

EDICIÓN ESPECIAL INTERNACIONAL



*A prime selection  
of Chilean early grapes*

**NUESTRO SELLO**

Una garantía  
de calidad

**PROYECCIONES**

Estimaciones  
para la temporada  
2011/12

**ATACAMA**

Una región  
de únicas  
características

**PERFILES**

Productores y  
exportadores  
asociados

*La Uva de Mesa de Atacama cumple con altos estándares de calidad lo que se hace patente en el Sello FreshAtacama. La uva de mesa es la fruta más exportada de la Región de Atacama.*

*En la zona se cultivan casi 9 mil hectáreas, un 64,6 % del total, y representa el 14 % de la superficie nacional de este producto, predominando las variedades Thompson Seedless, Flame Seedless y Red Globe*



**Director**  
Gustavo Yentzen

**Editora**  
Catalina Cataldo

**Periodista**  
Jimena Azócar

**Diseño**  
Lilu

**E-mail**  
contacto@portalfruticola.com

#### Edición Especial

**Internacional FreshAtacama**, es una publicación solicitada por PIT FIA 2010-0187, elaborada y distribuida por:

[www.portalfruticola.com](http://www.portalfruticola.com) &  
[www.freshfruitportal.com](http://www.freshfruitportal.com)

**Portal Frutícola**  
& Fresh Fruit Portal.com

# UNIDOS POR LA EXCELENCIA

A principios de este año iniciamos un proceso para desarrollar un Sello de Excelencia que demostrara y ratificara el compromiso de productores, exportadores y organismos públicos de la Región de Atacama, Chile, con la producción y exportación de uva de mesa temprana

Resultado de este trabajo fue la creación de un sello llamado FreshAtacama, que destaca los atributos de la uva de mesa obtenida en condiciones geográficas únicas y que entregan al consumidor la seguridad de un producto de excelencia.

FreshAtacama representa además el constante trabajo que productores y exportadores de los valles de Copiapó y Huasco, realizan para incorporar sus procesos productivos eficientes y seguros, que respeten las crecientes exigencias en los mercados internacionales en cuanto a normas de seguridad alimentaria, ambientales, de residuos y laborales.

A través de esta publicación queremos darles a conocer no sólo nuestro Sello de Excelencia sino también aquellas características que transforman la Región de Atacama, en una zona productora de únicas y privilegiadas condiciones para el cultivo de uva de mesa. Entre ellas destacan las condiciones climáticas que permiten la obtención de fruta sana, de maduración temprana, y que abre el mercado para la uva chilena a nivel internacional.

Los invitamos a ser parte de nuestra experiencia, de nuestro Sello de Excelencia Fresh -Atacama, a conocer a nuestros productores y la magia de la Tercera Región de Chile, donde el cultivo de uva de mesa irrumpe y colorea la aridez del desierto.

**Nelson Nuñez Sandoval**  
COORDINADOR PROGRAMA  
PIT FIA 2010-0187.



# FreshAtacama: UN SELLO DE EXCELENCIA



Su objetivo es establecer e implementar un sistema de certificación de la uva de mesa temprana de la Región de Atacama, basado en atributos de excelencia valorados por el mercado estadounidense. Se trata de una garantía para asegurar a los compradores un producto homogéneo en calidad.

Como una forma de diferenciar la uva temprana de Chile y para hacer patente el compromiso con la calidad, los productores de uva de mesa de los valles de Copiapó y Huasco, en la Tercera Región de Chile, lanzan el Sello de Excelencia FreshAtacama.

El distintivo se exhibirá en las cajas de la fruta con destino a Estados Unidos, seleccionadas bajo estrictos parámetros de calidad, y será una garantía de producto homogéneo en calidad durante toda la temporada.

La fruta que obtendrá este sello será fiscalizada en terreno, para certificar su cumplimiento con los estándares establecidos y

así pueda ostentar la simbología en su caja, lo que asegurará al receptor, que tiene en sus manos el mejor producto.

## ESFUERZO PÚBLICO-PRIVADO

Se trata de un proyecto que forma parte del Programa de Innovación Territorial PIT FIA 2010-0187 financiado por el Gobierno Regional, supervisado y administrado por la Fundación para la Innovación Agraria, FIA, organismo del Ministerio de Agricultura, y ejecutado por Codesser, Corporación de Desarrollo Social del Sector Rural.

Es la primera vez que un grupo de productores y exportadores se unen para crear un sello de calidad y así poten-

ciar su presencia en los mercados internacionales, donde deben enfrentar las crecientes exigencias y competencia con otros países proveedores.

La excelente recepción de esta fruta temprana en Estados Unidos, ha sido consecuencia de un trabajo efectuado por los productores y exportadores de la Región de Atacama, quienes han ido perfeccionando cada vez más los estándares de calidad y las buenas prácticas agrícolas para la producción y las labores en el campo.

El trabajo detrás del sello da cuenta también de las importantes inversiones realizadas en sistemas de riego, dada la condición geográfica de desierto, y en proyectos de sustentabilidad e innovación, que apoyan la eficiencia de los procedimientos.

En una siguiente etapa, el Sello FreshAtacama, proyecta su lanzamiento en otros mercados como Europa y Asia y asimismo, se espera que en un mediano plazo forme parte de la comercialización de

### El Sello FreshAtacama destaca los siguientes atributos:

- ✓ Homogeneidad del producto en calidad de la fruta.
- ✓ Fruta sana, bien terminada, turgente y consistente.
- ✓ Región de origen con características únicas.
- ✓ Producción social y ambientalmente responsable.

otras frutas que se cultivan en la región.

### UN TRABAJO CON COMPROMISO

El Sello FreshAtacama es también el reconocimiento de que la uva de mesa es cultivada en el desierto, y fruto de la labor de hombres y mujeres que le doblan la mano a la adversidad geográfica.

**Nelson Núñez**, Coordinador del Programa PIT FIA 2010-0187 Gestión Atacama, describe a los productores de la zona como agricultores perseverantes y dedicados a su trabajo, que controlan de cerca y a diario, y que por lo mismo, mantienen un vínculo estrecho con sus trabajadores. "Todos los factores se unen para que el resultado del proceso sea uva de mesa de excelencia", dice.

Agrega que los procesos productivos de esta fruta son eficientes y seguros, y se realizan bajo estrictas normas de seguridad alimentaria, ambientales, residuales y laborales, que finalizan con un producto de alta calidad.

"El sello es el resultado de un trabajo permanente, lo que lo hará reconocido en sus mercados de destino y se valorarán sus atributos de un producto seguro, de fruta bien terminada", sostiene el ejecutivo.

### ¿Qué hace diferente a la Uva de Mesa de Atacama?

Es una experiencia mística para los paladares del mundo disfrutar de una uva de mesa producida en el desierto.

## VARIETADES DE PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN:

- Thompson Seedless
- Flame Seedless
- Crimson Seedless
- Black Seedless
- Superior o Sugraone
- Autumn Royal
- Red Globe

Los primores de Atacama abren el mercado para esta fruta chilena. Las condiciones climáticas en la Región de Atacama, posibilitan una uva de mesa madura tempranamente y más sana, ya que las favorables condiciones climáticas que la protegen de la presencia de hongos y otras enfermedades.

Estas condiciones de elevada temperatura en el día y con noches más frías, hacen que alcance no sólo óptimos niveles de azúcar y sabor, sino que además una mejor relación entre el dulzor (sólidos solubles) y la acidez.

Asimismo, su crocancia, es producto de un proceso de maduración completa, terminada, que sale de Chile en excelentes condiciones a sus mercados de destino. 

### III REGIÓN DE ATACAMA



# Atacama: MAGIA Y DIVERSIDAD

Un místico lugar, donde conviven desierto, minería y agricultura, así es la Región de Atacama.

**A**tacama llama la atención del mundo por su particular diversidad y mística.

La Tercera Región de Chile, se extiende entre los 25° 17' y 29° 11' de latitud Sur y limita al Norte con la Región de Antofagasta, al Sur con la Región de Coquimbo, al Este con Argentina y al Oeste con el océano Pacífico. Comprende tres provincias, Chañaral, Copiapó y Huasco, que agrupan un total de nueve comunas. En esta zona de Chile es donde se produce la uva de mesa temprana y que hoy se encuentra comprometida con el Sello FreshAtacama.

## MINERÍA HISTÓRICA

Los orígenes de Copiapó se vinculan desde muy temprano a la minería. La ciudad está en pleno desierto, en un punto

equidistante entre la montaña y el mar. Por este motivo, sus visitantes de todo el mundo, tal como lo hiciera el naturalista Charles Darwin hace más de 150 años, eligen a este lugar para iniciar sus expediciones.

La minería es la principal actividad económica de la Región de Atacama, donde destacan la producción de cobre, oro, plata, hierro y molibdeno. En segundo término aparece el sector silvoagropecuario, en el cual destaca la producción de uva de mesa de exportación en los valles de Copiapó y Huasco.

## DESIERTO DE ATACAMA

El Desierto de Atacama es conocido mundialmente como "el más árido del planeta", no obstante, sus inusuales lluvias ofrecen un espectáculo involi-

dable: el Desierto Florido, que con su belleza y colorido atrae a turistas e investigadores de todas partes del mundo.

Este fenómeno climático consiste en la aparición de una gran diversidad de flores entre los meses de septiembre y noviembre, en los años en que las precipitaciones han estado sobre el rango normal para el desierto.

Más de 200 especies de flores, la mayoría de carácter endémico, es decir, que existen sólo en esa región geográfica, dan vida a este espectáculo de impacto efímero de la naturaleza.

## RALLY EN EL DESIERTO

El anteriormente conocido Rally París-Dakar, dio paso a su versión sudamericana que incluye en su circuito a esta

zona del norte de Chile. Se disputa todos los años las primeras semanas de enero y es una de las competencias más duras del mundo.

En 2008, la competencia se suspendió y la organización decidió que la siguiente edición se realizaría en Sudamérica, en los países de Argentina y Chile. Este recorrido considera una diversidad de terrenos, incluyendo al Desierto de Atacama.

La empresa francesa Amaury Sport Organisation (ASO), organizadora del Rally Dakar, confirmó a Sudamérica nuevamente como sede para 2012. Los competidores una vez más atravesarán el desierto chileno y realizarán paradas en distintas ciudades nortinas, entre ellas Copiapó.

Según declaraciones de la organización, es en la etapa del desierto donde se revela la verdadera determinación de los participantes y donde las dunas de arena y las difíciles condiciones de navegación,

hacen que se destaquen los verdaderos expertos.

### MILAGRO EN COPIAPÓ

El mundo se sorprendió con el rescate de los 33 mineros chilenos que quedaron atrapados a 700 metros de profundidad, tras un derrumbe ocurrido en la Mina San José, el año 2010. Este evento ha sido catalogado como el más exitoso rescate de la historia de la minería a nivel mundial.

El 5 de agosto de 2010 se produjo el accidente que los mantuvo bajo tierra durante 70 días. Las labores de búsqueda para precisar su ubicación comenzaron de inmediato dando inicio también a un proceso de excavación para generar contacto a "Los 33".

Finalmente el 22 de agosto, 17 días después del derrumbe, los mineros dieron señales de vida: a través de un sistema de conexión construido desde el exterior, enviaron un papel con el siguiente mensa-

“Estamos bien, en el refugio los 33”.



je: “Estamos bien, en el refugio los 33”.

Se les comenzó a enviar agua y alimentos. Además se ideó un sistema de comunicación a través del cual se monitorizó la salud de los mineros y permitió mantener contacto con sus familias y autoridades. Finalmente el miércoles 13 de octubre se concretó su rescate ante la alegría de millones de seguidores, tanto en Chile como en el mundo. 🇨🇱



# PROYECCIONES PARA LA TEMPORADA 2011/12

Decofrut, consultora que participa en el Sello FreshAtacama, destaca las características de la zona y sus agricultores. La institución pronostica una buena temporada para esta fruta en Estados Unidos.

**P**roducir uva de mesa en el desierto sólo puede conseguirse con seriedad y un compromiso de años. “Esta fruta temprana es una industria que se ha desarrollado con un esfuerzo muy grande”, señala Manuel José Alcaíno, presidente de la consultora de mercados Decofrut y que participa en el proyecto que hace posible el Sello FreshAtacama.

Una zona principalmente minera como la Región de Atacama

requiere de un esfuerzo muy especial para dedicarse a la labor agrícola, opina el experto. “Existe mística, de gente que le ha doblado la mano al desierto y que además consigue fruta que se exporta exitosamente. Un proceso así requiere de una estirpe de empresario con un alto nivel de sacrificio y tolerancia al fracaso”, añade.

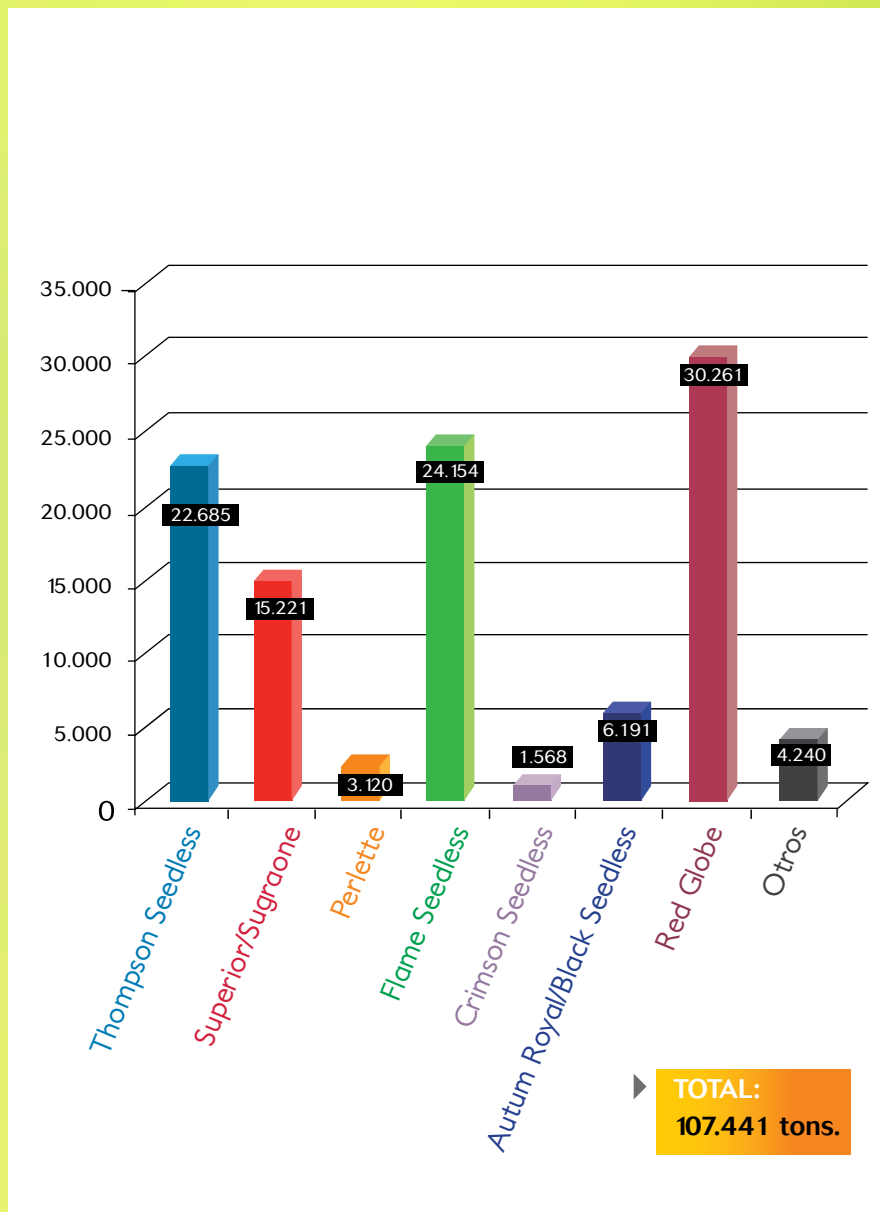
Del trabajo y compromiso con la calidad surge el Sello FreshAtacama que comenzará a certificar esta fruta con

destino a Estados Unidos, a partir de esta temporada.

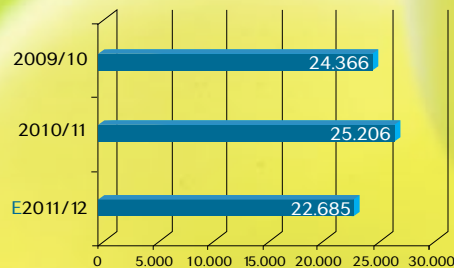
El experto explica que se comenzará con un plan piloto inicial de 500.000 cajas para el mercado norteamericano, que corresponde a la fruta de aquellos productores que se inscribieron en el proceso. La cantidad de fruta certificada continuará creciendo en las temporadas venideras y además el sello se ampliará a otros mercados como por ejemplo, el asiático.



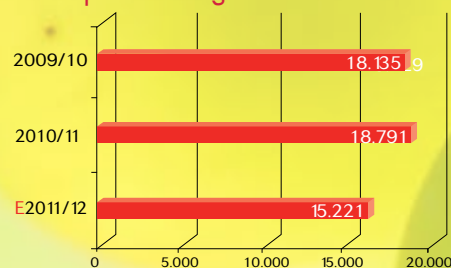
**DECOFRUT:**  
**PROYECCIONES PRELIMINARES DE EXPORTACIÓN**  
**DE UVA DE MESA CHILENA DE LA REGIÓN DE**  
**ATACAMA. TEMPORADA 2011/12 (en toneladas).**



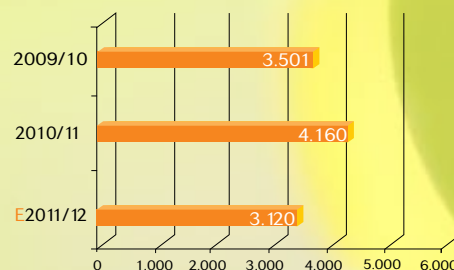
Thompson Seedless



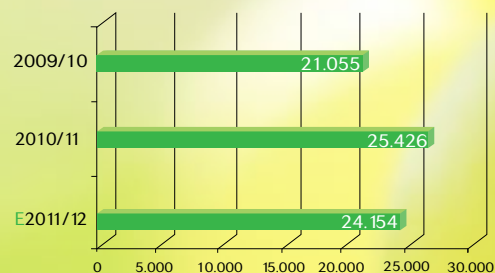
Superior/Sugraone



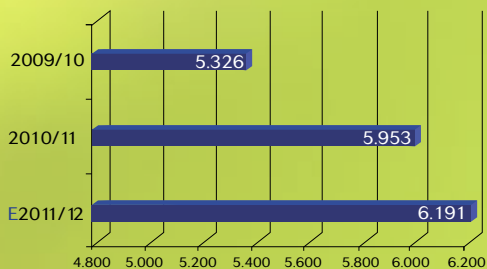
Perlette



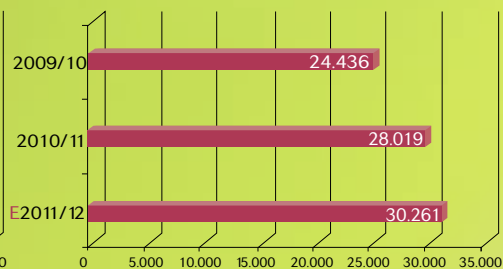
Flame Seedless



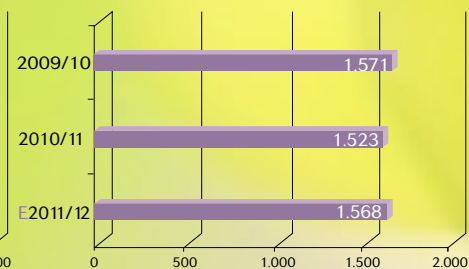
Autumn Royal/Black Seedless



Red Globe



Crimson Seedless



# CONOZCA A NUESTROS PRODUCTORES Y EXPORTADORES



La producción de uva de mesa en el Valle de Copiapó comenzó en la década del 40, cuando Don Alfonso Prohens Arias realizó los primeros cultivos de este fruto. Desde entonces, el emprendimiento y la innovación han caracterizado el trabajo de los productores y exportadores de la Región de Ataca-

ma, quienes se han dedicado con esfuerzo y pasión a las labores agrícolas.

Todos ellos se han dedicado al cultivo de uva de mesa, proceso que realizan bajo estrictos conceptos de seguridad alimentaria, eficiencia energética e hídrica y responsabilidad social empresarial.

## REMBERTO CABRERA



### ► SOCIEDAD AGRÍCOLA Y COMERCIAL VERCELLI

**Ubicación:** Tierra Amarilla.

**Total de hectáreas plantadas:** 35.

**Varietades:** Red Globe, Flame Seedless y Black Seedless.

“La persistencia de empresarios y productores, sumado a las tecnologías de vanguardia y el querer ganarle a la adversidad, dan como resultado un fruto de gran calidad en época de cosecha temprana que compite con gran desempeño en los más exigentes mercados mundiales”.

### ► OSCAR PROHENS ESPINOZA

**Ubicación:** Tierra Amarilla

**Total de hectáreas plantadas:** 126.

**Varietades:** Thompson Seedless, Flame Seedless, Red Globe, Prime Seedless, Superior, Midnight Beauty.



## OSCAR PROHENS

“La uva de mesa de Atacama es más crocante, más sabrosa, de mejor calidad, debido a las condiciones edafoclimáticas que naturalmente se dan en la región”.

## ▶ AGRÍCOLA DOÑA BERTA LTDA.

**Ubicación:** Tierra Amarilla.

**Total de hectáreas plantadas:** 63.

**Varietades:** Superior, Red Globe y Flame Seedless.

“La uva de mesa de Atacama se destaca por su dulzor y consistencia. Es también una fruta sana. La uva de mesa de Copiapó abre los mercados para esta fruta chilena. Si va bien estamos todos bien. Su incidencia es muy grande sobre todo en Estados Unidos”.



**RAFAEL PROHENS**

## ENDRAOS NICOLÁS



## ▶ SOCIEDAD AGRÍCOLA ENDRAOS NICOLÁS LTDA.

**Ubicación:** Los Loros.

**Total de hectáreas plantadas:** 18,77.

**Varietades:** Perlette, Flame Seedless, Sugraone y Thompson Seedless.

“Nuestra uva se produce en medio del desierto mas árido del mundo y debido a eso destaca por su gran calidad e intenso sabor, complementándose a la vez con los grandes avances en materia de certificaciones e infraestructura para los trabajadores y cumplimiento con las normas laborales”.

▶ MANUEL JOSÉ GANDARILLAS

**Ubicación:** Copiapó.

**Total de hectáreas plantadas:** 66.

**Variedades:** Flame Seedless, Thompson Seedless y Black Sedlees.



**MANUEL JOSÉ GANDARILLAS**

“Nuestros atributos son la firmeza de la uva, conservamos la calidad de primores como Thompson, Superior y Prime. Tenemos una excelente distribución de las variedades a los diferentes mercados”.

**CRISTIÁN HUILCAMÁN**



▶ HUILCAMÁN Y HUILCAMÁN LTDA.

**Ubicación:** Copiapó.

**Total de hectáreas plantadas:** 16.

**Variedades:** Flame Seedless, Perlette, Thompson Seedless y Red Globe.

“Nuestra uva de mesa está expuesta a una menor cantidad de enfermedades que se producen por la humedad y las lluvias propias de otros climas. Nuestros primores constituyen cosechas con menor presencia de enfermedades”.

**NICOLÁS DEL RÍO**



▶ AGRÍCOLA SANTA MÓNICA LTDA.

**Ubicación:**  
Alto Del Carmen.

**Total de hectáreas plantadas:** 100.

**Variedades:** Sugraone, Flame Seedless, Thompson Seedless y Red Globe.

“Las condiciones sanitarias de la zona nos permiten producir alimentos de calidad más seguros, con ausencia de hongos y de la mayoría de las formas de contaminación microbiológica”.

► **AGRÍCOLA RÍO EL TRÁNSITO LTDA.**

**Ubicación:** Alto Del Carmen.

**Total de hectáreas plantadas:** 35.

**Varietades:** Flame Seedlees, Superior y Red Globe.

“La uva de mesa que se produce en Atacama tiene un clima privilegiado y es la primera uva chilena en llegar a los mercados extranjeros. Además este clima se caracteriza por ser muy seco, lo que impide el desarrollo de muchos hongos y pudriciones, haciendo de ésta una uva de mejor condición que otras”.



**HORACIO GAYTÁN**

**ALFONSO PROHENS**



► **AGRÍCOLA TRES SOLES S.A.**

**Ubicación:** Copiapó.

**Total de hectáreas plantadas:** 132,6.

**Varietades:** Thompson Seedless, Flame Seedless, Ralli Seedless, Prime y Red Globe.

“El clima del Valle de Copiapó hace que las uvas sean de una consistencia y sabor únicos en el país. Su aislamiento del resto de las zonas productoras hacen que nuestra región pueda producir uvas con menos agroquímicos. Estamos certificados con las exigencias de los mercados y se ha implementado un control eficiente en el uso de plaguicidas, gracias a la continúa innovación de sus productores”



► **SOCIEDAD AGRÍCOLA DIAGUITAS LTDA.**

**Ubicación:** Sector Hornitos, Tierra Amarilla, Copiapó, Palermo, Valle de Vicuña, La Serena.

**Total de hectáreas plantadas:** 40,2.

**Varietades:** Perlette, Thompson Seedless, Flame Seedless y Superior.

“Las características climáticas nos permiten producir un fruto de calidad que está preparado para el viaje y para mantener las características de un producto recién cosechado”.



**NICASIO DEL C. TORRES ALFARO**

▶ **CARLOS BORDOLI PIAZZOLI**

**Ubicación:** Tierra Amarilla.

**Total de hectáreas plantadas:** 21,6.

**Varietades:** Flame Seedless.

“Privilegiamos la calidad, no la cantidad. Aquí se trabaja bien, con certificaciones, normas de calidad y el cumplimiento de las leyes laborales. Atacama tiene el privilegio de ofrecer primores y eso no va a cambiar”.



**CARLOS BORDOLI**

**TIMOTHY TAFFE**

▶ **AGROFRUTA LTDA.**

**Ubicación:** Tierra Amarilla.

**Total de hectáreas plantadas:** 550.

**Varietades:** Perlette, Flame Seedless, Thompson Seedless, Black Seedless, Red Globe, Crimson Seedless, Melisa y Autum Royal.

“Los productores de la Región de Atacama tienen un compromiso real con el consumidor, el trabajador y el medio ambiente”.



▶ **DAVID DÍAZ IBACETA**

**Ubicación:** Tierra Amarilla.

**Total de hectáreas plantadas:** 25.

**Varietades:** Flame Seedless, Red Globe y Thompson Seedles.

“Manejamos estrictas normas de sanidad y calidad”.



**DAVID DÍAZ**

# INVERSIONES PARA LA COMPETITIVIDAD



Los procesos productivos de la uva de mesa de Atacama se han ido perfeccionando mediante proyectos de transferencia que hoy fortalecen y hacen más sustentable la actividad.

La uva de mesa es la fruta más exportada de la Región de Atacama. En el territorio se cultivan casi 9 mil hectáreas, un 64,6 % del total, y representa el 14 % de la superficie nacional de este producto, predominando las variedades Thompson seedless, Flame seedless y Red globe.

Debido a la importancia económica de esta fruta para Atacama, la Fundación para la Innovación Agraria (PIT FIA 2010-0187) del Ministerio de Agricultura, ha fomentado trabajos para mejorar la calidad y competitividad del rubro. Uno de ellos es el programa “Estrategias de innovación te-

rritorial para el mejoramiento de la competitividad de la uva de mesa de la Región de Atacama en áreas de eficiencia productiva, diversificación y diferenciación”, realizado por la Corporación de Desarrollo Social del Sector Rural, Codesser Atacama.

Dentro de los instrumentos de este programa, se encuentra el Sello de Excelencia FreshAtacama, que contempla “establecer, promocionar y posicionar un sistema de certificación de la uva de mesa de Atacama basado en atributos de excelencia en calidad, valorados por el consumidor estadounidense”.

Asimismo, se trabaja en la creación de un sistema de información de precios de insumos y venta de uvas, que permita a productores y exportadores tomar las mejores decisiones. El programa incluye también un estudio y propuesta de Energías Renovables no Convencionales para el sector, un modelo de gestión estratégica y transferencia; además de la captura y establecimiento de la demanda por productos primores de la Región de Atacama.

## INDICADORES

Según los indicadores del Programa de Innovación Territorial, se espera a abril de

2012 posicionar a la uva de Atacama en el porcentaje de importadores y cadenas de supermercados que manejan el 80% del volumen de la fruta en Estados Unidos.

A mayor plazo, se espera contar con herramientas para que el productor mejore su rentabilidad por caja, y que cuenten con opciones productivas evaluadas económicamente, para poder comparar sus rentabilidades y orientar sus inversiones.

Asimismo, en relación a la energía, se espera que las empresas reduzcan su gasto en al menos 15% respecto de la situación actual. 🇨🇱





[contact@freshatacama.com](mailto:contact@freshatacama.com)  
[www.freshatacama.com](http://www.freshatacama.com)