



Valle Frío®

Estrategias para reimpulsar la Competividad de
los Berries Congelados

Pablo Herrera

Director Comercial - Valle Frío



Los Berries Chilenos

Chile 3^{er}

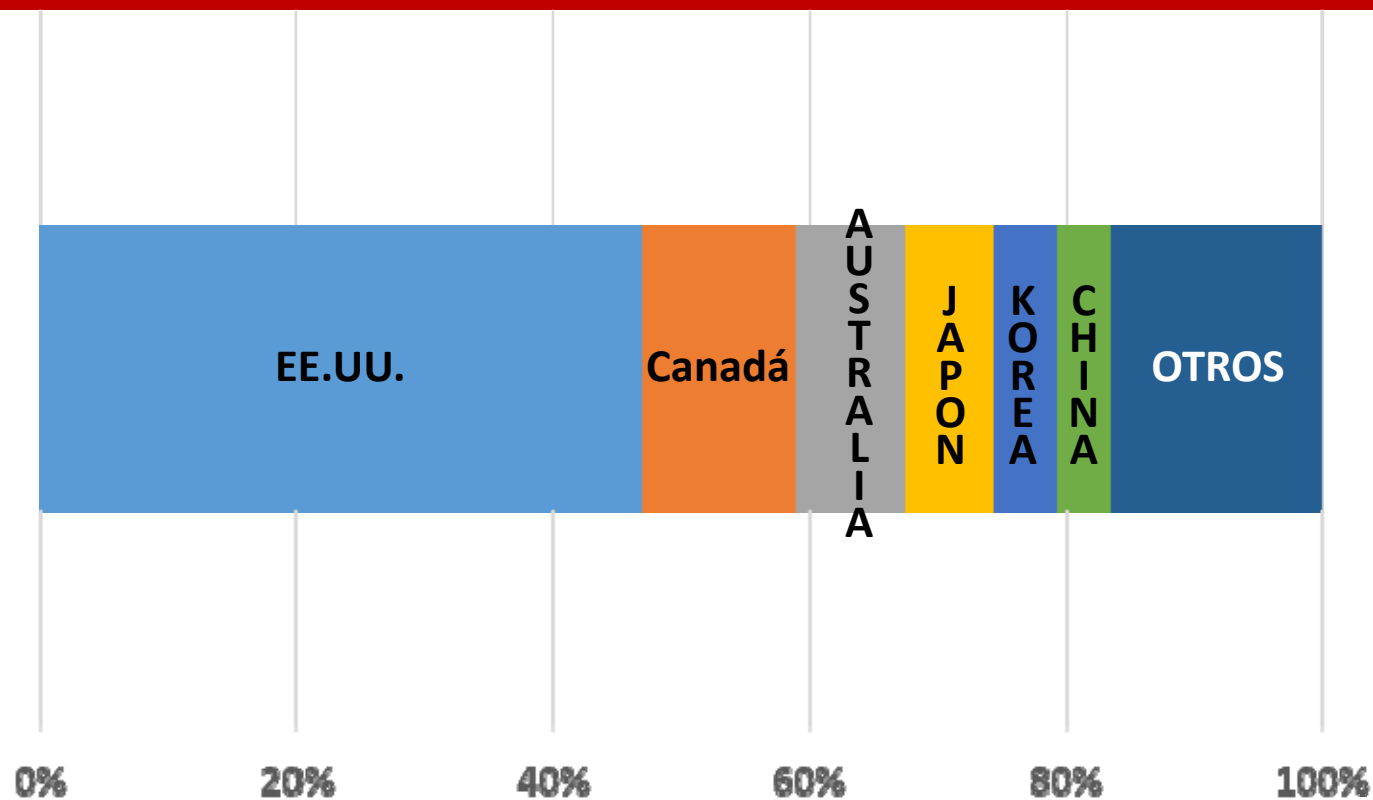
**exportador mundial de congelados
durante los últimos 10 años**

Fuente: Estimación de Chilealimentos en base a Trademap. Excluye arándano silvestre.

An illustration on a teal background. On the left, three stylized business figures (two men and one woman) in dark suits stand with their arms crossed, looking towards the right. In the center, a doctor in a white lab coat uses a stethoscope to examine a large, anthropomorphic raspberry. The raspberry has a sad face with heavy eyelids and a downturned mouth. The text 'Cuáles son nuestros mercados y competidores....' is overlaid in white, bold font across the middle of the scene.

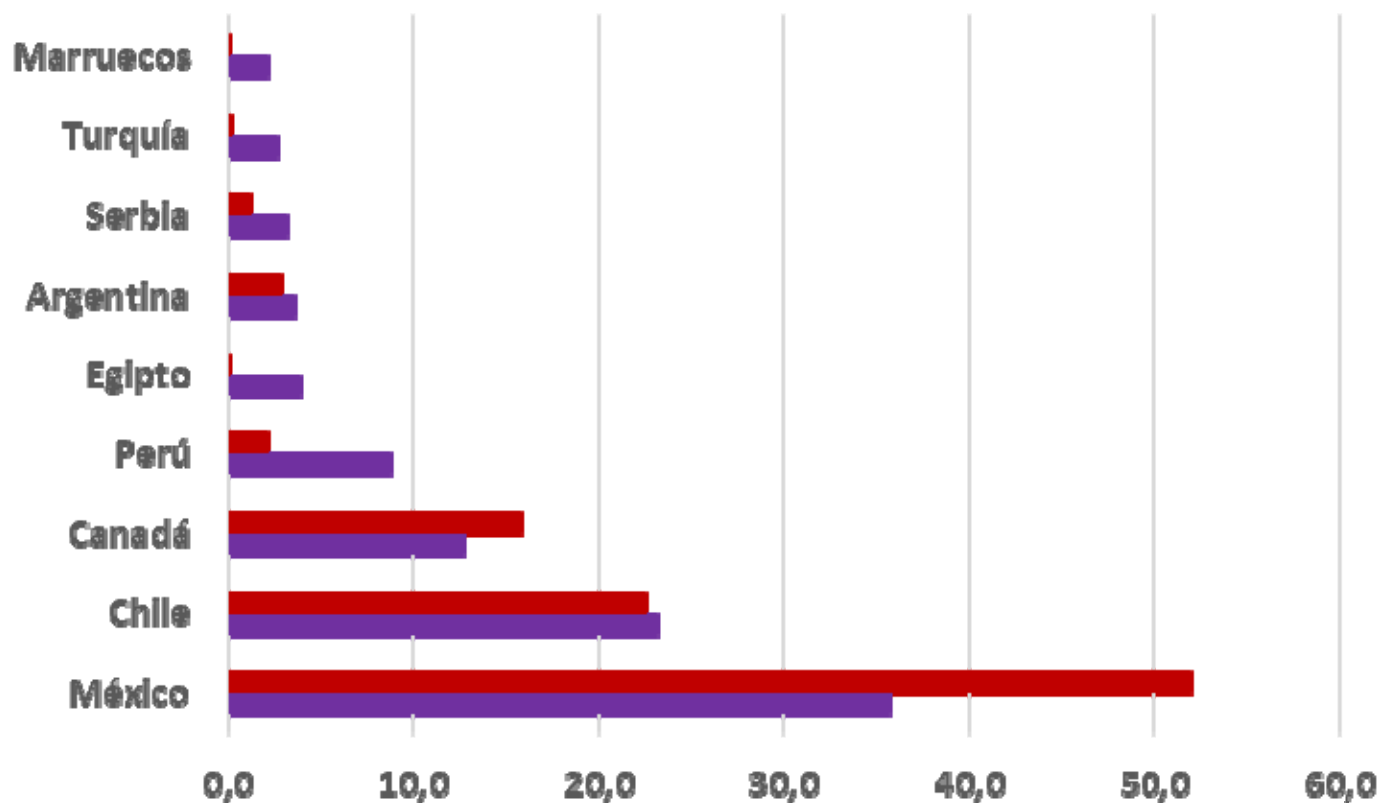
Cuales son nuestros
mercados y competidores....

Concentración de las exportaciones chilenas de berries congelados



2022: 136 mil ton

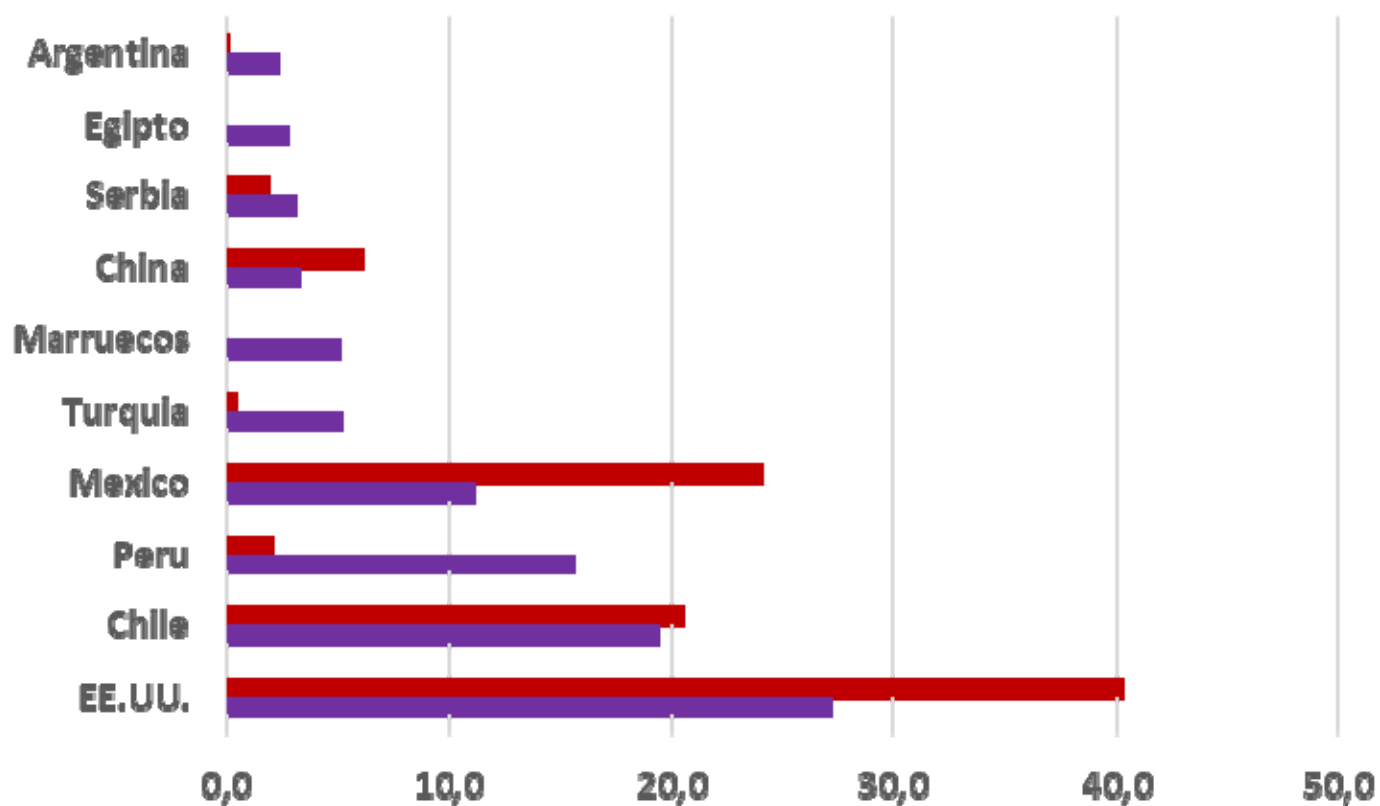
Principales Proveedores de EE.UU.



2013: 163 mil ton
2022: 299 mil ton

**Representatividad
proveedores**
2013: 97,5%
2022; 96,4%

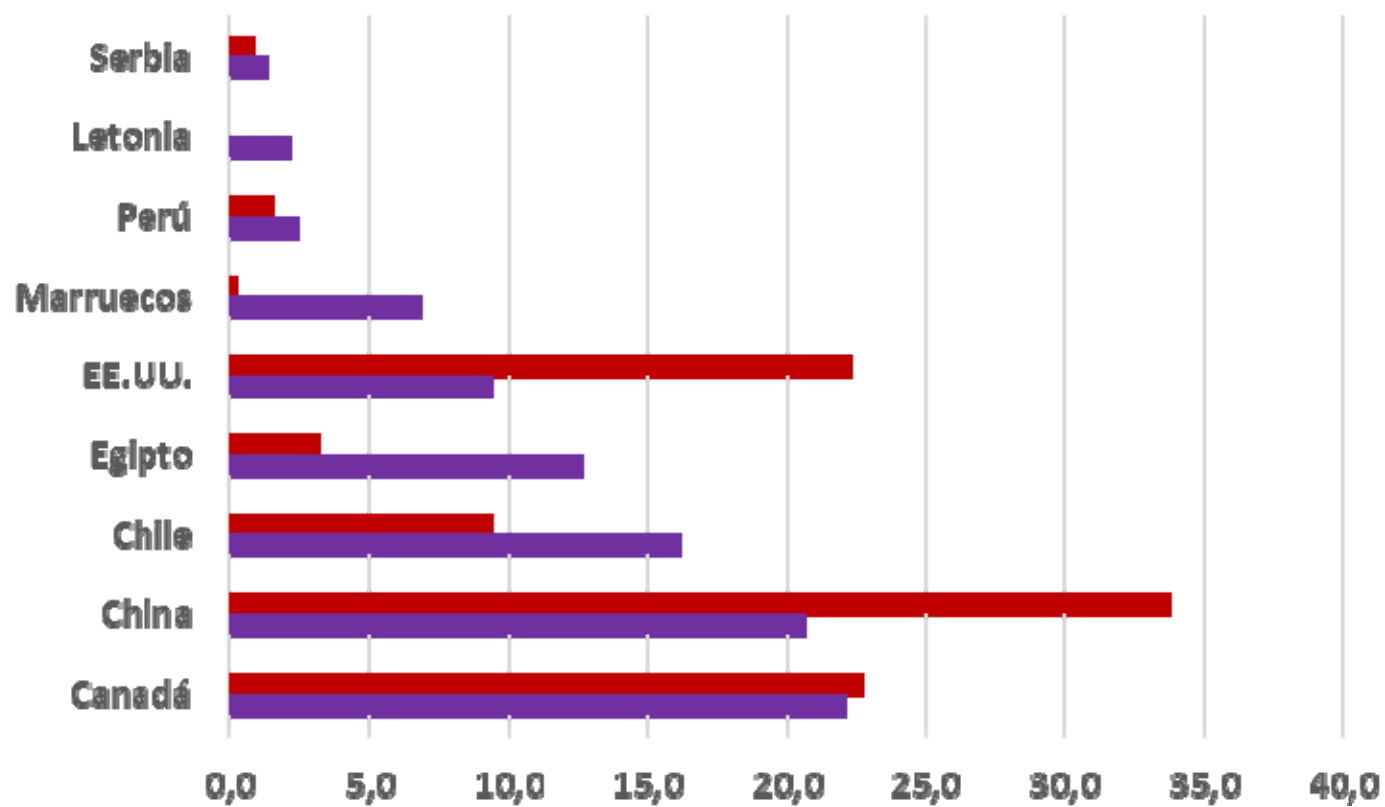
Principales Proveedores de Canadá



2013: 47 mil ton
2022: 80 mil ton

**Representatividad
proveedores**
2013: 95,7%
2022: 95,5%

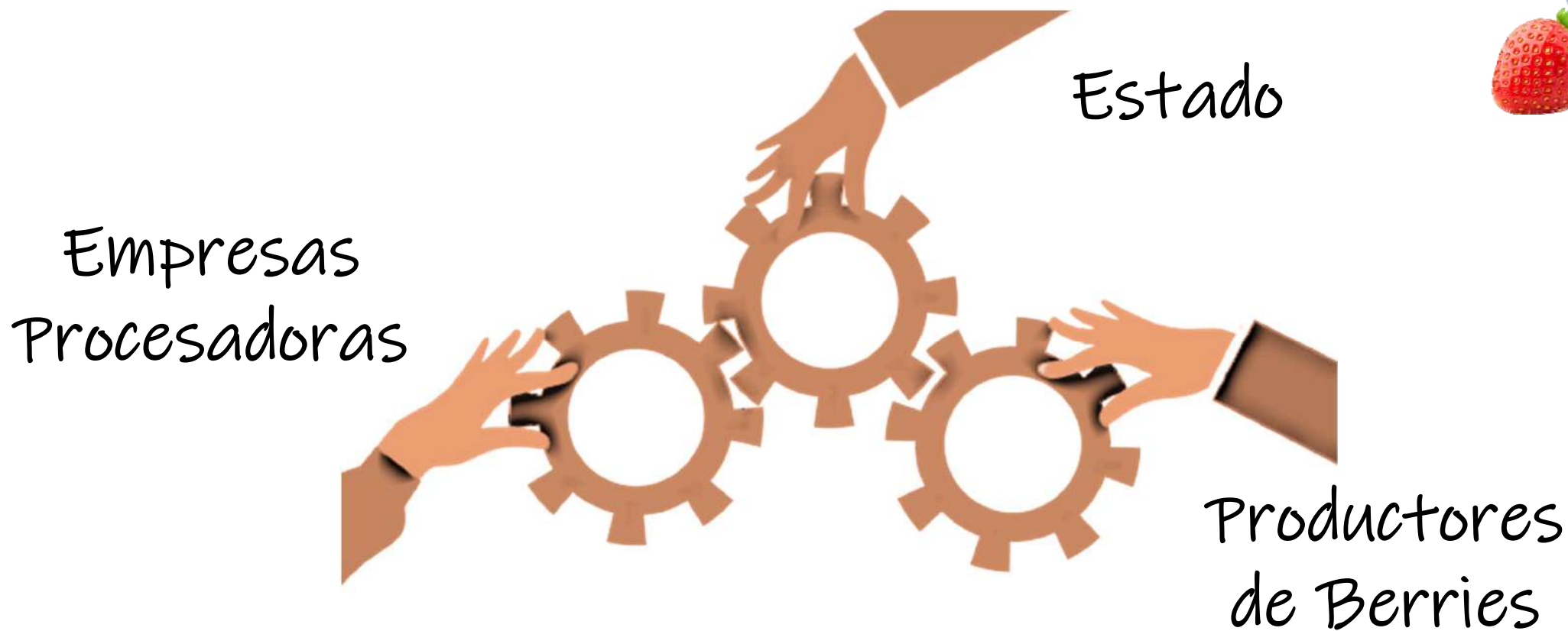
Principales Proveedores de Japón



2013: 49 mil ton
2022: 55 mil ton

**Representatividad
proveedores**
2013: 95,7%
2022: 95,4%

Estrategia para re impulsar la competitividad



Nuestra oferta se ha comoditizado

Food
Safety



Seriedad

Calidad

cada vez hay
más actores
que apelan a los
mismos
atributos

Estrategia para re impulsar la competitividad



El **Estado** ha sido en el pasado pieza clave del desarrollo de los berries, con múltiples herramientas que se diseñaron y ejecutaron con la industria.

En este re impulso necesitamos un Estado que sea un facilitador de:

- ❖ **Promoción** de la Industria Chilena de Berries Congelados (líderes en atributos como Food Safety y Sabores).
- ❖ **Capacitación** a productores (Food Safety & Paquete Tecnológico).



ZONA DE FRAMBUESAS

¡Aquí dejamos una huella positiva en la producción de la frambuesa!

Quando cosecha la frambuesa, esta llega a la mesa de alguien en el mundo con su huella. Trabajemos entre todos para que sea una huella limpia.



¡Respetemos las Buenas Prácticas y Cuidemos esta Importante Fuente de Trabajo de Nuestra Comunidad!

Lávese correctamente las manos.



Use en forma correcta el baño. Use agua potabilizada en las aplicaciones.

Capacítese. Protéjase de los plaguicidas. Use en forma permanente redécilla. Estornudos o tos: cúbrase con el antebrazo.

La iniciativa "Buenas Prácticas para la Inocuidad en la Frambuesa" es liderada por



Más información en: www.frambuesachilena.cl

Buenas Prácticas para la Inocuidad de las Frutas y Hortalizas de Exportación.



INOCUIDAD
Es la garantía de que un alimento no causará daño al consumidor.

¡RESPETEMOS ESTAS NORMAS DE TRABAJO!

- LÁVESE CORRECTAMENTE LAS MANOS**
MÍNIMO CUENTE HASTA 25 MIENTRAS SE LAVA LAS MANOS
AGUA POTABILIZADA + JABÓN LÍQUIDO + PAPEL DESECHABLE + BASURERO CON TAPA
- USE EN FORMA CORRECTA EL BAÑO**
UTILICE PAPEL DESECHABLE Y LÁVESE LAS MANOS
- AVISE EN CASO DE ESTAR ENFERMO O TENER ALGUNA HERIDA**
SIGA LAS INDICACIONES DEL PERSONAL CALIFICADO
- AL ESTORNUDAR O TOSER, CÚBRASE LA BOCA CON EL ANTEBRAZO**
- USE AGUA POTABILIZADA EN LAS APLICACIONES**
AL VERBUZAR UTILICE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL OBLIGATORIO
- LLEVE TOCA O REDECILLA EN FORMA PERMANENTE**
- MANTENGA EL CUADERNO DE CAMPO Y SUS REGISTROS SIEMPRE ACTUALIZADOS**
- OTROS:**
 - Mantenga los envases de cosecha siempre separados del suelo.
 - No recoja fruta del suelo.
 - Mantenga los materiales de cosecha limpios y en buenas condiciones.

RECUERDE QUE ADEMÁS:

- NO DEBEN INGRESAR INSECTOS NI ANIMALES EN LOS LUGARES NO HABILITADOS
- SE PROHIBE COMER Y BEBER EN LUGARES NO HABILITADOS
- SE PROHIBE FUMAR
- SE PROHIBE EL USO DE JIRAS

POR NORMATIVA DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA TODOS LOS PRODUCTORES AGRÍCOLAS QUE COMERCIALIZAN SUS FRUTAS Y HORTALIZAS PARA EXPORTACIÓN DEBEN ESTAR INSCRITOS EN EL SISTEMA DE REGISTRO AGRÍCOLA DEL SAG.



MÁS INFORMACIÓN EN:



Estrategia para re impulsar la competitividad



Los **Procesadores** deben estar a la altura del desafío de ser **LIDERES** a nivel mundial.

Para lograr la rentabilidad que toda la cadena necesita, ya no sirve ser uno más. Hay que implementar y tomar las mejores prácticas para lograr productos excelentes y únicos.

- ❖ Debemos ser altamente Productivos y Sustentables.
- ❖ Debemos tener los Mejores estándares de Food Safety .
- ❖ Debemos ser capaces de Trasmistir qué hacemos y cómo lo hacemos.
- ❖ Debemos ser un Apoyo Real a los productores (de quienes también necesitamos reciprocidad).



Llega la era de la diligencia debida obligatoria en la cadena de suministro: ¿está preparada su empresa?

MAY 24, 2023
 ECOVADIS

Ha llegado el momento de la diligencia debida obligatoria en la cadena de suministro. Impulsada por normativas como la recientemente promulgada Ley de la Cadena de Suministro alemana (LkSG) y la próxima Directiva de la UE sobre Diligencia Debida para la Sostenibilidad Corporativa (CSDDD), exigirá a las empresas que profundicen más que nunca en sus cadenas de valor para identificar, mitigar y notificar sistemáticamente los problemas medioambientales y de derechos humanos.

Europa está a la vanguardia de esta ola legislativa. Francia introdujo su Ley del Deber de Cuidado en 2017, la Ley de Transparencia de Noruega entró en vigor en 2022, Alemania promulgó la LkSG a principios de este año y los Países Bajos están trabajando en su propio proyecto de ley. La CSDDD de la UE constituye la base jurídica para la diligencia debida en la Unión, obligando a los países con legislaciones vigentes a adaptarse a los requisitos de la Directiva. Más allá de Europa, Australia, Canadá y EE.UU. han dado pasos decisivos hacia la diligencia debida obligatoria en la cadena de suministro, y Japón ha publicado directrices para animar a las organizaciones a prepararse para las normativas europeas. Parece que estas tendencias se acelerarán y afectarán, directa o indirectamente, a un elevado número de empresas de todo el mundo.





UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE CHILE

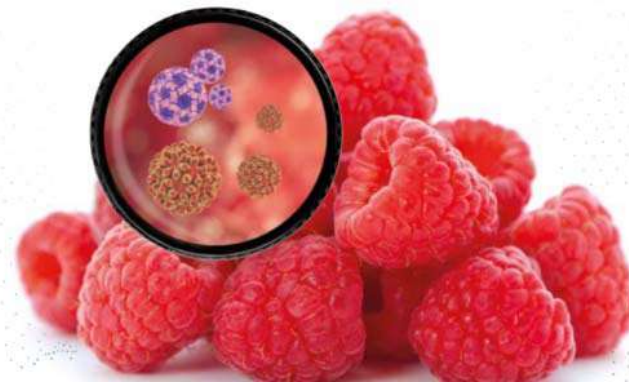


PROTOCOLO DE MONITOREO DE LA CADENA PRODUCTIVA DE FRAMBUESA, PARA EL CONTROL DE RIESGOS ASOCIADOS A NOROVIRUS Y VIRUS HEPATITIS-A. 2019

PROYECTO CORFO BP 16BPE-62273

VERSIÓN: N° 1

FECHA DE REVISIÓN: 15-03-2019



Estrategia para re impulsar la competitividad



Al **Productor Agrícola** le corresponde mejorar los rendimientos agrícolas y la calidad de la materia prima.

- ❖ Paquete Tecnológico completo de alto estándar, que permita mejores producciones por hectárea.
- ❖ Food Safety, ha sido y seguirá siendo un pilar fundamental del negocio. Es clave implementar todas las medidas de reducción de los Riesgos asociados a virus y bacterias capaces de causar daños a las personas.

Tal como sin un buen rendimiento no es posible lograr una agricultura rentable, sin una agricultura consiente de los riesgos tampoco lo es .





Contents lists available at ScienceDirect

Food Control

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodcont



Quantitative assessment of microbial quality and safety risk: A preliminary case study of strengthening raspberry supply system in Chile



Juan E. Ortúzar^{a,1}, Onay B. Dogan^a, Gustavo Sotomayor^b, Constanza Jiménez^c, Jennifer Clarke^{a,d}, Rolando A. Flores^e, George M. Gray^f, John H. Rupnow^a, Bing Wang^{a,*}

^a Department of Food Science and Technology, University of Nebraska-Lincoln, Lincoln, NE, USA

^b Food Safety Risk Assessment, Chilean Food Quality and Safety Agency (ACHIPIA), Ministry of Agriculture, Santiago, Chile

^c Department of Preventive Medicine, Faculty of Veterinary and Animal Sciences, University of Chile, Santiago, Chile

^d Department of Statistics, University of Nebraska-Lincoln, Lincoln, NE, USA

^e College of Agricultural, Consumer, and Environmental Sciences, New Mexico State University, Las Cruces, NM, USA

^f Department of Environmental and Occupational Health, George Washington University, Washington, DC, USA

ARTICLE INFO

Keywords:

Risk analysis
Quantitative simulation
Raspberry
Escherichia coli
Hepatitis A
Intervention

ABSTRACT

National governments are moving to integrate risk analysis frameworks into food safety management systems at the country level. However, this process is less advanced in developing countries. In this context, the Chilean Livestock and Agriculture Service (SAG), Food Quality and Safety Agency (ACHIPIA) and the University of Nebraska-Lincoln (UNL) collaborated on a project to control generic *Escherichia coli* and Hepatitis A virus (HAV) contamination in both fresh and frozen raspberry products destined for export. The objectives of this study were to 1) identify along the raspberry supply chain the most influential factors of *E. coli* and HAV contamination in the final products; and 2) evaluate the efficacies of possible interventions to control these influential factors. To achieve these objectives, a unified quantitative model of microbial contamination in raspberries was developed to describe the impact of factors in a continuum from the farm to the destination of importation on *E. coli*/HAV contamination in fresh and frozen raspberry products. Multiple surveys were conducted to obtain country-specific data on current common practices of producing and processing raspberries in Chile for inputs into the simulation model. The model estimated mean bacterial loads of -1.64 and -5.46 logCFU/g for *E. coli* and mean viral loads of -6.45 and -6.51 logPDU/g for HAV in fresh and frozen raspberries, respectively. Sensitivity and scenario analyses indicated that reduction of *E. coli* contamination in the end products can be effectively achieved by improving the quality of water used for pesticide application, as well as by controlling the transport and storage time and temperature along raspberries supply chain. By contrast, to control HAV contamination in the end products, efforts should be focused on improving the hygiene practices of berry handlers on the farm and at the packing plant. This project provides straightforward recommendations for Chilean food safety authorities to effectively prioritize their financial and human resources to proactively prevent microbial contamination in raspberries. Moreover, this project provide a framework that can be extended to other countries to promote capability building for applying risk-based food safety management systems for public health protection.



A BETTER BERRY FOR THE ENVIRONMENT

Sustainability is a major focus at Burlington Berries.



We use all the berries we pick, 95% are sold fresh and the others are sold as frozen Australian berries, jams, sauces, gin and even ice cream.



We use integrated pest management practices to minimise use of chemical controls.



Polytunnels are covered in a special luminescent plastic which distributes the light evenly. This plastic is used for up to five years and then is recycled or repurposed.



Irrigation is fed by The Macquarie River and new systems of capturing and recycling the water are being investigated.



We have invested in 126kw of solar energy to power the pack house, irrigation and our onsite accommodation.



Our coir growing bags are sourced from only sustainable producers.



We own 300 hives whose bees are carefully bred to become efficient pollinators producing delicious fragrant honey.



We have 4 solar powered electric tricycles for crop monitoring reducing our diesel needs.




Burlington Berries Seasonal Worker Evangelina Henriques busy harvesting blackberries.

ZERO WASTE

At Burlington Berries nothing goes to waste. Our 'Wonky Fruit' Program ensures that berries that do not meet retail fresh quality standards are sold to local Australian companies. These are used in products including frozen fruit, gin, jams, ice creams and freeze-dried products. Zero waste is central to our sustainability initiatives and we strive to achieve it in the most delicious and innovative ways. Follow the links below to discover more about the companies that ensure our berries never go to waste.

You can find our seconds fruits go into delicious Australian products, including:

 Forager Fruits


www.foragerfoods.com.au

 Rhubru

www.rhubru.com.au

 Aussie Frozen Fruit


www.aussiefrozenfruit.com.au

 Joanna's Jams

www.joannasjams.com.au

 Island Berries Tasmania

www.islandberries.tasmania.com.au

 Southern Wild Distillery

www.southernwilddistillery.com



Las características de nuestros berries congelados, resultado de un trabajo de años de todos los actores de la industria, han ido perdiendo su identificación con nuestro país.



Debemos volver a Ser Líderes de la Industria de Berries Congelados, posicionándonos como referentes a nivel mundial

Uno de los requisitos de la competitividad es lograr abastecer y satisfacer las necesidades de los clientes.

Con el paso de los años no hemos sido capaces de crecer al ritmo de la demanda, lo que podría pensarse que no es malo pues aumentan los valores. Pero lo que ha pasado es que le hemos entregado espacios a otros orígenes con menos atributos que los nuestros y con ello nuestros valores relativos han bajado.

Si logramos aumentar nuestra oferta aumentaremos nuestra competitividad y mejoraremos el resultado final a Productores, Agroindustria y al Estado .

De los datos entregados para USA, Canadá, Japón, Chile representa el 30% de sus importaciones.

El mercado de frutas congeladas sigue creciendo a niveles del 5-10%, lo que representa entre 20.000 y 40.000 ton adicionales por año.





Está en cada uno de nosotros reforzar y liderar la industria de los berries congelados para retomar nuestro posicionamiento internacional.



Valle Frio®