler.
- » Agroindustria Deshidratadora Prodesol Limitada, representada por don Hernán Solís Valenzuela.
- » Sociedad Deshidratadora de Frutas de Chile Sociedad Anónima, representada por don Joaquín Ruz Baeza.
- » Secasur Limitada, representada por don Jaime Barros Ariztía.



agepco

La Asociación Gremial de Exportadores de Productos Congelados (AGEPCO) se constituyó en Santiago, el 9 febrero de 1988.

Presidente: Werner Kulenkampff Gardeweg.

Vicepresidente: José Antonio Losada Fuenzalida.

Directores: Lucía Garín Cabrera, Ismael Correa Rodríguez, Andrés Honorato San Román.

Empresas:

- » Agrícola Ariztía Limitada.
- » Compañía General de Exportaciones e Importaciones Arlaván Limitada.
- » Kugar Limitada.
- » Sanco, Santiago Comercio Exterior Limitada.
- » Proberry Sociedad Anónima.
- » Agroindustrial Frutos del Maipo Limitada.
- » Liquid Carbonic de Chile Limitada.
- » Enrique Schele Limitada.
- » Andes Austral Limitada.
- » Comercial Cisanadina Chile Sociedad Anónima.
- » Hortifrut Sociedad Anónima.
- » South Export Limitada.
- » Salmosur Sociedad Anónima.
- » Congelados y Conservas Fitz Roy Sociedad Anónima.



aseco

La Asociación de Exportadores de Jugos Concentrados (ASECO) se constituyó en Santiago, el 18 de junio de 1990.

Presidente: Manuel Díaz García.

Director: Daniel Morrison Mac-Auliffe.

Empresas, Representantes y Directores:

- » Agrona, Agroindustrial Nacional Sociedad Anónima, representada por Álvaro Covarrubias Risopatrón y Cristóbal Valdés Saénz.
- » Jucosa, Jugos Concentrados Sociedad Anónima, representada por Manuel Díaz García y Julián Moreno de Pablo.
- » Consorcio Agroindustrial de Malloa Sociedad Anónima, representada por Daniel Morrison Mc Auliffe.
- » Prodasa, Productos Derivados del Agro Sociedad Anónima, representada por Gerardo Weisner Horowitz.
- » SBA Apples Sociedad Anónima, representada por Perry Simon Loh.



fepach

La primera Sesión de Directorio de la Federación de Procesadores de Alimentos y Agroindustriales de Chile (FEPACH), se llevó a cabo el 19 de enero 1991. Esta federación estaba conformada por los gremios antes señalados:

Presidente: Carlos Barra, presidente de ADECH

Vicepresidente: Daniel Morrison Mac-Auliffe, presidente de ASFACO.

Directores: Manuel Díaz García, presidente de ASECO; Werner Kulenkampff Gardeweg, presidente de AGEPCO.

El directorio de ASFACO estaba integrado por su presidente, Daniel Morrison Mac-Auliffe, de Malloa; vicepresidente, Ludwig Vetter Hubel, de Trans Antartic; y los directores Jorge Aspillaga Fuenzalida, de Carozzi; Francisco Lyon Duval, de Córpora; y Enrique Almasqué Balanza, de Centenario.

El directorio de ADECH estaba integrado por su presidente, Carlos Barra Pérez, de Consorcio Andes; vicepresidente, Domingo Calorio Capacchione, de Perama; y los directores Alberto Montanari Mazzarrelli, de Invertec Foods; Camilo Pizarro Délano, de ASPROCICA; y Jaime Barros Ariztía, de SECASUR.

El directorio de AGEPCO estaba integrado por su presidente, Werner Kulenkampff Gardeweg, de Kugar; vicepresidente, José Miguel Pereira Irrázaval, de Frutos del Maipo; y los directores Pedro Infante Barros, de Andes Austral; Juan Reuter Reinking, de Cisandina Chile; y José Miguel Crispi Soler, de CyC Group.

El Directorio de ASECO estaba integrado por su presidente, Manuel Díaz G., de Jucosa; vicepresidente, Cristóbal Valdés Saénz, de Agrona; y los directores Daniel Morrison, de Malloa; Henri Bhana, de Prodasa; y Jack Houston, de SBA. Apples.





El 6 de agosto de 2004 se conformó el directorio de Chilealimentos A.G.

Presidente: Alberto Montanari Mazzarelli, presidente de ADECH, representando a la empresa Invertec Foods.

Directores:

- » Iván Irrázaval Videla, presidente de ASFACO, representando a la empresa de Agrofrut Rengo.
- » Cristián Stewart Letelier, presidente de AGEPCO, representando a la empresa Comfrut.
- » José Antonio Weiffenbach Ferrer, presidente de ASECO, representando a la empresa Jucosa.

Junto con la formación de Chilealimentos, se contempló la posibilidad de incorporar como socios a empresas no elaboradoras de productos alimenticios, como proveedores de servicios, de materias primas y de tecnología, ampliando así los beneficios de la asociatividad y la interacción con todos los integrantes del clúster de la industria de alimentos.

Con esta iniciativa, se permitió, por una parte, ampliar el intercambio de conocimientos que poseían los distintos integrantes de la cadena de valor de alimentos elaborados. Por otro, generar sinergias entre una gama más amplia de empresas para permitir potenciar el crecimiento de la industria frente a las oportunidades que ofrece el dinámico mercado de los alimentos. Posteriormente, el 21 de abril se nombra como vicepresidente don Gonzalo Bachelet Artigues.

Al cierre de la edición de esta publicación (septiembre de 2023) el Directorio de Chilealimentos estaba compuesto por:

Presidente: Gonzalo Bachelet Artigues.

Vicepresidente: Juan Manuel Mira Velasco.

Directores Titulares:

- » Alberto Montanari Mazzarelli, representando a la empresa Invertec.
- » Raimundo Díaz Domínguez, representando a la empresa Patagonia Fresh.
- » Antonio Domínguez Domínguez, representando a la empresa Nevada Chile.
- » Francisco Borges de Assis Moura, representando a la empresa IceStar.
- » Ricardo Whittle Ferrer, representando a la empresa Parmex.
- » Jasmine Cabello Knipp, representando a la empresa Tres Montes Lucchetti.

Directores Alternos:

- » Jaime Crispi Soler, representando a la empresa Surfrut.
- » Gonzalo Robert Montenegro, representando a la empresa de Frutos del Maipo-Watt's.
- » Benjamín Vásquez Frias, representando a la empresa Comfrut.
- » Sandra Bock Schmidt, representando a la empresa Vilkun.
- » Edmundo Ruiz Alliende, representando a la empresa Frutícola Olmué, grupo Sutil.
- » Gustavo Rivera Valenzuela, representado a la empresa Ama Time.
- » Sebastián Meyer Rojas, representando a la empresa Labser-Biomerieux.
- » Diego Swinburn Larraín, representando a la empresa Lourdes.



El desarrollo gremial de la Asociación de Empresas de Alimentos de Chile, Chilealimentos, se remonta al año 1943 y culmina con la fusión de diferentes gremios que tienen en común la elaboración de alimentos, en especial de frutas y hortalizas. A estos rubros se han sumado empresas de provisión de insumos alimentarios, de los servicios conexos y de la tecnología.

SOCIOS





EVOLUCIÓN DEL GREMIO DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS



La industria de alimentos elaborados en Chile ha experimentado una evolución significativa a lo largo de los años, donde las asociaciones gremiales han jugado un papel muy importante en representar y promover los intereses de este dinámico sector.

La producción de alimentos elaborados en Chile comenzó a tomar un impulso decidido en el siglo XX, especialmente en las décadas de 1930 y 1940. En este período, se establecieron diversas empresas de conservas y enlatados para aprovechar la producción agrícola del país, las que se organizaron y formaron la Asociación de Fabricantes de Conservas de Chile (ASFACO), la primera organización gremial de la industria alimentaria.

En las décadas siguientes, la industria de alimentos elaborados experimentó un crecimiento significativo y una mayor diversificación de productos con valor agregado, incorporando nuevos métodos de conservación, como la congelación y la deshidratación, lo que permitió desarrollar una mayor variedad de alimentos disponibles para el consumo.

Esta evolución derivó en la especialización de diferentes rubros con el surgimiento de nuevas empresas, de jugos, congelados y deshidratados, las que se organizaron en la Federación de Procesadores de Alimentos y Agroindustriales de Chile (FEPACH).





El avance y desarrollo ha sido tan relevante, que la industria de alimentos elaborados es hoy uno de los sectores más atractivos para la inversión extranjera, lo que ha impulsado el crecimiento de algunas empresas y ha facilitado la incorporación de tecnologías y conocimientos avanzados en la producción de alimentos.

A finales del siglo XX, la industria continuó modernizándose y expandiéndose. Las empresas chilenas de alimentos elaborados comenzaron a exportar sus productos a mercados internacionales, aprovechando la creciente demanda global y la apertura comercial de Chile. El país se había convertido en un importante exportador de alimentos, con una presencia destacada en mercados internacionales, especialmente en América Latina, Estados Unidos, Europa y Asia.

Este crecimiento industrial derivó en la necesidad de normar y cumplir parámetros de calidad y seguridad alimentaria cada vez más solicitados por los diferentes mercados, lo que exigió implementar normativas y regulaciones para asegurar la calidad, e inocuidad de los alimentos elaborados.

En conjunto con Chilealimentos, las autoridades públicas han trabajado en el desarrollo de normas sanitarias y etiquetado de productos para proteger la salud de los consumidores. Se han realizado millonarias inversiones en tecnología y procesos de producción más eficientes, mejorando la trazabilidad e implementado prácticas de sustentabilidad para cumplir con los estándares internacionales y satisfacer las exigencias de los consumidores. La industria alimentaria en Chile ha demostrado un mayor compromiso con la sostenibilidad, donde Chilealimentos ha sido pionero en esta área, implementando prácticas de producción más amigables con el medio ambiente a través de los Acuerdos de Producción Limpia, APL.

El avance y desarrollo ha sido tan relevante, que la industria de alimentos elaborados es hoy uno de los sectores más atractivos para la inversión extranjera, lo que ha impulsado el crecimiento de algunas empresas y ha facilitado la incorporación de tecnologías y conocimientos avanzados en la producción de alimentos.

En resumen, el sector ha experimentado un crecimiento sostenido desde finales del siglo XIX hasta nuestros días, pasando de ser un exportador de materias primas a una industria diversificada y orientada hacia la producción de alimentos sanos, sostenibles y con valor agregado. Esta evolución ha contribuido al fortalecimiento de la economía del país y a su posicionamiento en el mercado internacional como uno de los proveedores de alimentos de alta calidad de mayor prestigio y confiabilidad.

En este contexto, las asociaciones gremiales representantes de la industria alimentaria, en su evolución y modernización, desde ASFACO, ADECH, AGEPCO, ASECO, FEPACH y hoy Chilealimentos, han sido fundamentales en la representación y promoción de los intereses del sector, contribuyendo al desarrollo y fortalecimiento en la producción de alimentos en el país por más de ocho décadas.

Visión de los presidentes de Chilealimentos

La Visión de quienes han presidido, tanto FEPACH (Federación de Procesadores de Alimentos Agroindustriales de Chile) como Chilealimentos, permite comprender el relevante papel que ha tenido la asociación gremial para avanzar y promover el desarrollo de la industria de alimentos en las diferentes etapas de la historia de Chile.



Carlos Barra
1991-1994



Cristóbal Valdés
1994-2000



Juan Luis Ceballos
2000



Sergio Araya
2000-2003



Alberto Montanari
2003-2021

CARLOS BARRA PÉREZ

PRESIDENTE DE FEPACH

ENERO 1991 - SEPTIEMBRE 1994

FUERZA GREMIAL: DE ASFACO A FEPACH

El principal hito histórico del que fui parte fue la constitución de la FEPACH (Federación de Procesadores de Alimentos y Agroindustriales de Chile). En enero de 1991 nos reunimos varios presidentes de las asociaciones gremiales representativas de la agroindustria. La base la constituyó la industria de las conservas (Asociación de Fabricantes de Conservas de Chile, ASFACO) y las otras fueron gremios que habían crecido mucho como los jugos concentrados (Asociación de Exportadores de Jugos Concentrados A.G., ASECO), de los deshidratados (Asociación de Deshidratadores de Chile A.G., ADECH) y los congelados (Asociación Gremial de Exportadores de Productos Congelados A.G., AGEPCO).

Los primeros temas en común a resolver eran los fletes navieros y, con el poder de negociación de todos los gremios agroindustriales nos reunimos como FEPACH con las distintas autoridades y entidades del país. Finalmente, se logró nuestro principal objetivo que era obtener mejores precios y rebajas de los fletes de parte de las compañías navieras y constituírnos en un referente ante las autoridades e instituciones del país.

CHILE Y LA AGROINDUSTRIA SE ABREN AL MUNDO

En la década del 90, Chile estaba recién mirando hacia el exterior y las empresas de la agroindustria debían estar preparadas para salir al mundo a exportar sus productos. Como FEPACH participamos en el estudio del drawback, el retorno que daba el Estado por concepto de devolución de impuestos a los exportadores, lo que permitió el impulso del comercio exterior.

Sin duda, el paso relevante para el sector fue la incorporación de los productos agroindustriales nacionales al Sistema Generalizado de Preferencia Arancelaria (SGP) de Estados Unidos y la Unión Europea. Este mecanismo rebajaba los aranceles en favor de los productos de nuestros asociados.

Sin embargo, así como nosotros lográbamos preferencias arancelarias en estos importantes mercados, perdíamos el beneficio del drawback. Pese a este doble efecto de conseguir mayor acceso a mercado y a la vez perder beneficios por la devolución de impuestos, este mecanismo permitía abrir las puertas de un mercado más masivo y competitivo que, en definitiva, nos permitió crecer.





Otra acción realizada como gremio para fomentar el comercio exterior, fue incorporarnos a la Corporación Nacional de Exportadores para establecer políticas en conjunto en beneficio de la industria exportadora del país.

ESTADÍSTICAS DE EXPORTACIONES AGROINDUSTRIALES

Como FEPACH realizamos la primera reclasificación estadística de las exportaciones agroindustriales junto al Servicio Nacional de Aduanas, con el fin de mejorar la información interna del volumen de todos los productos que se exportaban desde Chile. Esta estadística nos sirvió de guía para llevar a cabo las negociaciones internacionales priorizando los productos que nos interesaba ingresar a los mercados en el exterior.

APARICIÓN DE BROTE DE CÓLERA EN CHILE

A principios de los años 90 se vivió la crisis sanitaria por la introducción del cólera al país, lo que impuso un exigente cuidado con respecto a la producción de alimentos, tanto a nivel nacional como internacional. Chile recién salía a los

mercados mundiales y, como sector industrial, siempre fuimos extremadamente rigurosos en demostrar que éramos capaces de cumplir los reglamentos sanitarios que nos exigían los mercados de destino y el gobierno en Chile.

Lo más relevante era dar la seguridad, en el ambiente internacional, de que Chile estaba tomando todas las medidas sanitarias para certificar la inocuidad de todos los productos que salían al exterior. El trabajo público y privado desplegado fue todo un éxito, ya que el país se logró liberar rápidamente de este flagelo sanitario que pudo haber tenido repercusiones insospechadas para el desarrollo de la industria que representamos.

CAMINO A LA GLOBALIZACIÓN

Como FEPACH estábamos atentos al acontecer internacional y adherimos al NAFTA (Tratado de Libre Comercio de América del Norte que entró en vigor el año 1994 y lo conformaron Canadá, México y Estados Unidos). Además, nos preocupamos de impulsar una imagen atractiva de los productos de la agroindustria, tanto conservas como congelados, jugos concentrados y deshidratados. Ejecutamos una promoción internacional junto a ProChile, y realizamos el encuentro empresarial Chile-Mercosur en Expoagro, lo que se realizó en el recinto ferial de FISA en Parque Cerrillos.

La globalización no fue una cuestión que ocurriera de inmediato, hubo mucho trabajo conjunto público y privado. Por ejemplo, como gremio, al tener conocimiento de todos los agroindustriales del país, al momento de negociar los Tratados o Acuerdos Internacionales, logramos una defensa única de nuestros derechos o peticiones, aumentando así la entrada de productos chilenos a determinados países y como consecuencia, mejorando el nivel de exportaciones.

Chile tenía la ventaja competitiva de que la mayoría de los productos agroindustriales tenían una posición privilegiada como alternativa hemisférica. Es decir, que cuando ese alimento no se estaba produciendo en el hemisferio norte, nosotros en el hemisferio sur podíamos ofrecerlo. Y eso les abarataba sus inventarios ya que la calidad estaba homologada. Y nos fuimos transformando en la bodega del hemisferio norte.

La globalización también trajo beneficios con respecto al intercambio de conocimientos y avances tecnológicos. Como industria de alimentos nos fuimos adaptando con rapidez para cumplir con los requerimientos internacionales. A diferencia de muchos lugares donde hubo problemas y nunca se cumplió, nosotros como país logramos buena reputación y confianza. Y Chile fue reconocido como serio y responsable.

NORMAS DE CALIDAD

Debido a la globalización, durante mi presidencia en FEPACH, era relevante no sólo lograr excelencia en cuanto a calidad de los alimentos, sino que cumplir las exigencias para exportar.

Por esa razón implementamos la norma internacional de gestión de calidad de los productos y servicios ISO 9000 en cada empresa, según su proceso de transformación en las líneas productivas.

FUTURO DE LA AGROINDUSTRIA Y EL ROL GREMIAL

Hoy, tenemos que visualizar lo que está pasando en los mercados internacionales, porque se vienen cambios bruscos. Puede ocurrir que, desde el punto de vista de la multiculturalidad, se usen los mercados en función de ideas políticas. Esa es una gran amenaza.

Nos pueden preguntar a qué grupo estás afiliado en el mundo internacional: al mercado de China, que está con todo el Oriente; o al de Occidente, que está con Europa y con Estados Unidos. Entonces, puede suceder que nos digan, "mira, tu producto es bueno, ustedes son responsables, nosotros los conocemos, pero tú perteneces al grupo que abastece China. Y el que le vende o le compra a China, no me vende a mí". Eso está por suceder, ojalá que nunca ocurra.

Chile progresa, y cuando crece tiene que adaptarse a las nuevas normas del mercado. El liderazgo que hemos alcanzado no lo podemos perder, ni dejar que otros lo ganen. Tenemos que ir mejorando lo que ya tenemos, en un trabajo constante. Sentarse en los laureles es nefasto. Porque está la competencia de Perú, y pronto viene Uruguay. Y en este escenario, el desafío de la asociación gremial es muy relevante, porque tiene que participar, capacitar e informar todo lo que se está haciendo afuera para prepararse y anticiparse a los escenarios.

La globalización no fue una cuestión que ocurriera de inmediato, hubo mucho trabajo. Porque cada país al negociar quería poner sus condiciones. Como gremio, al tener conocimiento de todos los agroindustriales del país, logramos una defensa única de nuestros derechos o peticiones, para así aumentar el nivel de exportaciones.

Pero los desafíos medioambientales continuarán para la agroindustria. Uno de los problemas más graves es la escasez de agua para el mundo agrícola. Y en Chile hoy los ríos todavía caen al mar. Para avanzar se necesita tecnología, sentido de oportunidad y apoyo. Nosotros tenemos que solucionar la grave situación de sequía que afecta al Norte Chico, con su suelo totalmente degradado, y que fue el primer productor de hortalizas nacional.

Para buscar soluciones hay que pensar en el largo plazo. Por ejemplo, construir un canal de regadío, como el que existe en Estados Unidos y que va desde Nevada a California. Así regaron esas localidades que hoy son la séptima economía agraria en el mundo. Nosotros tenemos el agua en el sur, en el río Biobío, y podríamos llevarlo por la costa para el norte. Si no nos atrevemos a ser grandes en lo grande, difícilmente vamos a ser grandes en lo chico, porque no vamos a existir.

La dirección del futuro va hacia la inteligencia artificial. En Europa y Estados Unidos ya están utilizando robots en forma masiva. Nosotros tenemos que ser más visionarios. Chile debería crear un espacio donde confluyan las universidades, empresas, gremios y el Estado, para incentivar que los estudiantes egresados de carreras como ingeniería se capaciten y regresen expertos para esta puesta al día tecnológica.



CRISTÓBAL VALDÉS SÁENZ

PRESIDENTE DE FEPACH

OCTUBRE 1994 - ABRIL 2000

HITOS EN FEPACH

Durante mi período en la presidencia de FEPACH me tocó participar en varios hitos relevantes. En primer lugar, se realizó y editó el Primer Catálogo de la Oferta de Alimentos Procesados Exportables del País en conjunto con ProChile. Este fue un trabajo muy completo y exhaustivo, donde cada producto ofrecido venía acompañado de su fotografía a color, su descripción detallada, especificaciones técnicas, calendario de producción, envases disponibles, etc. Esta publicación fue de gran utilidad y se reeditó varias veces tanto en español como en inglés.

DESARROLLO INSTITUCIONAL E INTERNACIONAL

Como presidente de FEPACH, me tocó participar en los estudios tendientes a materializar los tratados de libre comercio de Chile con los Estados Unidos, con México, MERCOSUR, Perú y la Unión Europea. En estos últimos (MERCOSUR y Unión Europea) Chile participó finalmente como miembro asociado.

Participé también, en representación de FEPACH, en las conferencias anuales de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) celebradas en Ginebra anualmente hasta el año 1999 inclusive, para exponer la situación de los trabajadores de la industria de alimentos de Chile.

En esos años, también presidí la Corporación Nacional de Exportadores de Chile F.G., e integré el Consejo (1994 - 2000) y, además, fui miembro del Comité Ejecutivo de la SOFOFA (1996 - 1998). En dicha calidad me tocó integrar la delegación oficial que acompañó al ex presidente Eduardo Frei, en sus visitas a Brasil, Estado Unidos, Japón y Francia.

Lo anterior logró posicionar a nuestro gremio como un actor de primera relevancia en las negociaciones comerciales de Chile.

DEFENSA GREMIAL: LA CRISIS DEL JUGO DE MANZANA

Quizás el hecho más difícil que tuve que enfrentar durante mi presidencia, fue la defensa internacional de la exportación de jugo de manzana. En esos años se exportaba mucho este producto, ya que existía alta demanda mundial, y como gremio nos tocó enfrentar dos crisis importantes.

La primera, a raíz de las declaraciones de la actriz Meryl Streep, quien, en una entrevista en televisión, afirmó que el jugo de manzana podía ser cancerígeno. Según ella la responsable era una sustancia llamada Alar, producto que se les aplica a las manzanas en el árbol para lograr un mayor color rojo y crujencia. Esto se difundió en todos los medios con intensa cobertura y afectó a la demanda del producto.

De inmediato la industria de alimentos empezó a medir científicamente la cantidad de esta sustancia existente en los concentrados. Esto requirió invertir en tecnología de muy alto nivel y costo, como microscopios electrónicos y espectrofotómetros de gases.

Finalmente, y tras variados y concluyentes estudios, se estableció que para que dicha sustancia, pudiese causar algún daño a la salud, tendría que consumirse en una cantidad sideral, muy superior a lo que una persona consume en toda su vida. El problema central es que el desprestigio comunicacional ya estaba instalado, y costó mucho revertirlo.

La segunda crisis fue por un exceso de producción de jugo concentrado de manzana chino, que afectaba fuertemente a los productores norteamericanos, quienes pidieron a su gobierno aumentar y establecer aranceles especiales para China, pero incluyeron también a Chile y Argentina en su petición. Como gremio debimos realizar intensas gestiones para que nos excluyeran de la aplicación de estos aranceles, demostrando nuestros costos reales, procesos productivos, calidad, etc. Formamos un comité de crisis y contratamos una oficina de abogados en Washington especializados en temas de libre comercio. Trabajamos durante más de un año para demostrar que Chile no distorsionaba el mercado

La opinión pública tiene poca conciencia de lo sofisticado que es el mercado de los alimentos y lo difícil que es acceder a países como Estados Unidos, Japón o Europa. Ingresar a estos mercados es terriblemente difícil; perderlos es muy fácil.

del jugo concentrado. La aplicación de aranceles habría significado la desaparición de esta industria. Finalmente tuvimos éxito, ya que como resultado de nuestro esfuerzo el Tribunal Norteamericano de Libre Comercio sólo aplicó aranceles compensatorios a la producción China, aceptando que en nuestro caso no había ninguna distorsión o subsidio a nuestra producción y costos.

El Tribunal determinó que las municipalidades en China estaban asociadas a las empresas productoras de concentrado de jugo de manzanas, y tanto a Suiza, a quienes compraron las mejores máquinas procesadoras, como a los productores de manzanas chinos, no les pagaban con dinero sino que con productos y en los plazos en que las empresas podían. En un corto periodo, China pasó de producir entre 5 a 7 millones de toneladas de manzana a una producción de 30 a 35 millones, distorsionando con ello el mercado mundial.

Chile, Argentina y los norteamericanos sí estaban siendo afectados por esta distorsión en el precio del producto, lo que provocó una fuerte crisis en sus industrias, que se corrigió parcialmente con la aplicación de estos aranceles compensatorios.

CALIDAD Y MERCADOS INTERNACIONALES

La opinión pública tiene poca conciencia de lo sofisticado que es el mercado mundial de los alimentos y lo difícil que es acceder a países como Estados Unidos, Japón o Europa, y de cómo puede ser afectado por múltiples factores externos que los exportadores no manejan.

Ingresar a estos mercados es terriblemente difícil y engorroso; perderlos, es muy fácil y rápido.

En el sector de los concentrados el color del jugo de cualquier fruta es muy importante. Por ejemplo, se envían contenedores en barco a Luisiana, Estados Unidos, y en ese puerto hay una huelga. Esos productos no se descargan del barco según lo programado, y el contenedor metálico queda 7 o 10 días expuesto al sol, alcanzando temperaturas de hasta 80°C, lo que provoca que el concentrado de jugo pierda su color y se oscurezca. Aunque se haya enviado una muestra de color original, el cliente no va a recibir ese jugo.

Existen seguros, pero hay situaciones como estas y otras averías mayores que simplemente no responden. Así de arriesgado es el desempeño en esta industria.

Los alimentos que consumimos son extraordinariamente delicados, porque los controles de la Food & Drug Administration (FDA) y de los mercados hacia donde exportamos son muy exigentes. Si llega a destino un producto en mal estado y se distribuye, no sólo afectamos la salud de las personas, sino que el país exportador puede perder ese mercado para siempre.

Chile tuvo que adelantarse a las exigencias sanitarias, ambientales e incluso laborales para poder exportar. En el ámbito laboral y de derechos humanos, se tuvo que demostrar que en nuestro país no se permite el trabajo infantil. En esos años, en China, existía el sistema de "camas calientes", donde en una fábrica de manzanas había turnos de 24 horas y los trabajadores tenían en el mismo lugar sus camas para dormir, incluidos menores de edad. Eso fue hace más de 20 años, y era un punto relevante a la hora de negociar con los países desarrollados.

AGROINDUSTRIA Y SUBPRODUCTOS

La idea de aprovechar los subproductos de la agroindustria es el ejemplo más real de lo que significa sustentabilidad. El sector de los concentrados y deshidratados recicla mucho y se cumple una labor importante en este tema.

Por ejemplo, la manzana que se muele para hacer el jugo concentrado es la que no califica para el consumo en fresco. Algunas de ellas quedaban botadas en los campos y antiguamente se utilizaban para alimentar a los cerdos. Eran las llamadas "manzanas de suelo". Gracias al avance tecnológico, se hizo un esfuerzo importante de desarrollo industrial para aprovechar ese producto de descarte y darle valor para exportación. En el mundo, más del 33% de las manzanas no califican por forma, calibre u otras características para ser comercializadas en fresco. La elaboración industrial ha permitido aprovechar esos "descartes", generando miles de productos de altísima calidad para los consumidores en el mundo, reciclando esas frutas.

En este proceso se genera otro subproducto luego de extraer el jugo: la cáscara y harinilla molida, alta en fibra, que se vende como alimento seco para consumo animal (crianza ganadera o lecherías) porque es un producto limpio, de origen natural y de gran calidad nutricional.

PRIMEROS PASOS INSTITUCIONALES HACIA LA SUSTENTABILIDAD

Como FEPACH concretamos los primeros pasos para que posteriormente se realizaran los Acuerdos de Producción Limpia (APL). Las empresas se sumaron voluntariamente a la iniciativa de mejorar su impacto en el medio ambiente.

Desarrollamos la sustentabilidad en forma gradual, en la medida que la industria era capaz de abordarla, trabajando en conjunto con el Ministerio de Agricultura y CORFO. Se establecieron periodos de ajuste y exigencias crecientes, en neutralidad ambiental, filtros, manejo de vapores y eficiencia en las calderas. Una planta de tratamiento de Residuos Industriales Líquidos (RILes), exigía una gran inversión, y buscamos tecnologías para las plantas de decantación, como la de bacterias vivas que consumen el subproducto resultante y así poder reutilizar el agua. Hemos avanzado muchísimo en esta área y hoy día todas las fábricas tienen plantas de tratamiento de RILes. Además, hay una exigencia de responsabilidad social empresarial importante. El uso del recurso hídrico pasó a ser un ítem relevante, también en los APL, producto de la sequía progresiva que vive el país.

FERIAS INTERNACIONALES

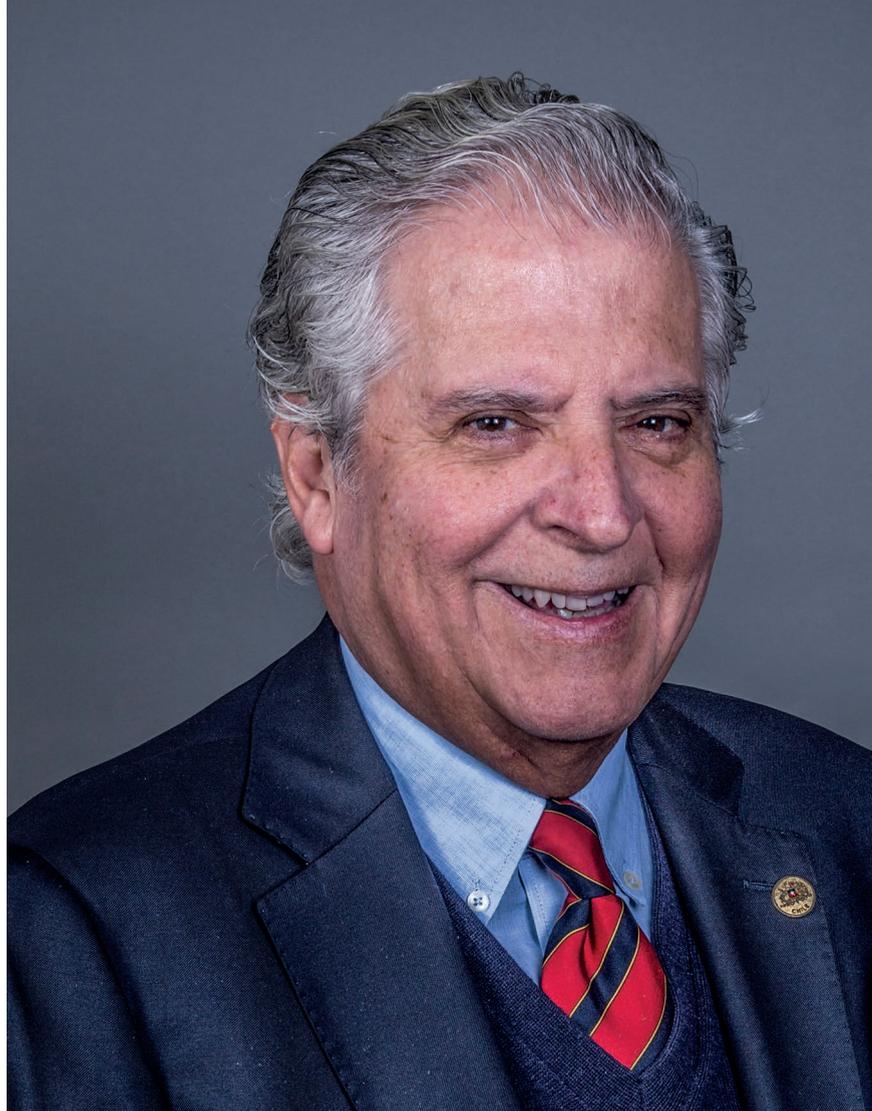
En el marco de la mirada de Chile hacia el exterior, participamos en importantes ferias internacionales de alimentos. Estuvimos presentes en Hong Kong, en Japón, permanentemente en la Feria SIAL de París y en la ANUGA de Alemania. Fueron iniciativas muy exitosas, porque en general se vendía todo lo que se ofrecía. Se invitaban a todas las empresas socias que quisieran participar a subarrendar una parte del stand gremial que construimos o se llevaban muestras de productos en el caso de que éstas no pudieran asistir.

FLETES

En materia de fletes navieros, tema que casi estranguló recientemente al comercio mundial, la FEPACH entregó un muy buen servicio a sus asociados por la labor de coordinación. Llegamos a negociar volúmenes, que en forma individual, cada compañía no podría haber reunido. De esta manera, las empresas navieras estuvieron dispuestas a entregarnos un mejor precio. En casos puntuales, como gremio negociamos rebajas para entrar con cierta cantidad de contenedores en determinados barcos.

CREACIÓN DE LA INTERNATIONAL RASPBERRY ORGANIZATION (IRO)

En 1996, por iniciativa de la industria del congelado nacional se crea esta organización internacional, invitando a todos los países productores de frambuesa a la ciudad de Chillán. Dicha organización se mantiene activa hasta hoy y ha crecido mucho. Su objetivo ha sido el intercambio de información



entre las naciones y la promoción del consumo de esta fruta, lo que ha sido particularmente exitoso. Hoy pertenecen al IRO los principales países productores de América del Sur, Norteamérica, Europa, Asia y Oceanía. Desde sus inicios, IRO, ha sido presidida por un representante de la industria del congelado de Chile.

FUTURO

El sector alimenticio en Chile ha tenido un crecimiento exitoso y ha llegado a un nivel de calidad comparable al de las principales empresas internacionales que operan en el mundo.

Hay que seguir calificando, capacitando e invirtiendo para continuar progresando en un periodo de tiempo relativamente corto, porque hay mucha competencia y el avance tecnológico es constante, todo se automatiza. No obstante, considero que la industria alimenticia nacional es capaz, madura, solvente, innovadora y responsable y por ello tenemos clientes en todo el mundo.

En Chile, desde que salimos a exportar, tomamos conciencia que había que diferenciar nuestro producto por su calidad, confiabilidad, cumplimiento, seriedad y responsabilidad. Y eso se mantiene en la actualidad y hay que seguir proyectándolo con fuerza hacia el futuro.

JUAN LUIS CEBALLOS HOFFMANN

PRESIDENTE DE FEPACH

MAYO 2000 - DICIEMBRE 2000

EL GREMIO CRECE

En los años 60 y 70, la ASFACO (Asociación de Fabricantes de Conservas de Chile) era la organización gremial del mundo de los alimentos más grande y estructurada del país, y al congregarse los otros sectores como los deshidratados, los jugos concentrados y los congelados, se conformó la FEPACH (Federación de Procesadores de Alimentos y Agroindustriales de Chile), tomando así mayor fuerza el gremio de la industria de alimentos en Chile.

Un tema en común eran los fletes y empezamos a negociar con las navieras. Como Federación ya no utilizábamos un solo contenedor, sino que eran mil contenedores para enviar nuestros productos al exterior, lo que permitió a la industria ser más competitiva, tener más poder de negociación y bajar los costos de los fletes durante un buen tiempo.

Estar en una asociación gremial abre las puertas para conocer a los interlocutores y traders que están al frente, lo que permite bajar los riesgos en una negociación.

Las asociaciones gremiales sirven para tener información cruzada y evitar caer en monopolios ya que también se conversa de cada producto que va hacia el exterior. Al Banco Central le interesa cómo está exportando el empresario y que le vaya bien. Las exportaciones son el sueldo de Chile. Y eso le permite al país disponer de más recursos.





LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA AGROINDUSTRIA

He trabajado en la industria de alimentos prácticamente desde sus inicios. En los años 80 participé en fábricas de conservas de durazno y en las primeras plantas de concentrado de tomates que se construyeron en Chile, que incorporaron nuevas tecnologías y en exportaciones de pasta de tomate. A fines de los años 80 ya había gran demanda de este producto y la pasta de tomate que se producía en el país era muy apetecida porque la cosecha era manual, resultando en un concentrado de tomate de buen color rojo y de gran calidad. A esto se sumó que hubo una época de escasez mundial de este producto, lo que favoreció a la industria nacional.

Nuestro país empezó a mirar los mercados en el exterior, aunque, como sabemos, Chile fue bloqueado internacionalmente durante el gobierno militar, por lo que no se podía salir con nuestros productos ni tener relaciones diplomáticas con ningún país sudamericano. Entonces, la industria se vio obligada a buscar otros mercados y a la vez mejorar la tecnología de las plantas procesadoras, lo que ubicaron a la agroindustria de Chile al mejor nivel mundial.

Con ello se comenzó a vender a Estados Unidos, Canadá y Japón, lo que a la larga fue un golpe de gracia favorable, porque si la industria de alimentos hubiese tenido sólo relaciones con Latinoamérica, el perfil tecnológico habría sido a nivel sudamericano, más bajo que el de los mercados del hemisferio norte. Sin embargo, esta situación exigió a las empresas tener tecnología y estándares altos de calidad para ser capaces de llegar a estos países más desarrollados.

INTERCAMBIO TECNOLÓGICO

En la medida que la industria de alimentos nacional estrechaba relaciones con sus clientes en el exterior, aumentaba el intercambio de conocimiento y tecnológico. Nuestros técnicos y profesionales visitaban y se capacitaban en las modernas plantas de estos países desarrollados. Esta etapa fue clave para entender y cumplir las exigencias de nuestros clientes.

En los años 80 y 90, si un país era capaz de exportar a Japón, significaba que su producto tenía un alto estándar y eso abría las puertas a toda Asia.

Independientemente de las situaciones políticas que hemos vivido, Chile siempre ha tenido muy buena imagen en términos de cumplimiento y responsabilidad en la industria de alimentos. Éramos referentes en el hemisferio sur al igual que Australia, y Sudáfrica.

TRATADOS INTERNACIONALES

En el año 2000, Chile ya estaba consolidándose en el comercio exterior y los acuerdos de rebaja de aranceles impulsaron a la agroindustria. De los tratados de libre comercio destaco a los interlocutores con la industria del gobierno de Ricardo Lagos. Eran muy efectivos y eficientes, y los temas los trabajaban de una manera muy estratégica y profesional. Había confianzas y pedaleábamos todos para el mismo lado y se negoció bien.

DEFENSA DE LOS MERCADOS: LA DISTORSIÓN DE MERCADOS POR SUBSIDIO A GRECIA

El papel de los gremios es defender los intereses de sus asociados y de la industria alimentaria. En FEPACH nos tocó vivir la caída de nuestras exportaciones de duraznos en conserva hacia Brasil por un subsidio a los productos griegos.

Son muy pocos los países en el mundo que producen duraznos en conserva "firmes", de mejor calidad. Estos son Chile, California, España, Australia y Sudáfrica. Pero el resto de los productores tienen duraznos "blandos" y eso significa menor calidad y precio.

En Grecia son líderes en la producción de durazno en conserva del tipo blando, pero son subsidiados por la Unión Europea. Y Brasil, nuestro principal comprador de duraznos en conservas, empezó a comprarle a Grecia, país que ofrecía unos precios demasiados baratos, imposibles de poder igualar debido a los subsidios que recibían.

Como gremio solicitamos a la Universidad de Lovaina, en Bélgica, una investigación para saber cómo Grecia estaba manejando esta industria. Y descubrimos que tenían un gran montaje. En esos años, la Unión Europea trataba de evitar que llegaran más extranjeros a su continente y los griegos eran potenciales inmigrantes.

Para incentivar que los griegos se quedaran en su territorio los ayudaron a cultivar y a producir duraznos en conserva en una zona en el norte, en Macedonia, que tiene una tierra muy fértil.

La UE les ponía el precio internacional de los duraznos a 200 dólares, pero los griegos respondían que ese precio no les dejaba rentabilidad para su producción y la Unión Europea les subía 200 dólares más. Y así los griegos empezaron a cultivar y a tener demasiada producción de duraznos, tanta que le dijeron a la UE que ya estaban botando la fruta.

Por lo que la Unión Europea les empezó a pagar por la fruta que botaban. Y ahí, en el estudio belga, se descubrió el "engaño griego". Se observó que ellos llevaban un camión con un tractor acoplado al botadero y después cambiaban el tractor con otra patente y registraban muchas veces el mismo cargamento. Se concluyó que con la cantidad que declaraban botar de fruta hubiesen cubierto el suelo desde Grecia hasta Holanda. En este proceso, les vendían los duraznos a los industriales a un menor precio porque tenían mucha oferta. Y así bajaron el costo de la producción de duraznos en conserva, lo que afectó a las exportaciones mundiales de este producto, en especial a Chile ya que nosotros vendíamos a Brasil, quien era nuestro principal comprador.

Chile sigue siendo un país para invertir, porque los productos alimenticios van a seguir consumiéndose y el mundo va a elegir los lugares más serios y confiables. Pero el mundo está muy globalizado y hoy día hay que ser muy cuidadosos con la calidad, la seguridad alimenticia y la necesidad de diversificarse y agregar valor.

¿Y cómo fue que los brasileños empezaron a mirar este tipo de producto griego? Lo que ocurrió es que, en el sur de Brasil, hay una ciudad que se llama Pelotas y en esa zona el clima es muy similar al nuestro y también producen berries y duraznos, pero unos duraznos bastante blandos, muy parecidos a los que tienen en Grecia. Entonces, los griegos se colgaron de esta situación y argumentaron que sus duraznos eran de la misma calidad que los que se consumían en Brasil. Y empezaron a competir con unos precios que eran imposibles de igualar por los subsidios que ellos recibían y nos sacaron del mercado brasileño.

FUTURO

Chile sigue siendo un país para invertir, porque los productos alimenticios van a seguir consumiéndose y el mundo va a elegir los lugares más serios y confiables. Hoy todo está muy globalizado y hay que ser muy cuidadoso con la calidad, la seguridad alimenticia y la necesidad de diversificarse y agregar valor. A lo anterior se debe agregar que Chile, al estar en el hemisferio sur, ofrece ventajas de producción contra estación y permite a los distribuidores y fábricas del norte no estoquearse para todo el año, disminuyendo así sus gastos financieros.

En Chile hemos sustentado mucho de nuestro éxito en los commodities de mayor volumen. Nos falta más fuerza en los productos que son con mayor valor agregado. Por ejemplo, buscar tecnologías o clientes que se asocien con la industria chilena y desarrollar acá el producto más sofisticado de todos, que sea competitivo, y de esta manera, subir ese peldaño y construir la nueva casa, ya con un segundo piso donde existan esos factores diferenciadores.



SERGIO ARAYA UZIEL

PRESIDENTE DE FEPACH

DICIEMBRE 2000 - SEPTIEMBRE 2003

PRIMER CATASTRO DE LA AGROINDUSTRIA NACIONAL

Entre los años 2001 y 2002 realizamos el primer catastro de la agroindustria nacional que fue un importante aporte al país, ya que había una gran cantidad de pequeños y medianos productores, plantas de producción de jugos o de congelados y nuevas fábricas de deshidratadores que no se tenía conocimiento de que existían, ni estaban registradas.

Fue un trabajo riguroso, el que nunca se había hecho, donde se visitaron en terreno todas las plantas, se contactó al dueño, se chequearon los datos. La idea era saber qué se estaba produciendo, cuanta cantidad y cuál era la calidad de cada producto. Fue de mucha utilidad para conocerse, asociarse y ubicar empresas que podían ser proveedoras de otras.

La relevancia que tiene un catastro para la industria, es tener información real de cuántos somos realmente; ni la autoridad en Chile conocía el número de productores agroindustriales en esos años. Esto nos permitió poner sobre la mesa lo que realmente pesaba la industria de alimentos en la economía nacional, lo que mejoró nuestro poder de negociación frente a las autoridades. Fue tan trascendente, que el segundo y el tercer catastro lo hizo el Gobierno.

NEGOCIACIÓN DE FLETES NAVIEROS

En Chile tenemos la desventaja de la ubicación, estamos muy lejos de los países donde exportamos. Por eso en mi período como presidente de FEPACH, me tocó revisar a fondo el tema de los fletes navieros y las tarifas.

Todo era muy relativo a las leyes del mercado. Si había mucha demanda de naves en el mundo, los fletes tenían un precio fijo y no se podía negociar mucho. Pero había períodos en que sucedía lo contrario, y quedaban barcos con capacidad ociosa. Entonces empezaban a bajar las tarifas para llenar las bodegas y trasladar la mayor cantidad posible de productos. Y ahí, claro, se mejoraban las condiciones para el envío de alimentos chilenos al exterior.

En ese tiempo sí se hacían negociaciones más colectivas, pero luego renegociaba cada empresa individualmente. Este tema sigue siendo muy delicado, porque la oferta de espacios en los barcos se comporta como un oligopolio, y eso debería estar mejor regulado. Pero el poderío que tienen las navieras supera los gobiernos y las asociaciones gremiales.

ACUERDOS INTERNACIONALES Y TRATADOS

Lo más relevante respecto a los tratados y acuerdos internacionales, es que tanto el Gobierno como la FEPACH, buscábamos lo mismo, las mejores condiciones de negociación para el sector de la agroindustria. Se trabajó muy bien en conjunto, porque tanto el sector público como privado empujamos para el mismo lado. En ese tiempo se estaba negociando con Estados Unidos, donde se avanzó muchísimo en rebaja de aranceles; también lo hicimos con Japón y con la Unión Europea. Enviamos representantes de la Asociación a la ronda final de negociaciones que se hicieron en territorio extranjero.

Estados Unidos es el país a quien más exportamos productos de la industria de alimentos, los congelados en esa época iban en su mayoría hacia Europa y las conservas a América Latina. Los acuerdos consistían en rebaja de aranceles y en normas que tuviesen ciertas especificaciones. En este período se abrieron muchos mercados, al punto de constituirnos en uno de los países que tenemos mayor apertura comercial.

Para la agroindustria las rebajas arancelarias conseguidas fueron la clave para dar aliento a las exportaciones y al crecimiento del sector. En la mayoría de los países en el exterior prácticamente no teníamos acceso a los mercados, porque los aranceles lo impedían. Este es, sin duda, uno de los logros más importantes de la Asociación en toda su historia.

SUSTENTABILIDAD Y TECNOLOGÍA

Al ser Chile un país exportador de alimentos, los mercados nos demandan cumplir normativas sustentables. Es decir, elaborar productos que tengan garantías para los propios países compradores en términos de inocuidad, producción sustentable y cuidado del medio ambiente. Porque si fuéramos un país autárquico, que sólo nos autoabastecemos, no tendríamos necesidad de cumplir todas las exigencias que los europeos, los americanos y japoneses han desarrollado para los temas de sustentabilidad. Yo diría que esos fueron los comienzos de los futuros Acuerdos de Producción Limpia o APL.

La tecnología es la base para aumentar la productividad manteniendo las exigencias sustentables, pero también se necesita mucha inversión en otras áreas. En el campo pasa lo mismo. Hay que tecnificar la agricultura para producir fruta más barata y en la industria eliminar los equipos obsoletos para traer equipamiento nuevo.

El tema del agua, nos preocupa. Cómo aumentar la cantidad de agua disponible para riego y para consumo humano. Ahí, considero, no hay suficiente decisión política para definir qué es lo que hay que hacer.

DEFENSA POR ACUSACIÓN DE DUMPING A FRAMBUESA CONGELADA EN ESTADOS UNIDOS

En el año 2001, Estados Unidos inició una acusación de competencia desleal a la industria local en frambuesa congelada. Ésta se dirigió a países de Europa y se incluyó a Chile por ser uno de los proveedores de ese mercado. La defensa de este caso se realizó a través de la asociación gremial, la que contrató un estudio de abogados en Estados Unidos, el que orientó legalmente a cada una de las empresas y coordinó con el Ministerio de Relaciones Exteriores y de Agricultura las diferentes etapas que implicó el juicio, siendo la primera experiencia de este tipo. En ocasiones anteriores, como la de los jugos, las acusaciones no llegaron a materializarse en contra del país gracias a la acción gremial.

Finalmente, Estados Unidos determinó tasas de dumping para la industria de Chile que fueron mínimas, pese a que el grado de competencia desleal que el país podría hacer era nulo. Chile siempre ha tenido una condición de "tomador de precios" en los mercados internacionales, por su bajo volumen de exportaciones comparativamente con otras naciones. Por ello es que este tipo de sanción se recibió con mucho desagrado por parte de la industria.

El tema del agua, nos preocupa. Cómo aumentar la cantidad de agua disponible para riego y para consumo humano. Ahí, considero, no hay suficiente decisión política para definir qué es lo que hay que hacer.

Con los años, y luego de una revisión de este caso por las autoridades norteamericanas, se eliminó esta sanción a Chile y la industria chilena incluso terminó trabajando con la industria norteamericana en promover el consumo de frambuesas en Estados Unidos.

FOMENTO DEL CULTIVO DE LA FRUTILLA CON FINES AGROINDUSTRIALES

También en 2001, la asociación inició el fomento del cultivo de la frutilla con fines agroindustriales. La industria del congelado de esos años se basaba casi exclusivamente en la producción exportable de frambuesa, la que representaba cerca de la mitad de los retornos que generaba el sector. Había que diversificar la matriz productiva y la frutilla aparecía como una fruta prometedora. Sin embargo, en el país los rendimientos de frutilla estaban muy por debajo de los estándares internacionales. La asociación promovió este cultivo, el que llegó con los años a ser el principal producto de exportación de la industria del congelado. También hizo lo propio con el arándano con fines agroindustriales. Ambas frutas, frutillas y arándanos relegaron a un tercer lugar de importancia a la frambuesa congelada. Sin duda el aporte de la asociación a la diversificación de productos ha sido otro hito relevante para el país y su industria elaboradora de frutas y hortalizas.



FUTURO DE LA INDUSTRIA Y LA AGRICULTURA

Creo que dada la experiencia de las empresas que existen en la industria de los alimentos elaborados, van a seguir adaptándose a las nuevas condiciones de mercado. Y tendrán que seguir invirtiendo y ofreciendo los productos que son más demandados. Tal como lo hace el mundo agrícola, que estamos en un proceso de transformaciones aceleradas. Pero la agricultura es lenta, cambiar una variedad de fruta no se hace de un día para otro. Tiene un ciclo de 3, 4, hasta 5 años, y para eso se requiere financiamiento.

La gran mayoría de los agricultores del país están cambiando y renovándose para cultivar productos más rentables, más modernos y adaptándose a los mercados. Eso ocurre con las cerezas, la uva de mesa, las manzanas, las avellanas y en los carozos se están buscando nuevas variedades más duraderas.

ALBERTO MONTANARI MAZZARELLI

PRESIDENTE DE CHILEALIMENTOS

OCTUBRE 2003 - DICIEMBRE 2021

DE FEPACH A CHILEALIMENTOS

En el período que asumí como presidente de la Asociación Gremial, el país se estaba abriendo al exterior y toda la industria de alimentos nacional se adaptaba a este dinámico escenario comercial.

Corría el año 2003 y nuestro nombre FEPACH no funcionaba globalmente y tampoco representaba la estrategia que había asumido el gremio, que era diversificar la oferta de alimentos elaborados al mercado interno, pero, a la vez, expandirnos hacia los mercados internacionales.

El nombre Chilealimentos A.G. logró resumir y transmitir mejor la nueva etapa en que nos encontrábamos.

VISIÓN ESTRATÉGICA: CHILE POTENCIA ALIMENTARIA

Me incorporé al gremio desde una visión estratégica en el mundo de los alimentos, siempre relevando que Chile tenía una ventaja comparativa respecto al resto del mundo, por su clima mediterráneo. Como era un mercado cerrado, la gente no tenía conciencia de que estaba en un lugar privilegiado, único y especial. Yo lo sé bien, porque mi padre buscó Chile por el clima. En nuestro país de origen, Italia, teníamos el mismo clima mediterráneo con sus cuatro estaciones muy bien marcadas. Y esa visión estratégica que se tuvo hace más de 20 años sigue estando muy válida y vigente.

¿Y cuál fue el motivo de hablar de alimentos?; el objetivo se debió a que en Chile no nos creíamos el cuento. No se percibía el titánico esfuerzo que significaba producir y exportar productos y alimentos hacia afuera como, por ejemplo, llegar con una manzana o una cereza embalada a China.

Tampoco se conocía el impacto que la industria tenía en la mano de obra y todo lo que movía este sector. La producción de alimentos es una industria que está muy desplazada a lo largo de todo Chile, desde el extremo sur hasta el norte, además es extensa en la diversidad de empleos que utiliza, en el tipo de agricultura que ocupa y los cultivos que sirven de base para la producción.

Cuando asumí la presidencia, no había imagen país, Chile era muy cerrado, todo muy rústico, las ferias internacionales tenían dos banquetas y un mesón. Nos ponían al lado de Perú y Argentina, y ellos tenían una imagen mucho más consolidada.

Entonces, el concepto de “Chile Potencia Alimentaria” nace como resultado de la necesidad que tenía el país, en ese minuto, de que este sector se empoderara y se creyera el cuento.

Estados Unidos es un muy buen ejemplo, tiene un sector alimentario muy fuerte. California exporta manzanas y se sienten orgullosos de eso. Cuando se visitan sus cultivos en ese Estado, los norteamericanos los muestran con un tremendo entusiasmo. Todo respira a manzana y sus derivados como el jugo. Se identifican con sus productos y tienen un grado de adhesión que nos falta bastante en Chile.

Lo que nosotros hicimos al acuñar “Chile Potencia Alimentaria” el 2003, fue un acto de identidad agresivo, para tratar que los actores de nuestro sector y la sociedad se identificaran con este éxito. Esto fue hace 20 años atrás. Y lo maravilloso es que sigue vigente.





COLABORACIÓN GREMIAL EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

A principios del 2003, en Chile se hablaba mucho de la producción de cada sector de la industria alimenticia por separado. Por un lado, se señalaba al trigo, el maíz y la harina, pero no se asumía que el salmón, la fruta o la carne tenían un paraguas que los unía, que era el alimento.

En esos años, el diferencial entre las exportaciones de cobre y de alimentos ya se había estrechado a tan sólo US\$ 2.270 millones, lo que consolidaba al sector como la segunda fuerza exportadora del país y mostraba un peso específico innegable.

Faltaba un trabajo colaborativo. Cuando realizamos el primer seminario "Chile Potencia Alimentaria" fuimos con cada una de las ramas productivas del sector a pedirles que por favor se sumaran. Este fue el primer evento histórico que unió a los siete gremios de la Industria Alimentaria en Chile el año 2004: las carnes de cerdo y ave, los salmones, los productos de pesca extractiva, la fruta fresca, los vinos, el sector de alimentos elaborados y los productores agrícolas. Y su objetivo fue discutir temas de interés común y promover la colaboración y el trabajo conjunto.

Hay que pensar que trabajar con alimentos es de mucha responsabilidad porque son productos que tienen que ver directamente con la salud de las personas. Hoy día en el mundo hay ciudadanos dispuestos a abastecerse por alimentos que vienen de otras partes.

Los compradores son personas y empresas informadas, que vienen al país, verifican los procesos y el cumplimiento de las normas. Y en ese sentido, Chile lo ha hecho bien, es un país que es respetado y admirado, y eso ayuda a la industria.

Entonces, el paraguas de Chilealimentos nos sirve a todos, porque transmite ese concepto de responsabilidad a todas las empresas del gremio. Esto es una cadena global, y nos están mirando de todas partes del mundo.

LEY DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Como gremio participamos en el debate de la ley de etiquetado de alimentos aprobada en 2012 y que entró en vigencia en 2016, y que consiste en el uso de sellos o advertencias en los envases de alimentos y bebidas que contienen altos niveles de ciertos componentes perjudiciales para la salud, como azúcares, grasas saturadas, sodio y calorías.

Con Chilealimentos participamos activamente en su discusión y tuvimos el orgullo de que se sentaran en la mesa, compañías de la talla de Coca Cola o Nestlé, que no eran socios, pero que consideramos era muy importante hacerlos parte de este debate.

Como sector teníamos importantes cosas que decir respecto a esta ley de etiquetado.

Estábamos de acuerdo en que el comercio o el cliente debían tener toda la información de los nutrientes e ingredientes de cada alimento, pero no a través del castigo. Si un consumidor compra un alimento alto en algún ingrediente, tiene que hacerlo desde la libertad de elegir con la información clara de las porciones e ingesta diaria aconsejada.

Hay un debate a nivel mundial de cómo enfrentar este tema y sabemos que los consumidores tienen que aprender a comer más sano.

SUSTENTABILIDAD Y APL

Durante los años de mi presidencia, se crearon los Acuerdos de Producción Limpia (APL), que son una iniciativa impulsada por Chilealimentos en colaboración con los sectores público y privado, con el fin de fomentar la adopción de buenas prácticas ambientales y mejorar la eficiencia en el uso de los recursos naturales en el ámbito de la agroindustria. Eran todos acuerdos voluntarios.

Lo que nosotros hicimos el 2003 al acuñar “Chile Potencia Alimentaria” fue un acto de identidad agresivo, para tratar que los actores de nuestro sector y la sociedad se identificaran con este éxito. Esto fue hace 20 años atrás. Y lo maravilloso es que sigue vigente.

Hace 20 años del tema de la sustentabilidad no se hablaba, entonces fue un paso bastante innovador y visionario, pero también fue por iniciativa propia de todos nuestros socios.

La presión viene del mismo sector alimentario porque es un gremio donde hay muchísima responsabilidad hacia la salud de las personas y también mucha trazabilidad, eje vital y parte del ADN de la industria de alimentos. Si tienes un reporte, inmediatamente sabes qué productos tienes que sacar de tu producción y evalúas como mejorar los procesos. Los APL siempre tenían una meta más alta de la que se exigía en cualquier parte del mundo. Y eso fue pionero. Ya hemos realizado cuatro APL, ahora estamos trabajando en el quinto.

Chilealimentos es el gremio más visionario del sector, y lleva la batuta en el tema.

CAPITAL HUMANO

Durante nuestro período, se puso en marcha el Centro de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales de Chilealimentos, centro de certificación especializado que permite evaluar competencias y procedimientos en las labores productivas de las empresas agroalimentarias, conducentes a un certificado para el operario evaluado. Una persona que trabaja dentro de esta cadena industrial posee una tremenda experiencia y técnica. Potenciar y validar sus competencias es algo muy importante, aunque no haya tenido anteriormente la oportunidad de acceder a una educación formal.

RELACIÓN CON AGRICULTORES: ENCADENAMIENTOS PRODUCTIVOS

El know-how que posee el pequeño agricultor es enorme y su conocimiento como proveedor es insustituible. En la actualidad se ha profesionalizado, está mucho más tecnificado porque tiene mayor acceso a tecnología innovadora, y la cadena productiva está totalmente entrelazada. Suena a ciencia ficción, pero hoy pueden fumigar con drones y manejar sus estrategias de riego desde su celular. El mundo del pequeño agricultor era ajeno a la industrialización, pero hoy, gracias a los encadenamientos productivos que genera la industria de los alimentos elaborados, se inserta de manera virtuosa en este proceso, con acceso a asesorías, genética, tecnología y con precio de compra asegurado.

TECNOLOGÍA PARA CRECER

Producir un jugo o una pasta de tomate en una planta elaboradora de alimentos implica un complejo proceso de producción industrial. Porque a los imprevistos o dramas de la agricultura como la variabilidad del clima, hay que sumar un proceso de producción en línea y de tecnología que funcione a la perfección. Las plantas trabajan 24/7, porque son procesos continuos y no pueden parar. Por ejemplo, detener un horno de deshidratados tiene un costo altísimo, es como parar una fundición. Y eso no se percibe por la generalidad de las personas. Muchas veces existe la imagen de que la naturaleza provee sola el alimento.

Es una producción en cadena que no se detiene, donde cada sector alimentario es diferente y tienen sus propios requerimientos, y para ello se necesita gente especializada.

Los laboratorios han sido clave en este cambio. Cada empresa cuenta con profesionales capacitados que miden y analizan muchísimas variables como metales pesados o elementos nuevos que surgen, y para eso hay que crear nuevas máquinas y tecnologías. Por ejemplo, los pesticidas que antes se permitía utilizar, de un minuto a otro pueden quedar restringidos. Y a esta dinámica de la industria de alimentos se suma la exigencia de la huella de carbono, el apropiado uso del agua y la eficiencia energética, por lo que todavía queda mucho por hacer.

Hoy la robótica se ha sumado a la agricultura, otorgando un tremendo avance productivo, con tecnologías altamente específicas y de la mano de profesionales de primer nivel.

FUTURO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Los alimentos elaborados son sustentables, son anuales y son un producto imprescindible. Y el territorio chileno sigue siendo único y con ventajas comparativas. El país tiene una oportunidad extraordinaria en los alimentos de aquí a los próximos 20 o 40 años porque está creciendo la población mundial y ya estamos acostumbrados a la globalización. El futuro de este sector sigue siendo sumamente auspicioso.

El sueldo de Chile serán los alimentos.



GONZALO BACHELET ARTIGUES

ACTUAL PRESIDENTE DE CHILEALIMENTOS

DESDE DICIEMBRE DE 2021

PILARES DE CHILEALIMENTOS

En Chilealimentos hemos vivido un proceso intensivo, marcado por la internacionalización de las empresas y del país. Hay un cambio importante cuando Chile se abre al mundo, donde empezamos a tener un rol destacado en los mercados globales. Chile realmente es un gran productor agrícola de alta calidad, de tal manera que disponemos de muy buena materia prima.

Esta evolución ha venido acompañada del cumplimiento de todos los requerimientos que hoy exige el mercado mundial, donde nuestro sector se ha posicionado y apropiado muy bien de ciertas banderas, como son la sostenibilidad y los productos sanos y naturales, alimentos a los cuales les agregamos valor.

Los productos de la industria chilena de alimentos son sostenibles y amigables con el medioambiente, sanos y saludables, lo que es una tendencia absoluta en los mercados internacionales. Y esa ha sido nuestra estrategia como Chilealimentos en los últimos años y lo que queremos seguir haciendo a futuro.

SUSTENTABILIDAD

Como Chile es un país exportador, estamos insertos en el mundo y observamos lo que pasa y cuáles son las tendencias. Vamos rápidamente anticipando lo que ocurre en las naciones más desarrolladas y siempre hemos ido a la vanguardia. Hoy día tenemos estándares ambientales, de inocuidad, calidad y seguridad alimenticia prácticamente similares a los más exigentes del mundo y eso es una característica de nuestra, tanto en el tema agrícola como en el agroindustrial.

En este último punto, Chile se ha destacado siempre por tener ventajas competitivas y una forma de poder vender en el mundo desde un país tan lejano. Estamos distantes de todos los mercados y los costos de fletes son importantes, pero efectivamente nos hemos anticipado a los estándares de este nuevo mundo.

Hoy no se trata simplemente de vender alimentos, tienen que ser productos sostenibles, sanos y ambientalmente amigables. Siempre estamos en contacto con nuestros clientes y son muy exigentes, por ello Chile ha ido bastante a la vanguardia en los temas medioambientales.

La agroindustria le agrega al alimento valor, seguridad alimentaria, sostenibilidad y salud; eso es lo que nosotros somos y lo que queremos ser.

TECNOLOGÍA PARA ALIMENTOS SANOS

Los dos conceptos básicos de nuestra industria de alimentos son agregar valor y dar seguridad alimenticia. Para que un producto pueda mantener su naturalidad, el proceso de elaboración se debe realizar con altísima tecnología, una mínima intervención y la máxima inocuidad.

A medida que las plantas de alimentos elaborados van tomando tamaño industrial, los requerimientos de inversión en tecnologías vanguardistas son altísimos y permanentes.

Hay que aclarar que tecnología no significa procesamiento ni agregar aditivos, sino que generar productos elaborados preservados en su estado más puro posible, conservando sus características nutricionales naturales, entregando alimentos saludables, aspecto fundamental para nuestro cliente final que exige en forma creciente productos con estas características.

Las consecuencias de la tecnología en la producción industrial son igual de relevantes: mayor velocidad, mejor rendimiento, eficiencia energética, que son temas muy significativos para abastecer a los consumidores en el mundo.

INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

La industria de alimentos tiene complejas cadenas de elaboración, desde la producción de alimentos primarios hasta los cada vez más sofisticados alimentos elaborados.

El desarrollo de esta industria, si bien ha permitido la diversificación de la oferta de productos y una mayor accesibilidad de la población a los alimentos, ha requerido de sistemas de aseguramiento de la calidad de sus complejos y variados procesos, así como del control sanitario de los cada vez más diversificados componentes de los alimentos.

Trabajo que se ha realizado con éxito y rigurosidad cumpliendo con las normativas sanitarias y de calidad internacionales, lo que nos hace más competitivos para salir con nuestros productos al mundo.

ENCADENAMIENTOS PRODUCTIVOS

Chilealimentos, como asociación, ha estado totalmente involucrada con el tema de los encadenamientos productivos, en contacto directo con los agricultores, con la fuente y el origen de nuestra industria.

Los encadenamientos productivos dinamizan la economía, impulsando la participación de productores, intermediarios, transportistas, empleados y empresarios que promueven la articulación en cada eslabón de la cadena productiva.

En nuestro rubro, el encadenamiento con los agricultores significa transferencia de material genético de vegetales, capacitación en el manejo del cultivo y apoyo permanente. Esto es muy notorio en las frutas y hortalizas, donde las empresas aportan las variedades específicas que necesitan a los agricultores, logrando uniformidad productiva y estándares de calidad homologables con lo que exigen nuestros clientes en Chile y el exterior.

La misma dinámica ocurre con la frambuesa, durazno y tomate en los viveros. Se entregan las plantas para cultivar productos de características predecibles. Ese know-how es riquísimo, y mejora paso a paso con nuevas variedades y mayor experiencia. Los viveros en Chile son muy buenos, hacen un trabajo excelente. El mundo agroalimentario nacional representa una cadena muy bien integrada.

RELACIÓN PÚBLICO PRIVADA

Las relaciones de Chilealimentos con el Estado, en su calidad de representante de la industria de alimentos elaborados, es real y eficiente.

Desarrollamos actividades muy cercanas con diversos ministerios, servicios públicos e instituciones.

En el Ministerio de Agricultura, trabajamos junto a INDAP para potenciar los encadenamientos productivos con los diferentes actores de la industria alimentaria. El SAG, es nuestro apoyo y contraparte con todos los organismos internacionales. Ellos realizan un trabajo de excelencia en términos de cumplimiento de la normativa y en la representación del país a nivel internacional.

Para asuntos de comercio exterior, estamos en contacto con el Ministerio de Relaciones Exteriores, representando a nuestro gremio en todas las negociaciones de los Tratados de Libre Comercio (TLC) y en los temas relacionados con la internacionalización de las compañías.

Es un trabajo permanente, en constante revisión y mejoramiento. Actualmente estamos potenciando el ingreso de nuestros productos al enorme mercado de la India.

En sustentabilidad, a lo largo de los años, hemos trabajado con cerca de 20 instituciones públicas y privadas, entre las que se encuentran: la Agencia Chilena de Eficiencia Energética, Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, Cámara Chileno-Alemana de Comercio e Industria, Comisión Nacional de Riego, Comisión Nacional del Medio Ambiente, Consejo Nacional de Producción Limpia, Corporación de Fomento de la Producción, Dirección General de Relaciones Económicas Internacionales, INNOVA Chile, Ministerio de Agricultura, Ministerio de Energía, Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Salud, Ministerio del Medio Ambiente, Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ProChile, Servicio Agrícola y Ganadero, Superintendencia de Servicios Sanitarios y Superintendencia del Medio Ambiente.

INTERNACIONALIZACIÓN DE LAS COMPAÑÍAS CHILENAS

La industria de alimentos está hoy presente, con sus productos, en la mayoría de los mercados mundiales y hoy sus empresas se encuentran en una etapa de internacionalización para llegar al consumidor final.

Algunas compañías chilenas ya producen en otros países y lo hacen exitosamente. Es un tema que se debe potenciar de aquí en adelante, no sólo con una mirada global de los mercados, sino también desde el punto de vista del abastecimiento.

Las principales razones son agronómicas, de clima y de tiempo. Hay más disponibilidad de tierra fértil, se pueden cultivar más variedades de productos en otras temporadas del año y hay mayor acceso al agua. Ese es el gran desafío de la nueva época.

COMPETENCIA

Hoy día competimos exitosamente con las principales naciones agroindustriales de Norteamérica, Asia y Europa.

Sin embargo, siempre hay que estar atentos a los nuevos competidores como nuestros vecinos sudamericanos, Perú y Colombia, que están con grandes inversiones en el sector de materias primas agrícolas y en la exportación de productos frescos. Además, sus sistemas de agua y regadíos son muy buenos.



Estos últimos años, México y Marruecos están invirtiendo en la agroindustria mientras que antes se dedicaban solamente al tema fresco.

La agroindustria en Chile se mantiene al día con las nuevas demandas de los consumidores y ha cambiado de productos y de especies muchas veces en el tiempo, precisamente para mantener la competitividad.

FUTURO DEL GREMIO

Nuestro objetivo como Chilealimentos es seguir agrupando a la agroindustria desde el pilar de la sostenibilidad.

La orientación gremial, está enfocada en la conquista de los mercados internacionales, la que, debe ser de la mano de estos nuevos conceptos como sostenibilidad, seguridad alimentaria y productos sanos. Es el sello con el que queremos trabajar en esta etapa y hacia el futuro.



El sector representado por Chilealimentos ha experimentado un crecimiento sostenido desde finales del siglo XIX hasta nuestros días, pasando de ser un exportador de materias primas a una industria diversificada y orientada hacia la producción de alimentos sanos, sostenibles y con valor agregado. Esta evolución ha contribuido al fortalecimiento de la economía del país y a su posicionamiento en el mercado internacional como uno de los proveedores de alimentos de alta calidad de mayor prestigio y confiabilidad.





HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS ELABORADOS

ORIGEN DE LA INDUSTRIA ELABORADORA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



a conservación de alimentos data de hace miles de años, cuando el hombre comenzó a aplicar técnicas de deshidratación, salado o ahumado para asegurar su alimentación. Pero el afán de la humanidad por descubrir y conquistar nuevas fronteras, unido a los avances tecnológicos y científicos, impulsaron el desarrollo acelerado de nuevas técnicas más sofisticadas de conservación. Durante el siglo XVIII, la forma de preservar alimentos se convirtió en factor clave del éxito o fracaso para los ejércitos, exploradores y navegantes europeos.

En esa época, los procedimientos domésticos de conservación, tales como la salazón de proteínas animales o panes sin levaduras muy recocidos, tenían corta vida útil, eran fácilmente contaminables, de mal sabor y generaban una serie de problemas de salud a quienes los consumían.

En pleno proceso revolucionario en Francia, en 1795, Nicolas Appert, de forma más intuitiva que científica, ideó un proceso de conservación simple y efectivo, que consistía en colocar los alimentos en un frasco de vidrio, cerrarlo de forma hermética y ponerlo a hervir un largo tiempo. Sin saberlo, él fue precursor de Pasteur, quien en 1860 descubrió y describió el efecto letal de las altas temperaturas sobre los microorganismos (la pasteurización). Esto permitía que los alimentos se conservaran en buen estado un largo tiempo, pero con una ventaja adicional a los sistemas más primitivos: conservaban de mejor manera sus sabores y texturas.





Primer Envase de Conservas, Frasco de Vidrio
Nicolas Appert - Francia - (1795)

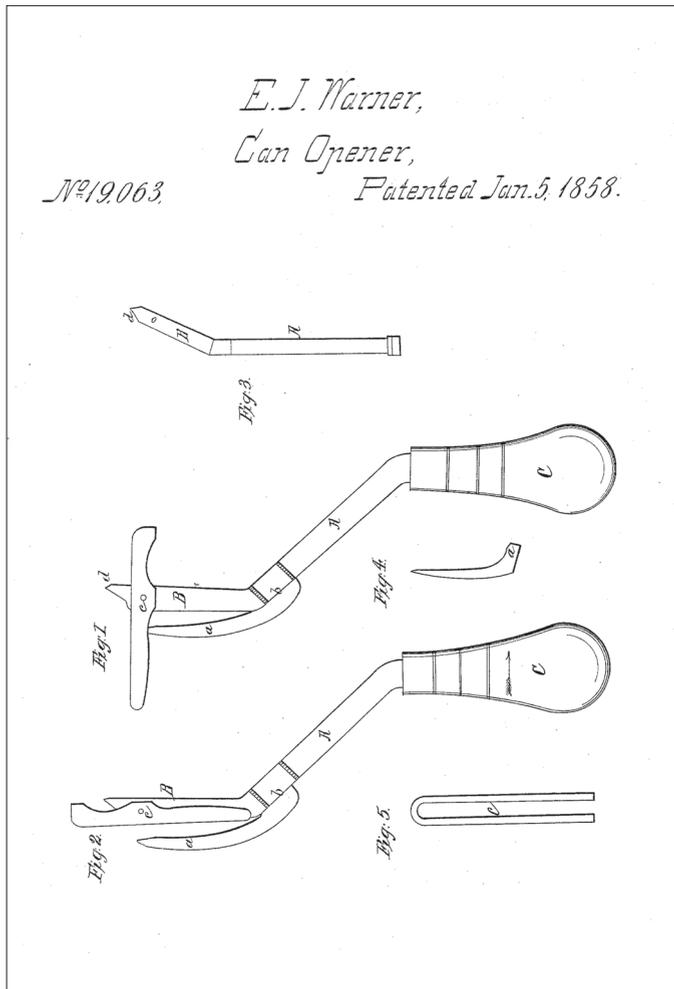
En 1810, el gobierno de Napoleón enfrentaba un problema crucial con sus ejércitos en los frentes de batalla: su alimentación. La dieta de los soldados consistía básicamente en pan añejo y carne recocida, los que no duraban más de tres o cuatro días. Las largas distancias desde los productores hasta las líneas de combate impedían llegar con alimentación variada y en buen estado, lo que producía escorbuto y otras enfermedades en los soldados, generando muchas muertes.

Napoleón, consciente de este problema y del flanco débil de su ejército, ofreció un premio de 12.000 francos a quien encontrara una forma de conservar los alimentos. Este dinero fue otorgado a Nicolas Appert por su invención de las conservas. Con ese capital, Appert instaló una fábrica para suministrar alimentos enfrascados y pasteurizados al ejército y marina de guerra francesa. Nacía la industria de alimentos elaborados moderna.

Sin embargo, fue otro francés, Philippe de Girard quien, al conocer el nuevo sistema de conservación, tuvo una visión comercial audaz. Se fue a Londres, donde se asoció con el empresario inglés Peter Durand para una innovación clave: reemplazar los frágiles frascos de vidrio por tarros de hojalata.

Durand realizó demostraciones ante la Royal Society de Londres y el impacto del nuevo sistema de envasado y conservación de los alimentos selló su éxito.

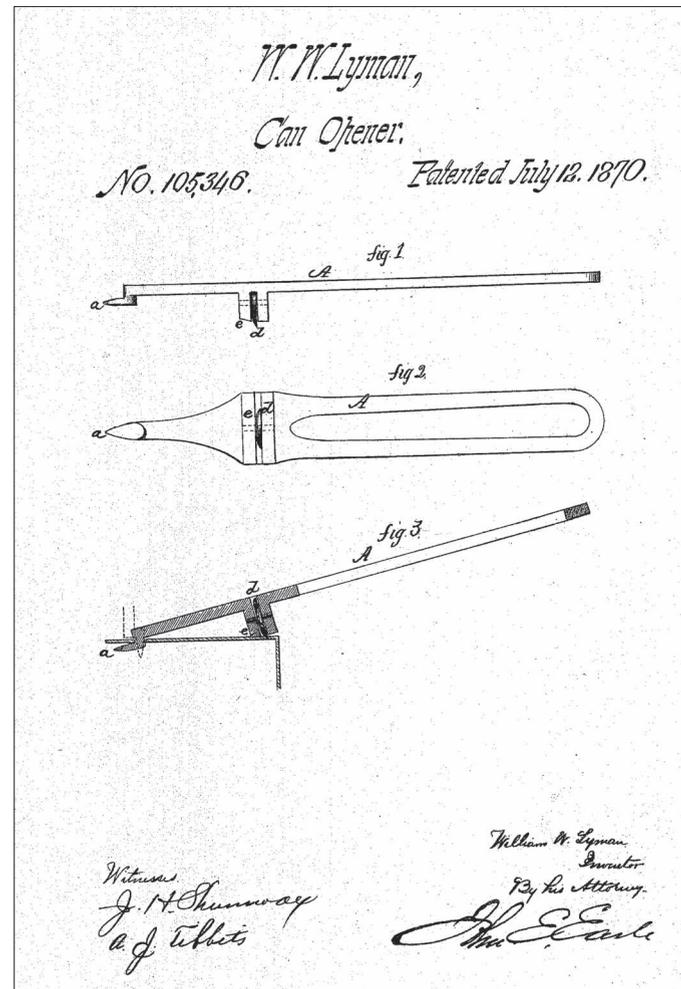
Dichas innovaciones, más la invención en 1884 del autoclave por Charles Chamberland, quien trabajó junto a Pasteur en Francia realizando pioneros análisis sobre la presencia de microorganismos en los alimentos, permitieron, mediante el aumento de presión, mayores temperaturas para la eliminación de los microorganismos patógenos, lo que consolida y desarrolla la tecnología conservera.

Abrelatas de Warner
(1858)

El invento de la lata de conservas de Girard y Durand tenía un pequeño inconveniente: la apertura del envase.

Las rústicas hojalatas de entonces, gruesas y de alto peso, requerían mucho esfuerzo para su apertura. Un antiguo manual de instrucciones de un fabricante de la época indicaba: "Para abrir las latas, córtese alrededor de la parte superior con escoplo (formón) y martillo". Nada muy práctico para el uso doméstico.

Pero, de la mano de la Revolución Industrial, la metalurgia comienza a desarrollarse rápidamente. Alrededor de 1850, la mecanización permitió fabricar materiales más delgados, adecuados para la producción de latas de conservas resistentes, pero mucho más livianas.

Abrelatas de Lyman
(1870)

El primer abrelatas fue inventado en 1858 por el norteamericano Ezra Warner, y consistía en una gran hoja curva que se introducía en el reborde de la lata y se deslizaba sobre la periferia del envase empleando mucha fuerza manual. Este invento era tan peligroso y generaba tantos accidentes, que no tuvo éxito. Recién en 1870, el norteamericano William W. Lyman patenta el primer abrelatas de cabeza rotatoria, facilitando su uso. Este diseño consistía en una rueda cortante que se deslizaba alrededor del reborde de la lata, principio que se mantiene hasta nuestros días en los abrelatas modernos.

De ahí en adelante, las conservas enlatadas invaden los comercios del mundo y las despensas familiares. Y Chile no fue la excepción.



Primer Envase Metálico de Conservas (1813)



Antiguos tarros conserveros chilenos.

LAS CONSERVAS EN CHILE

PRIMEROS PASOS DE UNA INDUSTRIA
ELABORADORA DE ALIMENTOS



Antigua máquina etiquetadora de tarros de conservas importada desde Alemania - Chile - (1930)



partir de 1880, el auge de la industria salitrera chilena genera una bonanza de recursos económicos, impulsando la expansión de la economía chilena. Esto produce un desarrollo sostenido de la producción agrícola, que creció y se diversificó durante este periodo por múltiples factores, como el aumento de las tasas de natalidad y la consolidación de nuevos polos urbanos alejados de la capital, derivando en un proceso acelerado de industrialización de norte a sur del país para satisfacer la demanda interna por productos agropecuarios.

En el Catálogo de La Exposición Permanente y Museo Industrial, SOFOFA indica que la Fábrica Nacional de Conservas de Santiago, de propiedad de Osvaldo Pérez Sánchez, es la primera fábrica establecida en Chile (1880) para la conservación de frutas al jugo.

Este crecimiento a lo largo de la espina dorsal de Chile, se vio favorecida por el desarrollo de los medios de transporte, particularmente el ferrocarril, que debido al auge minero se transforma en el factor fundamental para el intercambio comercial entre todas las actividades productivas.

A la par del crecimiento de la producción agrícola, la industria manufacturera crece y se diversifica para satisfacer la demanda de los nuevos polos de desarrollo, impulsando fuertemente el cabotaje entre los puertos del Norte Grande, Valparaíso y -Talcahuano.

A fines del siglo XIX, los valles de Aconcagua por el norte y el del Cachapoal por el sur desarrollaron una agricultura intensiva para satisfacer la creciente demanda interna, que ya no estaba ligada directamente a las necesidades de consumo fresco cotidiano de la capital de Chile, donde se concentraba la mayor población del país.

Por la gran abundancia de frutales y hortalizas en estas áreas, surgió la posibilidad de conservar estos alimentos y transportarlos a los nuevos mercados internos, siguiendo los pasos de la industria conservera europea.

Durante este proceso, además se vivieron otras transformaciones en el agro nacional, como la subdivisión de la tierra, la especialización de la agricultura y la transformación de las relaciones de trabajo. Estas nuevas realidades sociales provocan importantes cambios en diferentes zonas agrícolas, como San Felipe, donde se vive un creciente desarrollo agroindustrial.

Entrando al siglo XX, entre 1916 y 1918 ya se cultivaban más de 22 mil hectáreas de frutales y 56 mil hectáreas de viñedos. Algunas de las áreas industriales emergentes fueron la de frutas y legumbres en conserva (duraznos, espárragos, choclos, arvejas y pickles), la de mermeladas, frutos secos (pasas, higos, huesillos y descarozados, peras, membrillos, ciruelas y guindas) y la de jugo de uva embotellado.

En 1904, la Sociedad de Fomento Fabril publica en su Catálogo de la Exposición Permanente y Museo Industrial que "desde 1880 se estableció en Chile la primera fábrica de conserva de frutas en jugo", refiriéndose a la Fábrica Nacional de Conservas, fundada por el empresario y político nacional Osvaldo Pérez Sánchez.

Sin embargo, gran parte de las primeras industrias agroalimentarias que surgen en Chile lo hacen de la mano de inmigrantes europeos, que traen mucho conocimiento y experiencia acumulada en sus países de origen, donde la conservación de alimentos es una industria floreciente.

En 1875 llega a Chile desde Génova, Italia, don Antonio Cambiaso Lavagetto, quien en compañía de su tío Juan Bautista fundan, junto a un señor de apellido Villarino, la sociedad "Villarino y Cambiaso", la cual se dedicaría inicialmente a la importación de productos principalmente italianos, como aceite de oliva, y otros como yerba mate y té. Además, incursionaron en la exportación de frutos del país y, luego de años de consolidación de sus negocios, fundan en 1921 la fábrica de conservas "El Vergel", la cual durante muchos años fue líder en la fabricación y comercialización de conservas de frutas, hortalizas y salsa de tomate.

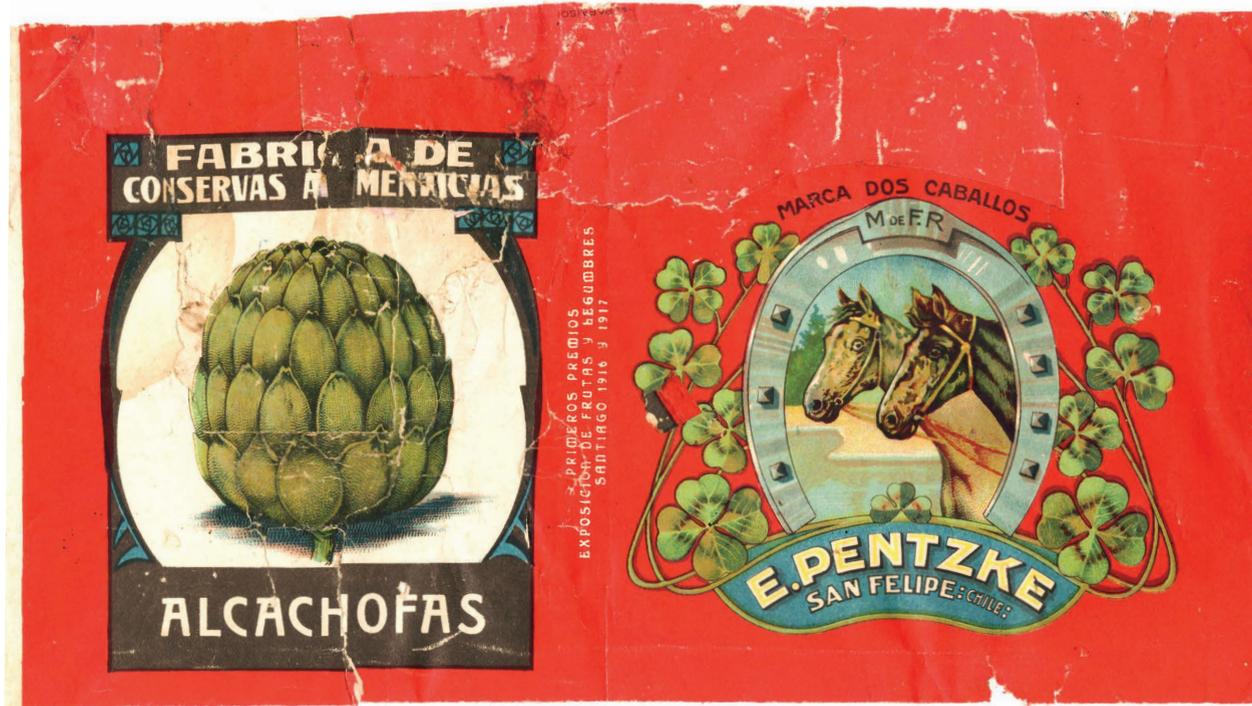
Algunos años más tarde, en 1948, fundan la fábrica de conservas de productos del mar "Conservera Corral S.A.", más conocida como "COCOSA", la cual fue pionera en su rubro, localizándose inicialmente en el puerto de Corral, cerca de Valdivia, y luego trasladándose a Calbuco.

En la ciudad de Valparaíso, en 1890 ya funciona a toda máquina el "Molino-Fábrica de Fideos y Sémola", propiedad de la sucesión de don Antonio Frugone y los señores Antonio Passadore y Pedro Bozzo, quienes producen fideos de sémola.



Diferentes formatos de envases de conserva de dos familias pioneras. En 1875 llega de Italia don Antonio Cambiaso que funda la sociedad "Villarino y Cambiaso" y luego en 1921 nace la fábrica de conservas "El Vergel". En 1908 nace en Quillota la empresa "Bozzolo hnos." propiedad de Luis Bozzolo, proveniente de Génova, Italia.





En 1898, procedente de Alemania llega a Chile el joven técnico en elaboración de conservas Ernst Pentzke, contratado por el empresario Nicolás Rubio para que instalara los equipos y maquinarias de una nueva planta conservera en Rancagua. Ernst poseía los conocimientos y experiencia en el manejo de estas tecnologías revolucionarias de la época. En sus labores, el joven inmigrante comprendió las grandes oportunidades que tenía la industria de los alimentos en este país y comenzó a forjar el sueño de tener su propia empresa conservera.

Fue así que, ocho años más tarde, se registra la creación de la "Fábrica de Conservas Pentzke S.A.", instalándose en el Valle de Aconcagua, cerca de San Felipe. Esta procesadora de frutas y vegetales enlatados cultivados en zona se consolida y evoluciona en el tiempo como una empresa líder e innovadora, convirtiéndose en un referente con su icónica marca "Dos Caballos".

Para 1902, se instala en Lontué la planta productora de "La Compañía Industrial S.A.", una sociedad anónima pionera en la elaboración y procesamiento de productos alimenticios, como aceite, arroz, azúcar, salsa de tomate y legumbres. Como una forma de ampliar su radio de acción desde su fábrica y mejorar la distribución de sus productos, instalan plantas envasadoras en las ciudades de Santiago y Temuco.

Por otra parte, en 1908 nace en Quillota la Empresa "Bozzolo e hijos", de Luis Bozzolo, quien proviene de Génova, Italia. Desde sus inicios se dedican a la producción y comercialización de pasta de tomate a granel, para el mercado nacional y posteriormente fueron precursores en la exportación con este tipo de productos hacia Perú y Ecuador. Y a fines de la Segunda Guerra Mundial y con la presión por alimentos, amplían sus procesos al envasado de legumbres, arvejas, maíz y porotos verdes en contenedores de hojalata.

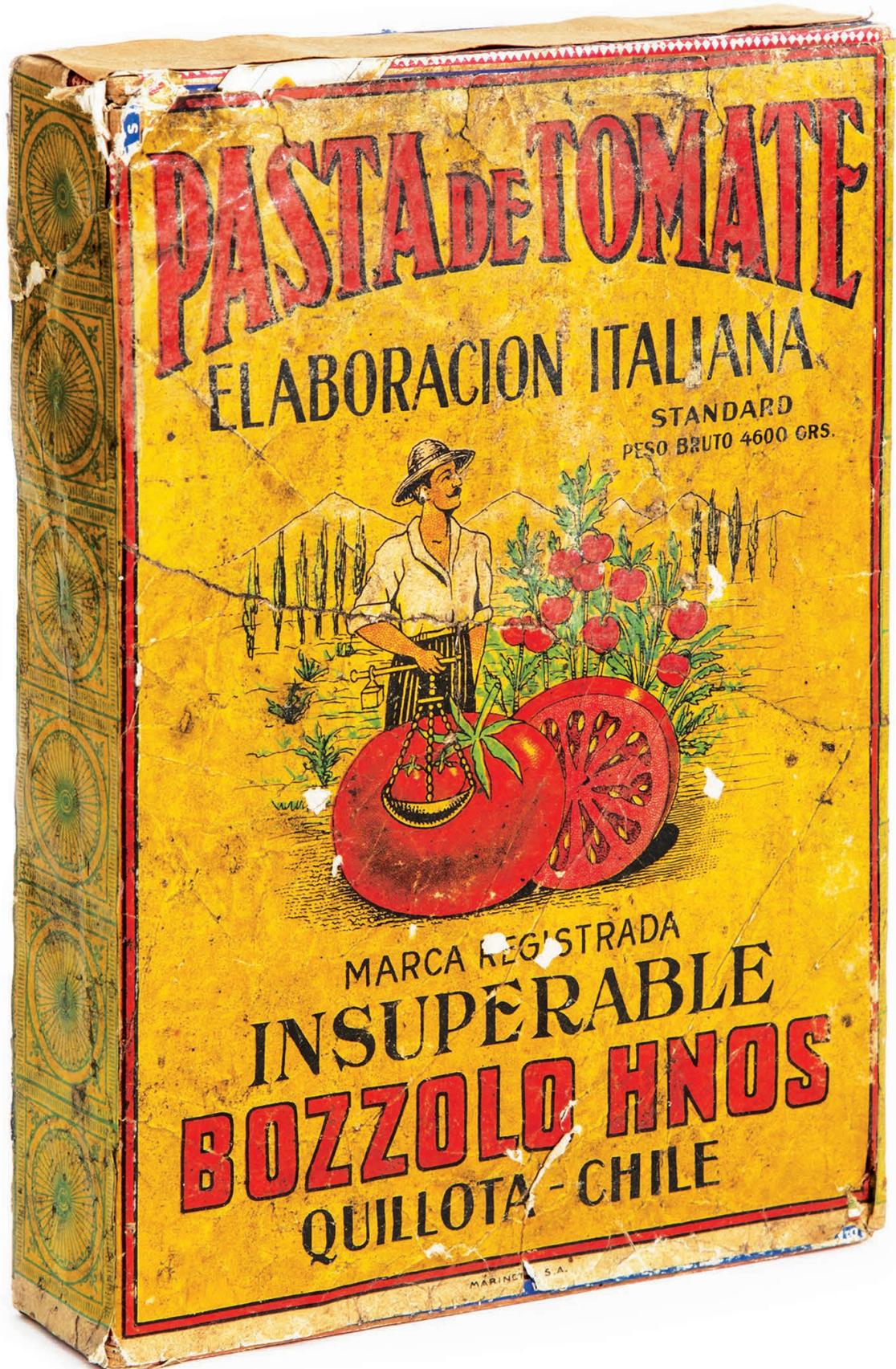
Bozzolo decide innovar en la década de los cincuenta incursionando en nuevas líneas de productos con frutas en almíbar: duraznos, damascos, cocktail de frutas y frutillas, además de mermeladas y tomates enteros pelados se integran a su ya amplia oferta para el mercado nacional e internacional.

El trabajo desarrollado por estos visionarios emprendedores, entre muchos otros que buscaron un nuevo horizonte para ellos y sus familias en tierras lejanas, le entregaron al país las bases de una industria que hoy se alza como la segunda más importante de la nación.

NÚMERO DE FÁBRICAS DE CONSERVAS DE FRUTA EN CHILE, 1895-1928

Año	Nº	Año	Nº
1895	2	1917	16
1906	7	1919	14
1909	28	1920	17
1911	22	1921	20
1912	23	1922	18
1913	39	1923	18
1914	15	1924	21
1915	15	1926	22
1916	14	1928	13

Fuente: Anuario Estadístico de la República de Chile (1908-1930). Boletín de la Estadística Industrial de la República de Chile, 1894-1895 (1897) y Catálogo de la exposición permanente y museo industrial (1904).





Envases de conservas de frutas y hortalizas de las primeras fábricas chilenas.



Las primeras industrias agroalimentarias que surgen en Chile lo hacen de la mano de inmigrantes europeos, que traen mucho conocimiento y experiencia acumulada en sus países de origen, donde la conservación de alimentos es una industria floreciente.

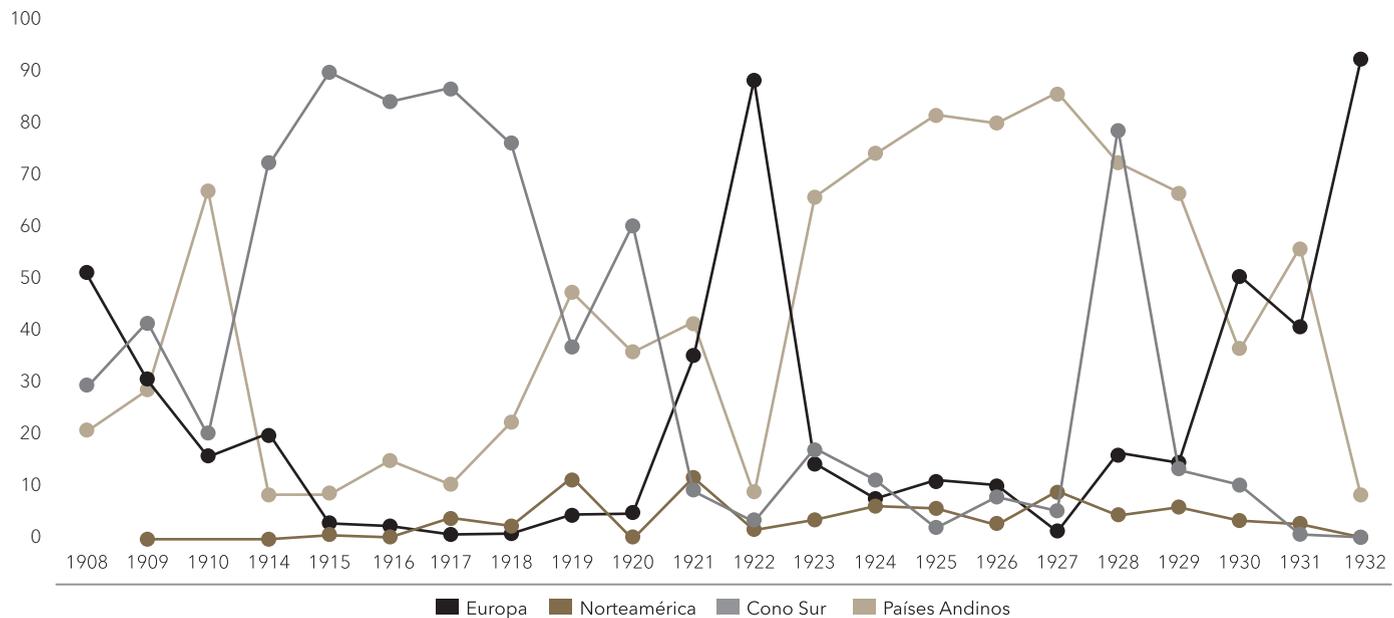
EXPORTACIONES E IMPORTACIONES

Desde fines del siglo XIX los productores agroindustriales dedicaron sus esfuerzos a satisfacer la demanda interna, pero tenían que competir fuertemente con productos importados. A principios del siglo XX el escenario es otro, y las empresas locales comienzan a mirar al exterior.

Si bien los primeros alimentos elaborados que se enviaron desde Chile a otros países fueron fundamentalmente productos deshidratados, tales como los duraznos (huesillos) y las ciruelas secas, el verdadero impacto se genera con las primeras conservas producidas en el país, que ya se comienzan a fabricar con un doble propósito: surtir el mercado interno y exportar.

Estas exportaciones de conservas experimentaron diversas fluctuaciones entre 1908 y 1934. Hasta 1914, la mayoría se destinó a los mercados de Europa y a los países que conforman el cordón andino, pero entre 1915 y 1920 se concentraron hacia las naciones del Cono Sur debido a los problemas generados en Europa por la Primera Guerra Mundial. En la década siguiente, las exportaciones conserveras continuaron enviándose al continente europeo y a los países andinos, los que eran relevantes porque geográficamente fueron lugares de tránsito obligado en la ruta hacia Estados Unidos.

EXPORTACIONES CHILENAS DE CONSERVAS DE FRUTAS
PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN POR DESTINO (1908-1932)



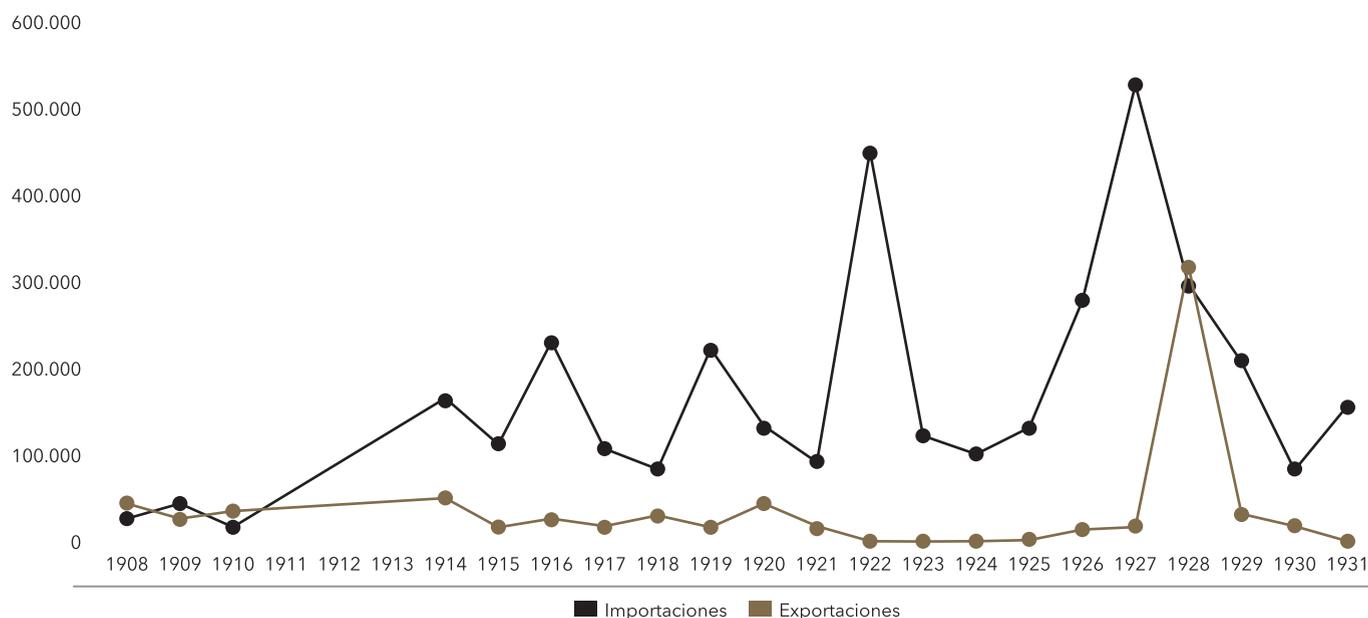
Fuente: "La industria de conservas de fruta en Chile, 1895-1930. Un caso de desarrollo industrial no frustrado", Bibiana Rendón Zapata. Elaboración propia a partir de los datos de Dirección General de Estadística (1880-1892, 1909-1935). Anuario Estadístico de la República de Chile (Santiago, 1880-1892, 1909-1935). Tomos revisados: Industria, Comercio Interior y Exterior.

Hasta 1914, la mayoría de las exportaciones de conservas se destinó a los mercados de Europa y a los países que conforman el cordón andino, pero entre 1915 y 1920 se orientaron a los países del Cono Sur debido a los problemas generados en Europa por la Primera Guerra Mundial. En la década siguiente, las exportaciones conserveras se orientaron hacia los países andinos y destinos europeos.

Respecto a las importaciones de conservas de frutas a Chile, entre 1908 y 1935 provenían principalmente de Europa, con un 65%. El resto llegaban desde Estados Unidos gracias al éxito de la industria californiana, con un 28%, y en tercer lugar, Asia, con un 6%.

Esto se modifica entre 1918 y 1919, donde se evidenció una caída significativa producto de la Primera Guerra Mundial. Durante ese período, Estados Unidos fue el principal proveedor de estos productos, situación que disminuyó posteriormente con el fin del conflicto bélico, manteniendo luego el segundo lugar como proveedor, seguido de Asia.

VALOR DE LAS EXPORTACIONES E IMPORTACIONES DE CONSERVAS DE FRUTAS (1908-1931 | PESOS ORO 18d)



Fuente: "La industria de conservas de fruta en Chile, 1895-1930. Un caso de desarrollo industrial no frustrado", Bibiana Rendón Zapata. Elaboración propia a partir de los datos de Dirección General de Estadística (1880-1892, 1909-1935). Anuario Estadístico de la República de Chile (Santiago, 1880-1892, 1909-1935). Tomos revisados: Industria, Comercio Interior y Exterior.

LA PRESIÓN POR LOS ENVASES

El dinamismo agroalimentario, a su vez impulsó una industria paralela: la de los envases. Fue tal la necesidad de contar con recipientes y embalajes adecuados para esta emergente industria, que en 1902 se registra el inicio de la Fábrica Nacional de Vidrios, fundada por los señores Cotapos y Negalia en Santiago.

Esta empresa se convertiría en 1904 en la emblemática Cristalerías Chile, llegando a tener 15 hornos que nunca se apagaban, produciendo botellas (vino y cerveza), damajuanas, frascos y contenedores para diferentes industrias.

Por otro lado, en 1905 se crea la Sociedad Fábrica Nacional de Envases y Enlozados, sociedad anónima con instalaciones en Valparaíso, que vino a innovar con la fabricación de envases de lata impresos, tarros lecheros, artículos de aluminio y estañados.

Otro inmigrante italiano, Luis Cavalli, en 1918 fundaba los cimientos de una fábrica de cajas de cartón en Santiago, para después ampliar sus operaciones a la ciudad de Valparaíso. Con maquinarias muy modernas para la época y trabajando con insumos importados, Cavalli fue un pionero en la industria del embalaje, desarrollando toda clase de cajas de cartón, de diferentes tamaños y modelos muy específicos que se le encomendaban, incluyendo elegantes estuches para confitería.

La industria de los alimentos elaborados nacional comenzaba a generar, sin saberlo, lo que hoy se denomina un clúster económico, impulsando a muy diferentes industrias proveedoras de bienes y servicios, a orientar y especializar sus ofertas productivas en línea con este floreciente sector económico, generando una evolución virtuosa de toda la cadena productiva del mundo agroindustrial.

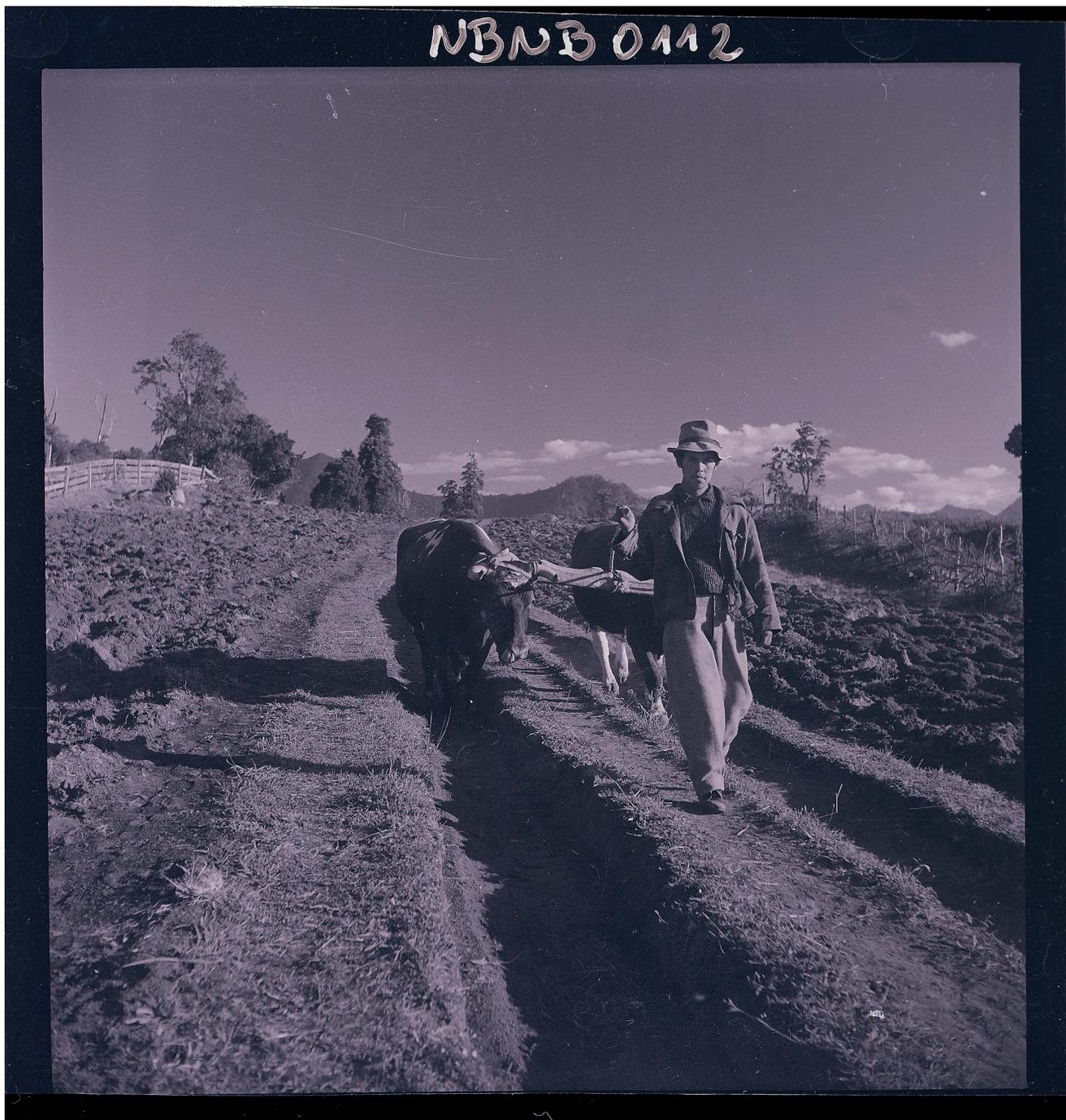


Envases de lata de conserva del año 1880, pertenecientes a la primera fábrica de conserva de frutas en jugo establecida en Chile, fundada por el empresario y político nacional Osvaldo Pérez.



LA NECESIDAD DE UNA ASOCIACIÓN GREMIAL

NACE ASFACO



Archivo fotográfico / Ignacio Hochhäusler.



Como consecuencia de la Primera Guerra Mundial y La Gran Depresión, la escasez de artículos importados y el incremento de los fletes, se tomaron medidas proteccionistas en muchos países en favor de las industrias nacionales, las que crecieron con fuerza y se desarrollaron. En nuestro país surgieron numerosas empresas de diferentes rubros, entre ellas las agroindustriales. La era de industrialización tocaba nuestras fronteras.

Terminada la guerra, la necesidad de hacer crecer la industria alimentaria y protegerla fue prioridad para las compañías. El objetivo de defenderla a través de nuevas reformas a los aranceles aduaneros se sostuvo después de 1918, ante el gobierno y el Congreso, por medio del Consejo de la Sociedad de Fomento Fabril (SOFOFA), entidad fundada en 1883 bajo la presidencia de don Domingo Santa María, la que surgió como una exigencia de hacer valer los derechos del sector industrial y nacional para transformar a Chile en un país eminentemente industrial.

La situación de las fábricas de conservas de frutas y legumbres frente a las reformas del arancel aduanero, las explicaba entonces ante la Comisión de Aduanas, Jorge Hörmann, representante de la SOFOFA: "Así, por ejemplo, hace veinte años, internábamos sólo frutas al jugo y en almíbar de Francia y correspondió al señor don Osvaldo Pérez, la honra de hacernos ver cuán buenas eran nuestras frutillas y nuestros duraznos en conserva. Con motivo de la modificación de derechos introducidos en 1897, no tardaron otras fábricas en establecerse, como ser las de los señores Mackenthun y Larrondo en Los Andes, la de Nicolás Rubio en Rancagua, la de Demetrio Moreno en Requínoa, la de don Salvador Izquierdo, la de Riesco en Aconcagua, las de Meissner, Hervé y tantos otros."

La SOFOFA insistía en que esto beneficiaría a la industria nacional, y con ello se lograría la independencia de los mercados europeos, dado que "la Gran Guerra nos ha hecho abrir los ojos, nos ha dado a conocer cuán beneficioso ha sido para el país poseer algunas pocas industrias". Sin embargo, fue sólo en 1928 cuando se modificaron las tarifas aduaneras, pero exclusivamente para regular los derechos de internación de productos introducidos por Punta Arenas.

La Gran Depresión afectó a las economías de todo el mundo, pero ya la industria de las conservas en Chile estaba instalada. Para la década del 40 estaba conformada por decenas de compañías que fomentaban la actividad agrícola y generaban empleo, pero que requerían de mucha inversión en sus procesos de producción por la necesidad

de importación de las maquinarias, los fletes navieros y en especial por la necesidad de comprar hojalata o tarros, ya que eran las mismas fábricas las que realizaban el proceso de envasado de los alimentos en conservas. Este escenario planteaba la exigencia de un trabajo gremial más específico, liderado por los agentes de la industria, con conocimiento real de las dificultades diarias que existían para el crecimiento y desarrollo estratégico del sector.

A inicios de la década del 40, el mundo está nuevamente convulsionado, se sentían los vientos de una Segunda Guerra Mundial y Chile no estaba ajeno a sus consecuencias. Todos los países serían golpeados por el desabastecimiento, la escasez de materias primas, el alza de los fletes navieros y la incertidumbre.

En 1939, el entonces presidente de Chile, Pedro Aguirre Cerda, crea la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), para "formular un plan general de fomento de la producción nacional, con el objetivo de elevar el estándar de vida de la población mediante el aprovechamiento de las condiciones naturales del país y la disminución de los costos de producción, que se unía al propósito de mejorar la situación de la balanza de pagos internacional".

Su estrategia inicial se enfoca en implementar los llamados "Planes de Acción Inmediata", reuniendo proyectos de fomento que ingenieros y gremios empresariales habían propuesto por años en los ámbitos de la industria, electricidad, minería, comercio, transporte y agricultura. Con su creación, la agroindustria hortofrutícola que más se desarrolla en el mediano plazo fue la conservera, pionera en el proceso de fabricación de alimentos elaborados. Sin embargo, se cumplen los pronósticos y estalla la Segunda Guerra Mundial, y con ello se produce el desabastecimiento de productos siderúrgicos esenciales para todas las industrias nacionales, especialmente la conservera.

Paralelamente, desde CORFO y el Colegio de Ingenieros de Chile, plantean la urgencia de impulsar la creación de una planta siderúrgica nacional antes del término de la guerra. En mayo de 1946, durante el gobierno del presidente Juan Antonio Ríos, nace la Compañía de Aceros del Pacífico S.A. (CAP), empresa de naturaleza mixta con la participación de CORFO y del sector privado, el que se responsabilizaría de su administración.

Se construye la usina de Huachipato, que viene a solucionar la creciente demanda interna, que llegaba a 144.000 toneladas anuales, incluyendo la hojalata para la fabricación de envases de conservas, y que hasta entonces la producción nacional sólo cubría 46.800 toneladas.

Es en este escenario, en 1943 y ante los graves problemas que enfrentaba la industria conservera y con el objetivo de focalizar la búsqueda de soluciones rápidas y eficientes para el sector, se funda la Asociación de Fabricantes de Conservas de Chile (ASFACO). Esta asociación congregó a la mayoría de los fabricantes de conservas que ya estaban

funcionando y produciendo en el país, y debería velar de aquí en adelante por los intereses de la industria, estableciendo un frente de negociación común ante las autoridades, para igualar el poder de las empresas chilenas en relación a las compañías extranjeras, con mayor capacidad de negociación para solucionar el tema de las licencias previas que afectaba a la industria conservera.

Estas licencias de las empresas extranjeras, les permitían importar libres de gravámenes o con alguna preferencia arancelaria, por lo que tenían condiciones muy favorables respecto a la industria nacional, que en esos momentos carecía de la materia prima para confeccionar sus envases.

De la mano del nuevo gremio, con ASFACO se revisaron temas tributarios, rebaja de aranceles y en la década del 50 solicitaron apoyo del gobierno para volver a ser la fuerza exportadora que fueron en las décadas pasadas.

En 1952 la revista económica Panorama señala que ASFACO congregaba a 41 de las 72 fábricas de conservas que había en el país, abarcando el 85% nacional de productos conservados: "Pertenece a la Asociación 21 fábricas de legumbres y frutas, 17 de pescados y 2 de carnes. Tienen una producción global del orden de los 15 millones de kilos al año que se distribuyen en alrededor de 9 millones de kilos de frutas y legumbres y 6 millones de pescados mariscos y carnes, lo que representa la utilización de más de 6.000 toneladas de hojalatas y la confección de más de 50 millones de tarros al año".

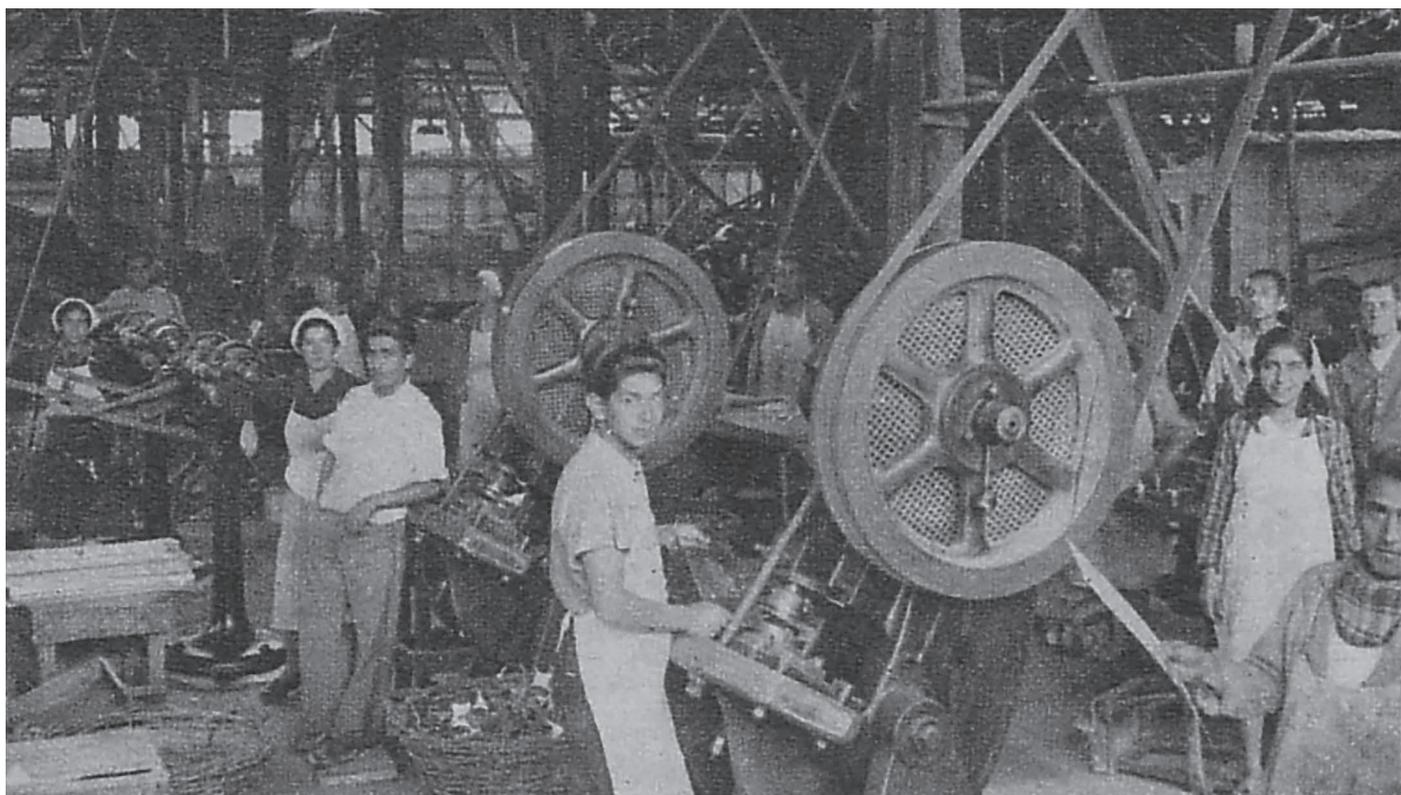
En dicha publicación, según la columna de Sergio Vergara, gerente de ASFACO, "el consumo per cápita de conservas en Chile en ese entonces era de 8 latas al año, mientras que en los países industrializados el consumo anual por habitante era de 100 tarros de lata anuales. El país puede enorgullecerse porque todas las conservas que salen de Chile lo hacen en latas de hojalata nacional de la usina de Huachipato de la CAP. Las 5 mil o 6 mil toneladas de hojalatas que se utilizan para la producción de conservas significa un ahorro de \$1.500.000. Y qué mejor si además se está exportando nuestras frutas y hortalizas y el trabajo chileno", reflexionaba el destacado banquero y economista.

Esa fue otra batalla enfrentada por el gremio, que las conservas volvieran a ser consideradas como rubro exportable, sobre todo en los tratados de compensación internacionales, que por entonces los dejaba fuera de mercados tan importantes como el de Alemania, país que había sido el principal comprador de peras y duraznos en conserva hasta 1939.

ASFACO hizo ver la relevancia de generar acuerdos de implementación en las nacientes organizaciones, como la Asociación Latinoamericana de libre Comercio (ALALC) y la Asociación Latinoamérica de Integración (ALADI). Junto a eso, inició la participación en ferias internacionales para difundir los productos agroindustriales en los mercados externos, como la Feria del Pacífico en Lima, Perú (1959).



Desde principios de siglo XX, la fábrica de conservas Pentzke elabora frutas y vegetales del Valle de Aconcagua. Con el tiempo, evoluciona y se consolida con la marca "Dos Caballos".



Trabajadores de la fábrica de conservas "Pentzke hnos.", en la ciudad de San Felipe. En esta foto se observa la sección de hojalatería donde elaboran sus propios envases.



SE EXPANDE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

NACE FEPACH



Entre los años 1950 y 1960, la industria alimentaria en Chile experimentó importantes transformaciones debido al crecimiento económico y los cambios sociales que se estaban produciendo en el país. Durante este período, el sector alimentario avanzó en su proceso de industrialización, introduciendo nuevas tecnologías y métodos de producción que permitieron aumentar la eficiencia y la escala de la producción de alimentos. Esto llevó a una mayor diversificación de los productos y a una disponibilidad más amplia en el mercado.

Con el crecimiento acelerado de la población urbana, hubo cambios en los hábitos de consumo. A medida que las ciudades se expandían, aumentaba la demanda por alimentos elaborados, enlatados, más prácticos y fáciles de preparar debido al aumento de las horas de trabajo y la evolución de los estilos de vida.

La agricultura seguía siendo un sector fundamental en la industria alimentaria. En esos años, Chile era un importante productor de trigo, maíz, papas, frutas y hortalizas. Se establecieron nuevas plantas de procesamiento de alimentos y se mejoraron las técnicas de conservación y envasado, también surgieron fábricas de pastas de tomate, de alimentos congelados, de deshidratados y jugos. Esto contribuyó a una importante expansión de la industria y a una exportación más diversificada de productos alimenticios chilenos a otros países, siendo los principales destinos Estados Unidos y Japón, quienes valoraron la calidad y compromiso de los productores nacionales. Chile generó confianza.

Sin embargo, la ubicación geográfica del país obligaba a pagar altas tarifas en fletes navieros, lo que afectaba a todos los sectores de la industria de alimentos.

Con el fin de aunar fuerzas y tener mayor poder de negociación, la directiva de ASFACO se reunió con los representantes del sector de congelados, deshidratados y jugos para formar en enero de 1991 la Federación de Procesadores de Alimentos y Agroindustriales de Chile (FEPACH).

La primera acción que realizaron los fundadores de FEPACH fue negociar colectivamente las tarifas de los fletes marítimos con las navieras, logrando rebajas graduales que les permitieron mejorar los costos para enviar sus productos en los contenedores de los barcos hacia los puertos de destino.

A medida que la industria alimentaria crecía, también se hizo necesario establecer regulaciones y controles sanitarios más estrictos. Se implementaron normativas para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos producidos y comercializados en el país.

Entre las principales actividades de FEPACH se incluía la representación y defensa de los intereses de los productores en instancias públicas y privadas, la promoción de buenas prácticas agrícolas, industriales y comerciales, la difusión de información relevante, la participación en la elaboración de políticas y normativas relacionadas con la agroindustria y el fortalecimiento de la imagen y posicionamiento de la industria de alimentos en los mercados nacionales e internacionales.

Por otra parte, la Asociación realizó en el 2001 el primer Catastro Agroindustrial del país con aportes de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), que logró registrar todas las fábricas productoras y empresas de servicios de la industria de alimentos elaborados, incluyendo conservas, jugos, congelados y deshidratados. Esto permitió conocer por primera vez el número exacto de productores que existía en el país y lo que realmente pesaban como gremio.

Ese catastro señalaba la existencia de 201 plantas. De acuerdo al rubro principal de producción, se las distribuye en plantas de conservas (57); deshidratados (67); conge-

lados (58) y jugos (19). Las regiones con mayor cantidad de empresas eran la Metropolitana y la VII, con numerosas plantas de deshidratados y congelados la primera y de conservas y congelados la segunda. El 78% de las plantas agroindustriales se localizaban entre las regiones V y VII, con cantidades importantes en las regiones IV y VIII.

Otros de los hitos de FEPACH fue realizar una reclasificación estadística de las exportaciones agroindustriales junto al Servicio Nacional de Aduanas, con el fin de mejorar la información interna de los volúmenes de todos los productos que se estaban exportando en Chile. Esta información beneficiaba al país, ya que se ajustaba a la clasificación internacional y se podía actuar en políticas de conjunto para negociar en el mercado mundial.

Como parte de este trabajo gremial de representatividad, se logró la incorporación de los productos agroindustriales nacionales al SGP (Sistema Generalizado de Preferencias), a través del cual los alimentos originarios de países en vías de desarrollo tenían acceso a tasas arancelarias preferenciales o libres de aranceles de internación, para ingresar a Estados Unidos y Europa, lo que favoreció la exportación.

Avanzando en este camino hacia la globalización, la FEPACH participaba en todas las instancias gubernamentales representando al gremio, con el fin de lograr la liberación de aranceles de los productos de sus asociados en los países de destino de las exportaciones. En esos tiempos ese era un escollo mayor para poder aumentar la producción y los envíos al exterior. Había que conseguir acceso a mercado. El paso siguiente fue la adhesión al NAFTA (bloque económico de Tratado de Libre Comercio de América del Norte, que entró en vigor en el año 1994, conformado por Canadá, México y Estados Unidos), lo que marcó el inicio de una serie de tratados y acuerdos comerciales que beneficiaron y potenciaron a la industria de alimentos elaborados.

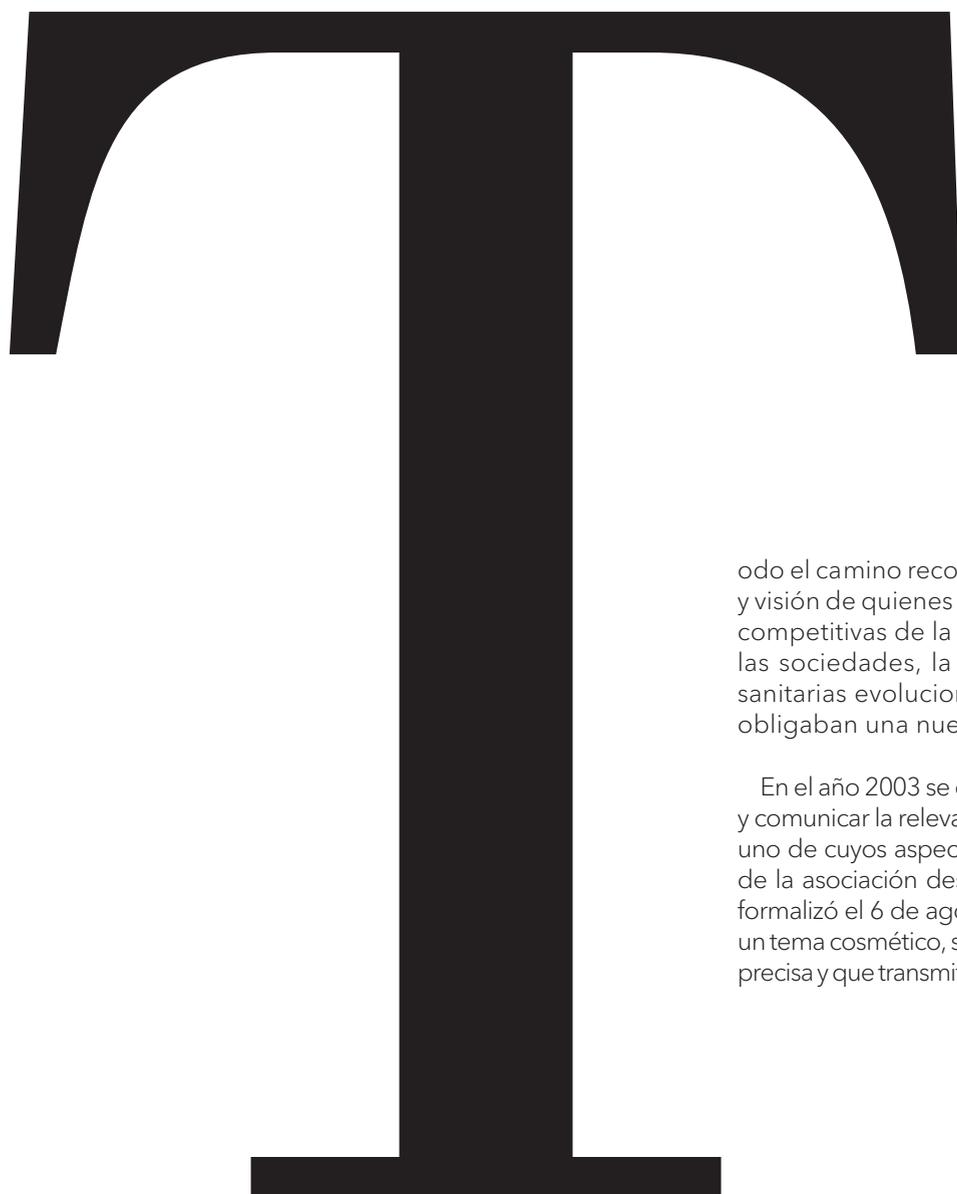
FEPACH desempeñó un papel muy relevante en la promoción del desarrollo sostenible de la industria alimenticia en Chile, fomentando la calidad de los productos, la innovación, la sustentabilidad e implementando por primera vez la norma ISO 9000.





ADECUACIÓN A LOS NUEVOS TIEMPOS

NACE CHILEALIMENTOS



Todo el camino recorrido desde 1943 demuestra la fortaleza y visión de quienes han trabajado por potenciar las ventajas competitivas de la industria agroalimentaria chilena. Pero las sociedades, la política internacional y las exigencias sanitarias evolucionan permanentemente. Estos cambios obligaban una nueva mirada.

En el año 2003 se establece una estrategia para reposicionar y comunicar la relevancia de la industria de alimentos nacional, uno de cuyos aspectos fue la decisión de cambiar el nombre de la asociación desde FEPACH a Chilealimentos, lo que se formalizó el 6 de agosto de 2004. Este cambio no obedeció a un tema cosmético, sino que a la respuesta para una acción más precisa y que transmitiera mejor el corazón del quehacer gremial.

En el 2004 se impulsó el concepto “Chile Potencia Alimentaria”, que buscó comunicar y difundir el impacto global del sector. Para entonces, la diferencia entre las exportaciones de cobre y alimentos era de sólo US\$ 2.270 millones, lo que consolidaba a los alimentos como la segunda fuerza exportadora del país, representando el 10% del PIB.

A esto se sumó la campaña “Chile Potencia Alimentaria”, un hito que marcó la conciencia nacional sobre la importancia del sector para el país.

A través de este concepto, se buscó comunicar y difundir el impacto global del sector. Para entonces, la diferencia entre las exportaciones de cobre y alimentos era de sólo US\$2.270 millones, lo que consolidaba a los alimentos elaborados como la segunda fuerza exportadora del país, representando el 10% del PIB.

Las exportaciones de alimentos crecían en Chile más rápido que el resto del mundo, colocándose en el decimoséptimo lugar del ranking mundial de los países exportadores. Esta tendencia era auspiciosa, la población mundial seguía creciendo y también la demanda por alimentos elaborados saludables, debido a los estilos de vida más sofisticados.

Las exportaciones se diversificaron, llegando Chile a ubicarse entre los primeros exportadores mundiales siendo “top ten” en más de 90 categorías de alimentos.

Bajo el paraguas de Chilealimentos, el 2004 la Asociación organiza un evento histórico, que logró reunir a los siete gremios más relevantes de alimentos del país para discutir temas de interés común y promover la colaboración y el trabajo conjunto.

Participaron altas autoridades de gobierno, ProChile y fue liderada por Chilealimentos. Estuvieron presentes en la ocasión el sector de alimentos elaborados, representado por Chilealimentos; la fruta fresca, representada por la Asociación de Exportadores de Frutas de Chile (Asoex); la producción de salmones y truchas, representados por la Asociación de la Industria del Salmón de Chile (SalmonChile); la producción de vinos, representada por la Asociación de Viñas de Chile; la industria de aves y cerdos, representada por Apa-Asprocer; la pesca, representada por la Sociedad Nacional de Pesca

(Sonapesca); y la producción agropecuaria, representada por la Sociedad Nacional de Agricultura (SNA).

La realización de este evento marcó un antes y un después en la colaboración y fortalecimiento del sector agroalimentario en Chile. A partir de ese momento, los gremios han continuado trabajando de manera conjunta en diversos temas de interés común. Los encuentros de los siete gremios fueron tan exitosos, que se llevaron a cabo hasta fines de la primera década del siglo XXI.

El trabajo de Chilealimentos en los últimos 20 años ha resultado clave representando los intereses de la industria de alimentos, generando alianzas público privadas y adaptándose a las nuevas exigencias de los mercados internacionales, tanto en sustentabilidad, inocuidad como en ofrecer productos sanos, naturales, con valor agregado y competitivos.

La Asociación ha sido pionera en sustentabilidad y es responsable de los primeros Acuerdos de Producción Limpia (APL), que son una iniciativa público-privada impulsada por Chilealimentos en colaboración con el sector público, con el fin de fomentar la adopción de buenas prácticas ambientales y mejorar la eficiencia en el uso de los recursos naturales en el ámbito de la agroindustria.

Las proyecciones del sector son auspiciosas. Según FAO, al 2050 el consumo de alimentos aumentará en un 70% y la población mundial crecerá un 34%, el 70% de la población será urbana (hoy es solo el 49%) y crecerán los ingresos medios de la población, lo que incrementará la dependencia del comercio internacional para satisfacer la demanda mundial.

Existe un espacio de crecimiento importante, por lo que el gremio debe establecer las condiciones que permitan al sector seguir siendo competitivo y exitosos en su principal vocación: Alimentar al mundo.





CHILEALIMENTOS Y LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DE CHILE:
PIEDRA BASAL DEL DESARROLLO NACIONAL

MISIÓN Y VISIÓN DE CHILEALIMENTOS

En su misión de representar a la industria de alimentos elaborados, Chilealimentos ha resumido su quehacer gremial en desarrollar cuatro pilares fundamentales que caracterizan a las empresas que representa. Estos son:

SUSTENTABILIDAD

La asociación se preocupa por los aspectos ambientales, sociales y económicos que se relacionan con la sostenibilidad en la elaboración de alimentos de sus empresas socias.

INCLUSIVIDAD

Sus empresas socias se caracterizan por representar los intereses de la cadena de valor de los alimentos elaborados, la que es diversa, constituida múltiples actores sociales y económicos del territorio nacional y del extranjero.

INNOVACIÓN

A partir de materias primas de origen natural, los socios de Chilealimentos elaboran una gama amplia de alimentos con valor agregado, de tal forma de responder a las necesidades de los consumidores en Chile y el mundo.

ALIMENTOS SALUDABLES

Sus socios proporcionan alimentos saludables, lo que es avalado por la activa y creciente demanda que los consumidores de todo el mundo realizan por los productos que generan sus empresas afiliadas. Estos alimentos se caracterizan por proporcionar productos de alta calidad y seguridad certificada.

VISIÓN

La industria de los alimentos que representa Chilealimentos es una actividad que genera innumerables beneficios para la sociedad. Tiene su origen en recursos renovables, es sustentable y produce alimentos que son la base de la salud y el bienestar de las personas.



CHILE MIRA HACIA EL EXTERIOR

EVOLUCIÓN DE LA EXPORTACIÓN
EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

La exportación de los productos elaborados por la industria de alimentos en Chile ha evolucionado de manera significativa gracias a la apertura comercial, la liberalización económica, la diversificación de la oferta, la innovación, la calidad y la promoción de la imagen país.



La labor de Chilealimentos ha sido fundamental para posicionar a la industria alimentaria de Chile en el ámbito internacional y abrir nuevos horizontes comerciales para sus empresas asociadas.





L

as exportaciones de los productos elaborados por la industria de alimentos en Chile han experimentado una evolución significativa en las últimas décadas. Desde los inicios de este sector productivo, han ocurrido cambios relevantes que impulsaron su crecimiento y la diversificación de los envíos hacia el mundo.

Dentro de los factores claves que hay que destacar está la apertura comercial. A partir de 1970, Chile implementó una serie de políticas de liberalización económica unilaterales y se firmaron los primeros acuerdos comerciales con diversos países y regiones, lo que facilitó el acceso de los productos chilenos a mercados internacionales, promoviendo, las exportaciones del sector de alimentos. Esto produjo un ambiente de negocios que favoreció la competitividad de la industria alimentaria nacional y el aumento de su producción. Incluso la inversión extranjera y las empresas internacionales del sector alimentario, fluyeron al país para así aprovechar las ventajas de Chile en la producción de alimentos para los mercados internacionales.

Chile ha diversificado su oferta exportable, pasando de ser un exportador tradicional de materias primas agropecuarias a un productor de una amplia variedad de alimentos elaborados y con alto valor agregado. Esta diversificación ha incluido frutas y hortalizas frescas, alimentos congelados, vinos, frutos secos, productos deshidratados, conservas, entre muchos otros.

La industria de alimentos en Chile ha enfocado sus esfuerzos en la innovación y en mejorar la calidad para satisfacer las demandas de los mercados internacionales, incorporando tecnología de avanzada en la producción, el desarrollo de productos más saludables y el énfasis en prácticas productivas sustentables. Todos estos aspectos, han sido claves para consolidar la posición de Chile como un proveedor confiable de alimentos de alto nivel.

Por otra parte, la obtención de certificaciones y cumplimiento de normas internacionales en materia de calidad, inocuidad y sostenibilidad, han sido esenciales para acceder a mercados más exigentes y altamente competitivos. Chile ha trabajado en la mejora de sus estándares de producción y ha demostrado el cumplimiento de estos requisitos internacionales.

En esta incursión por el mundo, la promoción de la imagen país y la marca "Chile" y "Chile Potencia Alimentaria", acuñada por Chilealimentos en el año 2023 como referente de calidad, seguridad alimentaria y sostenibilidad, ha sido un esfuerzo realizado en conjunto con el Estado. Las campañas de promoción, participación en ferias y eventos internacionales, han contribuido a posicionar a Chile en un sitio de privilegio.

Junto a todas estas acciones, en los últimos años Chile ha buscado diversificar sus destinos de exportación, abriendo oportunidades en mercados emergentes y consolidando su presencia en los tradicionales. La búsqueda de nuevos nichos y la identificación de oportunidades en países con alta demanda de productos alimentarios ha sido un factor relevante en el crecimiento de las exportaciones.

La exportación de la industria de alimentos en Chile ha evolucionado de manera significativa gracias a la apertura comercial, la diversificación de la oferta, la innovación y calidad, el acceso a nuevos mercados y la promoción de la imagen país.





INTEGRACIÓN A LOS MERCADOS

FOROS REGIONALES

E

En la década del 40, uno de los propósitos fundamentales del trabajo gremial, liderado por la naciente ASFACO, era conseguir materiales y equipos para los incipientes inicios de la agroindustria. Con el advenimiento del proceso de envasado de alimentos mediante el sistema de conservas, el sector requería de materiales que eran escasos e importados, como la hojalata.

El trabajo mancomunado de los primeros actores industriales, incidieron en el desarrollo de la producción de hojalata en Chile, además de compartir los avances y acceso a maquinaria, repuestos, financiamiento y la cooperación técnica.

Posteriormente, cuando los rigores de la Segunda Guerra Mundial fueron desapareciendo, surgió la necesidad de realizar promoción para comercializar los productos nacionales y la participación en negociaciones de preferencias arancelarias para fomentar las exportaciones. ASFACO lideró estos procesos ante la naciente Asociación Latinoamericana de Libre Comercio (ALALC) y posteriormente con la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI).



*Hay que mencionar que bajo la
representación de ASFACO, el gremio
participó activamente en estos foros
abogando por darle mayor relevancia a
los Acuerdos de Complementación de la
ALALC.*

ALALC

El 18 de febrero de 1960 Argentina, Brasil, Chile, México, Paraguay, Perú y Uruguay firmaron el tratado de Montevideo, con el que crearon una zona de libre comercio e instituyeron la Asociación Latinoamericana de Libre Comercio, ALALC. Los países firmantes se comprometían a crear una zona de libre comercio que debería estar funcionando en un plazo de 12 años (meta, el 31 de diciembre de 1972). Sin embargo, el Protocolo de Caracas (1969), modificó ese plazo a 10 años.

La integración de Chile a la ALALC fue gradual; si bien existía un foco regional, también había una preocupación subregional y el año 1969 Chile entra al Pacto Andino que se convierte en una contrapropuesta subregional que busca una integración de países con economías similares (Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador y Perú). Chile se retira del Pacto Andino el año 1976.

Hay que mencionar que bajo la representación de ASFACO, el gremio participó activamente en estos foros abogando por darle mayor relevancia a los Acuerdos de Complementación de la ALALC. "Estos acuerdos son estudiados por los empresarios de un mismo sector, que conocen a fondo los problemas de sus mismas industrias y de las posibilidades de los demás países, pero lamentablemente en las reuniones donde los empresarios proponen intercambio de productos y niveles arancelarios, son en muy pocas veces, acogidos por los gobiernos de las partes contratantes" (Enrique Burgos Larenas, director ejecutivo de ASFACO, 1978).

En el año 1980, y ante la imposibilidad de crear la zona de libre comercio dentro de los plazos propuesto (1972 y 1980), se realizan nuevas negociaciones y se firma el Tratado de Montevideo, que crea la Asociación Latinoamericana de Integración (ALADI), en reemplazo de la ALALC

Gracias a este acuerdo todas las concesiones acordadas anteriormente pasan a formar parte del patrimonio histórico del nuevo organismo.

ALADI

El Tratado de Montevideo 1980 (TM80), marco jurídico global constitutivo y regulador de ALADI, fue suscrito el 12 de agosto de 1980 estableciendo los siguientes principios generales:

- » Pluralismo en materia política y económica.
- » Convergencia progresiva de acciones parciales hacia la formación de un mercado común latinoamericano.
- » Flexibilidad.
- » Tratamientos diferenciales en base al nivel de desarrollo de los países miembros.
- » Multiplicidad en las formas de concertación de instrumentos comerciales.

La ALADI propicia la creación de un área de preferencias económicas en la región, con el objetivo final de lograr un mercado común latinoamericano mediante tres mecanismos:

- » Una preferencia arancelaria regional que se aplica a productos originarios de los países miembros frente a los aranceles vigentes para terceros países.
- » Acuerdos de alcance regional (comunes a la totalidad de los países miembros).
- » Acuerdos de alcance parcial, con la participación de dos o más países del área.

En consecuencia, le corresponde a la Asociación -como marco o "paraguas" institucional y normativo de la integración regional- desarrollar acciones tendientes a apoyar y fomentar estos esfuerzos con la finalidad de hacerlos confluir progresivamente en la creación de un espacio económico común.

Con el tiempo Chile se unió a otros foros internacionales desde donde se defienden sus intereses y se realiza un trabajo colaborativo.

TRATADOS DE LIBRE COMERCIO

La labor de Chilealimentos ha sido fundamental para posicionar a la industria alimentaria de Chile en el ámbito internacional y abrir nuevos horizontes comerciales para sus empresas asociadas.

Chilealimentos ha tenido un papel significativo permanente en la defensa de los intereses de la industria alimentaria chilena y en la promoción de los tratados de comercio internacional. Su enfoque principal ha sido facilitar el acceso de los productos chilenos al mercado exterior y abrir oportunidades para la exportación de alimentos elaborados hacia otros países, así como velar por el cumplimiento de los mismos.

En sus 80 años de trayectoria, el gremio, no ha estado exento de situaciones difíciles, como la crisis del jugo de manzana en los años 80. Estados Unidos quiso imponer a Chile y a Argentina aranceles altísimos a la importación de jugo de manzana nacional, debido a un exceso en la oferta mundial de este producto que estaba afectando a los productores norteamericanos. El gremio, en ese entonces FEPACH, finalmente soluciona el tema a nivel legal, comprobándose que la responsabilidad era de otros países.

La Asociación ha actuado como representante del sector de alimentos ante todos los gobiernos y las autoridades encargadas de negociar los tratados comerciales participando en mesas de diálogo y negociaciones para expresar las necesidades y preocupaciones de la industria y promover condiciones comerciales favorables.

Chilealimentos ha abogado por la liberalización del comercio y la eliminación de barreras arancelarias y no arancelarias en los tratados comerciales. Esto ha permitido una mayor apertura de mercados y ha facilitado la exportación de los productos chilenos a los principales países, como Estados Unidos, naciones integrantes de la Unión Europea, Japón, China, Corea del Sur, Brasil, México, Australia y Nueva Zelanda, entre otros.

Ha sido clave la coordinación y el trabajo conjunto con los socios para asegurar que los productos alimenticios chile-

nos cumplan con las normas y regulaciones internacionales requeridas en los mercados de destino contemplados en los tratados comerciales. Esto incluye temas como prácticas sustentables, seguridad alimentaria, calidad, etiquetado y trazabilidad, y siempre analizando las oportunidades comerciales que los tratados pueden ofrecer, identificando los mercados emergentes, tendencias de consumo y nuevos nichos de exportación que podrían ser beneficiosos para la industria.

Al inicio de los años 90, los bloques comerciales como MERCOSUR, NAFTA, Centroamérica, EFTA y la Unión Europea tomaron una progresiva importancia, por lo que se hizo fundamental acceder a ellos en condiciones preferenciales. Era imperioso girar desde una apertura unilateral hacia una apertura comercial negociada, dirigida a alcanzar Tratados de Libre Comercio preferenciales y sujetos a reciprocidad. En las etapas tempranas de esta apertura chilena, uno de los aspectos más relevantes fue la búsqueda de negociaciones que facilitarían y dinamizarían el acceso de los productos y servicios chilenos a nuevos mercados de exportación.

En un principio se privilegió el acercamiento con economías cercanas geográficamente, ubicadas en el continente americano, tales como México, Bolivia, Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú, MERCOSUR, Canadá y Centroamérica, para luego intensificar los vínculos con países y bloques ubicados a mayor distancia, tales como la Unión Europea, EFTA, Corea del Sur, Estados Unidos, P4, Japón, China, India, Australia, Turquía, Malasia, Vietnam, Hong Kong y Tailandia, por nombrar algunos.

En la actualidad Chile tiene aproximadamente 33 Acuerdos Comerciales vigentes, con 65 economías, correspondiente al 88% del PIB mundial y acceso al 65% de la población global (más de 5 mil millones de personas).

TRATADOS DE LIBRE COMERCIO



PRÓXIMOS A ENTRAR EN VIGOR		
BRASIL (ACUERDO DE LIBRE COMERCIO)		
NEGOCIACIONES CONCLUIDAS		
HONG KONG (SERVICIOS)	UNIÓN EUROPEA (MODERNIZACIÓN)	PARAGUAY (ACUERDO DE LIBRE COMERCIO)
EN TRAMITACIÓN PARLAMENTARIA		
ECUADOR (ACUERDO DE INTEGRACIÓN COMERCIAL)		
EN NEGOCIACIÓN		
COREA DEL SUR (MODERNIZACIÓN)	ALIANZA DEL PACÍFICO - ESTADOS ASOCIADOS	EFTA (MODERNIZACIÓN)
INDIA (MODERNIZACIÓN)	INDONESIA (SERVICIOS)	EMIRATOS ÁRABES UNIDOS (CEPA)
		TRINIDAD Y TOBAGO (AAP)

Elaboración propia basado en: "Impacto de los tratados de libre comercio. Hacia una política comercial inclusiva", tercera edición. Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales, SUBREI, del Ministerio de Relaciones Exteriores de Chile.



EXPORT

FERIAS DE ALIMENTOS

UNA VENTANA AL MUNDO



D

Desde sus inicios, el gremio comprendió que la imagen del país en el exterior era clave, por lo que se promovió la activa participación en diversas ferias comerciales, tanto en Chile como en el extranjero, con el fin de promover los productos nacionales y apoyar a sus socios para facilitar el contacto entre los exportadores y potenciales compradores internacionales.

La primera cara visible de Chile hacia el mundo fueron las ferias internacionales, instancias que se constituyeron en una oportunidad perfecta para poder salir de este alejado territorio y dar a conocer sus atractivos productos, frutas y hortalizas elaboradas en diferentes formatos.

La primera participación gremial fue la Feria Internacional del Pacífico, en Perú, en agosto de 1959. Resultó un gran acontecimiento, de alta repercusión internacional. El día 2 de octubre, el diario La Crónica, referente de la prensa peruana de la época, titulaba de manera entusiasta: "La colosal Feria Internacional del Pacífico abrió ayer sus puertas al pueblo de Lima, después de una brillante ceremonia de inauguración a la que asistieron el presidente de la República y su esposa, y más de 300 personalidades especialmente invitadas por los organizadores de la Feria".

Participaron 17 países, con grandes espacios y muestras de diversos productos, sin escatimar en recursos. Chile fue uno de los primeros países en aceptar esta novedosa invitación. Se presentó con un pabellón que el diario La

Prensa, en su edición del 1 de octubre describió así: "Un doble rombo de estructura metálica monumental, permite que los visitantes contemplen, como en una radiografía, todo el interior del Pabellón Chileno, aún sin necesidad de ingresar. Una isla en medio de un espejo de agua, en el que se refleja la estructura del pabellón. Al centro del pabellón se ha levantado un órgano de 10 metros de alto, con tubos de hierro chileno. Refrigeradoras, cocinas, vidrios templados a prueba de golpes, lavadoras automáticas y muestras de la industria minera chilena también podrán admirarse en este pabellón".

En medio de todo este despliegue internacional, la industria de alimentos elaborados se abrió paso de la mano de su asociación gremial. El anecdotario cuenta que, en esta como en otras ocasiones, la participación del sector era muy tímida y los recursos sólo permitían exhibiciones muy artesanales, pero no por eso menos importante. Lo relevante era, poco a poco, marcar presencia e ir construyendo un nombre, una marca, sumar socios, lograr crecer. Y todo este esfuerzo tuvo éxito.

Los exitosos resultados de esta feria fueron el impulso para que, dos años después, en 1961 se realizara en el mismo lugar la Segunda Feria Internacional del Pacífico, donde nuevamente la industria chilena pudo presentarse con un stand, en esta ocasión producido con el apoyo del Banco del Estado.

DIFUNDIENDO A UN CHILE ATRACTIVO

El rol de Chilealimentos como promotor de la participación de sus socios en las ferias internacionales de alimentos se fortalece con los años. Estas representan grandes oportunidades de negocios y permiten dar a conocer a Chile como potencia alimentaria, todo esto teniendo como eje la difusión de una imagen atractiva y diversa de nuestro país.

En el tiempo, la Asociación y sus socios han participado en las ferias más relevantes del mundo:

ANUGA

Es uno de los eventos de encuentro y exhibición más importantes para productos de agroindustria, tales como conservas, congelados, pulpas, deshidratados y recientemente considera también la innovación. La Feria Anuga es un espacio ferial con gran trayectoria y muy esperada por las empresas chilenas, en la cual participan cerca de 8.000 expositores de alrededor de 100 países y recibe unos 170.000 visitantes de 201 países.

SIAL

Es el otro gran evento del sector alimentario y concentra en París lo mejor de la oferta agroalimentaria mundial. La feria representa 19 sectores de productos y recibe más de 140.000 visitantes y 5.500 expositores. SIAL se realiza cada dos años (alternando con ANUGA) en el centro de exposiciones París-Nord Villepinte, Francia.

PLMA CHICAGO

Durante más de 40 años, cada noviembre, se realiza la Feria Profesional de la Marca de Distribuidor de Estados Unidos, organizada por la PLMA (Private Label Manufacturers Association), una organización sin fines de lucro fundada en 1979 con el objetivo de promover la marca de distribuidor. Ésta es la única organización de su clase y representa a más de 4.000 empresas en todo el mundo. Esta feria es considerada el evento del año del sector, y ha permitido aumentar la cuota de mercado de marcas propias en los Estados Unidos y Canadá, donde los minoristas y mayoristas obtienen información para sus programas de marcas de distribuidor. En esta feria las empresas pueden promocionar sus productos





para abastecer a los miembros de la asociación de marcas privadas de más de 75 países, diversificando así su oferta al segmento con mayor demanda de alto valor en el mercado de los alimentos. La participación de Chilealimentos en el 2022 consideró un pabellón de 72m², en el cual expusieron 8 empresas nacionales.

BIOFACH

Es una feria internacional de productos orgánicos que se realiza cada año en el mes de febrero en la localidad de Nuremberg, Alemania. Es el punto de encuentro de proveedores y encargados de adoptar decisiones de producción y comercio en la industria orgánica. Todos los alimentos exhibidos están certificados de acuerdo al Reglamento Orgánico de la Unión Europea y las directrices de acreditación de IFOAM-Organics International, que es la organización paraguas mundial para el movimiento de agricultura orgánica desde 1972, y que representa cerca de 800 afiliados en 117 países.

Además de las ferias, Chilealimentos realiza constantes acciones de apoyo a los diferentes sectores exportadores. El 2022 se organizó la Promoción de Congelados en China en conjunto con ProChile y la Cámara de Comercio de Importación y Exportación de Alimentos de China, con el fin de promocionar las frutas congeladas de Chile mediante el webinar "Fruta Congelada de Chile: 17 Oportunidades con la Mejor Fruta Congelada". Esta actividad se difundió por diferentes medios en China, como China Food Industry, China Food, China Food Daily, Food in China y China Food Security, con una cobertura superior a los 38 millones de personas. Además, la actividad consideró el diseño de un brochure y landing page con las características y ofertas de las empresas socias de Chilealimentos.

Por otra parte, dada la gravitación que la manzana tiene en la producción de alimentos elaborados, Chilealimentos coordinó la visita de sus socios al evento Outlook Apple 2022, instancia anual de la US Apple que reúne a líderes mundiales de la industria de la manzana, incluyendo la producción, el empaque, el procesamiento, las ventas, el marketing y el desarrollo de nuevos productos.

VENTAS Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS

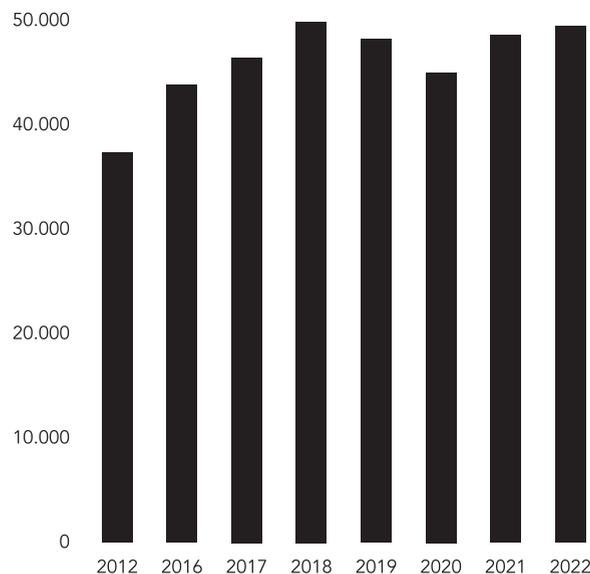
Lo que alguna vez fue un concepto, hoy es una realidad: Chile es una Potencia Alimentaria y así se ha posicionado al país en los mercados internacionales. El sector de los alimentos es el segundo en generación de divisas para Chile y sus ventas en el año 2022, incluyendo el mercado interno más las exportaciones, se estiman en US\$ 49.022 millones.

En las primeras dos décadas del siglo XXI, la industria de alimentos se ha convertido en una de las principales fuentes

del crecimiento económico del país, situándose como la segunda fuerza exportadora después del cobre, por lo que hoy es actor fundamental en el desarrollo y crecimiento de la nación.

Según Naciones Unidas, en 2022 las exportaciones de la industria de alimentos de Chile llegaron a US\$ 22.996 millones, representando el 23% del total de las exportaciones del país.

COMPOSICIÓN MERCADO DE ALIMENTOS EN CHILE
(US\$ MILLONES)



	2012	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Mercado Interno	22.460	27.723	29.705	31.220	29.540	27.171	28.995	26.026
Exportaciones	14.943	16.132	16.770	18.695	18.709	17.889	19.629	22.996
Total	37.403	43.855	46.475	49.915	48.249	45.060	48.624	49.022

Fuente: Chilealimentos A.G., en base a estadísticas de Banco Central de Chile, INE y Odepa.



En el siguiente cuadro se puede observar la evolución que han tenido las exportaciones del país y de la industria de alimentos desde el año 1960 hasta el 2022, lo que demuestra el impacto actual del sector en comparación con otras áreas productivas nacionales.

La industria de los alimentos representa hoy el 14% del PIB nacional (considerando exportaciones más las ventas del mercado interno) y genera más de 1,4 millones de empleos. Las exportaciones de alimentos de Chile abastecen a 187 países en el mundo, con 90 categorías de productos en las que se ubica entre los “top ten” en el ranking de las principales potencias exportadoras.

CHILE, EVOLUCIÓN DE LAS EXPORTACIONES (US\$ MILLONES)

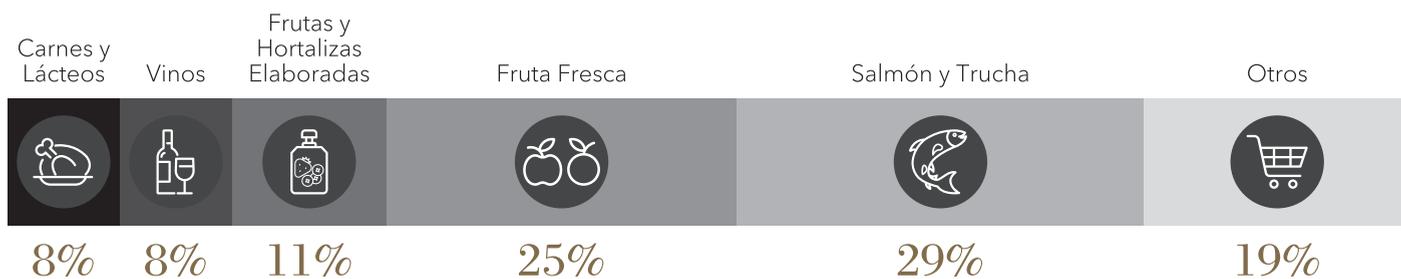
PRODUCTOS	1960	1970	1980	1990	2000	2010	2020	2021	2022
Cobre	322	840	2.125	3.810	7.285	40.257	37.993	53.276	44.662
Alimentos	32	62	735	2.160	4.868	12.157	17.889	19.374	22.996
Forestal	7	42	583	870	2.391	4.982	4.935	6.023	6.780
Otros	109	168	1.262	15.33	4.667	13.633	12.668	16.004	24.110
Total	470	1.112	4.705	8.373	19.210	71.029	73.485	94.677	98.548

Fuente: Chilealimentos A.G., en base a estadísticas del Banco Central de Chile y ODEPA.

Los altos niveles de intercambio comercial actuales involucran a todos los sectores alimentarios de Chile, lo que implica una serie de esfuerzos tanto a nivel privado como público. Chilealimentos lo ha entendido así desde el primer momento y por lo mismo se ha situado en un rol esencial de articulador y gestor en la implementación de un escenario favorable para que las exportaciones de la industria crezcan sin parar.



EXPORTACIONES DE ALIMENTOS POR SECTORES | AÑO 2022



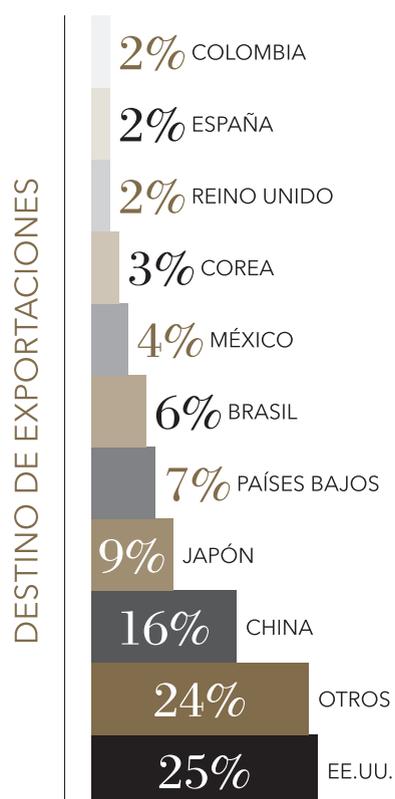
SECTOR	2022 US\$ Millones
Salmón y Trucha	6.607
Fruta fresca	5.828
Fruta y Hortalizas Elaboradas	2.498
Vinos	1.915
Carnes y Lácteos	1.823
Otros	4.325
Todos los Alimentos	22.996

Fuente: Chilealimentos A.G., en base a Banco Central de Chile y Odepa.



Los productos agroindustriales chilenos llegan hoy a todos los continentes, siendo los principales destinos Estados Unidos, China, Japón, Países Bajos, Brasil, México, Corea, Reino Unido, España y Colombia. El siguiente gráfico muestra cómo se han repartido las exportaciones de la industria de alimentos según el destino entre los años 2018 y 2022.

CHILE EXPORTÓ ALIMENTOS A 187 PAÍSES EN 5 AÑOS



PRINCIPALES DESTINOS DE EXPORTACIÓN (US\$ MILLONES)

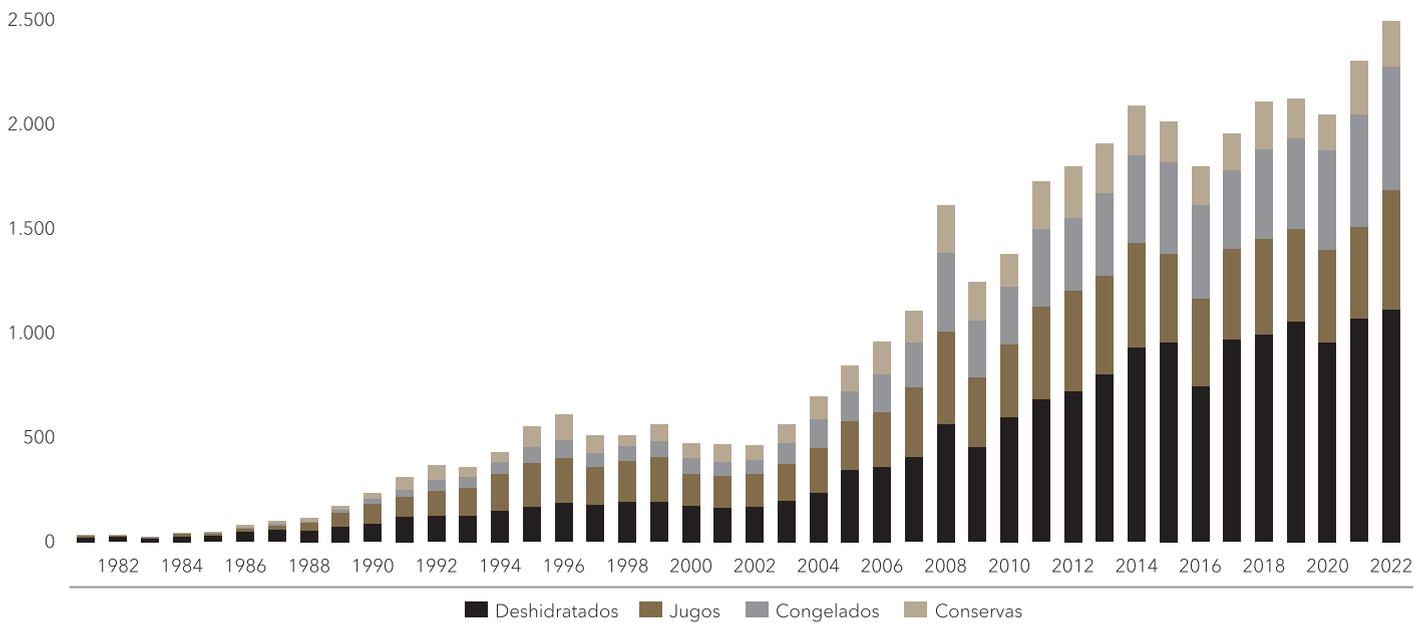
DESTINO	VALOR
EE.UU.	5.846
China	3.789
Japón	2.066
Países Bajos	1.609
Brasil	1.330
México	863
Corea	599
Reino Unido	434
España	431
Colombia	430
Otros	5.599
Total	29.996

Fuente: Chilealimentos A.G., en base a Trade Map.

Por otro lado, los alimentos elaborados, que son el quehacer de los socios de Chilealimentos, han experimentado con los años un desarrollo vigoroso. Los sectores de conservas, deshidratados, congelados y jugo, han tenido a través del tiempo una clara orientación a la exportación, mostrando un crecimiento acelerado en los últimos 20 años.



EXPORTACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
(US\$ MILLONES)



Fuente: Chilealimentos A.G.



CHILE EN EL RANKING MUNDIAL DE PAÍSES EXPORTADORES FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

PRODUCTOS	RANKING	Icono 1	Icono 2	Icono 3	Icono 4
FRUTOS SECOS Y DESHIDRATADOS	6°				
Ciruelas	1°				
Manzanas	1°				
Nueces	3°				
Avellanas	4°				
Almendras	9°				
CONSERVAS	26°				
Duraznos en conserva	5°				
Pasta de tomate	7°				
Pulpa de frutas	8°				
JUGOS	18°				
Uva	4°				
Cranberry	4°				
Uva	8°				
FRUTAS Y HORTALIZAS CONGELADAS	17°				
Frutas congeladas	2°				
Frambuesas y moras	3°				
Frutillas	4°				

Fuente: Chilealimentos A.G.

HITOS

EL SISTEMA GENERALIZADO DE PREFERENCIAS (SGP)

Creado en el año 1964, en el marco de la 1ª Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Comercio y Desarrollo (UNCTAD), celebrada en Ginebra, Suiza, es un mecanismo o programa a través del cual los productos originarios de países en vía de desarrollo o menos desarrollados tienen acceso a tasas arancelarias preferenciales o simplemente libres de aranceles al ingresar al territorio de los países de economías desarrolladas.

El SGP de Estados Unidos y la Unión Europea, eran la vía principal de acceso a mercado de los productos representados por Chilealimentos previo al inicio de los acuerdos de libre comercio iniciados en la década de los 90. Estos acuerdos superaron con creces las preferencias arancelarias contenidas en los SGP, por lo que dejaron de tener pertinencia para Chile.

INTERNACIONALIZACIÓN ACELERADA DE LA INDUSTRIA (1983-2003)

Hasta comienzos de los años 80, el desarrollo de la industria de los alimentos estuvo abocado al abastecimiento del mercado interno. Con una población escasa y un crecimiento económico moderado, las perspectivas de expansión resultaban limitadas para el potencial productivo que tenía el sector.

La apertura comercial unilateral decretada en este periodo posibilita el desarrollo de nuevos e importantes negocios para el país. Con esto se acelera todo el trabajo gremial con el objetivo de ampliar los mercados a los cuales accedían los alimentos por medio de la suscripción de nuevos tratados comerciales, realizar la defensa de los mercados conquistados e iniciar una fase de promoción internacional de la industria.

CHILE POTENCIA ALIMENTARIA (2003)

El desarrollo de la producción y ventas de alimentos elaborados habían sido notables hasta 2003, sin embargo, la industria alimentaria, hasta comienzos del siglo XXI, no tenía un reconocimiento político y social acorde con el aporte que ella generaba al bienestar y el progreso de Chile.

Fue entonces cuando Chilealimentos planteó la necesidad de tomar conciencia del importante sitio que le correspondía a la industria en el país y construyó las bases de la acción gremial denominada "Chile Potencia Alimentaria". Esto fue posible uniendo a todos los gremios de los alimentos, a partir de lo cual comenzaron a delinearse las principales políticas de desarrollo para la industria.



Chile siempre ha sido una potencia alimentaria. Tiene capacidad para abastecer a mercados internacionales con productos de calidad, diversidad y seguridad alimentaria. Y esto ha generado oportunidades de crecimiento y desarrollo para el sector agroalimentario en el país.

En el año 2003, el diferencial entre las exportaciones de cobre y de alimentos se había estrechado a tan sólo US\$ 2.270 millones, con lo cual el sector mostraba un peso específico innegable. Además, la actividad de producción de alimentos abarcaba a todo el país, de norte a sur, y era la principal generadora de empleos de todos los sectores productivos de la economía.

“Chile Potencia Alimentaria” es un concepto que se refiere a la posición destacada que el país ha alcanzado en la producción y exportación de alimentos a nivel mundial. Chile ha logrado posicionarse como un importante actor en la industria alimentaria, tanto por la diversidad y calidad de sus productos como por su capacidad para abastecer a mercados internacionales.

Varios factores contribuyen al reconocimiento de Chile como una potencia alimentaria, concepto que aún sigue vigente. En primer lugar, el país cuenta con un clima mediterráneo y amplias zonas geográficas, lo que le permite producir una gran diversidad de alimentos, desde frutas y verduras hasta productos marinos, carnes, vinos y lácteos.

Chile ha implementado regulaciones estrictas en cuanto a producción, manejo, trazabilidad y control de alimentos, lo que le permite ofrecer productos de alta calidad y confianza a nivel internacional.

Asimismo, se han firmado acuerdos de libre comercio con numerosos países, lo que ha facilitado el acceso a mercados internacionales.

La industria alimentaria se caracteriza por su enfoque en la innovación y la aplicación de tecnología. Los productores y empresas del sector buscan constantemente mejorar sus procesos, desarrollar nuevos productos y aplicar prácticas sustentables.

Y un tema muy relevante, es que Chile ha puesto un énfasis basal en la sostenibilidad de su industria alimentaria. Se han implementado prácticas agrícolas amigables con el medio ambiente y se promueve la producción responsable, lo que ha contribuido a la imagen positiva de los alimentos chilenos en el mercado internacional.

Con esta campaña y los avances en la agroindustria, entre 2003 y 2013 las exportaciones de alimentos se expandieron un 160%, hasta superar los US\$ 16.000 millones.

La convicción adquirida por parte de la opinión pública nacional e internacional de la importancia que Chile tiene en la producción de alimentos, ha llevado a generar políticas específicas de desarrollo e inversión como nunca antes se habían realizado en el sector, y a crear condiciones que permitan dar un salto en la producción futura a niveles jamás antes alcanzados.



LA SUSTENTABILIDAD
COMO EJE
DE LA INDUSTRIA

IMPACTO DEL DESARROLLO SOSTENIBLE



D

Desde sus inicios como asociación gremial, Chilealimentos y sus socios han estado comprometidos en fomentar las prácticas sustentables en la industria alimentaria, realizando un constante trabajo que busca equilibrar la producción de alimentos con la protección del medio ambiente, la responsabilidad social y el bienestar de las personas y comunidades locales para lograr un desarrollo sostenible de la agroindustria. La Asociación proporciona asesoramiento técnico, capacitación y promueve la adopción de estándares y certificaciones ambientales.

Como gremio, Chilealimentos se ha adelantado a las exigencias reglamentarias oficiales, siendo pioneros en la realización de su primer Acuerdo de Producción Limpia (APL), el que fue impulsado voluntariamente por sus socios. En la última década, las naciones desarrolladas, principalmente aquellas importadoras de productos agroalimentarios, han impuesto exigencias y normativas cada vez más altas y complejas, impactando directamente en los estándares mínimos que deben cumplir sus proveedores internacionales en materias de sustentabilidad.

Esto forma parte de una transición mundial creciente, hacia un sistema productivo más ecológico y tecnológicamente muy sofisticado, lo que obliga a toda la cadena elaboradora nacional, a establecer imperativamente políticas de corto, mediano y largo plazo tendientes a satisfacer dichos requisitos.

Es aquí donde los APL surgen como una herramienta clave, para sistematizar y homologar políticas productivas que permitan satisfacer las exigencias de los mercados mundiales, donde Chilealimentos lidera su implementación.

Esta realidad está impulsada fuertemente por una nueva clase de consumidores, que demandan alimentos de alta calidad pero que sean elaborados de manera responsable en las áreas sociales y medioambientales. El gremio y sus empresas asociadas han logrado consolidarse como actores claves en el desarrollo de una industria que cumple con estos altos estándares productivos y socio-ambientales.

Como gremio, Chilealimentos se ha adelantado a las exigencias reglamentarias oficiales, siendo pioneros en la realización de su primer Acuerdo de Producción Limpia (APL), el que fue impulsado voluntariamente por sus socios.



ACUERDOS DE PRODUCCIÓN LIMPIA (APL)

ORIGEN

En sus 80 años de trayectoria, uno de ejes fundamentales del trabajo gremial de Chilealimentos ha sido la sustentabilidad en la agroindustria, asumiendo desde sus inicios un rol de liderazgo en estas materias.

En este sentido, ha sido articulador en la implementación de los Acuerdos de Producción Limpia (APL), instrumentos voluntarios de gestión ambiental que se establecen entre el gobierno y los sectores productivos, con el objetivo de promover prácticas sostenibles y reducir el impacto ambiental de sus actividades. Estos fomentan la adopción de buenas prácticas, establecen metas y compromisos, brindan apoyo técnico y promueven la mejora continua en la gestión ambiental de las empresas.

Esta visión tuvo su origen en la FEPACH, cuando un grupo de asociados decidió abordar temas ambientales con un foco especial en el tratamiento de los Residuos Líquidos Industriales (RILes). Fue así como el 10 de marzo de 1997, el directorio aprueba la puesta en marcha del desarrollo de proyectos ambientales.

Más tarde, a fines de junio del 2000, la FEPACH suscribió, como un actor más del sector alimentario, un "Acuerdo Marco de Producción Limpia" con el recién creado Consejo de Producción Limpia, perteneciente a la CORFO. Este Consejo buscaba trabajar desde la voluntad, la confianza y la cooperación, promoviendo la modernización y la competitividad de los sectores productivos mediante el fomento de la Producción Limpia.



Esta articulación público-privada permitió dar inicio a una serie de actividades tendientes a establecer un plan de trabajo que a su vez generaran acuerdos específicos que permitieran abordar aspectos de interés para los asociados de la Federación. Esto se materializó con la realización de diagnósticos y propuestas de solución a problemas ambientales, lo que fue validado en directorio del 24 de julio del 2000.

Desde entonces, Chilealimentos ha liderado cuatro APL y durante el año 2023 se encuentra preparando una quinta versión de estos acuerdos, el que debería materializarse durante el año 2024.

PRIMER APL DE CHILEALIMENTOS

El advenimiento de la norma de descarga de RILes a cursos de aguas superficiales, gatilla el diseño de un Acuerdo de Producción Limpia con metas y acciones específicas. Este fue firmado el 16 de diciembre de 2005, y además de abordar el tema de gestión hídrica, incluía metas relacionadas con la implementación del sistema HACCP, gestión de residuos sólidos industriales, gestión energética, salud ocupacional, seguridad y capacitación.

Este APL finalizó con la certificación de 19 empresas participantes el 29 de julio de 2009. Antes de pasar a una segunda versión de este acuerdo, se tomó la decisión de trabajar exclusivamente en gestión de la energía.

SEGUNDO APL DE CHILEALIMENTOS

El 25 de julio de 2012 se inicia la segunda versión, que contó con la participación de 22 empresas socias y 35 plantas productivas. Este APL abordó la implementación de Indicadores de Sustentabilidad, la reducción de los Gases de Efecto Invernadero (GEI), la incorporación en la Gestión de la Energía, la medición de la huella de carbono y de la metodología de la ISO 50001, la evaluación para implementar la medición de huella de agua, la valorización de los lodos provenientes de las plantas de tratamiento de RILes, capacitación focalizada en sustentabilidad y la incorporación de proveedores claves en dichas capacitaciones.

El APL II, finalizó el 2 de diciembre de 2015.

TERCER APL DE CHILEALIMENTOS

El 7 de octubre del 2016 se suscribió la tercera versión del APL, en la que participaron 16 empresas y 25 instalaciones. Se implementó la medición y el registro de los Indicadores de Sustentabilidad basados en una guía diseñada especialmente para ello, considerando como base los indicadores del Global Reporting Initiative (GRI), la confección de reportes de sustentabilidad de cada empresa participante, la evaluación de la implementación de energía solar fotovoltaica en las instalaciones participantes, el cálculo de la huella hídrica, avanzar en la eliminación de gases refrigerantes agotadores de la capa de ozono, la valorización de los residuos orgánicos y la evaluación y certificación de competencias laborales de los colaboradores de las empresas.

La ceremonia de certificación de la tercera versión del APL fue el 12 de diciembre de 2019.

CUARTO APL DE CHILEALIMENTOS

La cuarta versión de APL se suscribió el 24 de septiembre de 2020, con la participación de 18 empresas y 32 instalaciones. En esta oportunidad se actualizaron los Indicadores de Sustentabilidad según la última versión de GRI. Además de Gestión de la Energía, se incorporó a transportistas de las empresas participantes y se impartió un programa denominado Industrial Energy Manager a los profesionales pertinentes. Se amplió la medición de Huella de Agua a los campos agrícolas y se capacitó en materias de riego al personal técnico.

También se amplió la valorización de residuos orgánicos, considerando alternativas distintas al compostaje y la alimentación animal. Se midió la huella de Carbono y se validó al alero del programa Huella Chile del Ministerio del Medio Ambiente. Además, se avanzó en Relación Comunitario y protocolos relacionados con Derechos Humanos y Debida Diligencia, se continuó trabajando en mejorar las competencias laborales en materias de sustentabilidad y se evaluaron los riesgos climáticos de especies.

La certificación se programó para el cuarto trimestre de 2023.

Los principales desafíos post IV APL son: La carbono neutralidad, la incorporación de más actores de la cadena de valor, especialmente agricultores y transportistas; la eficiencia energética y la implementación de debida diligencia en cadena de suministro, especialmente en trabajo forzoso y trabajo infantil.



QUINTO APL DE CHILEALIMENTOS

Durante el año 2023 se ha trabajado en el V Acuerdo de Producción Limpia, el que debería comenzar en 2024. Sus desafíos estarán enfocados principalmente en tres ámbitos:

Mantenición: monitoreo de la cuantificación anual de los indicadores de Sustentabilidad, y planes de Gestión Hídrica y Energética de las empresas participantes de APL anteriores.

Mejoramiento: del contenido y formato de los Reportes de Sustentabilidad de las empresas; implementación de medidas de gestión energética e hídrica; ajustes a las mediciones de huella de carbono; verificación de cuantificación y reducción de huella de carbono y agua y de las mejoras en la gestión de energía y agua. Además, continuar con la exploración de alternativas de valorización de residuos orgánicos con una mirada a la obtención de productos y ampliar la cobertura de participantes en el Programa Industrial Energy Manager, Giro Limpio de la Agencia de Sostenibilidad Energética; cursos de Buenas Prácticas de Refrigeración de la Unidad de Ozono del Ministerio del Medio Ambiente y cursos de la Comisión Nacional de Riego.

Innovación: implementar un programa de relacionamiento con las comunidades, fortalecer la debida diligencia y derechos humanos al interior de las empresas con énfasis en la cadena de suministros; formular proyectos de monitoreo de la aplicación de lodos provenientes de plantas de RILes; gestionar con los proveedores de servicios de refrigeración la certificación en cursos de buenas prácticas y en competencias laborales; promover la gestión de las instalaciones hacia la carbono neutralidad.

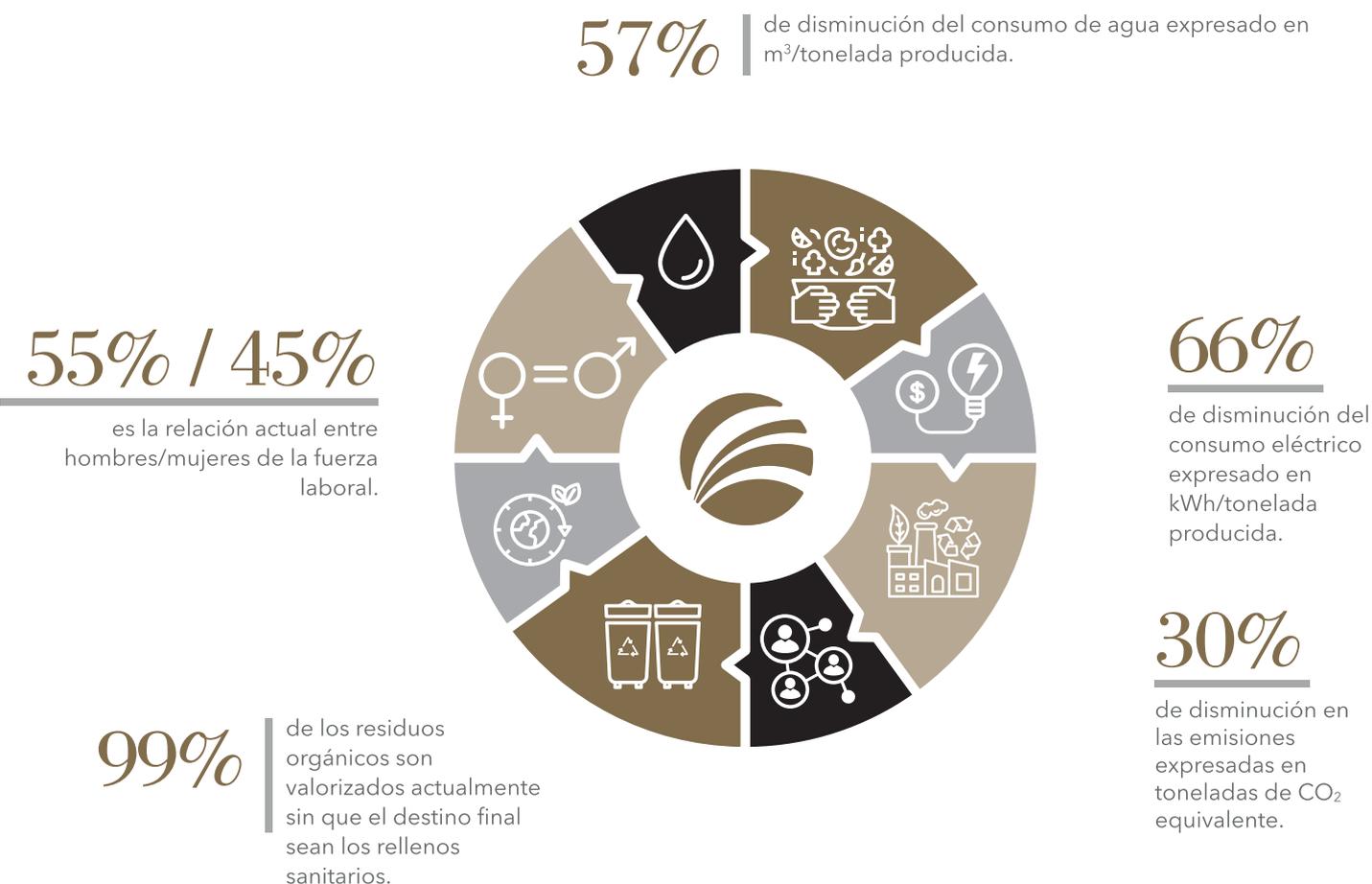
El objetivo del Acuerdo es mantener el estándar de sustentabilidad del Sector y avanzar en la implementación de medidas de acción climática, que permitan establecer una gestión de carbono sostenible, contribuyendo a la mitigación de Gases de Efecto Invernadero (GEI) e involucramiento con actores de la cadena de valor en materias de gestión de la energía, agua, residuos y debida diligencia.

EMPRESAS QUE HAN PARTICIPADO EN LOS APL

Aconcagua Foods S.A.	Agrícola Frutos del Maipo Ltda.	Agrícola San Clemente Ltda.
Agro Entre Ríos SpA	Agro Entre Ríos SpA	Agrofoods Central Valley S.A.
Agroindustrial Surfrut Ltda.	Agroindustrias Cepia S.A.	Alimentos y Frutos S.A.
AmaTime SpA	Bayas Del Sur S.A.	Comfrut S.A.
Conserva Pentzke S.A.	DAFF Desarrollos Alimenticios S.A.	Diana Naturals Chile S.A.
Empresas Carozzi S.A.	Empresas Lourdes S.A.	Exportadora Anakena Ltda.
Exportadora Rancagua S.A.	Friofort S.A.	Frutas y Hortalizas del Sur S.A.
Frutícola Olmué S.A.	Ideal S.A.	Invertec Foods S.A.
Invertec Natural Juice S.A.	Omni Nuts and Fruits S.A.	Patagoniafresh S.A.
Procesadora Baika SpA	Procesos Naturales Vilkun S.A.	San Clemente Foods S.A.
Sugal Chile Ltda.	Vitafoods SpA	Watt's S.A.

CHILEALIMENTOS Y SUS IMPACTOS EN SUSTENTABILIDAD

Las iniciativas de la industria, enfocadas principalmente hacia la eficiencia en el uso del agua y la energía, la disminución de la huella de carbono, la valorización de los residuos, la protección de los derechos humanos y el mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores y las comunidades, han comenzado a mostrar resultados importantes.





RESPONSABILIDAD SOCIAL

PROGRAMA CHILE CRECE SANO

Chilealimentos crea en el año 2008 el Programa Chile Crece Sano, con el fin de promover el consumo de dietas equilibradas, fomentar la actividad física y los estilos de vida saludables entre la comunidad. La principal razón de Chilealimentos para impulsar esta iniciativa, fue una respuesta del sector privado frente a los altos índices de obesidad y sedentarismo que se registran en el país.

Chile Crece Sano abordó esta problemática desde los lineamientos de la Estrategia Mundial contra la Obesidad, la del Gobierno de Chile con su plan Estrategia Global contra la Obesidad (EGO) y las empresas de alimentos participantes que manifestaron su disponibilidad para colaborar y trabajar en forma conjunta, generando nuevos alimentos y desarrollando campañas de marketing responsables. Adicionalmente, las empresas crearon e implementaron iniciativas propias con el fin de difundir los estilos de vida saludable.

Chile Crece Sano se consolidó como un proyecto que es parte permanente de Chilealimentos, y ha realizado actividades relevantes como desarrollar la Guía Diaria de Alimentación (GDA), que entrega información nutricional voluntaria en el etiquetado de los alimentos elaborados, explicando de manera simple y clara los nutrientes de cada alimento, para que la población tome decisiones informadas sobre su dieta.

Los avances en la implementación en Chile de esta guía han sido notables. Participan más de 80 empresas que han invertido \$2.388 millones en su aplicación, para un total de 2.171 productos de 33 categorías diferentes. La GDA alcanzó un 40% de avance al segundo año de funcionamiento del acuerdo voluntario suscrito por la industria, velocidad mucho mayor a lo ocurrido en los países de la Unión Europea.

Chile Crece Sano participó también en el programa de Gobierno Elige Vivir Sano, que buscaba objetivos similares, implementando iniciativas en conjunto que incluyeron fomento de la actividad física en familia y al aire libre.

Este programa ha realizado actividades de difusión para fortalecer los estilos de vida saludables, participando en

seminarios con organismos internacionales como FAO, con el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Desarrollo Social. También participa del Comité ODS 2 Hambre Cero de Pacto Global (Objetivos de Desarrollo Sostenible), iniciativa impulsada por ONU y financiada por el sector privado.

DEBIDAS DILIGENCIAS

Chilealimentos y sus empresas socias respetan y protegen los derechos humanos fundamentales, no solo de sus trabajadores, sino también de todos los grupos de interés que conforman su cadena de valor.

A medida que las sociedades avanzan, se suman a la tendencia de exigir a sus empresas responsabilizarse de su cadena de suministro, mediante la implementación de normativas específicas. Es por esto que los clientes de la agroindustria nacional, tanto internos como internacionales, hoy exigen de sus proveedores garantías efectivas del cabal respeto y cumplimiento de las normas internacionales vigentes sobre derechos humanos y medioambiente.

Proporcionando esta información en forma clara, transparente y oportuna, los productores nacionales se ubican en lo más alto de los estándares mundiales, aportando información clave para la toma de decisiones de los clientes en los mercados más exigentes del mundo.

Frente a esta realidad y con el objetivo de fortalecer el desempeño exportador del sector, Chilealimentos, con el apoyo de ProChile y la colaboración de la Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales, la Agencia de Sustentabilidad y Cambio Climático, y Fundación Casa de la Paz, desarrolló un set de cuatro guías de temas relevantes:

- » Guía de Debita Diligencia en el Trabajo Forzoso.
- » Guía de Debita Diligencia sobre Trabajo Infantil.
- » Guía de Debita Diligencia en la Cadena de Suministro.
- » Guía Marco Regulatorio en DDHH.

La responsabilidad social en la industria agroalimentaria implica el bienestar de todos los actores de la cadena productiva. Uno de los objetivos principales en esta visión, es la incidencia de los productos agroalimentarios en sus consumidores, por lo que es fundamental la entrega de información veraz y transparente sobre cada alimento.

A través de estas orientaciones se entrega información útil para que las empresas del sector gestionen de mejor forma sus procesos y relaciones, permitiéndoles establecerse de forma transparente y verificable como proveedores válidos de calidad mundial ante los compradores internacionales.

TRABAJO FORZOSO

El trabajo forzoso se trata de cualquier forma de trabajo que se realiza bajo la amenaza de una sanción o castigo, ya sea físico, psicológico o económico, y que se realiza sin el libre consentimiento de la persona. Es una violación del derecho humano fundamental a trabajar con toda libertad y a elegir el trabajo que se desee (OIT, s.f.).

Según estimaciones mundiales del año 2021 (OIT, 2022), aproximadamente cuatro de cada mil personas en el mundo se encuentran en situación de trabajo forzoso.

Respetar las libertades y los derechos de los trabajadores y promover la contratación ética y equitativa, son tareas indispensables para combatir y erradicar el trabajo forzoso. Para lo anterior, es importante que las empresas centren su atención en los puntos críticos en los que el riesgo de este tipo de trabajo sea mayor, abarcando la cadena de suministro desde la fase de producción, pasando por el procesamiento, y la distribución y venta de los productos finales, poniendo especial atención en contratistas externos y en grupos de inmigrantes.

TRABAJO INFANTIL

Las principales causas del trabajo infantil en la agricultura tienen relación con situaciones de pobreza, acceso limitado a una educación de calidad, tecnologías agrarias inadecuadas, difícil acceso a mano de obra adulta, una visión de tradición acerca de la participación de los niños y niñas en estas actividades, presión familiar, ausencia de modelos a seguir, entre otras (OIT, s.f.-c).

Según estimaciones de la OIT y UNICEF (2021) el 70% del trabajo infantil a nivel mundial, tanto para niños como para

niñas, se produce en agricultura, tanto de subsistencia familiar y pequeña agricultura, como en plantaciones comerciales. Los peligros más comunes a que se ven expuestos los niños incluyen exposición a fertilizantes inorgánicos, pesticidas y otros agroquímicos; tareas físicamente extenuantes, como llevar cargas pesadas, largos periodos de pie; exposición a temperaturas extremas; uso de herramientas peligrosas, exposición a vehículos agrícolas y maquinaria pesada.

En este sentido, avanzar en la implementación de la debida diligencia en materia de derechos humanos al interior de las empresas es un aporte tanto desde el punto de vista ético y reputacional, a la vez que garantizará que las organizaciones estén mejor preparadas para enfrentar los desafíos de un mundo que cada vez exige más el respeto de los derechos humanos de los grupos de interés con los cuales se generan vínculos laborales en forma directa, y a través de relaciones comerciales a lo largo de la cadena de suministro.

El comercio internacional es un factor determinante para las empresas socias de Chilealimentos, de hecho, el 88% de ellas realizan exportaciones de productos a distintos mercados internacionales. Es por ello que resulta importante tener a la vista la situación respecto de las disposiciones en materia de derechos humanos existentes en los mercados de destino, y las disposiciones presentes en los tratados de libre comercio celebrados por Chile. En este sentido, entender la implementación de una práctica empresarial responsable que respete y promueva los derechos humanos no sólo es la manera correcta de proceder desde un punto de vista ético, sino que, además, responde a la creciente tendencia y expectativa a nivel internacional acerca de la adopción de un enfoque de derechos humanos por parte de las empresas.

CADENA DE SUMINISTRO

El proceso de debida diligencia en la cadena de suministro requiere de una gestión empresarial interna que permita establecer un sistema de control y transparencia a lo largo de la cadena de suministro. En este sentido, para que el proceso de debida diligencia sea exitoso y eficaz, se requiere previamente contar con el compromiso de la alta dirección con el respeto de los derechos humanos, el cual



debe expresarse en sus políticas, integrarse en sus sistemas de gestión, al mismo tiempo que debe darse a conocer a sus proveedores y relaciones comerciales.

Se sugiere a las empresas seguir los siguientes pasos lógicos que permiten ir implementando las medidas necesarias para desarrollar procesos de debida diligencia en la cadena de suministro:

- » Identificación de impactos sobre derechos humanos en la cadena de suministro.
- » Integración de acciones para abordar los impactos identificados.
- » Seguimiento a las acciones implementadas.

MARCO REGULATORIO EN DDHH

El comercio internacional es un factor determinante para las empresas asociadas a Chilealimentos. De hecho, el 88% de ellas realizan exportaciones de productos a distintos mercados internacionales. Es por ello que resulta importante tener a la vista la situación respecto de las disposiciones en materia de derechos humanos existentes en los mercados de destino, y las disposiciones presentes en los tratados de libre comercio celebrados por Chile. En este sentido, entender la implementación de una práctica empresarial responsable que respete y promueva los derechos humanos no sólo es la manera correcta de proceder desde un punto de vista ético, sino que, además, responde a la creciente

tendencia, y expectativa a nivel internacional, acerca de la adopción de un enfoque de derechos humanos por parte de las empresas.

La incorporación de la debida diligencia en derechos humanos presenta diversos beneficios para las empresas, tanto a nivel interno como de cara a los clientes. Se observan las siguientes dimensiones donde la debida diligencia genera valor para las empresas:

- » Las empresas tienen mayor conciencia sobre el impacto de su actividad en la sociedad. Las actividades empresariales, productos o servicios pueden causar, contribuir o estar directamente vinculados a impactos negativos.
- » Las empresas logran posicionar su marca de acuerdo a los estándares internacionales. La debida diligencia integra diversos instrumentos internacionales de responsabilidad corporativa, como una herramienta que aporta a mejorar la gestión de la empresa.
- » Aumenta la contribución positiva de las empresas. La debida diligencia ayuda a las empresas a anticipar, prevenir o mitigar los impactos negativos, reales o potenciales, de sus actividades y sus relaciones comerciales.
- » Genera mayor resiliencia para las empresas. Al identificar sus riesgos y mejorar el autoconocimiento de las empresas, les permite estar mejor preparadas ante contingencias externas, mejorando la respuesta de las mismas.

- » Mejora el prestigio para las empresas. La debida diligencia aporta a la transparencia de las empresas con sus grupos de interés, generando o reforzando lazos de confianza. De esta manera, inversionistas, trabajadores, clientes, comunidades, proveedores, reguladores, y la sociedad en general esperan y exigen más de las empresas, elevando el estándar para todas.
- » Las empresas se encuentran mejor preparadas para las exigencias de los mercados externos. Los mercados, como clientes de las empresas exportadoras, han desarrollado diversas exigencias en debida diligencia que se van replicando en diversos mercados.

LEY REP (RESPONSABILIDAD EXTENDIDA DEL PRODUCTOR)

Otro avance en la promoción de la Economía Circular es la aprobación de la Ley de Responsabilidad Extendida al Productor (Ley REP, 2018), que involucra a la industria de alimentos en lo relacionado con sus envases. Esta legislación establece el marco normativo para la gestión de residuos y la responsabilidad de los productores en su manejo y disposición final, promoviendo la economía circular y la sustentabilidad. Fomenta la reutilización, reciclaje y reducción de residuos, y establece la responsabilidad de los productores y fabricantes para la gestión de los productos que ponen en el mercado, desde su producción hasta su disposición final.

Chilealimentos colaboró activamente en la implementación de esta ley, participando durante varios años en la Mesa de Trabajo junto al Ministerio del Medio Ambiente, logrando la gradualidad de su entrada en vigencia para que la industria pudiera adaptarse a esta nueva disposición y aumentando la aplicación de las metas de recolección/reutilización, estableciendo objetivos razonables para el sector.

En el contexto de la Ley REP, los productores deben hacerse responsables de la gestión de los residuos generados por los envases que utilizan sus productos una vez que estos llegan al fin de su vida útil, lo que implica diseñar empaques más amigables con el medio ambiente, facilitar su reciclaje, financiar la recolección, transporte, tratamiento y disposición final de sus propios residuos.

Durante el año 2022, Chilealimentos, en estrecha colaboración con el Ministerio de Medio Ambiente, desarrolló actividades de orientación entre sus asociados, facilitando que estos pudieran acceder a los sistemas de recolección de residuos que mejor se adaptaran a sus necesidades, fuesen estos colectivos y/o individuales. Esta ley entró en vigencia en septiembre del año 2023.

SISTEMAS DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

El beneficio más importante de procesar alimentos es ofrecer productos inocuos y por ende saludables para el consumidor final. Este sistema de procesamiento debe ser

transparente y verificable para los clientes y el consumidor. Por ello, Chilealimentos promueve la implementación de sistemas de aseguramiento de calidad.

Ellos marcan un hito para la industria de los alimentos elaborados, ya que determinan y estructuran instancias infanqueables en los procedimientos de la cadena productiva, que permitan fabricar alimentos sin riesgo microbiológico. Implementar estos sistemas en todo el ecosistema productivo de la agroindustria abre las puertas de los mercados internacionales más rigurosos.

Estos sistemas son auditables y certificables. Las auditorías la realizan entidades y laboratorios externos que revisan y verifican la correcta observación de los estándares internacionales vigentes, muchos de los cuales son socios de Chilealimentos. Esto permite que la industria de alimentos certificada puede demostrar en forma fehaciente que cumple con todos los pasos y normas exigidas por los países de destino y los clientes.

Existen distintas herramientas que aseguran la inocuidad alimentaria y abarcan varias dimensiones.

En primer lugar, el control de riesgos, que implica identificar y evaluar los peligros asociados con la producción, procesamiento y distribución de alimentos. Esto puede incluir riesgos microbiológicos, químicos y físicos, que podrían presentar una amenaza para la salud de los consumidores.

En segundo lugar, está el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), que es un sistema de gestión preventiva que identifica, evalúa y controla los peligros significativos para la seguridad alimentaria en cada etapa del proceso de producción. Permite establecer medidas para evitar, eliminar o reducir los riesgos a niveles aceptables.

En tercer lugar, existen las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), que son un conjunto de medidas y procedimientos que se aplican en la producción de alimentos para garantizar la higiene y evitar la contaminación durante el proceso de fabricación. Involucra la adecuada manipulación de los alimentos y la limpieza y sanitización de equipos y áreas de trabajo, entre otros aspectos.

El cuarto punto es el cumplimiento de normativas y regulaciones. Los alimentos elaborados deben cumplir con las normas establecidas por las autoridades sanitarias y gubernamentales. Esto incluye etiquetado adecuado, límites máximos permitidos de ciertos componentes o contaminantes, y requisitos de almacenamiento y transporte, entre otros.

Por último, está la formación y capacitación de todos quienes trabajan en la cadena productiva. Es esencial que el personal que trabaja en la industria alimentaria esté capacitado y tenga conocimientos adecuados sobre las prácticas de higiene y seguridad alimentaria.



Chilealimentos colaboró activamente en la implementación de la ley REP, participando durante varios años en la Mesa de Trabajo junto al Ministerio del Medio Ambiente.

NORMATIVA ALIMENTARIA

C

hilealimentos ha sido un referente histórico ante las autoridades sanitarias del país en la generación de normativas para regular la producción y comercialización de alimentos. Este rol lo ha desempeñado participando en la Comisión Nacional de Revisión del Reglamento Sanitario de los Alimentos, instancia dependiente del Ministerio de Salud a la que también concurren representantes del mundo científico y académico.

Aparte del conocimiento que poseen los profesionales de Chilealimentos en el tema normativo, el gremio ha desarrollado una red de expertos que abarcan a profesionales de sus empresas asociadas, además de 26 gremios de alimentos de 14 países. La Asociación mantiene vinculación con las autoridades sanitarias de Estados Unidos y la Unión Europea (FDA y EFSA, respectivamente). De este modo, la coordinación que realiza el gremio ha permitido, a través de los años, canalizar la experiencia internacional en favor de establecer normativas alimentarias tanto en Chile como el exterior.

La principal normativa sobre inocuidad de alimentos en Chile es el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), el cual establece las condiciones sanitarias bajo las que deberá ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, así como las condiciones en que deberá efectuarse la publicidad de los mismos, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos. Adicionalmente, existen normativas conexas al RSA, como resoluciones o normas técnicas que permiten ampliar el control de los alimentos en Chile.



LEY 20.606 SOBRE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

Otro gran hito para Chilealimentos fue su participación en el debate legislativo previo a la promulgación de la Ley 20.606 (6 de junio de 2012), que fija criterios para el etiquetado de los alimentos sobre su composición nutricional, en cuanto a su aporte en energía, sodio, azúcares, grasas saturadas y otros nutrientes. Esta iniciativa legal afectó también a la publicidad de los alimentos.

Chilealimentos jugó un rol crucial en esta materia, aportando antecedentes para llegar a una legislación que compatibiliza la necesidad del país de combatir los problemas de obesidad, pero que no inhibiera el desarrollo y producción de alimentos.

El gremio logró que la regulación se aplicara gradualmente en 4 años, lo que permitió un período de adaptación para que los consumidores comprendieran cómo leer las etiquetas, mayor plazo para que la industria adecuara los envases y etiquetados de sus productos y más tiempo al Gobierno para desarrollar criterios de fiscalización similares a lo largo de todo el país.

Además, Chilealimentos consiguió que las empresas incluyeran voluntariamente en las etiquetas de los alimentos el sistema de advertencia GDA (Guía Diaria de Alimentación), que indica el porcentaje de nutrientes críticos que posee el alimento en relación a la porción habitual de consumo, sistema que fue ampliamente acogido por las empresas de la industria.

LA IMPORTANCIA DEL CODEX ALIMENTARIUS

El crecimiento exponencial de alimentos comercializados a escala internacional obligó al establecimiento de un marco de acción, que protegiera la salud de los consumidores y promoviera el comercio con reglas justas para todos los actores.

Debido a esto, en 1963 se crea la Comisión del Codex Alimentarius, que es parte central del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y que fue establecida por dichas organizaciones para proteger la salud de los consumidores y promover el comercio justo de los alimentos.

Del trabajo de dicha comisión surge el Codex Alimentarius, un conjunto de normas que engloban los principales alimentos, ya sean elaborados, semielaborados o crudos. También se incluyen los materiales utilizados en el procesamiento posterior de los productos en la medida en que sea necesario para alcanzar los principales objetivos del código.

Estas directrices regulatorias apuntan a orientar y alentar la producción, elaboración y consumo de alimentos seguros, inocuos y de calidad para asegurar la protección de la salud al consumidor y facilitar el comercio internacional de alimentos.

Desde que Chile como país se incorpora al Codex, Chilealimentos ha formado parte del Comité Nacional de este organismo. El Comité Nacional del Codex Alimentarius sesiona mensualmente en ACHIPIA (Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria), del Ministerio de Agricultura, y en él participan representantes de siete Ministerios.

En el año 2021, Chile asume la Presidencia para la Coordinación del Codex Alimentarius de América Latina, y el mismo año, Chilealimentos participó en el desarrollo de Regulaciones Internacionales que son presentadas por Chile en la comisión del Codex Alimentarius de Naciones Unidas, aportando opiniones técnicas relevantes para la industria nacional en temas como alérgenos, aditivos y etiquetado.

Las normas del Codex se basan en sólidos datos científicos proporcionados por órganos internacionales independientes de evaluación de riesgos o consultas ad hoc organizadas por la FAO y la OMS.

SUSTENTABILIDAD Y DESARROLLO DEL CAPITAL HUMANO: CENTRO DE EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS LABORALES

La formación ocupacional en la industria de alimentos de los cargos que ocupa el personal menos calificado, se realiza al interior de las empresas. Dichos perfiles ocupacionales han sido tipificados por parte de las empresas, logrando que centros especializados de capacitación puedan evaluarlos y certificarlos.



Chilealimentos ha estado involucrado desde los inicios del Sistema Nacional de Certificación de Competencias Laborales, participando como actor relevante en las metodologías de evaluación, levantando perfiles ocupacionales y encabezando el Organismo Sectorial de Competencias Laborales, entidad conformada de manera tripartita por representantes de los trabajadores, de las empresas y del Estado.

En el año 2015, por intermedio del área de Desarrollo y Sustentabilidad, se crea el Centro de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales de Chilealimentos (CECCL), cuyo objetivo es entregar la certificación a los colaboradores de la Industria de Alimentos y sectores afines.

El objetivo del CECCL de Chilealimentos, es formalizar el reconocimiento de las competencias laborales de los trabajadores, independientemente de la forma en que estas competencias hayan sido adquiridas o si posee alguna capacitación formal previa. Se realiza mediante procesos de evaluación de habilidades, destrezas y conocimientos en el puesto de trabajo de cada operario.

El CECCL entrega una certificación que acredita dichas competencias de acuerdo a los procedimientos y reglamentos del Sistema Nacional de Certificación de Competencias Laborales, creado según ley 20.267. De esta forma se entrega

valor agregado a la trayectoria laboral de los trabajadores y mayor reconocimiento de la industria, impulsando el desarrollo productivo.

Desde el año 2018, Chilealimentos realiza certificaciones de competencias laborales. Hasta el 2022, el Centro de Chilealimentos certificó a 2.893 trabajadores, los que cuentan con el reconocimiento del organismo acreditado ChileValora. La certificación otorgada implica que cada persona cumple con los estándares de calidad que la industria requiere para la realización de un trabajo de calidad según las necesidades de los clientes nacionales e internacionales. Más de 60 Plantas de elaboración de alimentos y empresas ligadas a la actividad agroindustrial han certificado sus trabajadores en el Centro de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales de Chilealimentos.

La cobertura de beneficios en Capital Humano que Chilealimentos realiza anualmente, considera la coordinación para que las empresas puedan optimizar el uso de la Franquicia Sence, beneficio tributario que el Estado proporciona a las empresas para la capacitación de sus trabajadores.

Es así como a través del convenio que Chilealimentos mantiene con el Otic Agrocap, se han capacitado 43.920 trabajadores.

CHILEALIMENTOS, AGENTE DE CAMBIO Y DESARROLLO

TRABAJO PÚBLICO-PRIVADO

Chilealimentos realiza su trabajo como asociación gremial en una estrecha colaboración público-privada con al menos once ministerios y múltiples servicios dependientes de ellos. De esta forma, el gremio contribuye a la generación de políticas públicas en el entorno en el que se desenvuelven sus empresas asociadas.

Las relaciones más habituales se establecen con los ministerios de Agricultura, Desarrollo Social, Economía, Energía, Hacienda, Medio Ambiente, Relaciones Exteriores, Salud, Trabajo y Transporte.

Chilealimentos participa en este trabajo mancomunado en diversas dimensiones relacionadas a la industria de alimentos elaborados, como la producción limpia, inocuidad alimentaria, reglamentación alimentaria, responsabilidad social empresarial y tratados internacionales, entre muchos otros temas muy variados.

Para lograr las metas propuestas en estos ámbitos, trabaja desde la esencia de su quehacer, que es la asociatividad, la que le permite priorizar los objetivos de la industria y unir los esfuerzos de todas las empresas del rubro de alimentos para representarlas frente al gobierno, sus instituciones y múltiples actores sociales.

A lo largo de su historia gremial, Chilealimentos ha demostrado que sólo en el trabajo mancomunado de todos los sectores, se alcanzan los mejores resultados, para cada uno de los miembros de la asociación, las comunidades y el país.

ENCADENAMIENTOS PRODUCTIVOS: Y LA AGRICULTURA FAMILIAR CAMPESINA

La industria de alimentos elaborados tiene sus raíces en la agricultura, ese es su origen primario. Es un sector que se ha desarrollado durante siglos en la búsqueda de la generación de alimentos, primero satisfaciendo demandas de subsistencia para llegar al presente, evolucionando junto con la humanidad, con una oferta de miles de alimentos, funcionales, de consumo ubicuo y fácilmente conservables para las personas.

Pero este desarrollo no pierde de vista, en el centro de la actividad del sector, el trabajo de los pequeños agricultores, donde la mayoría de ellos desarrollan una actividad que involucra a toda la familia. Por la importancia fundamental que tienen en toda la cadena productiva, se establece una estrategia denominada Encadenamientos Productivos.

En las últimas décadas, el sector alimentario ha experimentado una notable transformación, donde empiezan a ser más visibles y evidentes los nuevos códigos a partir de los cuales se realizan las actividades sectoriales y se inaugura una nueva fase en su desarrollo exportador, más inserta en los mercados internacionales y más activa en incorporar tecnología e innovación, donde la agricultura emergente comparte cada vez más las principales dinámicas y características de la economía del conocimiento.



Tanto INDAP como Chilealimentos buscan incentivar y apoyar a la Agricultura Familiar Campesina, AFC, para que pueda acercarse a mercados de mayor valor. Las Alianzas Productivas se han transformado en un instrumento esencial en la promoción de la asociatividad y el encadenamiento con la agroindustria, promoviendo el trabajo conjunto entre los pequeños agricultores y facilitando los encadenamientos necesarios para acercarse al mercado.



La agricultura familiar campesina no ha estado ajena a esta realidad. A un ritmo menor también se ha transformado, especialmente sus segmentos más dinámicos y con mejor dotación de recursos y de capacidades. Estos emprendedores profesionalizaron su gestión y se han integrado, articuladamente, a las distintas cadenas productivas.

La creación de cadenas de valor en la industria de alimentos parte por la relación Agricultor-Industria Elaboradora. A través del trabajo colaborativo, se crean unidades exitosas a nivel global, las que deben tener horizonte de largo plazo para su consolidación. La colaboración no se logra tan fácilmente, pero de ella se pueden obtener grandes beneficios. Las mejores oportunidades se dan, por ejemplo, en optimizar la calidad en la cadena productiva, crear y mejorar productos y alcanzar nuevos mercados.

Chile ha demostrado tener buenos agricultores y empresarios, instituciones fuertes y experiencia en hacer las cosas bien, donde la cooperación basada en la confianza entre las partes, es el pilar. Como gremio, Chilealimentos fomenta estas alianzas para potenciar determinados cultivos. Una forma habitual de trabajo son los denominados contratos productivos de abastecimiento.

Al agricultor se le entregan las semillas o plantines de un vegetal, quien con su conocimiento y experiencia se preocupa de cultivarlo. Al momento de la cosecha, esa producción de fruta u hortaliza ya está previamente vendida y se envía a la planta para procesarla. De esta forma, los pequeños agricultores encadenados con la agroindustria tienen mayor protección y seguridad, enfrentando el futuro con mayores certezas.

Las empresas de la industria de alimentos también entregan asesorías técnicas para que el trabajo del agricultor sea más

eficiente; los ayudan con financiamiento y/o a tener acceso a créditos de instituciones o de la banca para abastecerse de insumos a precios más convenientes.

Por su parte, el INDAP, mediante su Programa de Alianzas Productivas, impulsa la adopción de tecnologías más eficientes de producción y vincula directamente a pequeños agricultores con otros actores del mercado. Su papel es equivalente a una institución de fomento de la producción que apoya y habilita a estos pequeños productores agrícolas para integrarse a los encadenamientos productivos. Se entrelaza, además, con el rol articulador que tiene Chilealimentos en la industria de alimentos elaborados.

En el año 2023, por medio del Programa Alianzas Productivas participan 5.800 agricultores a nivel nacional, de los cuales 1.600 se dedican al cultivo de berries. Este instrumento fomenta la generación de alianzas sustentables con la agroindustria, promoviendo así el desarrollo rural y económico de estos emprendedores.

Un factor clave en esta tarea es la asesoría técnica especializada con el objetivo de mejorar la materia prima de acuerdo con los estándares sanitarios y de calidad requeridos por los mercados internacionales y nacionales y de acuerdo a los índices de gestión productiva.

En esta larga cadena productiva coinciden tanto agricultores como viveristas, acopiadores, procesadores, proveedores de insumos y exportadores. Cada uno es esencial, ya que todos están involucrados en los resultados, cada vez que se tiene éxito o se fracasa. La clave es lograr encadenamientos productivos sólidos, cuyos pilares son una buena comunicación entre todos los eslabones de la cadena, pudiendo contar con información veraz y oportuna y trabajar en equipo en forma responsable.

LOS BERRIES

UNA HISTORIA DE ESFUERZO GREMIAL

J

unto con crearse los programas de Alianzas Productivas, se inició el trabajo con los pequeños productores de berries, especialmente de frambuesas (menos de 2 hectáreas). Esta actividad ha logrado que se afiancen y que tengan un grado importante de pertenencia con alguna planta procesadora, lo que les permite recibir apoyo tecnológico que beneficia directamente a la empresa ya que pueden contar con cierto volumen de producto de manera regular.

Otro de los logros de las alianzas y encadenamientos productivos ha sido traer a Chile una nuevas variedades de frambuesa que se distribuyeron para su cultivo a determinados productores. Esto ha incluido también la formación de la Mesa Nacional de la Frambuesa, instancia público-privada de trabajo conformada por INDAP, SAG, ACHIPIA, ODEPA; asociaciones de agricultores y la presencia y trabajo articulador de la industria de Chilealimentos.

En el año 2023, por medio del Programa Alianzas Productivas, participan 5.800 agricultores a nivel nacional, de los cuales 1.600 se dedican al cultivo de berries. Este instrumento fomenta la generación de alianzas sustentables con la agroindustria, promoviendo así el desarrollo rural y económico de estos emprendedores.

El trabajo de Chilealimentos en el desarrollo de la producción de frambuesa ha abarcado al menos los temas de inocuidad, trazabilidad y buenas prácticas agrícolas e industriales.



La frambuesa es un producto para el cual la industria elaboradora de frutas tiene especial atención, ya que plantea permanentes desafíos de buena manipulación a lo largo de toda su cadena productiva. Los cuidados principales son la inocuidad, la trazabilidad, las buenas prácticas (tanto agrícolas como de manufactura) y la tecnología involucrada. Las exigencias comerciales han determinado para la industria de la frambuesa un enfoque preventivo permanente.

El rol de Chilealimentos se ha enfocado en estar absolutamente actualizados sobre la legislación y normativas sanitarias y de inocuidad vigentes, a nivel internacional y nacional. Ello con el fin de dar a conocer a todos los socios los requerimientos que los países y compradores exigen a los alimentos.

Ejemplo de lo anterior es el trabajo realizado por el gremio con la frambuesa, producto con el que se compite a nivel internacional con productores de la pequeña agricultura. Chilealimentos ha trabajado para ello en conjunto con el Instituto de Desarrollo Agropecuario, INDAP, y los pequeños agricultores en la aplicación de las Buenas Prácticas Agrícolas, BPA, para que sus productos sean sanos, inocuos y puedan cumplir con las exigencias internacionales.

En este escenario, Chilealimentos desarrolló junto al Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), la Norma 3410 para asegurar la inocuidad de esta cadena de producción, a través de un sistema de registro junto con las Buenas Prácticas Agrícolas, que asegure la trazabilidad de la frambuesa.

Debido al éxito en la implementación de esta normativa, el SAG amplió esta normativa a todas las frutas y hortalizas de exportación, publicando en el Diario Oficial (2021) la Norma de Inocuidad de Productos Hortofrutícolas de Exportación. Dicha norma establece el Sistema de Registro Agrícola como el sistema informático oficial. Desde ese momento, el procedimiento incluyó frutas y hortalizas de exportación en su estado fresco, congelado, deshidratado o de naturaleza seca.

DISEÑO DE UN PROTOCOLO DE MONITOREO Y CONTROL DE RIESGOS

El año 2016, Chilealimentos trabajó asociado con la Universidad de Santiago de Chile, USACH, en un proyecto CORFO que tenía como objetivo el desarrollo de un sistema de monitoreo permanente para asegurar la calidad en inocuidad.

Este proyecto siguió la lógica de los “puntos críticos” del HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), que es un sistema de inocuidad alimentaria basado en la identificación de todos los peligros potenciales en los ingredientes y los distintos procesos de producción de los alimentos.

A nivel agrícola, se buscó detectar esos puntos clave en los campos y en toda la cadena productiva de los berries. En este proceso se determinaron aquellas conductas, hábitos y procesos de riesgo que facilitaban la contaminación o transmisión de los patógenos. Este estudio se centró fundamentalmente en la presencia y transmisibilidad de hepatitis-A y norovirus a lo largo de todo el proceso productivo.

Con los resultados obtenidos, Chilealimentos, en conjunto con el MINAGRI, INDAP, ACHIPIA y el SAG, elaboraron un protocolo de prevención en inocuidad para la industria de los berries.

En el caso de las frambuesas, este protocolo se materializó en una campaña denominada “Buenas Prácticas para la Inocuidad de la Frambuesa”, desarrollada con piezas de comunicación individuales específicas para cada eslabón involucrado en la cadena, cosecheros, comercializadores y productores, además de algunas acciones con las comunidades en las localidades donde se produce la frambuesa.

Se crearon Guías de Buenas Prácticas para cada uno de estos eslabones y se distribuyeron y difundieron ampliamente en forma local y a través de seminarios.

Las guías abordaban las siguientes temáticas:

- » Guía del Cosechero (temporero): Uso de la toca (redicilla o cubre cabello); Correcto Lavado de Manos; Correcto Uso de los Baños; Reglas sobre la Alimentación en el Huerto; y otros temas sobre higiene y buenos hábitos en la cosecha.
- » Guía del Comercializador: Trazabilidad y Registros; Transporte; Acopio; Auditoría.
- » Guía del Productor: Recurso Humano y Capacitación; Agua; Infraestructura y Equipos; Aplicaciones de Plaguicidas; Cosecha; Animales en el Huerto; Enmiendas al Suelo; Trazabilidad y Registro; Transporte.

Siendo la agricultura familiar campesina clave en esta industria, además se apoyó la estrategia con afiches en escuelas y municipios, incorporando a todos los miembros de las comunidades locales.





IMPACTOS LOCALES: EL CASO DEL MAQUI

El maqui, planta sagrada para los mapuches, ha tenido un uso medicinal ancestral por parte de los pueblos originarios, quienes lo utilizan ampliamente para tratar diferentes enfermedades y lesiones. Por sus propiedades y su uso milenario, ha sido incluido por el Ministerio de Salud como parte de los medicamentos herbarios tradicionales.

Desde la ciencia, las virtudes de este fruto endémico han sido demostradas. No existe otro superberry con mayor cantidad de polifenoles, además de poseer una altísima concentración de delfinidinas, el más poderoso antioxidante natural.

Chilealimentos, a través de sus empresas socias Bayas del Sur, Nativ for Life y Vilkun, que integran el Comité del Maqui de la Asociación, tienen como propósito la promoción internacional de este fruto, en línea con una visión sustentable, saludable y socialmente responsable de la alimentación.

Con apoyo de ProChile se han realizado diversas acciones de promoción y desarrollo de mercados, como la creación de la marca sectorial MaquiBerry from Chile.

LEY DE MODERNIZACIÓN DE LA INOCUIDAD ALIMENTARIA DE ESTADOS UNIDOS, FSMA.

Estados Unidos es el principal mercado de la agroindustria chilena. El año 2015 entró en vigencia la Ley FSMA (Food Safety Modernization Act), que es un conjunto de normas establecidas por este país a través de la Food and Drug Administration (FDA), que abarca desde la producción primaria en el campo hasta la distribución final. Esta ley fue pionera en términos de su aplicabilidad a todos los sectores de alimentos, y en la responsabilidad de las empresas a adoptarlas.

El año 2016 Chilealimentos formó su Comité FSMA, lo que se ha traducido en una capacitación permanente para sus asociados. Además, se creó una plataforma web donde se explica esta normativa en un lenguaje simple y fácil de entender, incluyendo una lista con cada uno de los temas que cada empresa debe cumplir.



CHILEALIMENTOS Y EL FUTURO: PERSPECTIVAS PARA LA INDUSTRIA

CHILEALIMENTOS Y EL FUTURO

C

hilealimentos ha estado y estará siempre ligado al quehacer de la industria que representa. Ese es su futuro. En sus inicios el gremio logró desarrollar, junto con autoridades de gobierno, la implementación de políticas públicas y las condiciones para que la producción de frutas y hortalizas elaboradas de Chile pudieran abrirse al mundo, adquiriendo la industria una escala y nivel de excelencia de primer orden.

Ello condujo a que nuestros productos llegaran a la mesa de los consumidores en los 5 continentes. Esta tendencia de apertura comercial sin duda seguirá estando presente en el futuro, pese a intentos aislados de autarquismo que pudieran surgir en algunos países y que en el pasado no han logrado prosperar. El comercio internacional ha demostrado ser un vehículo de crecimiento de las naciones y la interdependencia se ha consolidado como forma de progreso en el mundo. En este escenario, es previsible que el intercambio de alimentos entre naciones se acelerará cada día más, lo que permitirá a la industria nacional continuar creciendo al punto de transformar esta actividad en el nuevo sueldo de Chile.

Hoy la producción de alimentos en el país se encuentra presente en todo el territorio nacional y es la actividad que más empleos genera de todos los sectores productivos de la economía. Los alimentos tienen un efecto multiplicador en el aparato productivo innegable, y por tanto, dinamizador de muchos otros sectores de la economía, como el transporte, los servicios financieros, la logística, los insumos, la producción de envases, el comercio, los restaurantes, la educación técnico y profesional y tantos otros.

La tendencia de la demanda por alimentos en el mundo es creciente. Cada año se requerirá mayor oferta, más sofisticada, por lo que el futuro para esta actividad es promisorio. He aquí el marco de acción en que nos debemos mover como país y gremio en los próximos años.

Entonces ¿cuáles serán los principales desafíos que deberemos enfrentar? Creemos que al menos serán los siguientes:

CLÚSTER ALIMENTARIO DE CHILE

Siendo la industria de los alimentos un sistema de los más complejos que existen en el mundo, en el que miles de actores intervienen para lograr los resultados de potenciar la industria y el desarrollo económico y social del país, necesariamente la coordinación entre los diferentes actores es de la mayor relevancia.

En esta actividad, necesariamente el trabajo con el entorno de las empresas ha sido y seguirá siendo la tónica en que se desenvuelva la industria en el futuro. Todos y cada una de las personas, instituciones y políticas públicas deberán estar orientada en conseguir el mejor posicionamiento de los alimentos de Chile en el mundo. La tendencia para cada uno de los actores de la cadena de los alimentos es trabajar en redes que compartan el conocimiento que ellos poseen y no en el desarrollo interno de cada una de las unidades.

Hoy la industria de los alimentos de Chile compite internacionalmente con la bondad del clúster alimentario que ha desarrollado y no lo hacen las compañías individualmente. A futuro deberemos perfeccionar permanentemente el funcionamiento del clúster nacional, lo que implica el trabajo de todos los actores de esta cadena para generar una institucionalidad virtuosa, cada día más robusta, a través de políticas públicas y coordinación privada.

CAPITAL HUMANO Y TECNOLOGÍA

Los alimentos de Chile conforman una industria global que posiciona su oferta en los más exigentes mercados del mundo. Los equipos de producción y transformación que utiliza son también de excelencia. Esta tecnología se caracteriza por encontrarse en constante y acelerada renovación en la industria alimentaria.

Chile tiene un mercado muy reducido para desarrollar tecnología de equipos que se utilizan en la agricultura (maquinaria, drones, equipos fotovoltaicos, computadores y otros) y las plantas industriales de procesamiento de congelados, jugos, conservas y deshidratados. No es aventurado pensar que en el futuro seguiremos manteniendo esa característica de país importador de “tecnologías duras”. No obstante, la tecnología debe ser operada por personas; el desafío de desarrollar capital humano adecuado, siempre estará presente en todos los ámbitos del quehacer de la producción de alimentos.

La industria demandará cada vez más y mejores ingenieros, operadores de maquinaria en las plantas de proceso, en la producción agrícola y en los servicios anexos a esta industria. Esos profesionales y técnicos provienen de universidades, institutos y centros de capacitación, los que deben ser capaces de desarrollar sus mallas curriculares a la altura de las exigencias que requiere generar alimentos de calidad e inocuidad como exigen los países más avanzados a los que abastecemos. Posibilitar que esto ocurra, es un desafío enorme para la política pública de educación y capacitación de Chile. Ser exitoso en esta disciplina, es una tremenda oportunidad para los miles de personas que se desempeñan en la industria de los alimentos.

En consecuencia, el desarrollo de las “tecnologías blandas” aparece como el motor de desarrollo de la industria de los alimentos de Chile en el futuro.



En los próximos años, la certificación de las prácticas de sostenibilidad seguramente se convertirá en un requisito ineludible para producir y comercializar alimentos. Hoy se encuentra en una etapa incipiente pero está creciendo.



SOSTENIBILIDAD

Los principales compradores de alimentos a nivel mundial están exigiendo que sus proveedores adopten prácticas sustentables de producción. Esta exigencia la verifican a través de los reportes de sustentabilidad que las empresas deben exhibir ante sus clientes. Dichos informes contemplan aspectos ambientales, sociales y económicos, los que determinan y seguirán determinando la competitividad de las compañías a la hora de posicionarse en el mercado global. Esto ya es un hecho, pero sin duda se hará cada día más complejo y por lo tanto desafiante.

Chilealimentos, a través de sus Acuerdos de Producción Limpia, ha facilitado que sus socios desarrollen sus reportes de sustentabilidad y hemos observado, que además de un logro, abre un espacio insospechado de oportunidades para las empresas a la hora de competir con éxito en el mercado internacional.

En los próximos años, la certificación de las prácticas de sostenibilidad seguramente se convertirá en un requisito ineludible para producir y comercializar alimentos. Hoy se encuentra en una etapa incipiente pero está creciendo.

Desde el punto de vista netamente ambiental, seguramente los alimentos elaborados que representamos, cuya producción se basa en la utilización de recursos naturales renovables como son el aire, agua y los vegetales, serán cada día más valorados por la sociedad de lo que ya son hoy. Producir frutas y hortalizas es en sí un ecosistema virtuoso.

Las plantas captan el CO₂ del aire y lo devuelven al suelo, a la inversa que lo hacen otros procesos productivos. Las raíces de los vegetales mejoran la sustentabilidad del suelo, aireándolo y aportando materia orgánica para el desarrollo de la vida en él. El desarrollo tecnológico en la agricultura avanza decididamente a la utilización más eficiente del agua, disminuyendo las pérdidas que producen hoy y a en mejorar la calidad de este recurso. Los alimentos en general son productos orgánicos, los que tienen el potencial de ser reciclados prácticamente en su totalidad, al igual que los envases que los contienen. Estamos insertos en un sistema productivo que contribuye a mejorar el medio ambiente del planeta, hacia donde avanzan las políticas que están implementando los países en el mundo. Por ello seremos el vehículo de progreso ambiental más importante que posee la humanidad de cara al futuro.

También desde el punto de vista energético, el futuro se avizora prometedor para la industria. El país se está transformando en una nación generadora de energías limpias, prácticamente de nivel único en el mundo. Los socios de Chilealimentos han evaluado y puesto en práctica el uso de energía solar fotovoltaica en sus instalaciones y en la agricultura se avanza rápidamente para su uso masivo. Observamos esperanzados lo que está ocurriendo con el desarrollo de hidrógeno verde.

Por esto, esperamos que la transición que el mundo está viviendo reemplazando los combustibles fósiles por energías renovables, nos conduzca no sólo al cambio de la matriz energética nacional, sino a tener costos de energía competitivos para la industria. Hasta el momento, la energía que utilizábamos, en general de origen importado, era más cara comparativamente que la de nuestros competidores que disponen recursos naturales como el petróleo.

GLOBALIZACIÓN DEL COMERCIO MUNDIAL

Esta tendencia que ha estado presente al menos en los últimos 40 años en Chile y que ha conducido a la internacionalización de la oferta de alimentos del país, estimamos que “vino para quedarse”. Los aranceles, que eran la principal dificultad para acceder con nuestros productos a los mercados de destino en el exterior, serán cada vez menos restrictivos, para dar paso a las normas y regulaciones que los principales países irán imponiendo en el tiempo. Estas son las denominadas disposiciones para-arancelarias. Es decir, que aunque estemos liberados de aranceles, podríamos quedar fuera de mercado por una disposición reglamentaria interna que nos impida ingresar con nuestros productos a algunos mercados en el exterior.

Por la vía de los ejemplos puede comprenderse aún mejor este tema. China fue en el pasado un país que se encontraba prácticamente cerrado al comercio mundial. Los aranceles que imponía a las importaciones de frutas y hortalizas elaboradas rondaban el 80%, lo que impedía el intercambio comercial. Una vez que este país ingresó a la OMC en 2001, los aranceles bajaron en alrededor del 30%. El Tratado de Libre Comercio suscrito por Chile y China en 2005, llevó a la liberación generalizada de los aranceles en favor de nuestro país, por lo cual la mayor parte de los productos que Chile exporta a ese país no tienen hoy mayor dificultad para ingresar. Sin embargo, a partir de 2020 en adelante, China ha ido cambiando las normas de inocuidad sobre los alimentos, lo que ha significado en algunos casos, que Chile haya debido implementar sistemas de registro y autorización de empresa para velar porque los productos cumplan con lo exigido por China en materia de inocuidad y permanezcan con acceso a ese mercado.

Esta tendencia creemos se exacerbará, no sólo en el caso chino, sino en muchos otros países con lo que las empresas exportadoras de alimentos comercializan, por lo que la institucionalidad sanitaria del país deberá estar en condiciones de responder a los desafíos que nos impongan desde el exterior. Aunque no es una materia fácil de resolver, somos optimistas ya que Chile, en el pasado, ha sido capaz de resolver temas de esta naturaleza, lo que le ha permitido estar presente con sus productos diferentes mercados de destino en los 5 continentes.

Pese al incremento indiscutible del comercio mundial, hay países y regiones del mundo que continúan rezagadas respecto del avance de acuerdos comerciales que mantiene con Chile. India es un caso, así como la mayor parte de los países de África. En esos mercados, seguramente deberemos repetir el trabajo que nos permitió abrir el comercio con América, Europa y con gran parte del Asia y Oceanía. En el futuro, los tratados de comercio bilaterales o multilaterales, deberán seguir desarrollándose en esa zona. De hecho, hoy se trabaja en forma prioritaria para profundizar el acuerdo parcial que mantenemos con India. En África, está todo por desarrollar. Es un continente que hoy representa un enorme potencial, en el cual ya están trabajando las principales potencias económicas del mundo apoyando su desarrollo del que depende la demanda por alimentos importados.

INNOVACIÓN

Uno de los productos que mayor innovación tienen en el mundo son los alimentos. Cada año se les agrega una nueva característica a los productos existentes. Surge un empaque más moderno, una certificación, un nuevo sistema de trazabilidad, un método de conservación más sofisticado, la formulación de nuevas mezclas para distintas frutas y verduras, etc. Los productores de alimentos deben ser en esencia innovadores para estar al día con las nuevas tendencias en alimentos elaborados y procesos industriales.

Debido a que la regulación es la tónica en la que se mueve el mundo de los alimentos, para garantizar a los consumidores productos sanos e inocuos, y ser un país que abastece a gran cantidad de naciones en otras latitudes, Chile debe tener un conocimiento acabado de las disposiciones existentes en el mundo. También poseer una capacidad de adaptación de su industria y regulaciones propias acorde con los avances que se van produciendo en el mundo.

La normativa sanitaria por la que se rige la industria internacional de alimentos es especialmente prolífica y lo que se espera en el futuro es que siga siendo más variada. Ello nos impone un doble desafío para aprovechar las oportunidades que se generarán con el cambio en regulaciones que se va a producir en el tiempo. Por un lado, los empresarios deben estar capacitados técnica y económicamente para comprender el potencial de desarrollo que existirá con el cambio que está por venir. Por otro, la institucionalidad pública también deberá proveer los mecanismos regulatorios que permitan a la industria adoptar estos cambios para que se puedan generar los productos del futuro. Que el país sea capaz de desarrollar la excelencia en el trabajo público-privado, es otra de las materias que nos exigirá la industria alimentaria del futuro.

Durante toda su historia, la industria de alimentos, ha enfrentado cambios en la forma de producir y comercializar sus productos en el mercado, debido a los requisitos que van surgiendo en la medida que la demanda se torna más exigente. Nada hace prever que esa tendencia vaya a cambiar a futuro. Tal como en el pasado, los antecesores supieron transformar esas nuevas exigencias en oportunidades y siguieron creciendo, en los próximos años es previsible que ese desafío vaya a ser asumido con el mismo espíritu de superación que ha caracterizado a los empresarios de la industria de los alimentos de Chile. Eso es parte de nuestra idiosincrasia y permanecerá en el tiempo.

INTERNACIONALIZACIÓN DE LAS EMPRESAS

Hemos pasado con el tiempo de ser un país lejano geográficamente a uno que está integrado con los más importantes mercados, abasteciéndolos permanentemente con productos de alta calidad. En los inicios, el objetivo de la industria de alimentos era sólo abastecer el reducido número de la población del país. Luego, llegaron compradores que vieron en la oferta de productos chilenos un aporte a las necesidades de alimentos que existían en otras latitudes.

Proliferaron así traders que se avecindaban para llevar nuestros alimentos a diferentes países. Los pioneros nacionales de la exportación se atrevieron a llevar lo que producíamos a Norteamérica, Europa y Asia. Llegaron extranjeros a elaborar alimentos en Chile y hoy las principales transnacionales se encuentran instaladas en nuestro país, con sus conocimientos y prácticas industriales. Más tarde, compañías del retail chilenas se instalaron en países vecinos, sumando con su oferta comercial a la industria de los alimentos. En años recientes, vemos como empresarios chilenos han buscado nuevos horizontes internacionalizando su producción agrícola en tierras más alejadas en Sudamérica, incluso en el Asia. En unos años más, la industria de los alimentos “dará el salto” y estará presente con instalaciones fabriles en el exterior.

El mundo de los alimentos es especialmente interrelacionado. Más que muchos competidores, existe en él una cultura comercial de la colaboración entre países, para aprovechar las ventajas que cada territorio y cultura ha desarrollado. No es ficción entonces pensar que con el conocimiento y experiencia productiva y comercial que los empresarios han desarrollado en la industria de los alimentos en nuestro país, en el futuro tendremos muchas empresas chilenas instaladas en diferentes partes del mundo. Ello, será también una oportunidad nunca antes vista en el país, a nivel transversal, para las compañías de alimentos que existen hoy en Chile.



CONSUMIDOR INFORMADO

Mientras mayor conocimiento y conciencia tiene el consumidor respecto de sus necesidades y de las propiedades de los alimentos que ingiere, más diversificada es su demanda y mayor es el bienestar que de estos obtienen. Aquí está la esencia de la demanda por alimentos del futuro. Colaborar desde la industria con médicos, sociólogos, nutricionistas y todas las disciplinas que explican el efecto de los alimentos en biología y psicología humana, será una tarea ineludible en el futuro. De la información que se pueda extraer, dependerá en gran medida anticiparse a la innovación de los alimentos y su producción.

RED GREMIAL CADA VEZ MÁS POTENTE

Como ha sido tradicional en nuestro gremio, la interrelación de personas, instituciones públicas y privadas en Chile y el exterior, ha permitido proveer soluciones a los problemas y desafíos que ha enfrentado la industria de los alimentos que representamos. Tenemos conexiones permanentes con más de una decena de ministerios en Chile y sus servicios dependientes. A nivel gremial también se ha trabajado con las instituciones de educación. Las agrupaciones mundiales de productores de alimentos (gremios internacionales) similares a los que producen nuestros socios también es muy amplia. No cabe duda que el crecimiento de esta red de contactos no tiene otro destino que hacerse cada vez más variada y virtuosa.

Eso es lo que ha ofrecido y seguirá ofreciendo Chilealimentos para acompañar a sus empresas socias en su mirada al futuro de la industria.



Mientras mayor conocimiento y conciencia tiene el consumidor respecto de sus necesidades y de las propiedades de los alimentos que elige, más diversificada es su demanda y mayor es el bienestar que de estos obtienen.



AGRADECIMIENTOS

Para la realización de este libro "80 Años de Chilealimentos", agradecemos la colaboración de quienes participaron en su edición.

ENTREVISTADOS

- » Carlos Barra Pérez
- » Cristóbal Valdés Sáenz
- » Juan Luis Ceballos Hoffmann
- » Sergio Araya Uziel
- » Alberto Montanari Mazzarelli
- » Gonzalo Bachelet Artigues
- » Roberto Murphy De la Cerda

CHILEALIMENTOS A.G.

- » Juan Manuel Mira Velasco
- » Antonio Domínguez Domínguez
- » Andrés Acevedo Farías
- » Carlos Descourvières Gómez
- » Guillermo González Galdames
- » Moisés Leiva Riffo
- » Verónica Greve Labra

EQUIPO EDITORIAL

- » Directora Editorial: Lorraine Thomson N.
- » Periodistas: Andrea Puyol M. / Claudia Paz González S.
- » Dirección de Arte: Claudia González N.
- » Archivo y Documentación: Karen Canales P.
- » Fotógrafo: Diego Bernales R.

FOTOGRAFÍAS

- » Colección privada de envases antiguos Óscar Aedo, historiador y coleccionista (páginas 59, 63, 65, 66, 70, 71).
- » Archivo fotográfico Ignacio Hochhäusler (página 72).
- » Archivo Conservera Pentzke (páginas 60, 64, 75).
- » Fotografías de archivo de Chilealimentos, iStock y Shutterstock.

COORDINACIÓN GENERAL Y PRODUCCIÓN

Powerbrand Comunicaciones / www.powerbrand.cl

IMPRESIÓN

Ograma





Chilealimentos®