

Boletín Informativo

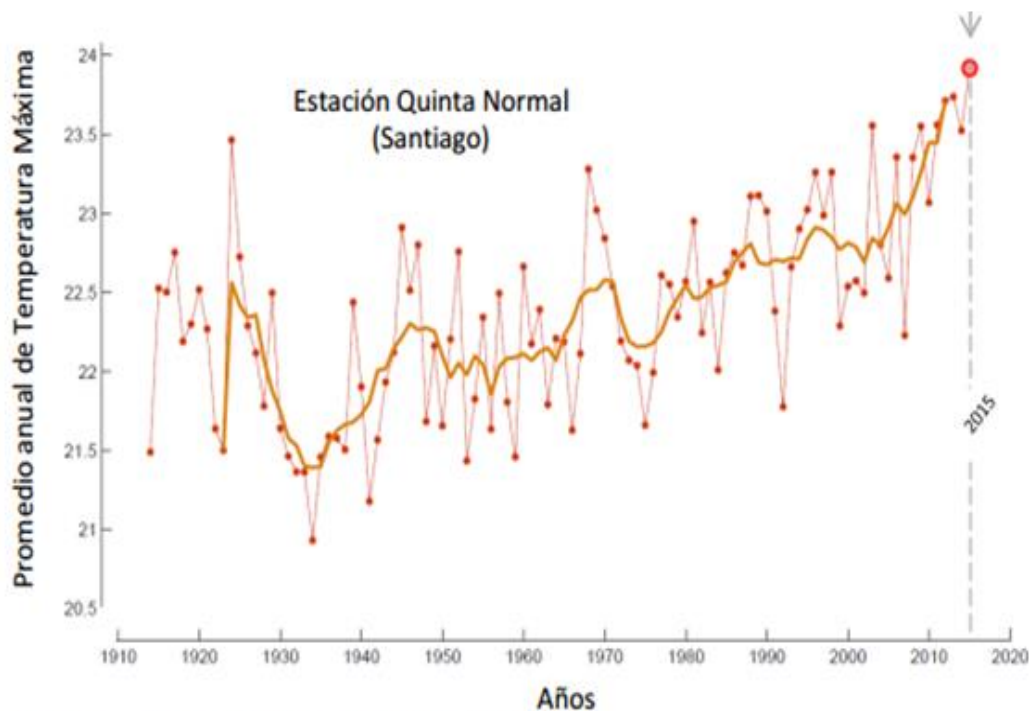
Boletín n°3– 27 de octubre de 2025

artículos y notas del ámbito agroalimentario

El futuro de nuestra agricultura frente al cambio climático

Ing. Agrónomo, Dr. En Bioclimatología

El cambio climático puede representar importantes desafíos para la agricultura chilena por cuanto Chile goza de un importante efecto regulador por parte del Océano Pacífico. Todas las proyecciones señalan que esto impedirá que el clima en Chile se extreme como lo hará en otras zonas del mundo. Aunque en Chile el calentamiento será algo más atenuado que en la mayor parte del resto del mundo, no estamos exentos de esta tendencia y transitamos hacia un clima más cálido e inestable. Como consecuencias de la fuerte regulación que ejerce el Pacífico, los eventos muy extremos serán menos probables y menos frecuentes en este rincón del mundo. Con todo, en los últimos 60 años la temperatura ha mostrado un constante aumento superando $+1^{\circ}\text{C}$ y la precipitación una baja de 15 a 30%. El descenso de la lluvia se estabilizará en la segunda mitad de este siglo, luego podría venir una recuperación gradual.



Datos: Dirección Meteorológica de Chile (DMC)

© RGS/CR2/DGF-UCh

El aumento de la temperatura pareciera acelerarse desde el año 2000.

Si bien el aumento de la temperatura podría crearnos un problema en la zona central, al sur del Biobío ello podría abrir importantes oportunidades para la maduración de las especies frutales alcanzando buenos índices de madurez y de calidad para pomáceas, cerezos, ciruelos, vides y nogales. En el centro y norte del país, las elevadas máximas durante las ondas de calor podrían afectar negativamente a la calidad en años cálidos, pero también podrían tener un efecto positivo en la precocidad en la medida que seamos capaces de mitigar con tecnología el efecto de los golpes de calor, evitando con ello el deterioro de la calidad de la fruta.

Dentro del dulce y agraz del cambio climático, el periodo seco más extenso en la zona sur afectaría negativamente la disponibilidad de forraje en verano en el sur, haciendo necesario manejar más estrictamente técnicas de conservación de forraje. Esto mismo podría crear condiciones más favorables para la sanidad y calidad de la producción frutícola en la medida de que se disponga de infraestructura de riego acorde a las necesidades de un estío más extenso. Claramente Las cosas mejoran al sur del Biobío, pero los huertos necesitarán más apoyo tecnológico en la zona central.

Un problema transversal a todo el territorio sería el aumento en la inestabilidad del clima, con cambios abruptos del tiempo en plazo cortos. La sucesión de periodos cálidos y frescos tiende a deteriorar los índices de calidad de la fruta (azúcar/acidez, materia seca, desarrollo de sabor, aromas y color. Esto debido a que una temperatura inestable produce un desgaste de carbohidratos, reduciendo el flujo de estos hacia los frutos. Igualmente, la inestabilidad de las temperaturas tiende a aumentar los problemas sanitarios, haciendo más vulnerables a las plantas y menos aptas para defenderse de los ataques biológicos.

La buena noticia es que todos estos fenómenos tienen paliativos tecnológicos, los cuales es necesario comenzar desde ya a implementar y optimizar para no elevar en demasía los costos de producción. Claro está que el mejor paliativo es planta las variedades correctas en los sitios donde el clima mejor calce con los requerimientos de estas. Por esta razón a futuro será doblemente necesario conocer en detalle de cada microrregión bioclimática antes de iniciar un proyecto agrícola.

Haciendo correctamente las tareas, cada región de Chile encontrará las soluciones correctas entre el uso del suelo, la tecnología de producción y la gestión de los sistemas de producción. El sur de Chile tiene grandes oportunidades si desde ya hacemos las transformaciones agrícolas con inteligencia.

Esto último nos invita a Ingresar nuestra agricultura a la era digital, la automatización, la robótica y la “bigdata”, agregando eficiencia tecnológica, reduciendo impactos ambientales, mejorando la gestión de riesgos y aumentando la competitividad de los sistemas de producción. Cada región deberá encontrar su nicho productivo según una sintonía del escenario climático que se instale, lo que es seguro, es que Chile, con su clima oceánico, tiene una condición privilegiada para seguir produciendo alimentos con elevados niveles de competitividad.

Lanzamiento de Pensar Agro Chile

El miércoles 24 de Septiembre se llevó a cabo la ceremonia de lanzamiento y presentación de la hoja de ruta de Pensar Agro Chile, en las dependencias del diario El Mercurio, la cual contó con la presencia de la ministra de Agricultura, el embajador de Brasil y autoridades de distintas reparticiones relacionadas con el agro.

Pensar Agro Chile es una corporación de derecho privado, fundada por 10 gremios de la cadena agroalimentaria que se constituye como un centro de pensamiento inédito para proyectar el agro del futuro.

Los gremios fundadores son: AGV (Asociación de Viveros de Chile), ANPROS (Asociación de Productores de Semillas de Chile), HORTACH (Asociación de Productores y Exportadores de Hortalizas de Chile), FEDEFruta (Federación de Productores de Frutas de Chile), CHILEALIMENTOS (asociación de Empresas de Alimentos de Chile), ADIAC AG (Asociación de Distribuidores de Insumos Agrícolas de Chile), APEB (asociación de Productores-Exportadores de Bulbos), IMPPA AG (Asociación Gremial de Importadores y Productores de Fitosanitario, Fertilizantes y Bioestimulantes para la Agricultura) y AFIPA (Asociación Nacional de Fabricantes e Importadores de Productos Fitosanitarios Agrícolas A. G.), Chile BIO (Desarrolladores de Biotecnología Agrícola).

La actividad de Pensar Agro Chile se estructura en 3 áreas de trabajo o temas, de las cuales se derivan 15 propuestas concretas.

Las áreas de trabajo son:

- Fortalecimiento institucional y modernización del ecosistema agrícola; Reúne 6 propuestas orientadas a mejorar la capacidad del estado para acompañar efectivamente el desarrollo del sector.
- Certeza jurídica promotora de la innovación, clave para la recuperación de la competitividad del agro. Reúne 4 propuestas.
- Impulso a la producción y competitividad en el campo. Reúne 5 propuestas.

Más información en: <https://www.pensaragrochile.cl>



La nueva inversión en Chile de los dueños de Nutella y los chocolates

Grupo Ferrero llegó a Chile en 1991 a través de AgriChile, filial agrícola en el país, con el fin de asegurar la producción y abastecimiento de las avellanas frescas durante todo el año. Ahora construirán una nueva planta en La Araucanía. Giovanni Ferrero, nieto del fundador, ejerce actualmente como presidente ejecutivo y, según Bloomberg, es la trigésima persona más rica del mundo con un patrimonio de US\$ 55 mil millones.

La firma italiana Ferrero Hazelnut Company, parte del Grupo Ferrero, anunció una nueva ronda de inversiones en Chile, con el objetivo de ampliar su capacidad de procesamiento, limpieza y secado de avellanas.

- El plan de la compañía que opera en el país a través de su filial AgriChile busca construir una tercera planta en Chile que estará ubicada en la Región de La Araucanía y se especializará en el descascarado del fruto.
- Esta se sumará a las que ya poseen en la Región del Maule y en la Región del Ñuble.
- Las obras del nuevo recinto en La Araucanía están proyectadas para comenzar el próximo año e irán acompañadas de una ampliación en la capacidad de limpieza y secado en la misma región.
- “Estas inversiones contribuirán a acortar los tiempos logísticos, aumentar la red logística, la eficiencia operativa y respaldar la expansión del cultivo del avellano europeo en el país, consolidando a Chile como el segundo productor mundial y un socio estratégico en la red global de abastecimiento de Ferrero”, aseguró el CEO de la firma, Marco Botta.

Inversiones en Chile. Ferrero llegó a Chile en 1991 a través de AgriChile, filial agrícola en el país, con el fin de asegurar la producción y abastecimiento de las avellanas frescas durante todo el año.

- La firma posee plantas de limpieza y secado, junto con dos establecimientos de transformación de la avellana. La primera fue inaugurada en 2015 y está ubicada en la comuna de Río Claro, en la Región del Maule.
- En 2024 se inauguró una segunda planta ubicada en la comuna de Ñiquén, en la Región del Ñuble, duplicando así la capacidad de transformación.
- Además de la instalación del nuevo centro en La Araucanía, la firma también renovará la planta de Alto Camarico en el Maule y la ampliación de la capacidad de procesamiento de la planta de Ñuble.
- Camilo Scocco ocupa el puesto de gerente general en AgriChile.

Quiénes están detrás. Según su sitio web, el origen del grupo se remonta a 1946 en el pueblo de Alba, Piamonte, Italia, cuando los hermanos Pietro y Giovanni Ferrero trabajaron juntos en la pequeña pastelería familiar para crear productos que definirían el nombre de Ferrero.

- La familia Ferrero fue la primera empresa italiana dentro del rubro de la confitería que abrió plantas de producción y oficinas comerciales en el extranjero luego de la Segunda Guerra Mundial.
- Su expansión internacional comenzó en 1956, con la apertura de una planta en Alemania. Poco después, abrieron un segundo centro internacional en Francia.
- Tienen plantas de elaboración Argentina, Australia, Ecuador, Rusia, Estados Unidos y en otros puntos del mundo.
- Cuenta con más de 35 marcas, entre las que destacan: Kinder, Nutella, Ferrero Rocher y Tic Tac, que se venden en más de 170 países.



- Según los estados financieros de la firma, en el período fiscal de 2023-2024 alcanzaron una facturación consolidada de más de US\$ 20 millones.

Tercera generación detrás de la marca. Desde sus inicios en Alba, Ferrero ha sido una empresa privada de propiedad familiar, ahora controlada por su tercera generación, donde Giovanni Ferrero, nieto del fundador, ejerce actualmente como presidente ejecutivo.

- Según su sitio web, Giovanni se encarga de revisar y aprobar la dirección y estrategia a largo plazo del Grupo, en línea con su cultura y valores.
- Además de definir nuevas orientaciones empresariales e innovaciones revolucionarias.
- Según el sitio web de Bloomberg, Giovanni Ferrero actualmente ocupa el puesto #30 de las personas más ricas del mundo con un patrimonio de US\$ 55 mil millones.
- Este año lideró la adquisición de WK Kellogg, fabricante de cereales responsable de Froot Loops y Corn Flakes por US\$ 3.100 millones.

FUENTE: Ex Ante 22.10.2025 <https://www.ex-ante.cl>



Innovación en cerezas: hamburguesa con pulpa de la fruta reduce la grasa y potencia un sabor más saludable

Por Macarena Bravo

Chile se ha posicionado como un gran referente del cultivo de cerezas, convirtiéndose en la principal fruta de la canasta agroexportadora del país. El desarrollo productivo y la innovación han permitido adelantar cosechas mediante manejos agronómicos, extender la vida postcosecha y fortalecer su desarrollo comercial.

Es importante recordar que más del 90% de la producción nacional de cerezas se destinada a China. Por ello, cada temporada una parte de las toneladas producidas queda fuera del proceso exportador por no cumplir con los exigentes estándares de tamaño, color o sólidos solubles. Esas cerezas, que tradicionalmente son descartadas por no reunir las condiciones de vida postcosecha necesarias, ahora podrían tener un nuevo destino: la elaboración de hamburguesas.

Innovación en Cerezas

El docente e investigador de la Universidad Católica del Maule, Nelson Loyola, ha querido ir más allá en la innovación, incorporando pulpa de cerezas en la elaboración de hamburguesas.

Al respecto, señaló que esta propuesta busca dar una salida a la fruta que no se exporta y, al mismo tiempo, mejorar un alimento comúnmente asociado a la comida chatarra.

“La solución fue unir ambos desafíos en un producto innovador que reduce el contenido graso y mejora su percepción sensorial”, explicó Loyola.

El estudio incorporó distintos porcentajes de pulpa de cereza —8%, 12% y 15%— en hamburguesas formuladas con carne adquirida en supermercados. Se midieron variables como el pH, acidez, humedad, contenido graso, color y textura; además se realizaron análisis microbiológicos según la normativa sanitaria chilena y evaluaciones sensoriales con paneles entrenados.

Entre los resultados más relevantes, el investigador destacó **una reducción de hasta un 16% en el contenido graso** respecto de la hamburguesa tradicional. “A nivel sensorial, los panelistas valoraron lo crocante, el sabor agradable y la buena textura del producto, aunque algunos mencionaron un leve exceso de sal, explicable por la formulación base utilizada, similar a las del mercado masivo”, precisó.

Valor agregado a las cerezas

Agregó que la innovación fue patentada ante el Instituto Nacional de Propiedad Intelectual y actualmente se encuentra en proceso de evaluación para su escalamiento comercial.

Según Loyola, empresas del sector cárnico ya han mostrado interés, incluso con miras a su comercialización en mercados como Chile y Brasil.

“Una idea no es innovación si no es negocio”, recalcó. En ese sentido, la hamburguesa de cereza cumple con un objetivo doble: “ofrecer una opción más saludable al consumidor y rescatar un subproducto valioso para la industria frutícola” acotó.

Esta línea de investigación añadió, que abre oportunidades para articular sectores productivos como la fruticultura y la ganadería, especialmente en regiones como el Maule, donde ambos conviven. “En ese sentido, el producto no solo es viable a nivel técnico, sino que también representa una apuesta estratégica



para la diversificación agroalimentaria nacional”, señaló.

“El consumidor actual busca alimentos innovadores, saludables y sostenibles. Esta hamburguesa podría estar perfectamente en esa línea”, concluyó el investigador.

FUENTE: Portal Frutícola <https://www.portalfruticola.com/noticias>

Síguenos en nuestras Redes Sociales



Publicación del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Chile (A.G.)



contacto@ingenierosagronomos.cl



Alonso de Ovalle 1638, Santiago, Chile