



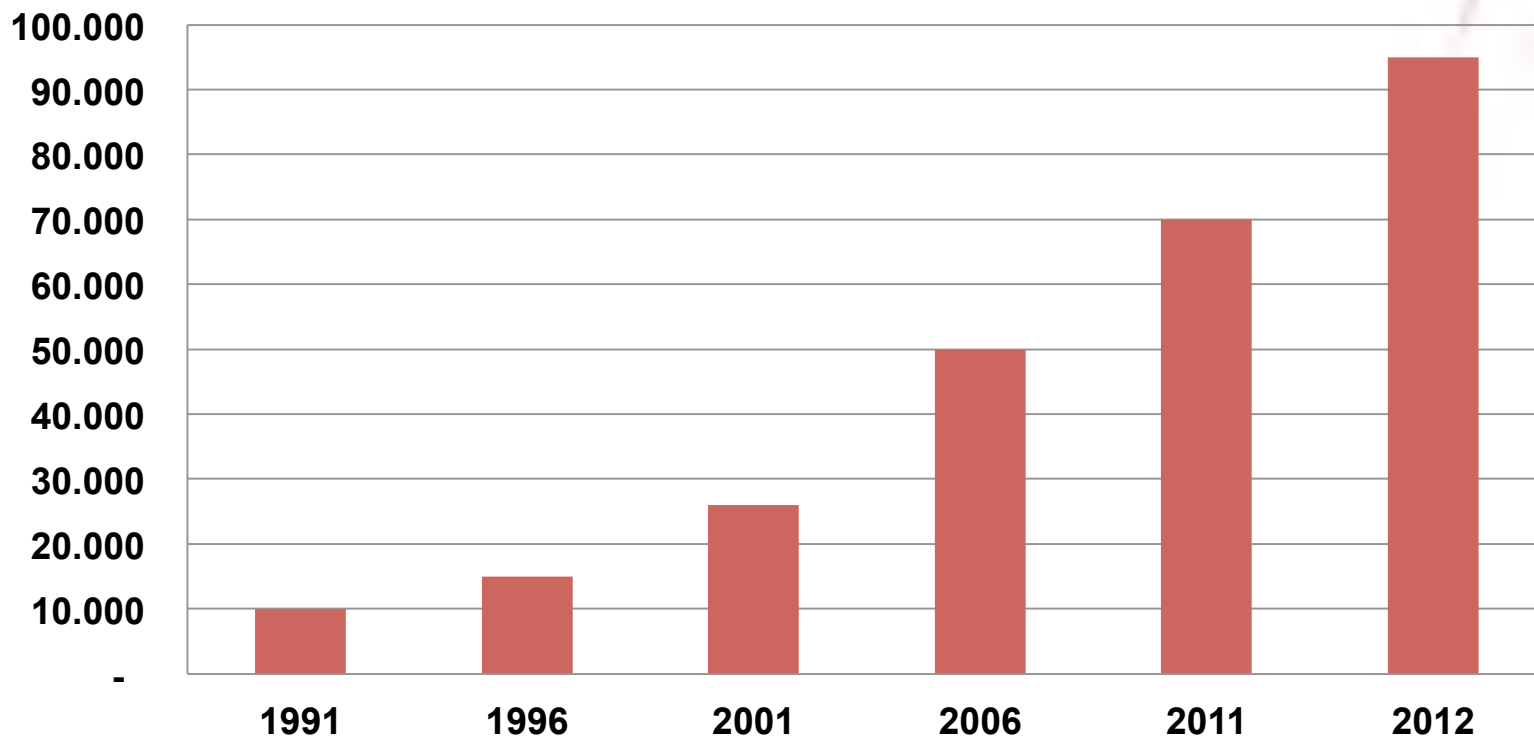
PRODUCTOS DE CALIDAD; LA IMPORTANCIA DE LA DIFERENCIACIÓN

Juan Pablo Sotomayor S.C.

Ingeniero Agrónomo



Producción Chilena de Ciruelas Secas (Ton.). Proyección 2012





= ALIMENTO





PARAMETROS DE CALIDAD



- INOCUIDAD
- DAÑOS
- MADUREZ
- HUMEDAD
- CALIBRE

INOCUIDAD



- El consumo de un alimento no causará enfermedad.
- Implementación de Buenas Prácticas Agrícolas.

INOCUIDAD



- **HIGIENE**

- Personal
- Maquinaria
- Secado
- Almacenamiento (envases y bodegas)
- Transporte

INOCUIDAD



- **MANEJO DE PESTICIDAS**

- Programa Fitosanitario APECS
- Registros de Campo
- Almacenamiento

DAÑOS



Ciruelas secas



una buena materia prima asegura el mejor producto final

daños

Fuera de color/ color de piel diferente del característico de la variedad.	Textura deficiente/ ciruelas deshidratadas porosas, leñosas, con pulpa fibrosa, pulpa con bolitas de almidón en los cuales su textura es notablemente diferente.	Grieta o cicatriz apical/ abertura del extremo apical de la ciruela.	Grieta o cicatriz callosa/ abertura o cicatriz lateral
Rotura de piel/ abertura o corte de la piel, la cual se ha endurecido; sin bordes callosos, en donde la pulpa está triturada fuera de la piel, de modo que afecta la normal apariencia de la ciruela.	Carozo expuesto/ cualquier rotura o grieta de la piel que expone el carozo de la ciruela.	Fisura/ (corte de piel) corta lineal de la piel de la ciruela, que afecta visualmente la apariencia.	Cueruido/ (subestación): alteraciones superficiales con formación de suberitosos.
Daño por calor/ alteración de la piel, de la pulpa o de ambas, con separación de la piel, y/o arrugas típicas, debido a sol o deshidratación artificial.	Daño por insectos/ mordedura u orificios en la superficie y pulpa, que afecta la apariencia física, comestible o calidad de almacenamiento, sin presencia de insectos.	Daño por roedores/ mordedura u orificios en la superficie, pulpa, y/o carozo que afecta la apariencia física, comestible o calidad de almacenamiento de la fruta.	Hongo/ Presencia de cuerpo fungoso
Suciedad adherida/ materias extrañas que no pueden ser removidas fácilmente por el lavado.	Borracha/ CIRUELA QUE HA SUFRIDO UNA FERMENTACIÓN DURANTE EL SECAJO, PROYECTO DE SU BAJA CONCENTRACIÓN DE SUGAROS VOLÁTILES.	Infestación de insectos/ presencia de insectos muertos, sus restos o fragmentos de éstos o de sus larvas o huevos, en la pulpa y/o la piel.	Pudrición o fermentación/ alteración de la apariencia y de las características organolépticas de la ciruela provocada por microorganismos.

ASOCIACIÓN DE PROCESADORES Y EXPORTADORES DE CIRUELAS SECAS DE CHILE A.G.
FONO - FAX: (56 2) 953 5095 / WWW.APECS.CL

BRANCO EN MORMA OLEUM APECS, INC. MAR. 07.2008



DAÑOS



Hongos



MADUREZ y COSECHA



- ¿ Es importante el sabor de la fruta?
- Sólidos Solubles ° Brix
- Presión



SECADO y HUMEDAD



SECADO y HUMEDAD



CALIBRE



MAS CALIBRE, MAS CALIDAD?

MENOS CALIBRE, MENOS CALIDAD?

DESAFIOS



- Los productores deben esforzarse en incorporar técnicas y tecnologías que les permitan producir fruta de mejor calidad y ser capaces de mantenerla en el tiempo.

DESAFIOS



- La producción de fruta de calidad superior, les permitirá a los agricultores diferenciarse en un marco de abundancia de producción.

INDUSTRIA



- Con una materia prima de buena calidad, se puede obtener un producto final de buena o mala calidad.
- Con una materia prima de mala calidad, se puede obtener solo un producto final de mala calidad.

Principales Países Productores



FUTURO



- La industria en conjunto con los agricultores, deben ser capaces de estandarizar parámetros de calidad.
- La industria debe generar una marca país fuerte que permita dar confianza a los consumidores.





MUCHAS GRACIAS