



La inteligencia artificial como palanca de gestión en la fruticultura



Isabel Widmer

Gerente General

Durante años, la fruticultura chilena ha tomado decisiones críticas, tales como cuándo aplicar un tratamiento, cómo proyectar un rendimiento o qué decisiones técnicas tomar ante eventos climáticos; apoyada principalmente en la experiencia acumulada de nuestros equipos técnicos. Esa experiencia sigue siendo insustituible, pero hoy tenemos una oportunidad que antes no existía: cruzar años de información histórica —clima, fenología, suelos, riego, plagas,

o ayudarnos a proyectar con mayor precisión el calibre y volumen de una cosecha.

Esto no es solo eficiencia operativa, aunque también lo es en riego, mano de obra estacional y logística. Es, sobre todo, una herramienta de gestión del riesgo. Nuestra industria enfrenta variables que no controlamos: clima cambiante, volatilidad de los mercados internacionales, escasez de mano de obra calificada y una presión sanitaria

rendimientos por cuartel, calidad de fruta, precios de mercado y disponibilidad de mano de obra — para convertirla en inteligencia aplicada a la toma de decisiones.

En Abud & Cía. operamos siete áreas de negocio, cada una generando datos que, analizados por separado, entregan información valiosa, pero que, integrados, revelan patrones que ningún ojo humano puede procesar. La inteligencia artificial no reemplaza el criterio agronómico ni la mirada de terreno; lo que hace es potenciarla, permitiendo anticiparnos en lugar de reaccionar. Un modelo que aprende de temporadas anteriores puede advertirnos, con semanas de anticipación, sobre riesgos de heladas, estrés hídrico o presión de plagas en cuarteles específicos,

creciente. La diferencia entre absorber esos riesgos o ser sorprendidos por ellos está, cada vez más, en la calidad de los datos históricos que hemos sido capaces de sistematizar y en nuestra capacidad para analizarlos con las herramientas correctas.

Mi convicción como gerente general es simple. La ventaja competitiva de los próximos años no vendrá solo de plantar mejor o cosechar lo más temprano posible, sino de quién logre transformar su historia productiva en decisiones anticipadas. Las empresas frutícolas que integren sus datos y aprendan a leerlos con inteligencia artificial no eliminarán la incertidumbre del campo, pero sí estarán mejor preparadas para enfrentarla.

Cherry & Kiwi Conference 2026



El evento se desarrollará el jueves 20 de agosto de 2026 en Casona Verona, ubicada en el kilómetro 196 de la Ruta Longitudinal Sur, en la región del Maule, una de las zonas más relevantes para la producción frutícola del país.

Las entradas ya se encuentran disponibles a través del sitio oficial [Cherry & Kiwi Conference 2026](#).

¡Si quieres ser auspiciador, quedan pocos cupos!

Revisa toda la nota completa de Diario Frutícola [¡AQUÍ!](#)

Reunión GTT de Kiwi



Este mes, en Empresa Agrícola Altamira, Molina, se realizó la séptima reunión mensual del GTT de Kiwi, instancia en la que productores y asesores compartieron experiencias y conocimientos en torno a los principales desafíos fitosanitarios del cultivo.

Durante la jornada se abordaron temas técnicos de gran relevancia, destacando la presentaciones del equipo técnico de Abud & Cía. con la presentación de Patricio Murúa de Amesti sobre ecuación productiva y la exposición de Raimundo Cuevas Aldunate acerca del manejo fitosanitario de invierno-primavera en kiwi.

Además, los asistentes conocieron iniciativas orientadas a la eficiencia energética en el agro con la exposición de la empresa Tesla Energy y participaron de una actividad de camaradería que permitió fortalecer los vínculos entre los integrantes del grupo.

Revisa algunas imágenes de la jornada [¡Aquí!](#)

**Aún puedes participar en el curso de
Actualización de Manejo Productivo en
Huertos de Kiwi.**



Hasta el 6 de agosto se realizará el [Curso de Actualización de Manejo Productivo en Huertos de Kiwi](#), programa organizado por Redagícola junto al Comité del Kiwi y Abud & Cía. que busca actualizar conocimientos sobre producción, manejo agronómico, tendencias de mercado y proyección de la industria.

La iniciativa está dirigida a productores, administradores de campo, encargados, asesores, prestadores de servicios y otros profesionales vinculados a la producción de kiwi.

El programa contempla ocho sesiones online y un día de campo presencial, abordando desde la situación actual del mercado mundial hasta aspectos relacionados con manejo invernal, plagas, adaptación climática, polinización, agricultura de precisión, uso de bioestimulantes y evaluación de nuevos proyectos productivos.

Ya se han realizado 4 clases, que están disponibles página del curso y aún quedan 4 clases más un día de campo.

Revisa la nota completa en Revista Redagícola [¡AQUÍ!](#)

Reporte de acumulación de frío invernal, referente al período de Junio 2026.

Informe realizado por el equipo técnico de Abud & Cía:

Fuente: Datos estaciones meteorológicas de productores

ACUMULACIÓN DE HORAS FRÍO AL 30/6

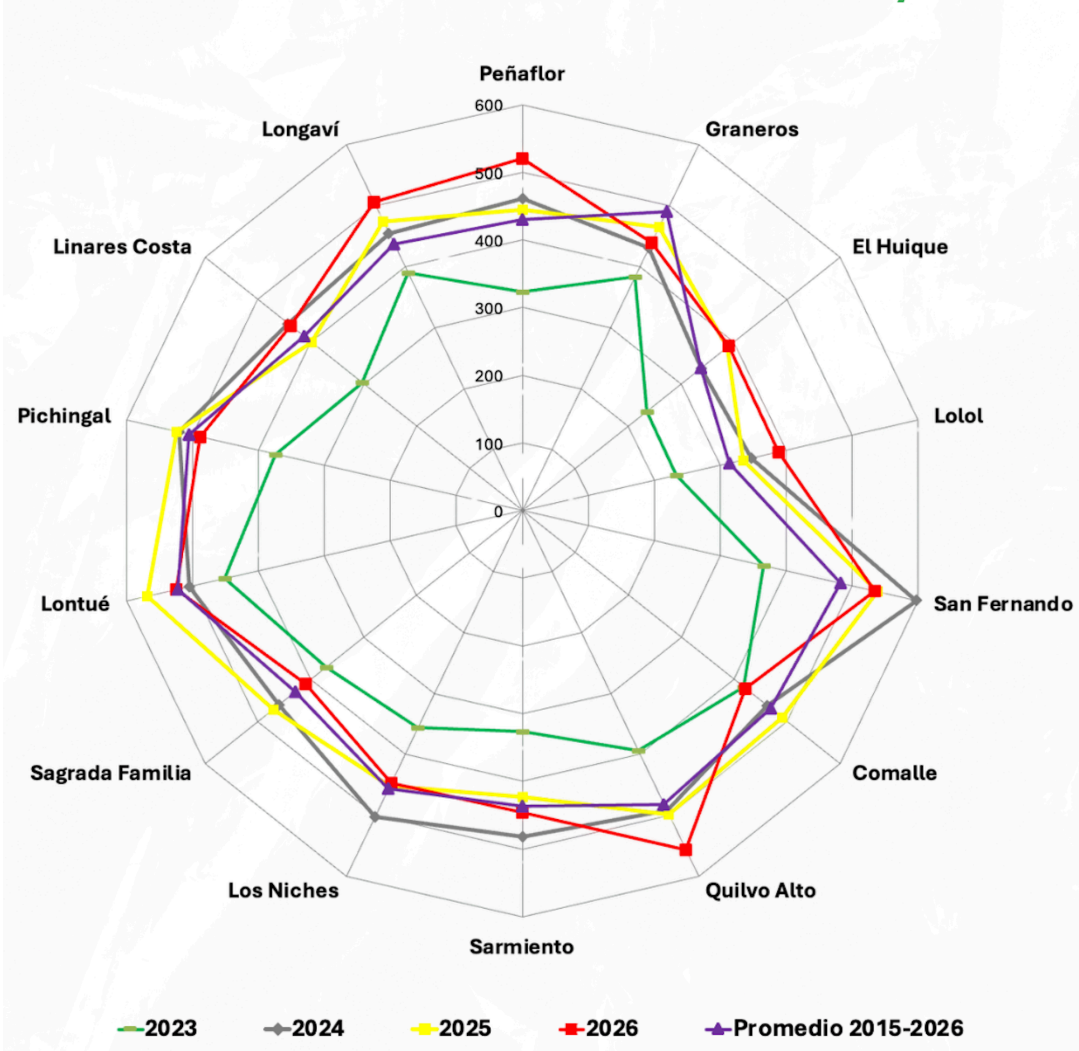


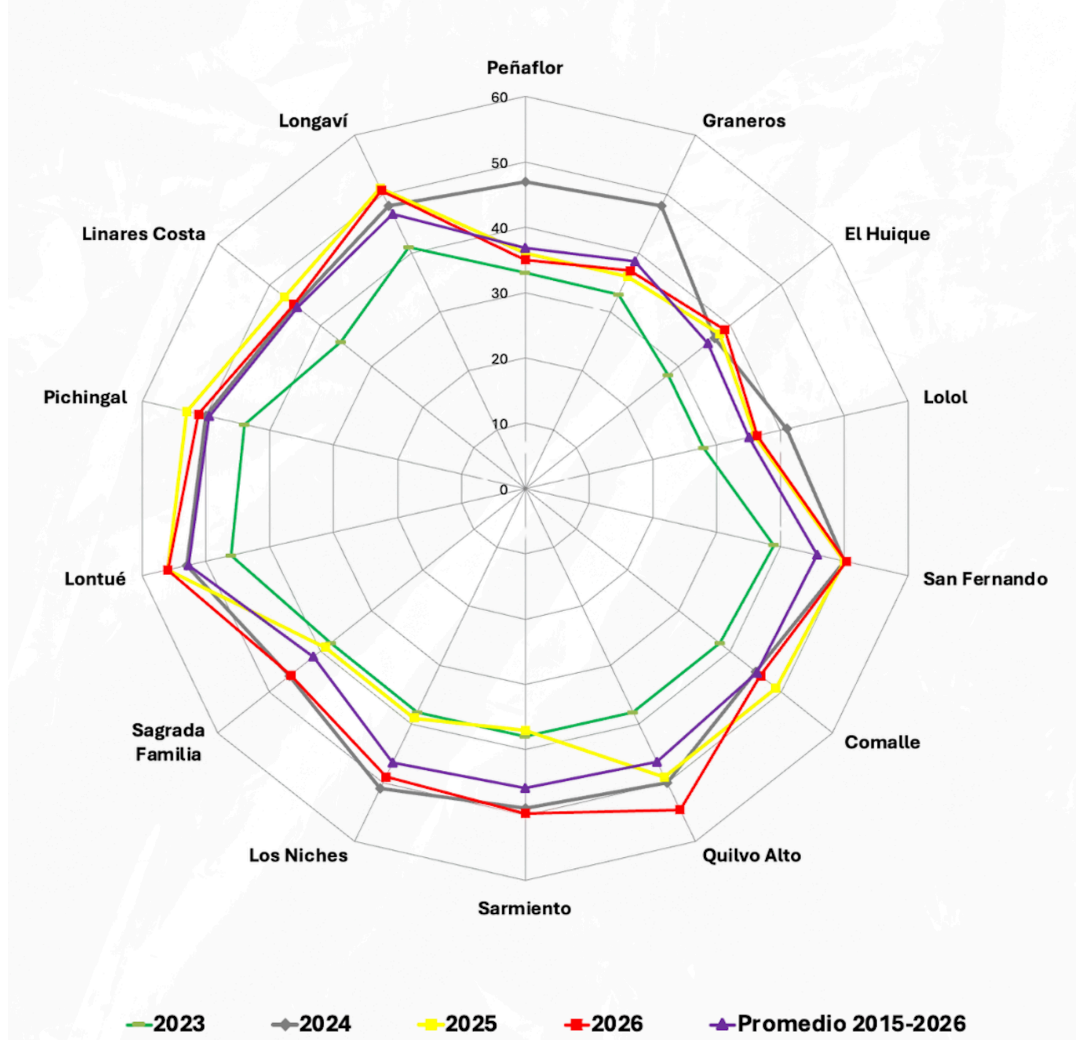
Gráfico 1: Comparación acumulación Horas frío (base 7,2°C) desde el 1° de Mayo al 30° de Junio.

La acumulación de cantidad de horas frío en base 7,2°C desde el 1 de mayo al 30 de junio fue adecuada en la gran mayoría de las estaciones,

alcanzando un promedio general de 465 HF, cifra similar a la registrada en igual fecha de la temporada anterior (462 HF) y levemente superior al promedio histórico 2015-2026 (449 HF). Es por lo anterior que se podría esperar un buen potencial de cuaja y/o productividad si es que las condiciones de primavera son adecuadas.

Pese a que la primera quincena de junio fue deficiente en acumulación de horas frío, la segunda mitad del mes se ha mantenido con buenas tasas de acumulación, promediando por ejemplo en Curicó, una tasa de acumulación de 12 horas frío diarias en dicho periodo.

ACUMULACIÓN DE PORCIONES DE FRÍO AL 30/6



Este indicador, que mide la calidad del frío invernal desde el primero de abril, muestra que durante este año la calidad ha sido superior a la de la temporada pasada, y sobre la media de las últimas temporadas.

En el caso de las zonas más templadas (RM, y VI costa), este indicador toma mayor relevancia con respecto a las horas frío base 7,2°C, donde

se ha observado una correlación más estrecha con respecto a la producción. En la RM y la zona de Graneros se tiene una acumulación de porciones de frío similar al promedio de los años anteriores y a la registrada en la temporada pasada. Mientras que, desde El Huique y San Fernando hacia el sur, se observa un comportamiento heterogéneo: mientras localidades como Sarmiento y Los Niches registran alzas relevantes, Comalle, Pichingal y Linares Costa muestran una leve baja respecto a la temporada anterior.

 Promedio total localidades · 2015 – 2026								
Indicador	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	Promedio 2015-2026
Promedio HF	371	388	469	352	464	462	465	449
Promedio PF	38	40	50	37	47	44	46	44

TABLA 1: PROMEDIO DE HORAS Y PORCIONES DE FRÍO DE TODAS LAS LOCALIDADES POR TEMPORADA, HASTA EL 30 DE JUNIO.

TABLAS ANEXO, ACUMULACIÓN DE HORAS Y PORCIONES DE FRÍO POR TEMPORADA Y LOCALIDAD:

 Promedio por Localidad HF · 2015 – 2026								
Localidad	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	Promedio 2015-2026
Peñaflor	441	369	450	323	461	445	521	430
Graneros	464	525	544	384	432	465	440	491
El Huique	259	290	331	235	338	387	390	338
Lolol	235	293	227	234	347	335	389	314
San Fernando	334	356	552	366	597	538	534	482
Comalle	394	409	529	418	463	491	422	470
Quilvo Alto	365	346	487	394	492	499	556	482
Sarmiento	355	294	452	327	482	423	446	436
Los Niches	360	379	516	356	502	452	447	456
Sagrada Familia	401	401	463	371	460	471	410	429
Lontué	441	479	589	451	505	568	525	522
Pichingal	431	450	512	375	521	524	489	505
Linares Costa	363	403	416	303	443	399	438	413
Longaví	356	434	502	390	455	474	506	438
Promedio	371	388	469	352	464	462	465	449

TABLA 2: PROMEDIO DE HORAS FRÍO EN TODAS LAS LOCALIDADES POR TEMPORADA, HASTA EL 30 DE JUNIO.

Localidad	2020	2021	2022	2023	2024	2025	2026	Promedio 2015-2026
Peñaflor	34	33	40	33	47	36	35	37
Graneros	36	34	44	33	48	36	37	39
El Huique	27	30	43	28	37	38	39	36
Lolol	30	33	43	28	41	36	36	35
San Fernando	40	44	50	39	50	50	50	46
Comalle	42	43	53	38	45	49	46	45
Quilvo Alto	35	36	54	38	50	49	55	46
Sarmiento	38	43	52	38	49	37	50	46
Los Niches	39	42	55	38	51	39	49	47
Sagrada Familia	29	39	51	38	46	39	46	41
Lontué	49	53	58	46	53	56	56	53
Pichingal	46	40	56	44	50	53	51	50
Linares Costa	43	39	51	36	45	47	45	45
Longaví	41	48	51	41	48	51	51	47
Promedio	38	40	50	37	47	44	46	44

TABLA 3: PROMEDIO DE PORCIONES DE FRÍO EN TODAS LAS LOCALIDADES POR TEMPORADA, HASTA EL 30 DE JUNIO.

Claves de poda y amarra en kiwi de cara a la temporada 2026/27



Nuevo episodio de Viernes del Kiwi:

En una nueva edición del programa mensual realizado en colaboración entre Redagrícola, el Comité del Kiwi y Abud y Cía, los expertos Raimundo Cuevas e Iván Muñoz abordaron esta fase que da inicio a la nueva temporada, así cómo también trataron temas como la calidad de

la fruta de la temporada reciente al momento que comienzan a abrirse las cámaras con fruta de guarda.

Revisa la nota completa de Redagráfica [¡AQUÍ!](#)

Vivero Montefrutar



En **Viveros Montefrutar** desarrollamos plantas de kiwi terminadas, autoenraizadas, principalmente con **Hayward Clon 8**.

Ofrecemos 2 formatos:

- ✓ Bolsa 4 lts con altura entre 20 a 40 cm (foto 1)
- ✓ Bolsa 7 lts con altura sobre 1,5 mts (fotos 2 y 3)



📍 Pichingal, Molina, Región del Maule.

☎ +56 9 9680 9009 ✉ firarrazaval@abudycia.com

Curso Técnicas de Operación y Mantenimiento de Sistemas de Riego Tecnificado

11 y 12 de junio 2026

CURSO
TECNICAS DE OPERACION Y MANTENCION
DE SISTEMAS DE RIEGO TECNIFICADO.



12 horas/ 11 de junio de 8:00 a 16:30 h.
y 12 de junio de 8:00 a 12:00 h.



Camino Pichingal Km 4,5, Molina.



\$84.000 p/p.



Mauricio Zúñiga.



**Incluye: Material Didáctico/ Almuerzo/
Coffee break.**



otec@abudycia.com
+569 7882 9185

Revisa más información sobre el curso [¡Aquí!](#)

**Abud & Cía. presente por tercer año
consecutivo en Kiwi Day**



Como cada año, el equipo de Abud & Cía. estará participando del Kiwi Day 2026, evento organizado por el Comité del Kiwi y Redagrícola.

El próximo 30 de julio, en Casino Monticello, se realizará una nueva versión de Kiwi Day, instancia organizada por el Comité del Kiwi y Redagrícola que reúne a los principales actores de la industria para analizar el estado y las proyecciones del sector.

Abud & Cía. participará con dos relatorías técnicas. Cristián Abud, director ejecutivo de la compañía, abordará el cambio de modelo productivo y el desarrollo de potenciales en kiwi, una mirada centrada en cómo la industria está redefiniendo sus estándares de productividad frente a los nuevos desafíos agronómicos y comerciales. Por su parte, Raimundo Cuevas, gerente técnico de Abud & Cía., presentará el pulso de la temporada 2026/27, con una lectura técnica de las condiciones productivas que marcarán el año.

A esto se suma la presencia de un stand corporativo, donde el equipo de Abud & Cía. estará disponible para conversar con productores, técnicos y representantes de la industria sobre las soluciones y servicios que la compañía desarrolla a lo largo de toda la cadena productiva del kiwi.

Revisa el programa [¡Aquí!](#)

Viernes del Kiwi



Viernes, 26 de junio

09:00 – 10:00 hrs.

TEMARIO:

Lineamientos de poda y amarra 2026

- Ecuación productiva y criterios de poda y amarra 2026
- Visión desde el huerto, pauta a los productores.

#viernesdelkiwi

Expositores:



Raimundo Cuevas A.
Gerente Técnico
Abud & Cía.



Iván Muñoz O
Ing. Agrónomo Terreno
Exportadora Frusan

Organizan:



Comité del Kiwi

Redagrícola

Auspicia:



Con la participación de:

Abud & cía

Youtube

Spotify

Viñedos James se suma a la Ruta del Vino Valles de Curicó



La Ruta del Vino Valles de Curicó sumó recientemente a su red de asociados a Viñedos James, cuya adhesión fue recientemente aprobada por el Directorio de la corporación.

"Integrarnos a la Ruta del Vino Valles de Curicó es una decisión que responde a nuestra convicción de que el desarrollo de la industria se construye de manera colaborativa. Queremos aportar nuestra visión, compartir nuestra historia y ser parte de las iniciativas que fortalecen el posicionamiento de Curicó como un destino enoturístico de referencia", señaló Christian Abud Fundador de Viñedos James.

A través de esta incorporación, la viña podrá participar en ferias, eventos, campañas de promoción y diversas acciones de marketing impulsadas por la corporación, sumándose al trabajo conjunto que realizan las viñas asociadas para dar visibilidad al patrimonio vitivinícola de la zona.

Entre las próximas actividades destaca la celebración del Día Nacional del Vino, que se realizará el próximo 4 de septiembre y que reunirá a productores, actores del turismo y visitantes en torno a una de las principales festividades del sector.

Desde la Ruta del Vino Valles de Curicó valoraron la incorporación de Viñedos James, destacando que el ingreso de nuevos socios fortalece la diversidad de la oferta y contribuye al crecimiento de una red que busca impulsar el desarrollo económico, turístico y cultural del valle.

Alejandra Inda, Gerente de la Ruta del Vino Valles de Curicó valoró la incorporación de Viñedos James, destacando que el ingreso de

nuevos socios fortalece la diversidad de la oferta y contribuye al crecimiento de una red que busca impulsar el desarrollo económico, turístico y cultural del valle.

Además, explicó que sumar nuevos socios eleva la calidad, contribuye al crecimiento de la ruta del vino y fortalece compromiso de las viñas con el enoturismo local.

Te invitamos a visitar la web de la Ruta del Vino Curicó [¡Aquí!](#)

Para mayor contenido visita www.abudycia.com

Abud & Cía

PC.29 HIJ.ORIENTE S/N FUNDO
EL PORVENIR, Curicó
Chile



You received this email because you signed up on our website or made a purchase from us.

[Unsubscribe](#)

