



Desafíos de la temporada y visión de largo plazo

El desafío de la temporada 25/26 de cereza era gigante, y todos los productores **trabajamos con optimismo, foco** —volumen, calibre, calidad — **y rigurosidad**, esperando que los menores resultados comerciales de la temporada anterior cambiaran la tendencia si lográbamos el objetivo que nos exigía el mercado chino, que era calibre y calidad.

Sin embargo, la realidad que enfrentamos ha sido profundamente desalentadora y ha generado una fuerte sensación de frustración y desilusión en el sector, que nos tiene atónitos, tratando de buscar alternativas y pensando

Es entender que no todos los kilos pagan su costo completo y que el foco debe moverse desde maximizar volumen hacia **maximizar margen**.

Ajustar costos en cereza no significa poner en riesgo la fruta. Significa trabajar con mayor precisión: mejor planificación de la mano de obra, menos decisiones “por inercia”, uso más criterioso de insumos y un manejo del riego y la energía cada vez más fino. Son ajustes silenciosos, pero con impacto real en el resultado final.

La eficiencia responsable también exige decisiones agronómicas valientes. No todos los cuarteles pueden ni deben

en opciones que nos permitan tener rentabilidad.

La respuesta no es fácil. El gran aumento de superficies en producción y la diversificación varietal están ofreciendo a China un volumen en el que la cereza deja de ser un producto exclusivo, entrando a competir con otras frutas de menor precio.

La rentabilidad de la cereza, después de años de bonanza, está en jaque y nos exige, como productores, conciencia económica, ya que es inviable mantener los costos de producción actuales que rondan —en años de volúmenes normales— entre US\$1.8 y US\$2.2 por kilo.

Hablar de eficiencia responsable no es hablar de recortes indiscriminados ni de producir peor. Es producir con criterio económico.



producir igual. Persistir en defender volumen en estructuras poco competitivas es una forma lenta de descapitalización.

Hoy, el verdadero riesgo no es perder calibre ni calidad.

El verdadero riesgo es seguir produciendo perfecto sin rentabilidad.

Por eso, el desafío que tenemos como productores es **avanzar hacia decisiones técnicas cada vez más específicas**, basadas en planificación, información y análisis económico, y **fortalecer el trabajo colaborativo entre productores**. Solo alineando intereses, compartiendo aprendizajes y tomando decisiones con visión de negocio podremos **buscar la máxima rentabilidad del huerto y mantener la cereza como una alternativa sostenible en el largo plazo**.

Isabel Widmer V.

Gerente General

Abud & Cía.

Jugando en condiciones adversas

Jugando en condiciones adversas

Este reportaje, publicado por la revista Mundoagro, analiza cómo la temporada 2025 de cerezas se desarrolló bajo condiciones climáticas adversas, marcadas por una baja acumulación de horas frío, heladas en momentos críticos y escenarios poco favorables para la polinización y fecundación.

A través de datos técnicos, gráficos y análisis en terreno, se aborda el impacto de la concentración y dispersión de estados fenológicos sobre el potencial productivo, la cuaja y la calidad final de la fruta, destacando la relevancia del manejo climático, el monitoreo oportuno y el uso de tecnología.

Este artículo fue elaborado por Raimundo Cuevas, Gerente Técnico de Abud & Cía., Patricio Murúa, Asesor Senior de Abud & Cía., y Luis Ahumada, Gerente de Innovación y Sostenibilidad de Abud & Cía., quienes entregan una mirada técnica y estratégica frente a una temporada desafiante y de fuertes contrastes.

Revisa la nota completa en Revista Mundoagro, pág. 30 [¡AQUÍ!](#)

Llaman a la responsabilidad por kiwis exportados durante enero que

podrían dañar la reputación del producto chileno



Álvaro Herreros, gerente comercial de Garcés Fruit, pidió cuidar el negocio cumpliendo parámetros mínimos de calidad, "porque es la única manera de que el consumidor final se pueda comer un kiwi rico y repita la compra, y ojalá incremente su consumo de kiwi".

Revisa la nota publicada por Redagrícola [¡AQUÍ!](#)

Los hitos de la temporada de cerezas: "Por primera vez la fruta temprana se vendió mal"

Analistas plantean que el adelanto de la cosecha afectó los precios

Los hitos de la temporada de cerezas: “Por primera vez la fruta temprana se vendió mal”

Joaquín Reveros

Con el 98% de la fruta cosechada y camino a China, mercado que este año ha recibido el 87% de los envíos, es momento de analizar las claves de una temporada sumamente compleja. Pese a que la cosecha cayó, los precios han estado siempre más bajos. Hasta la semana dos (5 al 11 de enero), se habían vendido 111,6 millones de cajas, vs los 121 millones de 2024/2025, con una caída de 7,7% menos, según datos de Exportdata-Frutas de Chile, elaborados por Decofrut. Aquí se resumen los hitos de la temporada en base a



“Este retraso ha supuesto cinco semanas más de venta, y el desafío es llegar con fruta fresca y de buena calidad, lo que se logrará con fruta chilena más tardía. A eso hay que sumar que la mayoría de la fruta se adelantó dos a tres semanas, cuando no está el incentivo para el consumo”, señala Contardo. “Se suma al efecto retraso del año nuevo, según el ejecutivo de Abud & Cía, la alicaída economía china. “Existe un crecimiento menor al esperado, lo que se ha percibido en una mayor austeridad y caída en el consumo”, explica.

«Estuvo marcado por un inicio de una o dos semanas antes que el año anterior, lo que generó un volumen mucho mayor de fruta temprana en China, lo que hizo que los precios cayeran», explica Roberto Contardo, Gerente de Agronegocios de Abud & Cía.

Revisa la nota publicada por AgroLUN [¡AQUÍ!](#)

Análisis de calidad de fruta



El laboratorio del Centro de Innovación Montefrutal (CIM) de Abud & Cía. ofrece, dentro de sus servicios, el análisis de calidad de fruta en distintas especies frutales, tales como cerezas, ciruelas, kiwis, manzanas, peras, uvas, frutos secos y tomates.

En este análisis se evalúan los siguientes parámetros:

- Peso (g)
- Diámetro (mm)
- Color
- Materia seca (%)
- Acidez titulable
- Sólidos solubles (°Brix) (excepto en frutos secos)
- Humedad (%) (solo en frutos secos)

Si necesitas más información puedes escribir a

pgonzalez@abudycia.com

Vivero Montefrugal



Es un vivero de **cerzos y kiwis**, que por más de 25 años se ha **especializado** en la **producción del portainjerto guindo ácido**, de características **similares a Gisela 12** pero con una **mayor adaptación** a una **amplia gama de suelos y climas**.



Tenemos disponibilidad en todas las variedades, especialmente Rainier y Kordia. **Te invitamos a conocer nuestro vivero ubicado en Pichingal, Molina.**

Para más información, contáctanos escribiendo a firrazaval@abudycia.com o llamando al **+56 9 9680 9009**.

#viernesdelkiwi

Viernes del **Kiwi**

Episodio 12

**¿Qué producto quieren
los mercados?**



Raimundo Cuevas A.
Gerente Técnico Abud & Cía.



Álvaro Herreros
Gerente Comercial
de Garcés Fruit

¡Escucha el capítulo aquí!

Youtube

Spotify

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](#)

