

ACTA REUNION

Mesa Frutos secos y deshidratados – Segunda Reunión

Martes 9 de diciembre de 2014

Duración:	De 10.30 a 12.30
Lugar:	Teatinos 40 piso 5, salón Torres del Paine.
Participantes:	<p><u>AUTORIDADES:</u> Claudia Carbonell Piccardo, directora, Odepa</p> <p><u>SECTOR PÚBLICO:</u> Ema Laval Molkenbuhr, jefe departamento políticas sectoriales, Odepa Javiera Pefaur Lepe, rubrista frutas y hortalizas procesadas, Odepa Patricio Riveros, coordinador mesas, ODEPA Raúl Opitz Guerrero, comercio exterior y asuntos internacionales, Odepa Cecilia Rojas, comercio exterior y asuntos internacionales, Odepa Iris Carmona, Analista alimentos elaborados, Agrimundo - Odepa Roberto Mir, Mercados Internacionales, SAG Marisa Lobos, Rubrista de frutos, Indap Gabriel Selles, Coordinador Programa nacional de frutales, Inia Miguel Ellena, Especialista avellanos, INIA Maria Jose Etchegaray, subdirectora, Fia Rocio Castillo, Coordinadora de Programas, FIA Rene Martorell, Ejecutivo Innovación Agraria, Fia Patricia Fuentes, Asesora sectorial agricultura, Corfo</p> <p><u>SECTOR PRIVADO:</u> Sebastian Saa, Profesor , PUCV Juan Eduardo Laso, Director GVF Alimentos Ltda, socio Chile Alimentos Andres Rodriguez, presidente, Chilean walnut commission / Chile Prunes Erick Cea, proyectos, Chilean walnut commission / Chile Prunes Juan Luis Vial, presidente, Chilenut Manuel Moller, Presidente, Avellanas del Sur S.A. Jaime Armengolli, Exportador, La Campana Jaime Barahona, , GTT avellano región del Maule Robert Vinet Homar , Directorio Avellanas del sur Andres Olivos, Equipos de riego Olivos SpA. Joaquín Tagle , Gerente General, Goodvalley Juan Pablo Mujica Vizcaya, Gerente, Asesorías Aries Ltda. Oscar godoy, Chilenut, Consultor Indap</p>
Tabla:	<p>El objetivo de esta reunión es presentarles a los invitados la agenda estratégica del sector, la cual fue desarrollada por cada subcomisión, las que se componen de profesionales tanto del sector público como privado.</p> <p>Una vez presentada, se responden preguntas, y luego se coordinará con cada subcomisión la ejecución de cada una de estas actividades comprometidas para los próximos meses.</p>

<p>Contenido:</p>	<p>La directora de Odepa da la bienvenida, se presentan los presentes en la mesa, y se explica cuáles serán los contenidos de la reunión.</p> <p>Javiera Pefaur (Odepa) presenta las subcomisiones, como están formadas, cual es el tema que trata cada una, y presenta la agenda estratégica al detalle, de cada subcomisión.</p> <p>La directora de Odepa explica que esta agenda es el resultado de una identificación de los temas más importantes y relevantes en el sector. Ahora hay que gestionar los fondos, la coordinación, y la ejecución de estas actividades.</p> <p>Miguel Ellena (INIA) comenta que la introducción de germoplasma en Chile se trató en el taller, y es un tema muy importante en cuanto a desarrollo de variedades propias, y ese tema él no lo vió en la agenda. Rocio Castillo explica que esto está en la agenda de innovación de FIA, no en la agenda estratégica.</p> <p>Juan Eduardo Laso (Chilealimentos) comenta que a él le habría gustado recibir esta agenda antes de la reunión, para pulir las propuestas.</p> <p>Robert Vinet (Avellanos del Sur) habla del tema de china y avellana. Los mercados que Odepa sugiere como alternativa a China no son atractivos, porque son bajos los volúmenes que entran ahí. Además ya son países a los que actualmente se exporta avellana, pero no son atractivos. Por el contrario el mercado Chino es muy atractivo en cuanto a volumen. La idea es abrir China porque es de los pocos mercados para avellana con cáscara. Actualmente la avellana entra por Hong Kong, y la idea es entrar formalmente a China.</p> <p>Andres Rodriguez (Chilean Walnut Comission) solicita que pongan en el listado de prioridades de China, las las avellanas con cascara después de las nueces. La directora de Odepa explica que comisión presenta sus prioridades y en base a eso junto con el SAG se hace un análisis de factibilidad.</p> <p>Jaime Armengolli dice que ellos tienen propuestas de incorporación de la AFC. <i>“Nosotros queremos bajar esta información a nuestros pequeños agricultores para lograr alcanzar los volúmenes de producción esperados, que creemos que se podrán alcanzar por el potencial de producción que tiene Chile.”</i> Esto precisamente es lo que Odepa desea, ya que bajando la información a los productores, se logra coordinar de forma más eficiente todos los actores de rubro. En este caso específico la mesa de frutos secos es la plataforma que les permite a todos los actores lograr coordinación entre las diferentes áreas.</p> <p>Jaime Barahona y Jaime Armengolli piden ver si en la región del Maule se pueda crear un centro de investigación y desarrollo del avellano. Esta región concentra el 66% de la producción y superficie nacional.</p> <p>Gabriel Selles (INIA) responde que Quilamapu es el centro que concentra la investigación de los frutales. Y explica que INIA trabaja a través de recursos</p>

privados también, lo que permitiría hacer trabajos en conjunto con el gremio de los avellanos, para realizar trabajos de investigación dirigidos. Gabriel hace la invitación a acercarse al centro para proponer ideas / proyectos. Además Gabriel explica que hay que priorizar cada uno de los temas expuestos en esta agenda, ya que todos ellos implican altas sumas de dinero. La directora de Odepa concuerda, y reafirma que ese es el siguiente paso en esta agenda.

Patricia Fuentes (Corfo) reconoce el gran esfuerzo y avance de los productores de frutos secos, pese a las debilidades que puedan tener en algunos contextos productivos o tecnológicos, y es necesario seguir profundizando en las mejoras que nos permitan, a través de la coordinación público privada, generar la tecnología e innovación necesarias para el desarrollo del sector.

Para otras especies, Corfo con Inia y Odepa están trabajando en proyectos sectoriales, regionales. Además, menciona existen instrumentos que permitirían cubrir por ejemplo; estudios y giras.

Otras propuestas que se están trabajando en relación a los compuestos antioxidantes de los frutos secos y deshidratados pueden ser tratadas a través del PIAs (el nombre nuevo es Programa de Alimentación Saludable).

Miguel Ellena le explica a Patricia que falta continuidad en los programas de investigación, y eso es lo que pedimos que se mejore.

Patricia Fuentes (Corfo) comenta que la Universidad de Davis, de California, y la institución ya firmaron el convenio de centros de excelencia y están prontos a trabajar en los distintos ámbitos agrícolas a través del fortalecimiento integral de los servicios e instrumentos transversales de Corfo, transmitiendo expertis, capacidad y conocimiento en un ámbito de trabajo conjunto con las universidades nacionales.

Maria Jose Echegaray (FIA) comenta que esta actividad permite visualizar las prioridades de cada rubro, y definir fondos. Es importante validar estas actividades con sus pares, pero hay que especificar y desarrollar cada uno de estos temas, donde la validación es primordial.

Andres Rodriguez (Chilean Walnut Commission) dice:

- Con respecto a la norma de calidad de ciruelas que se plantea en la agenda, ésta ya existe, y por lo tanto la sugerencia es que hay que actualizarla. Como asociación gremial es de las cosas que ellos tienen en carpeta para el próximo año.

- En el caso de las nueces a India, con respecto al bromuro se abre una nueva acción, y esa acción es buscar una alternativa al uso de bromuro. Así que nos sugiere que como Odepa no demos por cerrado ese tema, y que lo tengamos presente para hacerle seguimiento.

- nueces con cascara a china: Chilean Walnut Commission presentó los antecedentes para presentar la nuez con cáscara como producto procesado. La intención era que siguieran un proceso paralelo. Lo de pasar como procesado lo ve un departamento diferente del SAG. Tenemos que averiguar qué pasó con ese tema efectivamente, ya que el departamento de Internacional de Odepa

	<p>responde que no se puede seguir ese camino paralelo. Robert Vinet dice que la avellana se puede pasar por ese mismo carril que el de las nueces con cáscara, donde el procesamiento es el mismo que con la nuez con cascara. Urge mucho la apertura de China para avellano.</p> <p>Andres Rodriguez expone el caso de la ciruela deshidratada en China. Está abierto el mercado de ciruela tiernizada (fresca). Nos gustaría que autorizaran el ingreso del <i>natural condition</i>, donde los argumentos son: ya se autorizó la ciruela fresca, y se cambió el agroindex por el sistema fitosanitario. Juan Eduardo Laso pregunta si se puede poner a la ciruela en el <i>fast track</i> como ciruela industrializada. Claudia propone una reunión con el SAG, para ver específicamente este tema.</p> <p>Odepa pretende que este trabajo de ejecución y planificación de actividades se realice en conjunto entre las partes. Odepa pone a disposición toda la coordinación de los organismos del estado, pero la participación de los privados debe ser proactiva, para cumplir con el fin real de la mesa.</p> <p>Miguel Ellena dice que hay un problema de los técnicos que trabajan con los pequeños productores en avellano. La metodología no me parece adecuada. Lo ideal sería establecer módulos pilotos o predios demostrativos, para mostrar cómo se hace en terreno.</p>
Acuerdos:	<ul style="list-style-type: none"> • Se enviará acta de la reunión a los asistentes a la reunión. • Se enviará la presentación con la agenda. • Se envía el link para revisar en la página web de Odepa las actas de la comisión nacional de frutos secos y deshidratados, y otras comisiones: www.odepa.cl/comisiones-nacionales-3/ • Odepa coordinará una reunión con los coordinadores de las subcomisiones para definir y detallar la agenda, y definir los fondos con los cuales se ejecutarán las actividades propuestas. • Los coordinadores de las subcomisiones se contactarán con los profesionales que conforman las subcomisiones, para comenzar a trabajar en las agendas.