

Fecha: 16-03-2026
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
 Tipo: Noticia general
 Título: Empresa familiar se abre paso en la competencia de conservas

Pág.: 13
 Cm2: 401,3

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

El Búho provee desde palmitos hasta choclos tipo cóctel para distintos negocios

Empresa familiar se abre paso en la competencia de conservas

Destacan los tomates italianos enlatados, frutas y las aceitunas rellenas de España

MELISSA FORNO

Conservas El Búho, marca que actualmente cumple 10 años, cuenta con distintos tipos de aceitunas rellenas, frutas y verduras en conservas. Su foco principal es abastecer a locales, como pizzerías, hoteles y a cadenas de supermercados regionales, a través de distribuidores.

Su historia la cuenta Raúl Pizarro, gerente comercial de Chile Calidad: "Trabajaba en una empresa de consumo masivo en la Región de Valparaíso. Quería hacer algo propio y, junto a mi suegro, Alfonso García surgió la idea de emprender en un rubro similar al que yo conocía. Él ya tenía una importadora y comenzamos a traer los primeros contenedores de champiñones, choclos tipo cóctel y palmitos".

Destaca que se trata de una empresa familiar, ya que su esposa, María José García, está a cargo del área administrativa.

Sus propios clientes les pedían otros productos, como espárragos y pimientos morrón, incorporando más variedades dentro de la gama de frutas y verduras en lata. Actualmente Chile Calidad maneja tres marcas: El Búho; El Viejo Pescador, que importa caballa, y Sol de Azapa, la más económica, que distribuye palmitos y choclos.

El Búho, que es su marca premium, tiene varios formatos de palmitos.

"Sí, enteros, en mitades o en trozos, entre varios tamaños o presentaciones más, procedentes de Ecuador. Por ejemplo, nos



Raúl Pizarro explica que abastecen a pizzerías, locales de sushi y negocios de barrios comerciales.

acaba de llegar uno ideal para los productores de sushi, porque es el palmito entero, pero en mitad -con un corte transversal-, siendo más fibroso y duro, en 400 y 800 gramos. Usualmente, cuando termina el invierno, desde septiembre a enero, se triplica la venta de palmitos y, posteriormente, con las canastas que se entregan a fin de año también, junto con las aceitunas".

¿Quiere ampliar su portafolio en tomates?

"Sí, estamos incursionando con la variedad pomodoro, importada desde Italia, porque tenemos un fuerte foco en pizzerías, a las que nuestros distribuidores les entregan también aceitunas en 3 kilos que importamos de España, en lata o en bolsas de aluminio o metálicas; champiñones laminados, choclos y espárragos, entre otros. Además, incorporaremos el tomate en trocitos o cubos, al igual que el clásico durazno.

Estamos evaluando traer la salsa passata italiana".

¿Ven espacio para crecer en esta categoría?

"Tenemos una oportunidad gigante en cuanto a los tomates, porque anteriormente ese mercado lo controlaba un operador nacional, pero no hay muchos tomates italianos en Chile. Ya tenemos salsas en formato doypack en 160 y 200 gramos, ideal para dueños de almacenes, importadas desde China".

¿Cuáles son sus principales canales de distribución?

"Trabajamos con varios operadores en la Región Metropolitana y también fuera de ella, que tienen los contactos con casinos y restaurantes. Además, estamos en cadenas regionales de supermercados desde San Francisco de Mostazal hasta Talca. Tenemos planes de seguir creciendo.

do. Somos importadores; por lo tanto, les ofrecemos un precio más asequible a ellos en comparación con las marcas propias del retail, que cada vez aportan más a las categorías presentes en las góndolas. Adicionalmente, abastecemos a comerciantes en Lo Valledor, Franklin y La Vega, que a su vez distribuyen a otros negocios. Por ejemplo, en la categoría de frutas contamos con piñas, frutillas, duraznos o cócteles de frutas en distintos tamaños, incluso de 3 kilos en algunos productos".

¿Traerán formatos nuevos en aceitunas?

"Una gama premium de El Búho de aceitunas, de variedad manzanilla, rellenas con queso azul, jalapeño, pimienta y anchoa, importadas desde España. La vamos a comercializar en una lata de 350 gramos. Además, mantendremos los sabores de anchoa y pimienta en un formato de 300 gramos. Adicionalmente, trabajamos los tamaños de 3 kilos, en rodaja y deshuesadas, una calidad estándar, y bolsas, entre otros".

¿Añadirán otras categorías?

"Hace dos años incorporamos la manteca de maní en un pote plástico de 340 gramos, pero este año añadimos una con miel, crocante, o con trocitos de maní y con chocolate. Muchos venezolanos y haitianos la consumen mucho y hoy ya estamos en distintos canales. Junto con ello, contamos con una crema de cacao con avellana. Además, tenemos crema y batido de coco tailandés para restaurantes de comida tailandesa y cócteles. Se venden mucho en La Vega y Lo Valledor".

Chile Calidad

- Sitio web: www.chilecalidad.com
- Teléfono: +56 9 3202 1363
- Instagram: @chilecalidad