UNIVERSIDAD
Finis Terrae
VINCE IN BONO MALUM

Universidad Finis Terrae
Facultad de Arquitectura y Diseño

María José Ossandón Schacht

“Sistema de cosecha para cerezas”

CHILE

Materias primas



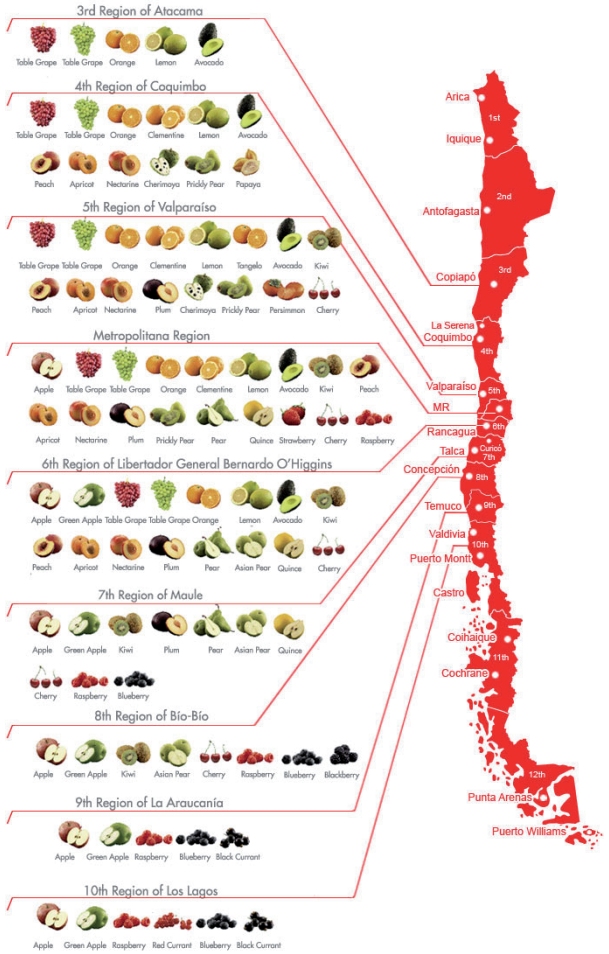






Las 10 frutas más exportadas hacia el mercado internacional (Asociación de Exportadores de Chile ASOEX):

1. Uvas: III – VI Región (591.743 toneladas)
2. Manzanas: Región Metropolitana - X región (167.733 toneladas)
3. Ciruelas: V región – VII región (94.804 toneladas)
4. Arándanos: VII región – X región (86.752 toneladas)
5. Peras: Región Metropolitana – VII región (66.194 toneladas)
6. Paltas: III región – VI región (64.162 toneladas)
7. Nectarines: IV región – VI región (59.157 toneladas)
8. Cerezas: V región – VIII región (52.182 toneladas)
9. Kiwis: V región – VIII región (52.182 toneladas)
10. Duraznos: IV región – VI región (31.579 toneladas)



CHILE

Características de mercado







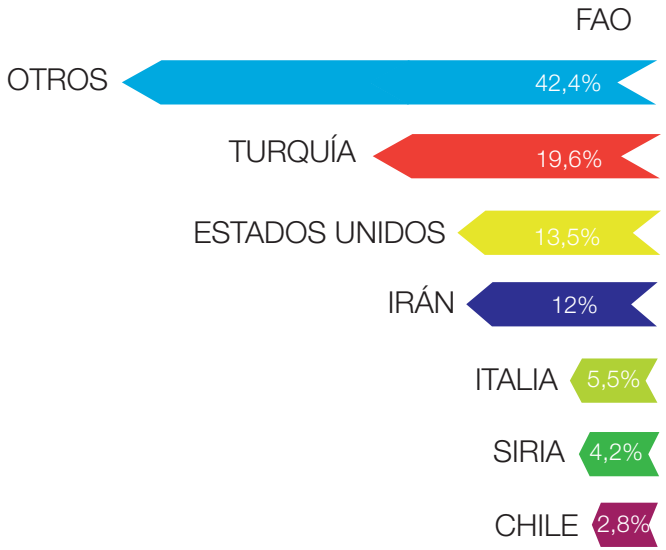


- País productor y proveedor del Hemisferio Sur
- Principal exportador en contraestación
- Altos parámetros de calidad y aparienca de la fruta
- Crecimiento gradual en mercados internacionales

CONTEXTO GLOBAL

Producción mundial

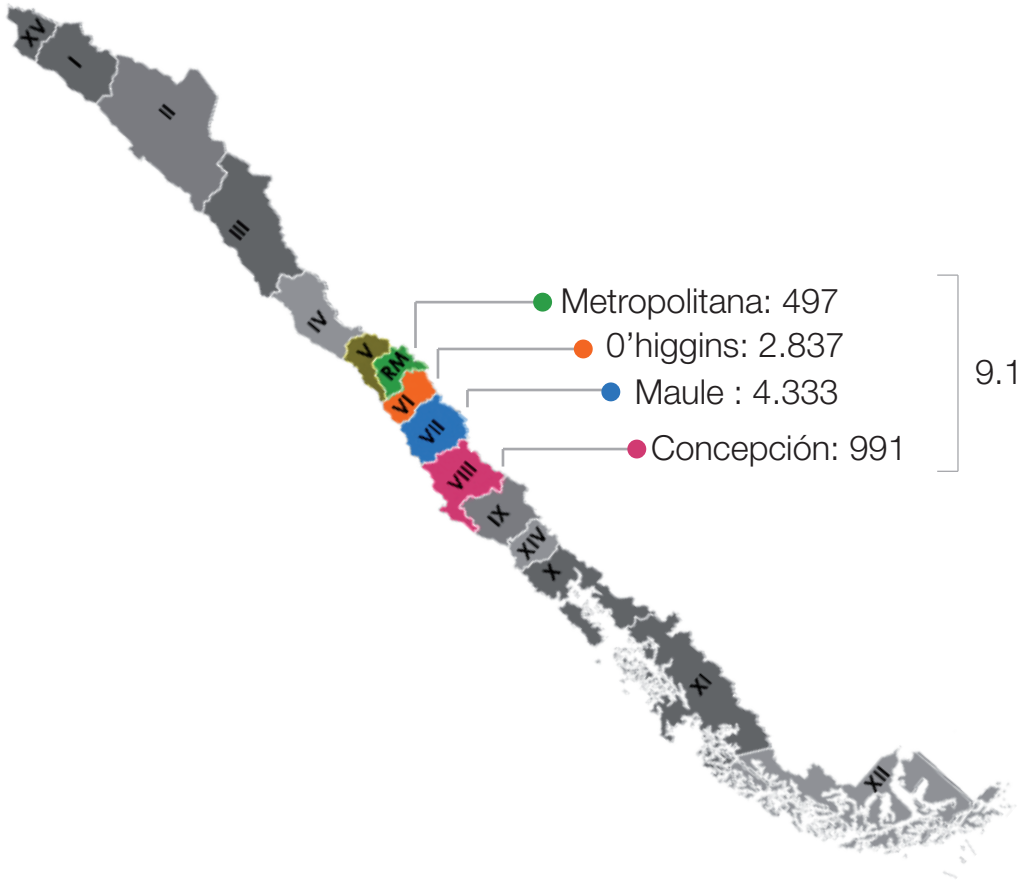




417.646 287.664 255.702 117.196 89.495 59.663 903.480 = 2.130.850 TONELADAS

CONTEXTO NACIONAL

Producción



- Metropolitana: 497
- 0'higgins: 2.837
- Maule : 4.333
- Concepción: 991

9.156 há

nº de productores: 3.468

4.284 há (formación)

CONTEXTO GLOBAL

Exportación

35,1% OTROS

19,4% TURQUÍA

13,2% ESTADOS UNIDOS

19,1% CHILE

7,2% ESPAÑA

6% HUNGRÍA

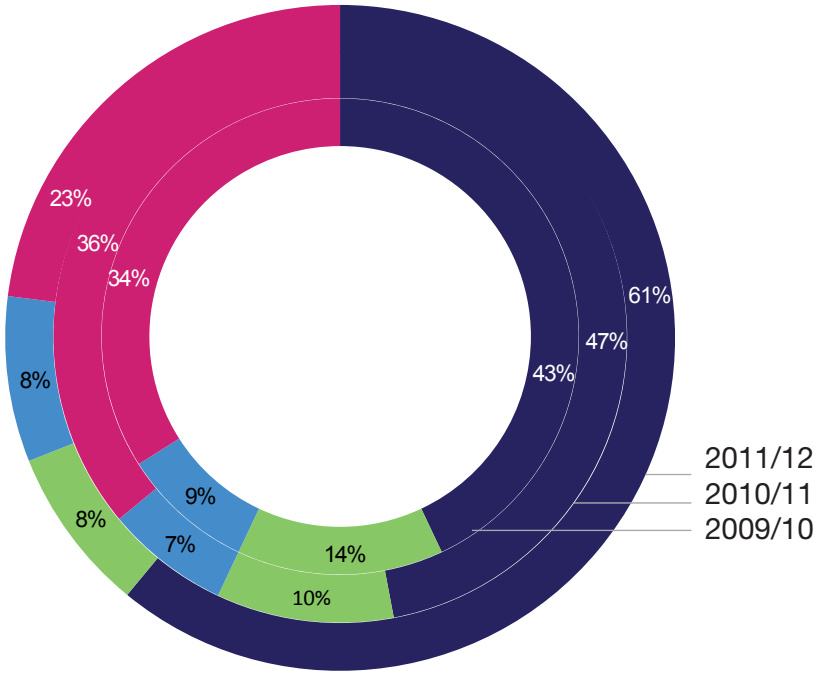


65.186 64.178 44.353 24.193 20.160 117.940

MERCADO INTERNO: HUNGRÍA 352.459 - E.E.U.U 223.468 - CHILE 15.309

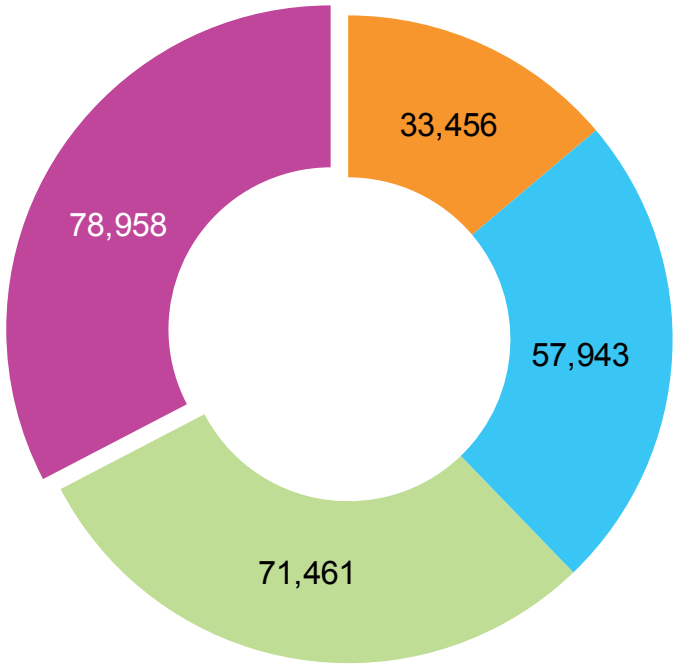
CONTEXTO NACIONAL

Exportación (Asoex)



Lejano Oriente
Europa
Latinoamérica
Norteamérica

DISTRIBUCIÓN DEL VOLUMEN EXPORTADO



2009/10
2010/11
2011/12
2012/13

VOLUMEN EXPORTADO POR TEMPORADA

COSECHA

COSECHA

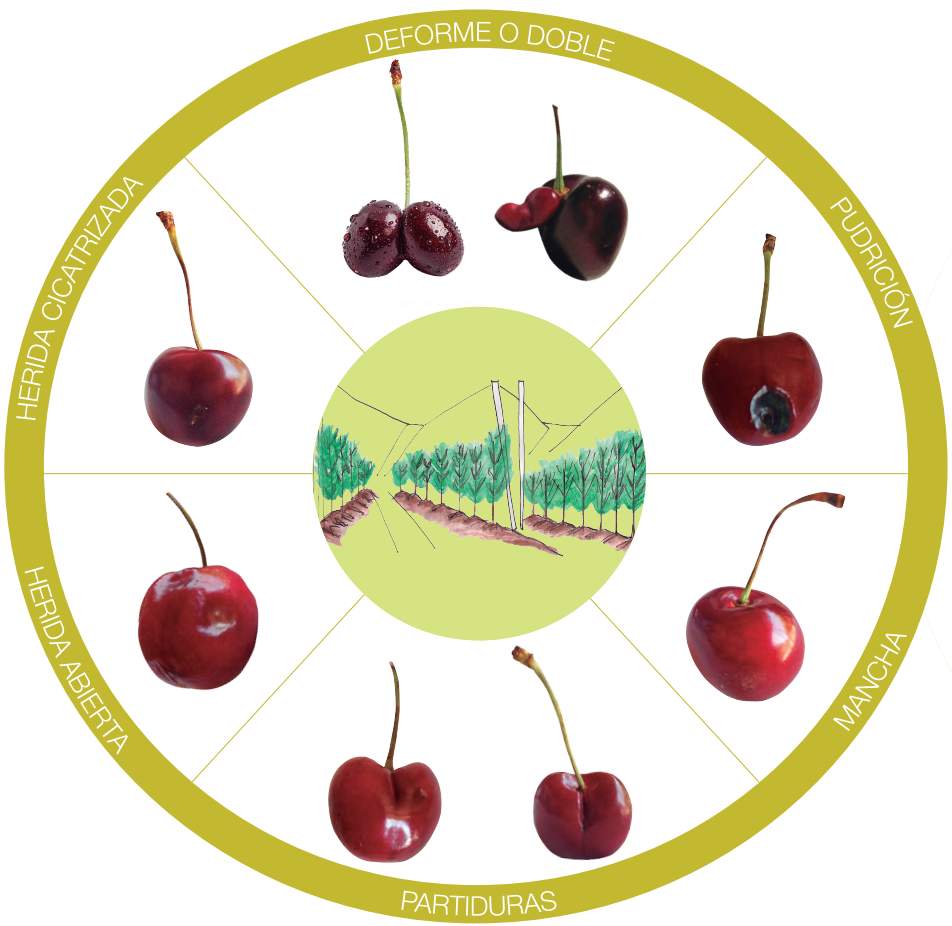
Estructura - función

COSECHA

- 
  7 am a 13-12 pm
- Administrador
  - charla instructiva
  - Higiene personal
  - vestuario 
- Jefe de cuadrilla
  - nº de cuadrillas
  - hileras
- Herramientas 
- Pto. de acopio  
  Vaciado
- Almacenaje — altas tº
  - deshidratación
  - senescencia
  - aumento de color 
- Transporte   
  coloso

COSECHA

Defectos del fruto





COSECHA

Pitting : puntos críticos



Tirar el fruto



Vaciado

DEPRESIÓN SUPERFICIAL



Movimiento golpe



COSECHA

Caso 1: El prado de Zapallar - Curicó









COSECHA

Caso 1: La Porcura - Curicó









COSECHA

Caso 1: Los Robles - Lonquén















El objetivo es disminuir el pitting de la cereza, para aumentar el volumen de exportación mediante un sistema de cosecha.