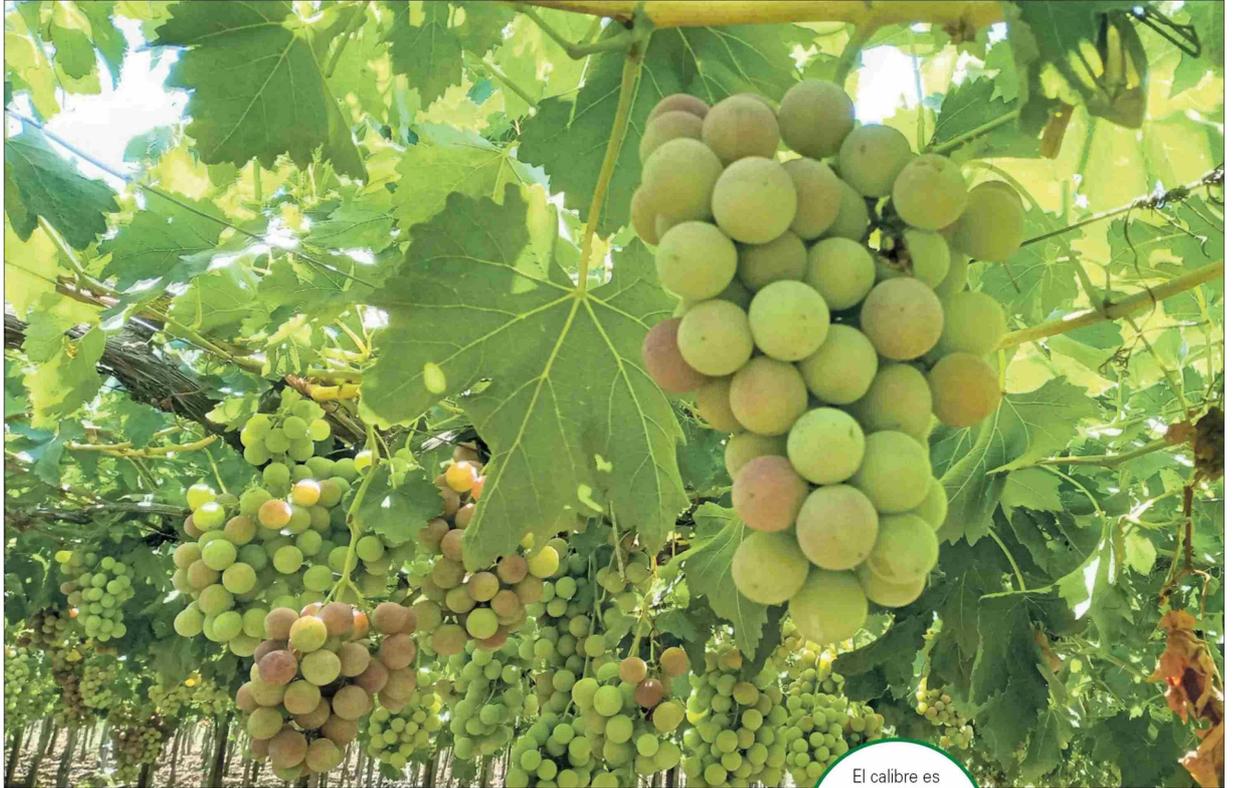


El mayor porcentaje lo capta la agroindustria que, luego de procesarla, la envía al exterior

# Qué se hace con la fruta de exportación que se quedó en Chile

Producto en fresco va a supermercados, mercados y a algunas ferias. Otro remanente a bancos de alimentos.



CEDIDA

El calibre es uno de los parámetros que se verifica a la hora de exportar.

MELISA FORNO

Una de las estrellas de la canasta exportadora chilena es la fruta fresca que de los predios chilenos salta a los supermercados extranjeros de los distintos continentes. Esa historia es conocida. Lo que no se conoce tanto es qué pasa con la fruta chilena de exportación, las manzanas, las cerezas, las uvas, etc., que, por no cumplir con los parámetros exigidos para llegar a los mercados externos, se queda en Chile. De acuerdo a datos de Fedefruta, entre el 10% y el 15% de la fruta producida para exportación no va al extranjero.

"Alguna, de muy buena calidad, no tiene las condiciones para viajar, por ejemplo, porque está muy madura, porque tiene desperfectos mecánicos o no cuenta con un calibre atractivo", explica Víctor Catán, presidente de Fedefruta.

¿Qué uso se le da? Por lejos, el mayor es el de la agroindustria, que la procesa y con ella elabora jugos, pulpas, compotas, snacks, deshidratados, entre otros.

Un segundo uso es su venta en fresco en el mercado interno, en supermercados y ferias, y otro remanente va a los bancos de alimentos.

"Chile es un mercado comparativamente pequeño para consumir toda la fruta fresca que no cumple con las condiciones para ser exportada. De allí que la agroindustria es un complemento, agregando valor con productos congelados, pulpas y conservas, jugos y deshidratados", explica Andrés Acevedo, gerente general de ChileAlimentos, entidad gremial que agrupa al rubro agroindustrial.

El ejecutivo agrega que la agroindustria es un poder comprador que apunta la rentabilidad de los predios de exportación al adquirir la fruta que no sale.

Con todo, esta industria también usa como insumo fruta que no es descarte de exportación. "Ocurre con aquella en que el país no posee ventajas competitivas para venderlas en fresco al exterior, como es el caso, por ejemplo, de la frambuesa y la frutilla. También, porque son cultivadas exclusivamente para este sector como, por ejemplo, el durazno conservero y los nuts", señala Acevedo.

Aunque no existen cifras claras de cuánta fruta que no se exportó se fue a procesamiento, se puede obtener una aproximación a partir de las tres especies más importantes para el sector, en base a datos de ChileAlimentos. En el caso de los arándanos, por ejemplo, la producción estimada en Chile el año pasado fue de 157 mil toneladas. De estas, el 65% se destinó

a fresco y el resto a la agroindustria. En el caso de la uva de mesa, se produjo 1,5 millón de toneladas, de las cuales el 42% se fue a fresco, el 35% a agroindustria y el 23% a vinificación. En el caso de las manzanas, la producción en campo fue de 1,2 millones de toneladas, de las cuales el 57% se fue a fresco y el 43% a agroindustria.

La fruta de descarte de exportación, en la gran mayoría de los casos, igualmente termina en el exterior, pero procesada de las más diversas maneras. Con las manzanas, por ejemplo, se hace jugo concentrado; deshidratados, que pueden ir en forma de cubos, hojuelas, rodajas, polvos, entre otros; también se elaboran harina de cáscara y snacks tipo papas fritas, solos o saborizado y liofilizados, como gajos, rebanadas, cubos y polvo.

Con estos insumos, la agroindustria se ha posicionado como el tercer sector más importante del rubro alimentos, detrás de los salmones y las cerezas, con exportaciones que en 2024 llegaron a los US\$ 2.500 millones y el 11% de los envíos nacionales de alimentos.

Dentro del ranking de países exportadores de frutas procesadas, a nivel mundial, Chile ocupa el primer lugar con el arándano congelado; el segundo, con la avellana y la manzana seca; el tercero con la frambuesa y las moras congeladas; el cuarto, con las pasas, nueces, jugo de uva, frutilla congelada y el cranberry infundido y el quinto, con el jugo cranberry

y el durazno en conserva.

El segundo destino en importancia de la fruta de exportación que no dio los parámetros para viajar al extranjero, está el mercado interno. "Es acotada la fruta que se queda en Chile, generalmente, son primores. Sin embargo, depende mucho de la especie. En paltas, por ejemplo, aproximadamente un 40 o 50% se comercializa a nivel nacional, dependiendo de cómo esté el mercado chileno, porque siempre influirán las condiciones comerciales. Los agricultores no querrán gastar recursos exportando, si el consumo nacional tiene dinamismo; por el contrario, si se saturó con productos, la alternativa es destinarla al extranjero", señala Catán.

"Nosotros, si dejáramos un porcentaje mayor en el país, de todas formas no tendríamos la capacidad de consumo", agrega.

Otro pequeño remanente de la fruta que no viajó fuera de Chile se lo lleva instituciones benéficas que recuperan alimentos. Tal es el caso de La Red de Alimentos y el Banco de Alimentos de La Valledor. Según explica Hugo Espinoza, director de este último, han recibido fruta de exportación.

"En kiwi estamos recibiendo los aportes de una exportadora de fruta que nos envía lo que no puede destinar para el mercado extranjero, por su calibre y grado de maduración y tampoco pueden comercializarlo en Chile", destaca.

**2.500**  
**MILLONES DE DÓLARES**  
 exportó la agroindustria en 2024.