

Conferencia Frambuesas Lima Mayo 2025

Antonio Domínguez D.

Presidente de IRO (international Raspberry Organization)

Director de Chilealimentos A.G.

CEO Nevada Chile



Índice

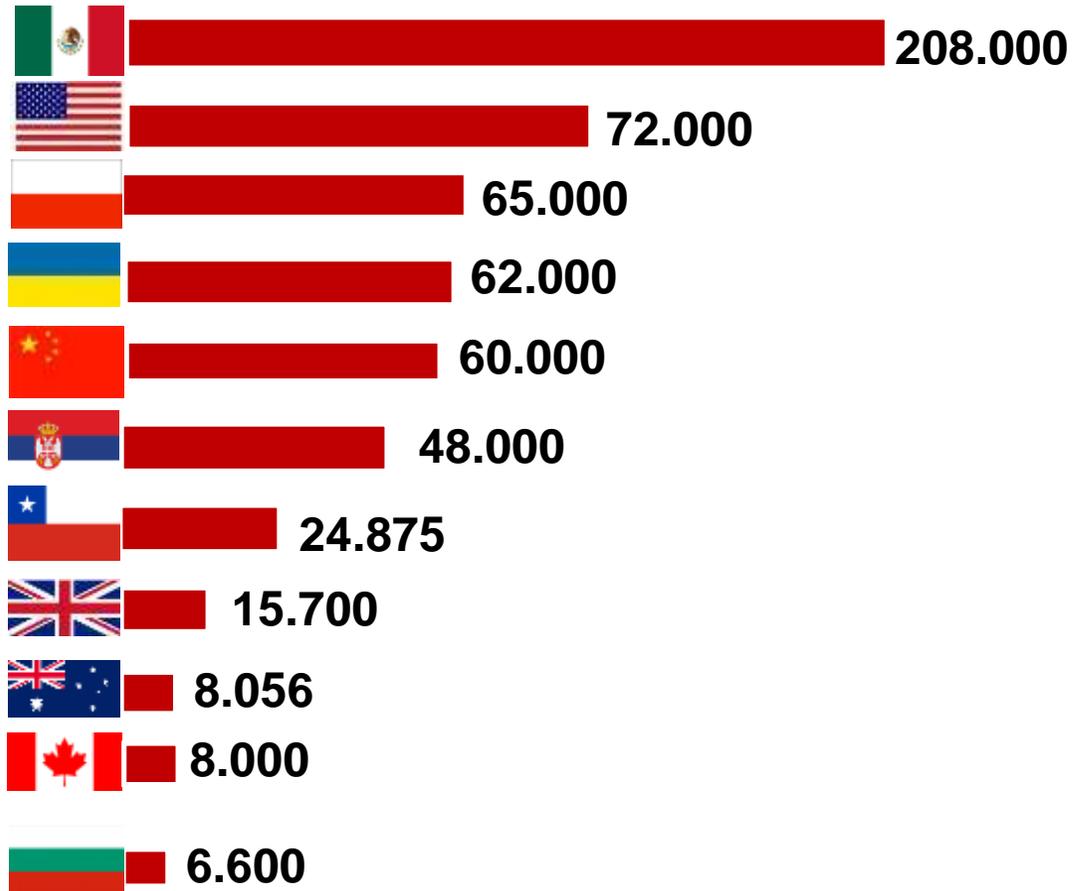
- 1. Panorama Mundial.**
- 2. Industria Chilena.**
- 3. Fotos.**
- 4. Conclusiones.**



1. Panorama Mundial



Productores Mundiales



**TOTAL MUNDO: 698.231 MT
(Temporada 2024/25)**

Otros países **180.000**

Estados Unidos



Country Summary

Country Name: United States



Production Area (HA)

Processed = 5,425
Fresh = 2,812
Total = 8,237

Volume (MT)

Processed = 27,073
Fresh = 44,906
Total = 71,979

Yield (MT/HA)

Processed = 5.59
Fresh = 15.97

Variety Names & Percentages:

Wake™field – 31%

Cascade Premier – 21%

Chemainus – 14%

Wake™Haven – 16%

Fresh varieties – primarily Driscoll
(proprietary)

Estados Unidos



COUNTRY PRODUCTION BREAKDOWN IN METRIC TONNES



	Conventional	Organic
IQF (whole/broken)	10,829 MT (15%)	
Puree (straight pack - all container sizes)	10,829 MT (15%)	
Juice	5,415 MT (8%)	
Fresh	33,680 MT (46%)	11,227 MT (16%)

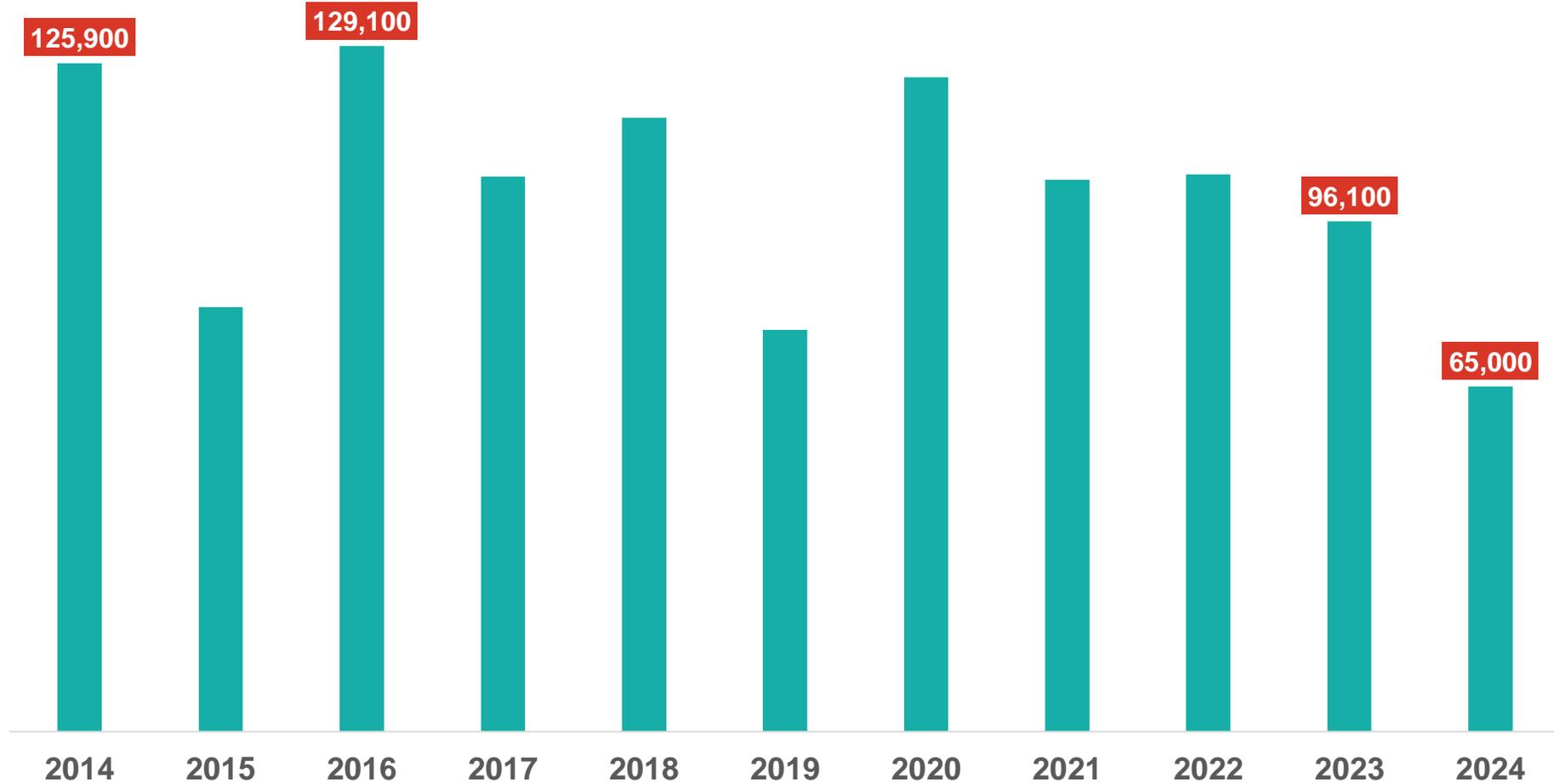
Estados Unidos



Annual Crop Report in Metric Tonne

Projected 2024	Processed = 30,000 MT
	Fresh = 40,000 MT
	Total = 70,000 MT
Actual 2023	Processed = 27,072 MT
	Fresh = 44,906 MT
	Total = 71,979 MT

Polonia: producción de frambuesas (tons)



Polonia



Debido a problemas climáticos en los últimos años observamos cambios de variedades.

La producción de variedades de verano es ahora mucho mayor que las variedades de otoño.

❖ 20-25 % de Variedades de Otoño

- ❖ POLKA
- ❖ POLANA

❖ 75-80 % de Variedades de Verano

- ❖ Glen Ample
- ❖ Laszka
- ❖ Sokolica
- ❖ Radziejowa
- ❖ Octavia

México



- Superficie: 15.000 Hectáreas de producción
- Producción 2024: 208 mil toneladas (116.145 mt. fresco + 6.325 mt. Exp. congelado + 86.000 mt. consumo interno).
- La Industria de la frambuesa genera exportaciones por US\$ 1.300 millones
- La Frambuesa genera 120.000 empleos directos
- 96% de sus envíos se destinan a EE.UU y Canadá por la cercanía
- Destino de la Producción: 95% fresco para postres y 5% para congelado

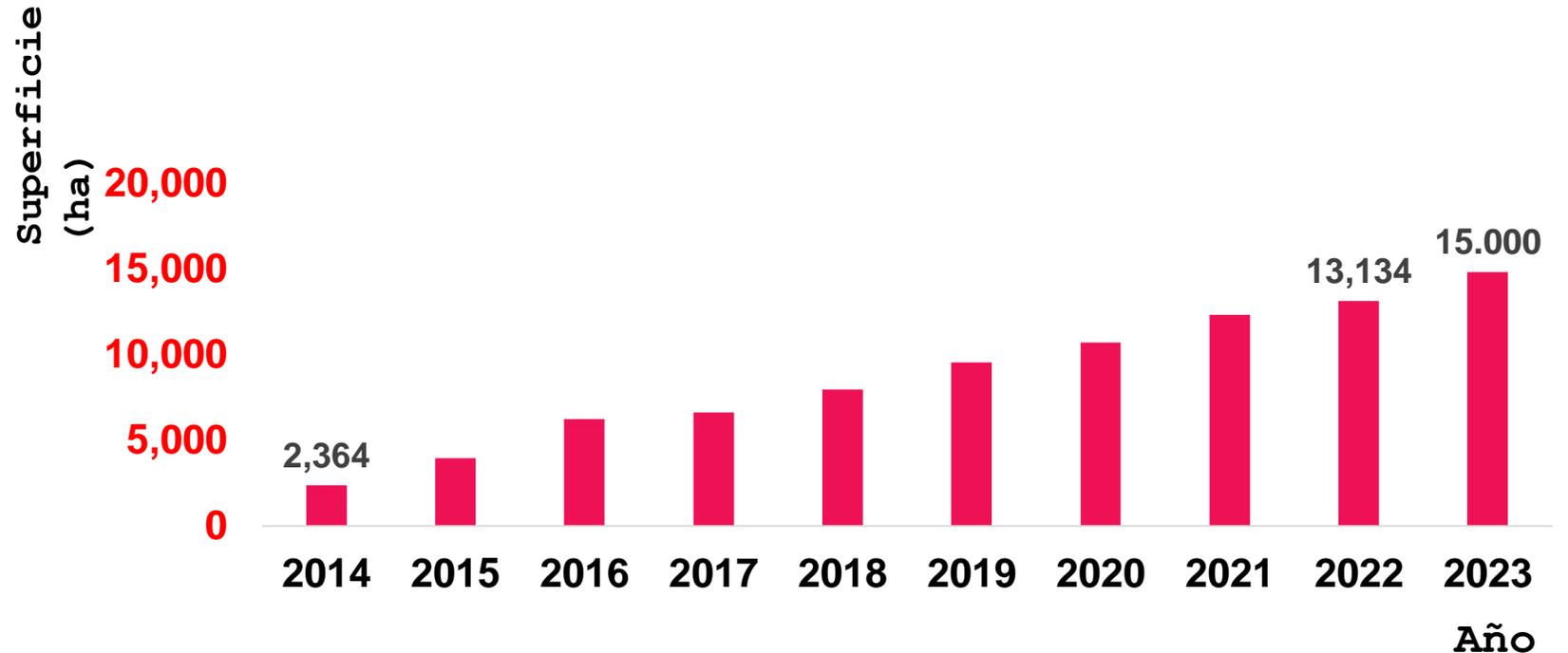


México: Variedades y Superficie

Todas las variedades genéticas de frambuesas son privadas, entre las cuales tenemos:



- Adelita
- Majestic
- Pink/Yaqui
- Centenial
- Malu
- Maravilla

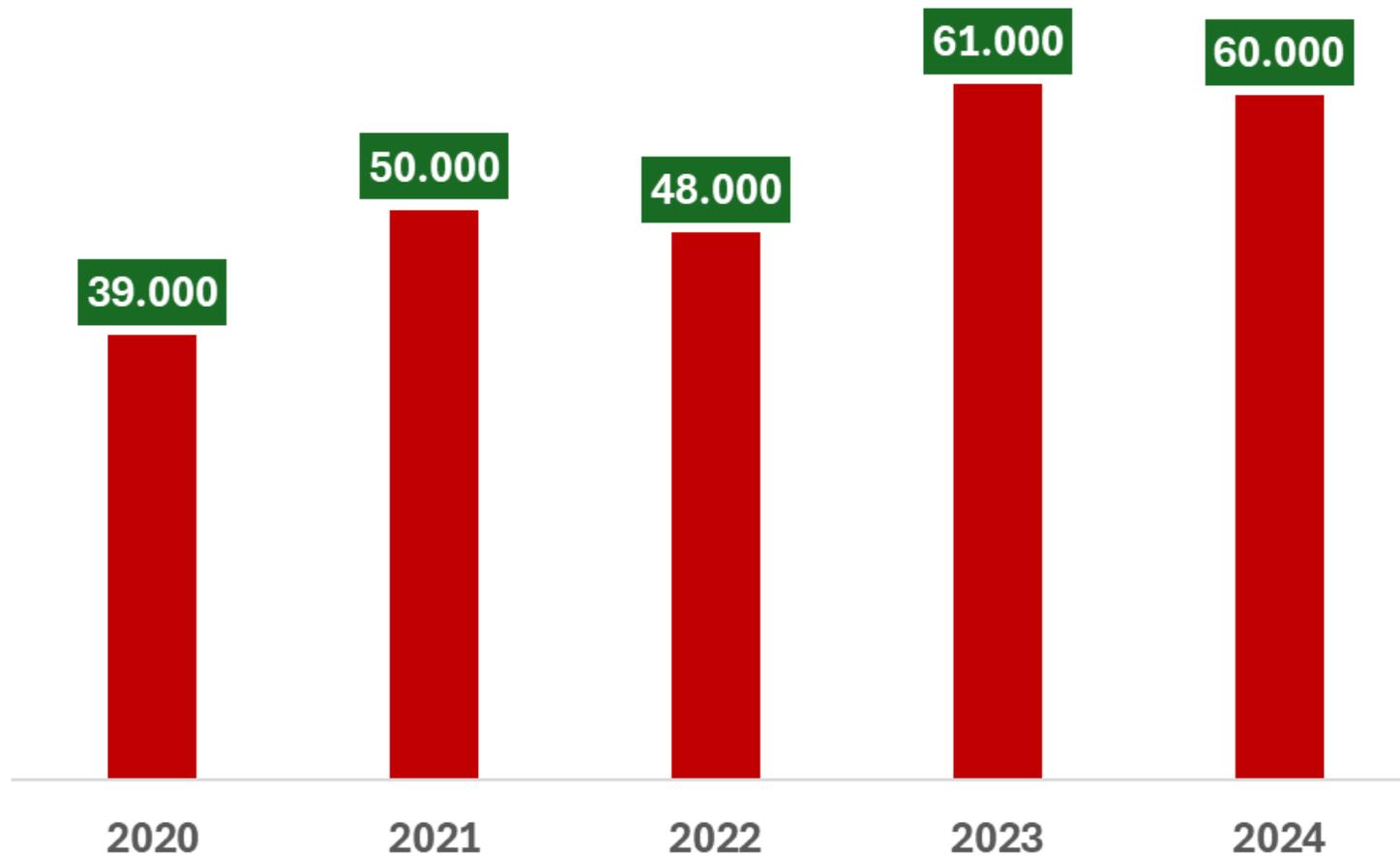


Fuente: SIAP/Aneberries 2024

Actualmente se están probando y desarrollando nuevas variedades

Fuente: ANEBERRIES

Producción



China: ventas de la Industria



市场销售分析

Market sales analysis



15-20%

采摘

采摘价格高，市场需求量大。尤其10年左右中国观光旅游农业兴起，“留住人”“定消费”带孩子近郊游，有别于其他常规采摘园



15-20%

鲜果销售

树莓果消费渐渐被国内消费者认可，市场蓬勃发展，各网络平台、企事业单位、高端消费者多渠道购买鲜果，属于市场高端食药同源的大健康水果。



50%

冻果销售

冻果因其国内冷库链成熟，储存、转运非常方便，对高端销售之外的果子，就以深加工和国际贸易为主，创收外汇，避免出现滞销现象。



10-20%

深加工

树莓果酱、果酒、果干、提取等深加工产品，国内属初期阶段，但市场潜力很大。这也是国际友人最看好的一块蛋糕，国内深加工的工艺及品质，也在逐年提升，相信不久的将来，Made in China的树莓产品一定能够走向世界，走向全球

Serbia

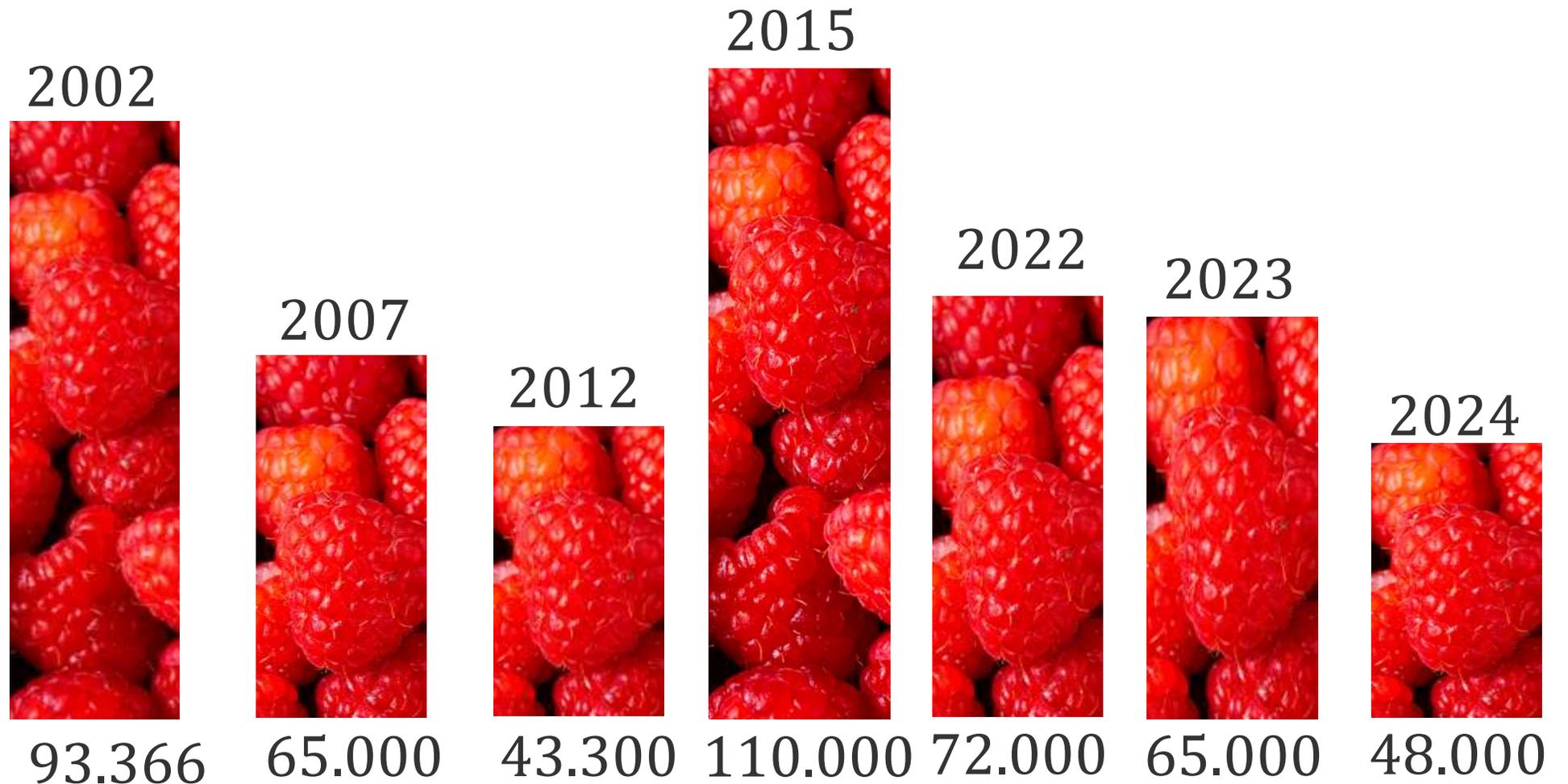


- Producción histórica: 90.000 mt.
- Datos año 2024: 48.000 mt/11.000 Ha/4,3 mt/ha.
- Variedades: Willamette, Meeker, Polana, Polka, Otras.
- Precios muy bajos/stocks/procesadores endeudados/Intervención del Estado/incidencia fenómenos climáticos.

**Meeker
Raspberry**



Serbia: Producción de frambuesas



2024: Superficie real de 11.000 hectáreas

2. Industria Chilena



Historia de la frambuesa en Chile

1901

Comienzos siglo
XX por colonos
alemanes

1967

Creación de INDAP
(AFC)

27 DE
NOVIEMBRE

1980

Cultivo para fresco
(Variedad Heritage
principalmente)

Parte la industria
del congelado (sub
producto del
fresco)

1990

Casi toda la
producción a la
industria del
congelado

1990 -2000

Frambuesa se
reubica
geográficamente
en Chile

1998

Creación de
International
Raspberry
Organization (IRO)

2000

Se nombra como
primer presidente
de la IRO a
Antonio
Domínguez



Historia de la frambuesa en Chile

2002

Comienza a regir resolución del SAG 3410 sobre inocuidad de alimentos para las exportaciones

2011

Producción total de frambuesas alcanza las 63.404 toneladas

2017

Se crea La Mesa Nacional de la Frambuesa, con la participación de INDAP, ODEPA, ASOEX, Chilealimentos, productores, procesadores y exportadores

2021

Comienza a regir Res. 7550 sobre inocuidad de frutas y hortalizas frescas, congeladas y deshidratadas

23 DE
NOVIEMBRE

2024

Se reelige como presidente de IRO a Antonio Domínguez en Conferencia de China

2024

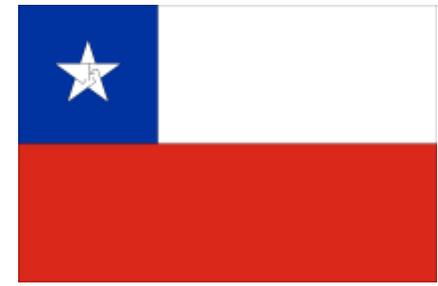
Producción de frambuesas se recupera y alcanza 24.875 toneladas

Actualidad

Predios mas grandes/cosecha mecanizada/se espera producción 30 mil toneladas



Chile: Aspectos Claves Sector



Período de Cosecha: Diciembre a Abril.

Variedades: Heritage 70% - Meeker 10% - Otras (Dolomia, Wakefield, Santas, Regina, Amity)

Superficie: 2.111 Hectáreas. (actualizado a diciembre 2024 – CIREN)

Más de 4.500 agricultores de frambuesas.

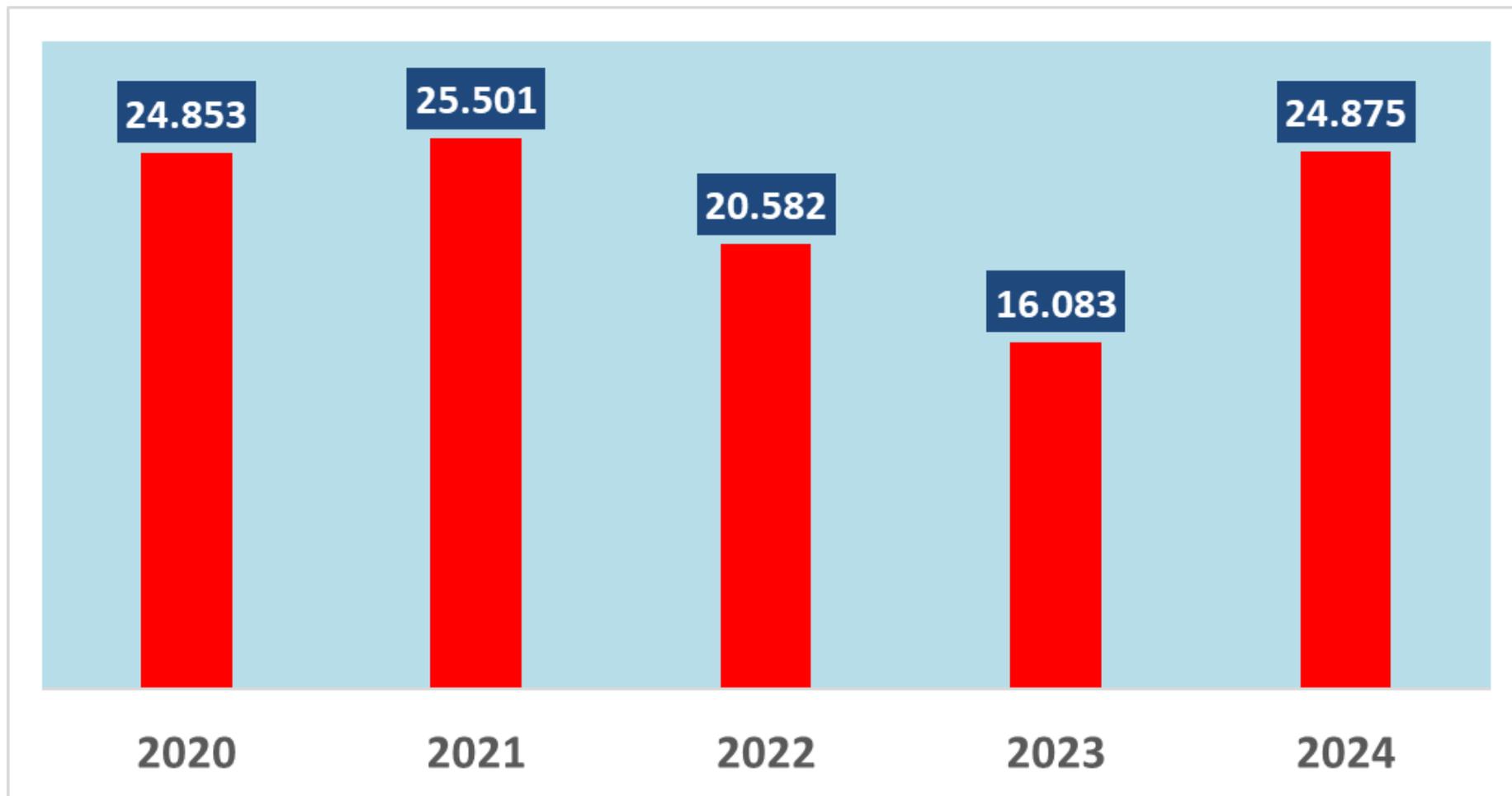
Más de 80 frigoríficos que congelan.

3-4 procesadores de jugo de frambuesa concentrada.



Producción

TONELADAS



Fuente: Chilealimentos - ODEPA

DESTINOS MP FRAMBUESA/PRODUCCIÓN

Producto	2020		2021		2022		2023		2024	
Congelado	21.502	87%	21.433	84%	16.079	78%	11.881	74%	18.615	75%
Jugo	686	3%	926	4%	1.253	6%	476	3%	2.471	10%
Fresco	5	<1	5	<1	5	<1	8	<1	0	<1
Conserva	79	<1	83	<1	89	<1	95	<1	95	<1
Deshidratado	81	<1	54	<1	156	<1	123	<1	194	<1
Consumo Local	2.500	11%	3.000	12%	3.000	16%	3.500	22%	3.500	14%
Total	24.853		25.501		20.582		16.083		24.875	

Jugo: 7:1; Deshidratado 6,25:1; Conserva 0,65:1.

Costos producción (ha) pequeño agricultor 2024

6.000 kg/ha

T/C: \$940/USD

Pesos Chilenos

Mano de Obra:

- Podas • \$320.000
- Aplicaciones • \$160.000
- Riego • \$200.000
- Cosecha • \$4.800.000
- Otros • \$560.000

Total Mano de Obra: • **\$6.040.000**

Fertilizantes y otros • \$1.015.000

Varios • \$720.000

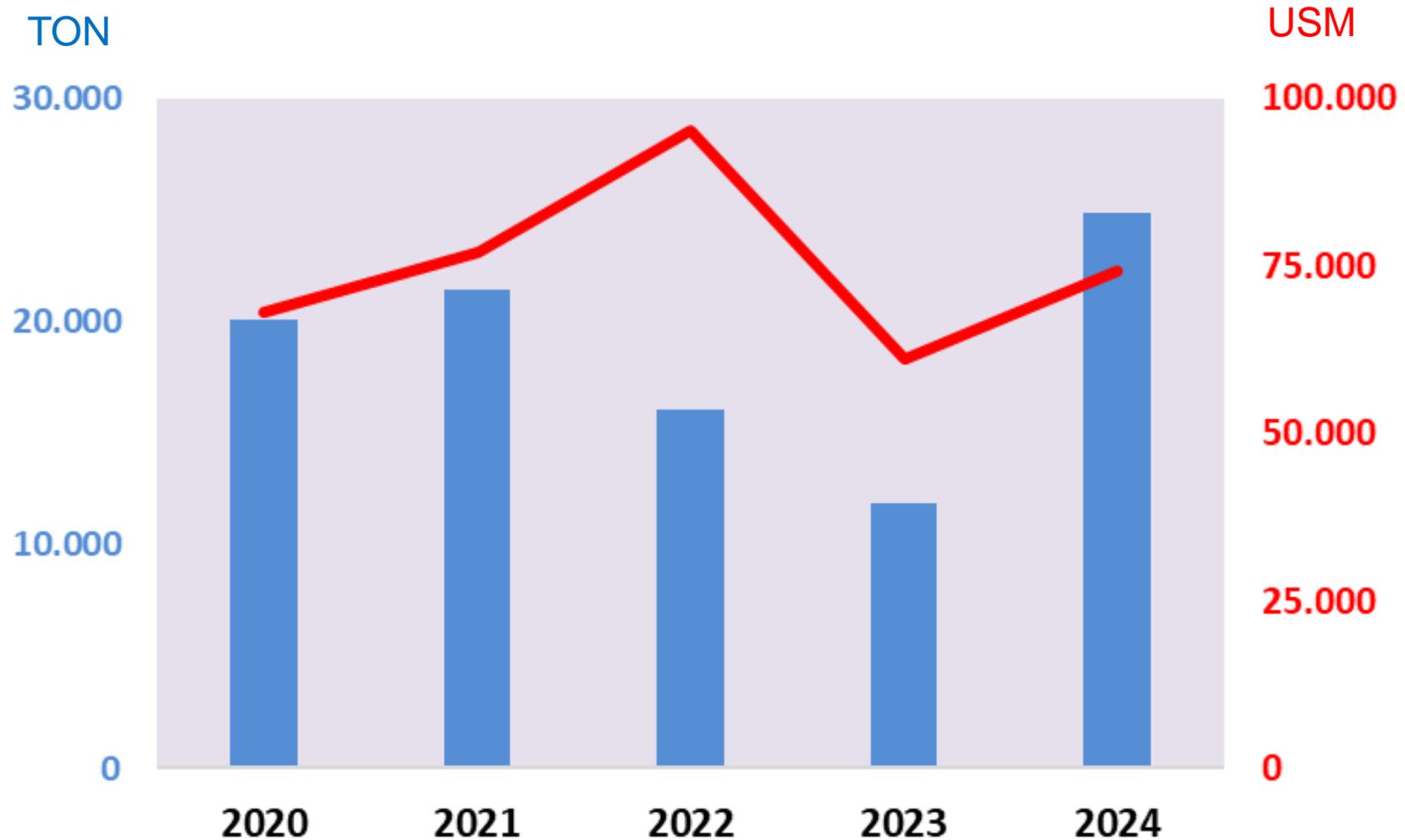
imprevistos • \$355.000

Total x ha • **\$8.130.000**

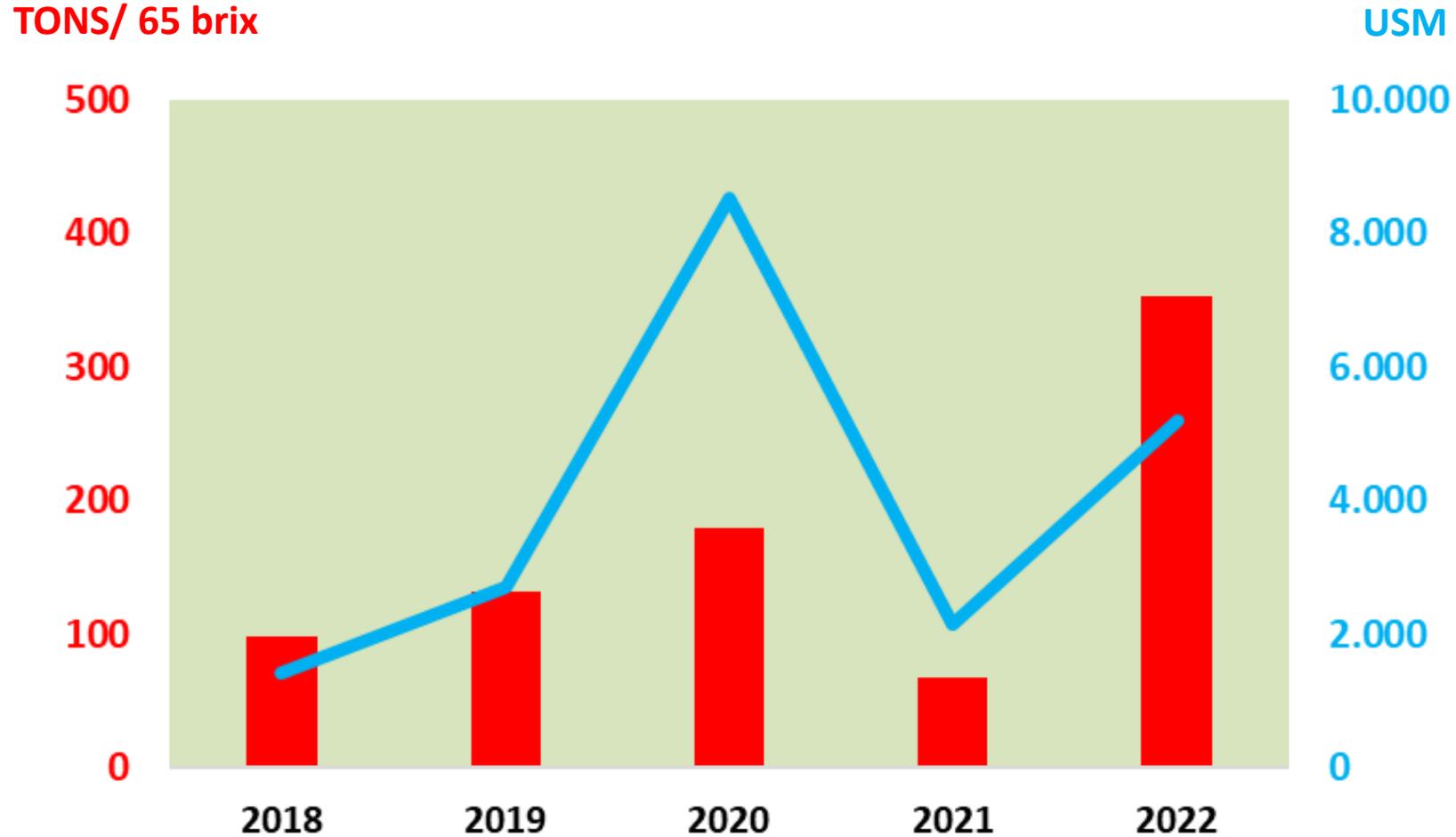
Costo x Kg • **\$1.355**

• **USD 1,44 = 5,21 Soles peruanos**

Exportaciones de frambuesas congeladas



Exportaciones Jugo de Frambuesa



Fuente: Chilealimentos - ODEPA

Chile: Importaciones 2024 (TONELADAS)

FRAMBUESAS ORGÁNICAS:	60
FRAMBUESAS CONVENCIONALES:	1.175
TOTAL:	1.235

PAÍSES DE ORIGEN

CHINA:	51%
MÉXICO:	18%
AUSTRALIA:	14%
SERBIA:	7%
OTROS PAÍSES:	10%

Orgánicos/Precio Promedio 2024

Precio mínimo: USD 2,10/kg

Precio máximo: USD 5,09/kg

Convencionales/Precio Promedio 2024

Precio mínimo: USD 1,63/kg

Precio máximo: USD 2,82/kg

Compra a productor o intermediario Heritage

PESOS CHILENOS TEMPORADA

2024/2025	\$1.854 - \$2.364
2023/2024	\$1.477 - \$1.000
2022/2023	\$2.319 - \$1.758
2021/2022	\$2.586 - \$2.962
2020/2021	\$1.939 - \$2.480

USD TEMPORADA

2024/2025	\$1,86 - \$2,50
2023/2024	\$1,71 - \$1,01
2022/2023	\$2,70 - \$2,11
2021/2022	\$3,05 - \$3,76
2020/2021	\$2,68 - \$3,37

Afiche campaña de prevención *Drosophila Suzukii* en huertos

Manejos para evitar larvas de *Drosophila suzukii* en Berries



La agroindustria está realizando control estricto de la presencia de larvas y puede rechazar la fruta infestada.

- 1.** Cosechar de forma frecuente, idealmente cada día. 
- 2.** Evitar que caiga fruta al piso. 
- 3.** Limpiar el huerto después de cada cosecha. 
- 4.** Manejar (eliminar) hospederos en los contornos del huerto. 
- 5.** Podar para favorecer la iluminación y aireación de las plantas. 
- 6.** Usar mulch. 
- 7.** Preferir riego tecnificado. 
- 8.** Ampliar marcos de plantación. 
- 9.** Realizar trapeo masivo. 
- 10.** Usar insecticidas autorizados por SAG y de acuerdo a los mercados de destino. 

En un huerto bien manejado, como este, no entra *Drosophila suzukii*.

Favorecen a la plaga:

- Sectores húmedos, poco ventilados y poco soleados.
- Malasas.
- Fruta en el suelo y en los contornos.

El espacio disponible se ocupa cada 7 días.

La fruta es más susceptible a la mosca desde la floración hasta la cosecha.

UNA INICIATIVA DE:



Si tiene dudas comuníquese con su Asesor Técnico

Afiche campaña manejo de INOCUIDAD en huertos

Buenas Prácticas para la Prevención de Norovirus y Hepatitis-A en Berries

¡RESPETEMOS ESTAS NORMAS DE TRABAJO!

LA PRESENCIA DE ESTOS VIRUS EN LA FRUTA PUEDE SIGNIFICAR EL CIERRE DE LOS MERCADOS INTERNACIONALES

- 1 LAVESE CORRECTAMENTE LAS MANOS.**

MINIMO CUENTE HASTA 30 MIENTRAS SE LAVA LAS MANOS.

AGUA POTABILIZADA + JABÓN LÍQUIDO + PAPEL DESECHABLE + BASURERO CON TAPA
- 2 USE EN FORMA CORRECTA EL BAÑO.**

UTILICE PAPEL DESECHABLE Y LAVESE LAS MANOS.
- 3 AVISE EN CASO DE ESTAR ENFERMO O TENER ALGUNA HERIDA. SIGA LAS INDICACIONES DEL PERSONAL CALIFICADO.**

EN CASO DE VÓMITOS, AISLAR EL LUGAR, LIMPIAR Y NO COSECHAR EL SECTOR.
- 4 AL ESTORNUDAR O TOSER, CÚBRASE LA BOCA CON EL ANTEBRAZO.**

LAVARSE SUS MANOS CON ALCOHOL 70%.
- 5 USE AGUA POTABILIZADA EN LAS APLICACIONES.**

AL REBULIZAR UTILICE EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL OBLIGATORIO.
- 6 LLEVE TOCA O REDECILLA EN FORMA PERMANENTE.**
- 7 MANTENGA EL CUADERNO DE CAMPO Y SUS REGISTROS SIEMPRE ACTUALIZADOS.**

EL JEFE DE CAMPO DEBE LLEVAR UN REGISTRO SEMANAL DE LOS TRABAJADORES ENFERMOS.
- 8 OTROS:**

 - Realice hidratación preventiva a los cosechadores, realizando frecuentes de higiene de manos y salud.
 - Limpiar y desinfectar con blanqueador con cloro superficies, bandejas, canastas de cosecha, flecos y otros utensilios y materiales.
 - Mantenga los arneses y materiales de cosecha en buen estado y siempre separados del suelo.
 - No recoja fruta del suelo.

RECUERDE QUE ADEMÁS:

- NO INTERCAMBIE NADA EN MANOS DE OTROS
- NO PONGA COSAS EN SU BOCA
- NO PONGA COSAS EN SU OJOS
- NO PONGA COSAS EN SU NARIZ

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

UNA INICIATIVA DE

Si tiene dudas comuníquese con su Asesor Técnico

INDAP Chilealimentos Comfrut Omud vitafoods

QR CODE

Presentaciones de la Frambuesa



Formato Fresco



Formato Congelado



Formato Jugo

3. Fotos



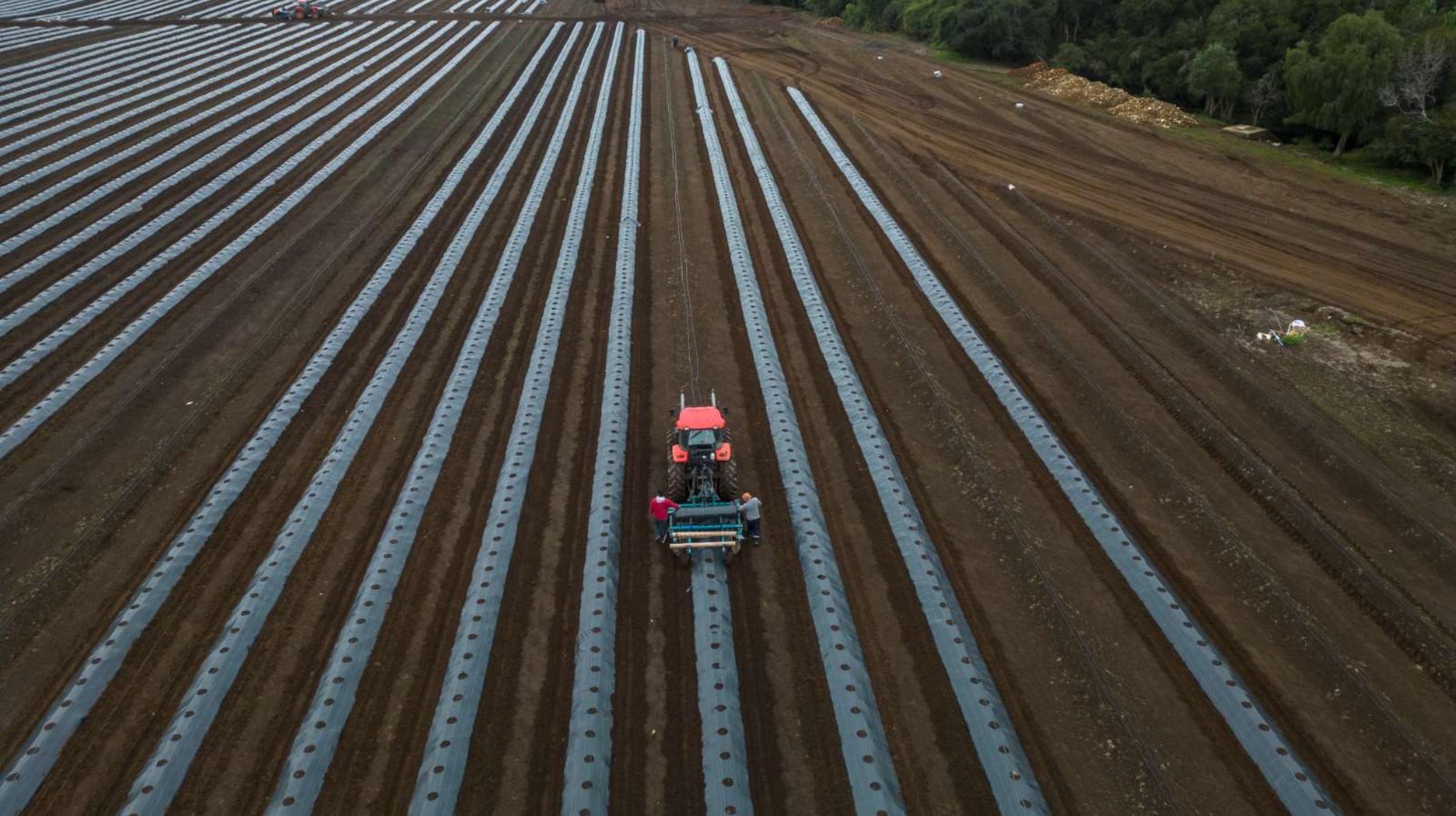




























4. Conclusiones



Conclusiones Finales

- ✓ Producción Mundial : 698.231 mt. (reducción del 18% respecto a temporada anterior).
- ✓ Polonia y Serbia con problemas estructurales y reducción de la producción por climatología adversa.
- ✓ Escoger correctamente la variedad con anticipación.
- ✓ Conseguir altos rendimientos agrícolas con la tecnología necesaria.
- ✓ Seguridad alimentaria (Inocuidad, pesticidas, sustentabilidad, Buenas Prácticas Agrícolas).
- ✓ Tener claro el destino de la fruta incluyendo temas logísticos.

Conclusiones Finales

- ✓ Conveniencia de la asociatividad – alianzas productivas.
- ✓ Estar bien informados antes de tomar decisiones.
- ✓ La rentabilidad es de largo plazo.
- ✓ Plantas sanas de viveros certificados.
- ✓ Consumo mundial se aumentó en congelado tras la pandemia.
- ✓ Más desarrollo de productos industriales (jugos, vinos, galletas, repostería, bebidas funcionales, entre otros).

¡¡MUCHAS GRACIAS!!

