

“Implementación de estándares e índices
de calidad en la producción de ciruela
seca, específicamente para los procesos de
cosecha y secado”

Adrián Soto Puentes
Encargado de Proyecto

Fedefruta
FEDERACION DE PRODUCTORES DE FRUTAS DE CHILE



Presentación Proyecto



Manual de Calidad



Próximás Actividades



Comentarios

Presentación Proyecto

Nombre:

“Implementación de estándares e índices de calidad en la producción de ciruela seca, específicamente para los procesos de cosecha y secado”

Objetivo general:

Fortalecer la gestión de calidad de la Ciruela Seca, a través de la difusión y transferencias de tecnologías y procesos en la cosecha y el secado, contenidas en un protocolo o manual de calidad para la industria.

Ejecutores:



Financia:



Presentación Proyecto

Línea de financiamiento:

Programas de Difusión y Transferencia Tecnológica, PDT

Duración:

18 meses (inicio Enero 2011)

Beneficiarios directos:

• 100 Productores PYMES de la *Región Metropolitana* (c/ grupo piloto de implementación)

Principales Resultados esperados:

- Manual de Calidad para la industria
- Aumento de la calidad de la ciruela recepcionada en la planta (+)

En base a la implementación del manual/protocolo y sus tecnologías difundidas..

Manual de Calidad

..Para los procesos de cosecha y secado..

Este documento es una *herramienta adicional de recomendación* para la obtención de productos de calidad diferenciada, pero de *ningún modo puede contradecir a las normas nacionales para el control de alimentos*.

✓ *Nace de la industria y de las principales empresas exportadoras*

✓ *Producto de calidad = característica diferenciadora* frente a los principales competidores de la industria chilena (USA, Francia, Argentina principalmente).



Generación del Manual de Calidad

Comité Técnico Asesor



PACIFIC
NUTS & DRIED FRUITS

FRUTEXSA



Reuniones de trabajo para la información, revisión y validación

*Trabajo y apoyo
c o n s t a n t e
durante todo el
programa*

Contenido del Manual

PARÁMETRO COSECHA	FRUTA
°Brix	22-24° Mínimo: 20°
Color	Interior: color Ambar Exterior: color magenta (entre azul y violeta) oscuro.
Peso	3 - 4 lb. Mínimo: 3 lb., Óptimo: 4 lb.

RECOMENDACIONES



MUESTREO

**TECNICAS
TECNOLOGIAS**



**BUENAS
PRACTICAS**



CALIDAD

Próximás actividades

Octubre 2011 – Junio 2012

Difusión y transferencia del manual en los beneficiarios!



*Talleres de
Capacitación*



Días de Planta



Días de Campo



*Resultados
Esperados*

Apoyo de profesionales especializados

Comentarios

En definitiva, este proyecto busca fortalecer la gestión productiva y de calidad en la producción de ciruela seca en productores de la RM.

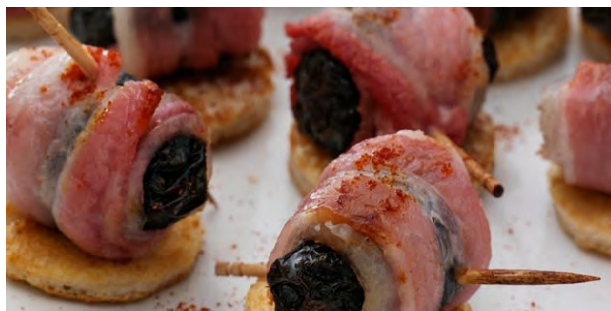
Se aproxima el trabajo en terreno para la implementación del manual, como herramienta de recomendación a la producción de ciruelas secas.

Existe un apoyo técnico especializado desde las empresas exportadoras de APECS y sus asesores.

Lo invitamos a participar....

Nuestro próximo taller de capacitación será el día 13 de Octubre...

Gracias



Ciruelas secas rellenas con queso envueltas en tocino



Asado de ternera con ciruelas secas



Arroz con leche y ciruelas secas

Podría haber sido el menú de hoy?



XXIV CONVENCION NACIONAL
DE PRODUCTORES DE FRUTAS Y HORTALIZAS

IX RUEDA INTERNACIONAL DE NEGOCIOS;
FRUTAS Y HORTALIZAS DE EXPORTACION

Adrián Soto Puentes
Encargado de Proyecto

asoto@fedefruta.cl

02-585 45 00



rambuesas, uvas, tomates, frutillas
mandanos, grapes, nectarines, blueberries
pricot, limones, ALMENDRAS, CEREZA