

## Cosecha 2022 de ciruela seca en Chile cerró con buenos volúmenes y calidad.

Pedro Acuña, director ejecutivo de Chileprunes, expresa que del total producido de ciruelas, quedaron disponibles para deshidratado más de 70 mil toneladas métricas.



Al cierre de la cosecha 2022, y cumpliendo con las estimaciones que se dieron hace un par de meses en el mercado, Chile tuvo una producción total de ciruelas de 90.000 Toneladas Métricas (TM), de las cuales, 71.000 TM quedaron disponibles para deshidratado, y las restantes 19.000 TM se destinaron a fruta fresca.

Cifras superiores a las registradas en el periodo anterior, indica Pedro Acuña, director ejecutivo de Chileprunes, quien agrega que en la temporada pasada se contó con menores stocks mundiales por mermas en la producción de Chile, Francia y Argentina -por daños causados por la naturaleza-, y lo cual, influyó en un alza de los precios internacionales. La superficie de ciruelo europeo en Chile es de 12,451 hectáreas, concentradas en la VI Región (zona ubicada inmediatamente al sur de su capital, Santiago)

Respecto de la poda 2021, que explica esta cosecha, señalar que se contó con una mano de obra escasa y cara; generando una menor regulación de carga. En cuanto a la floración y cuaja, la primera fue algo abundante y atrasada, mientras que la segunda, que se realiza los meses de septiembre-octubre en Chile, se permitió cargas altas a muy altas en la mayoría de las zonas productivas.

En cuanto a la producción nacional 2022 el ejecutivo resalta que para la cosecha y secado, estuvieron las mejores condiciones climáticas y técnicas para su desarrollo.

“La cosecha, que en Chile se realiza en febrero, contó con volúmenes levemente superiores a los estimados y calibres algo más pequeños a los previstos. A pesar de las altas cargas, la fruta ganó azúcar y la calidad estuvo excelente”, añade Pedro Acuña.

Dado lo anterior, Chile como principal exportador mundial de ciruela seca, se encuentra en muy buenas condiciones para abastecer los mercados internacionales.



## Estados Unidos y Europa se consolidaron como principales destinos de la ciruela seca chilena.

Al primer cuatrimestre 2022, también se visualizan como relevantes México y Brasil, mientras que se percibe una fuerte baja de Rusia producto de la guerra.

En el primer cuatrimestre 2022, Estados Unidos, Polonia y Alemania, forman parte del pódium de los principales destinos de ciruela deshidratada chilena al exterior, indica la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), organismo dependiente del Ministerio de Agricultura chileno.

De acuerdo a dichas estadísticas, Estados Unidos, a pesar de su gran producción local, debido a su consumo interno -asociado a jóvenes y tendencias wellness- se ha transformado en el principal importador con 2.127 toneladas métricas (TM), equivalentes a US\$ 8 millones (FOB), representando el 22% del total de los montos percibidos por Chile.

Alrededor del 70% de la ciruela seca chilena se vende al grupo de los 10 principales destinos, que en total alcanzan a 70 países.

El total de las exportaciones chilenas en este periodo ha llegado a US\$ 35.373.027, “un monto significativo dado que los precios están al alza por una menor oferta internacional que responde a una baja de los stocks mundiales”, dice Pedro Acuña, director ejecutivo de Chileprunes.

Por su parte, Polonia con 791 TM y US 3,2 millones ha sido el segundo destino de nuestras exportaciones de ciruela seca en el periodo enero-abril 2022, mientras que Alemania con 657 TM y US\$ 2,2 millones se encuentra tercero. Más atrás y dentro del top ten se encuentran Rusia, México, España, Brasil, Australia, China y Holanda.

“El caso ruso, merece una mención especial”, añade el ejecutivo de Chileprunes. Históricamente, Rusia ha sido un importante comprador de ciruelas secas chilena, cosa que se estaba dando hasta enero de 2022, cuando estaba en segundo lugar de los envíos. Luego, se inició la invasión a Ucrania, el 24 de febrero, y con la guerra se registraron envíos mínimos en marzo y abril.

Al cierre de la temporada 2021-2022, y cumpliendo con las estimaciones que se dieron hace un par de meses en el mercado, Chile tuvo una producción total de ciruelas de 90.000 TM, de las cuales, más de 70.000 TM quedaron disponibles para deshidratado, y las restantes 19.000 TM se destinaron a fruta fresca.

## Se viene una positiva temporada 2022/2023 para las ciruelas secas

La mirada del mercado de José Tomás Quezada, gerente comercial de Pacific Nut Company Chile, tras su experiencia como moderador en Congreso en Dubai.



A mediados de mayo, se realizó en Dubai, el Congreso Internacional Nut & Dried Fruit Council (INC), del cual formó parte como moderador del round-table de ciruelas secas, pasas y cranberries, el gerente comercial de Pacific Nut Company Chile, José Tomás Quezada.

Tras conversar con líderes de los países productores, entre otros con Donn Zea, director ejecutivo de California Prunes Board, en lo que respecta a ciruelas secas, resume que la industria se ve sana, con una buena relación oferta-demanda, sin los sobre stocks de hace 3-4 años, lo que ha llevado a buenos precios, “cercaos a su techo”.

“Por temas climáticos (Francia) y estructurales, las producciones globales han caído, generando que los mercados estén limpiando stocks rezagados, y en donde la oferta y la demanda se han encontrado en un punto más saludable; lo que producimos se vende, y con precios casi al doble del año pasado”, dice.

Asimismo, ni la inflación, ni las dificultades logísticas en China por Covid-19, ni la guerra Rusia – Ucrania modifican las estimaciones que se tienen para la temporada 2022/2023, que hablan de un período igualmente bueno. Esto es, una producción de 175.000 toneladas métricas (TM), un stock de períodos anteriores de 31.153 TM para una oferta final para el periodo de 206.153 TM, la cual debiera ser consumida en su totalidad a pesar de su precio superior.

En esta última cifra, ya está contemplada una baja en el consumo, pues en la temporada 2021/2022 llegó a 215 mil TM. La menor cantidad de ciruelas secas no es lo único que incide en precios más altos para el consumidor final, sino también el alza de los fletes que pueden llegar a multiplicar por dos y más los precios.

Un efecto de la inflación ha sido un aumento de las compras spot, en menores cantidades, y no las compras de todo un año, dice el ejecutivo. Pero aun así, se ha vendido todo.

Respecto de la guerra, Rusia ha tenido dónde echar mano: este país que fuera el principal destino de los envíos chilenos, ahora en periodos bélicos se está proveyendo de ciruelas secas provenientes casi exclusivamente de Serbia.

### Principales productores

Respecto a la producción, Estados Unidos mantiene un primer lugar tanto en la temporada ya culminada como en la proyección para el periodo 2022/2023, con una alta demanda interna representada en jóvenes que gustan de la vida saludable y el deporte.

Chile es el segundo productor y sigue siendo el principal exportador dada su bajísima demanda interna, mientras que Francia, un histórico tercer productor global en ciruelas secas podría perder su puesto a manos de Argentina, debido a heladas que afectaron sus plantaciones, hace unas semanas.



## México fue el principal destino 2021 de las ciruelas secas chilenas

De acuerdo a información del Ministerio de Agricultura chileno, el volumen importado fue de 7.266 toneladas métricas, equivalentes a US\$ 25 millones.

En 2021, México se convirtió en el principal importador de ciruelas secas chilenas con un volumen recibido de 7.266 toneladas métricas, equivalentes a US\$ 25,6 millones, indica la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), organismo dependiente del Ministerio de Agricultura chileno.

Alrededor del 70% de la ciruela seca chilena se vende al grupo de los 10 principales destinos, que en total alcanzan a 70 países. Los otros miembros del top ten son Polonia, Reino Unido, Rusia, Alemania, Italia, Estados Unidos, España, Brasil y China.

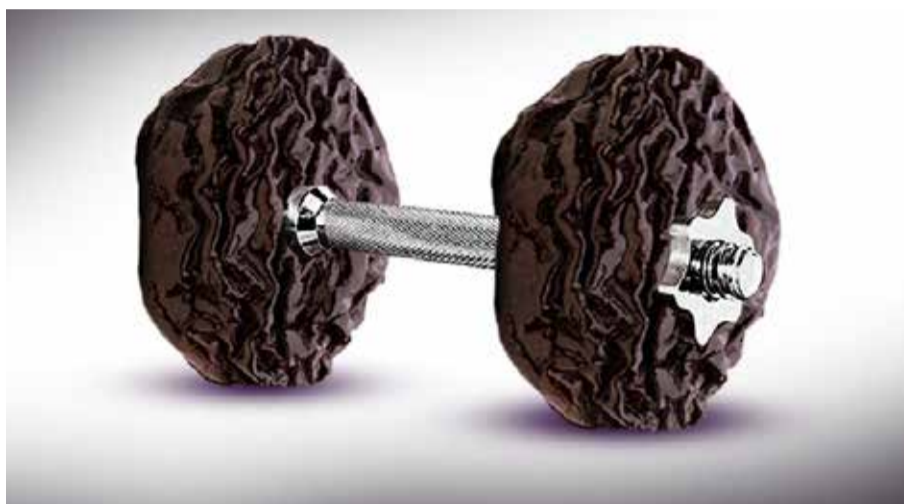
El total de las exportaciones chilenas en este periodo ha llegado a US\$ 174.359.000, “un monto significativo dado que los precios están al alza por una menor oferta internacional y una baja de los stocks mundiales”, dice Pedro Acuña, director ejecutivo de Chileprunes.

El ejecutivo añade que “el mercado mexicano es uno de los que tiene una mayor relevancia para Chile por su tamaño y esperamos que la demanda siga en aumento”.

Al cierre de la temporada 2021-2022, y cumpliendo con las estimaciones que se dieron hace un par de meses en el mercado, Chile tuvo una producción total de ciruelas de 90.000 TM, de las cuales, más de 70.000 TM quedaron disponibles para deshidratado, y las restantes 19.000 TM se destinaron a fruta fresca.

## Beneficio a la musculatura, otra razón que permite a las ciruelas secas estar en el pódium de los superalimentos

Investigaciones y descubrimientos sumados en los últimos 15 años lo convierten en un fruto que debiera formar parte de la dieta de cualquier persona, a cualquier edad, deportista o no.



A medida que pasan los años, cada vez son más los atributos que las investigaciones a nivel mundial descubren de la ciruela deshidratada. ¿Con tanta información científica corroborada, acaso no debiera estar ya en el pódium de los superalimentos globales? ¿Competiendo con cuáles otros?

Los últimos descubrimientos de la Universidad Estatal de Oklahoma, en Estados Unidos, señalan que las ciruelas deshidratadas ayudan a aumentar la masa muscular y perder grasa al mismo tiempo. De hecho, aumenta significativamente las concentraciones de IGF-1, una proteína encargada de regular la hormona del crecimiento, dando lugar al desarrollo de huesos y tejido muscular.

De hecho, ahora, “los deportistas de alto rendimiento emplean sus propiedades de forma sintética por tres motivos principales: para perder grasa, mejorar su resistencia y añadir masa muscular”, indica Pedro Acuña, director ejecutivo de Chileprunes.

No hay que olvidar que, además, favorecen el flujo sanguíneo y que su contenido en fibra soluble y no soluble es elevado (6,1 gramos cada 100 gramos), concediéndote el combustible que requiere el cuerpo para ejercitarse.

Las ciruelas pasas son la forma seca de cualquier variedad de ciruela, que se obtiene mediante un proceso de deshidratación. Al desecarla, se logra alargar su período de conservación, al tiempo que adquiere unas características físicas y un sabor y aroma propios, diferentes al de la fresca.

### Merecido reconocimiento

Pero este descubrimiento es solo uno más de los que se han dado a conocer en menos de 15 años.

Los beneficios de la ciruela deshidratada, con evidencia científica ya demostrada, son muchos y uno de los primeros tuvo que ver con ser un producto natural contra el estreñimiento. En 2011, la Alimentary, Pharmacology and Therapeutics publicó un artículo en el que menciona que este fruto es alto en fibra y sorbitol, componentes que ayudan a tener un mejor movimiento intestinal.

Con los años, fueron cayendo una tras otras las buenas noticias: alivia la constipación, previene el envejecimiento prematuro, promueve la salud cardiovascular, a lo que se suma un gran poder antioxidante. Las ciruelas deshidratadas son una excelente fuente de fibra, de hecho, en 100 grs de la fruta hay 6,1 grs de fibra.

Asimismo, reduce el riesgo de sufrir cáncer: Un estudio de 2015 de la Conferencia de Biología Experimental de Boston, encontró que ayudaban a disminuir el riesgo de tener cáncer de colón, facilitando la retención de

las bacterias intestinales en el colón.

También contienen boro, mineral que puede ayudar a construir huesos. Este fruto puede prevenir el efecto de la radiación en la médula ósea, por lo tanto, ayuda a que no haya pérdida de su densidad. La ciruela deshidratada es uno de los mejores alimentos para el tratamiento de la osteoporosis, la que afecta a personas mayores, sobre todo a mujeres. La evidencia la otorgaron, hace unos años, investigadores del Departamento de Nutrición y Estudios de Alimentos de la U. George Mason en Virginia (EE.UU.), y del Texas A&M AgriLife Research en College Station.

Otro beneficio: Un estudio de la Revista Británica de Nutrición menciona que los antioxidantes junto con la fibra soluble que contiene puede ayudar a reducir los niveles de colesterol, además retrasa el desarrollo de la arterosclerosis.

Suma y sigue: Una porción de ciruelas pasas de 28 gramos contiene vitaminas K (21% de la ingesta diaria recomendada) y en menor cantidad, vitaminas A, B2, B3, B6; minerales como potasio, hierro, cobre, manganeso, magnesio y fósforo.

Las ciruelas secas son un magnífico alimento para el hígado. Previenen el deterioro asociado a la edad, lo que retrasa el deterioro de las capacidades cognitivas propias a la vejez, por lo que además de cuidar tu cuerpo harás lo mismo con tu cerebro.

Finalmente, en tiempos de pandemia, también se le encontró un atributo adicional: la relación entre la vitamina K -que tiene en abundancia- y la mejor respuesta que tiene el organismo frente al coronavirus gracias a ella (fuente: Food Magazine/12 de Julio 2020)

“Como principal país exportador de ciruela deshidratada en el mundo, invitamos a consumir este producto en cualquiera de sus formatos”, agrega Acuña.



## Indicadores de la industria chilena primer semestre 2022

**Volumen exportado**  
18.991.493 kilos



**Monto exportado**  
74.386.575 US\$ FOB.



**Principales mercados;**



Estos 10 representan el 70 % del volumen dentro de los 61 destinos de prunes chilenas a la fecha.

