INVESTIGACIONES QUE ALCANZAN LA MADUREZ

Peras Abate Fetel

Una visita al Centro de Investigación y Servicios de AgroFresh, en Curicó, para conocer sus desarrollos orientados a la búsqueda de calidad y maduración de frutas.

DESDE SU APERTURA en el año 2010, el Centro de Investigación y de Servicios AgroFresh de Curicó ha crecido fuertemente, impulsado por el crecimiento de los servicios asociados a SmartFresh así como por los proyectos de investigación y desarrollo que se realizan en manzanas, peras, ciruelas, kiwis y caquis, entre otros cultivos de interés para la industria frutícola.

Este centro fue concebido para mejorar las operaciones de aplicación de SmartFresh. Sin embargo, la necesidad de optimizar los beneficios de SmartFresh lo han convertido en un Centro de Investigación orientado solucionar las necesidades del cliente y sus problemáticas de calidad en fruta fresca, que son ocasionadas por condiciones climáticas, de cosecha y de temporada.

Este año la compañía decidió dedicar una buena parte de las actividades de investigación y de su laboratorio a realizar ensayos orientados a resolver problemáticas puntuales de los clientes. El objetivo es responder mejor y más rápido a sus necesidades, así como desarrollar una nueva gestión post cosecha para manzanas y otros cultivos de interés de la industria, evaluar las diferencias en calidad con y sin aplicación de SmartFresh, o resolver problemas logísticos específicos utilizando protocolos adaptados a cada una de las realidades: "Queremos fortalecer nuestra relación con los clientes y ayudarles a obtener lo mejor de su fruta," explica Jorge García, Gerente Comercial en Chile.

"AgroFresh cuenta con más de diez años de experiencia en el manejo del eti-

leno y la maduración de frutas. Esto nos coloca en un lugar único de la industria frutícola: podemos ofrecer muchos de estos conocimientos a nuestros clientes, y juntos podemos desarrollar mejores recomendaciones de cosecha y almacenamiento. Además nuestro Centro de Servicios e Investigación en Curicó está bien ubicado, ya que se encuentra en una importante zona de producción, lo que facilita el compartir estos conocimientos con nuestros clientes", indicó García.

La empresa además está organizando Reuniones Técnicas para productores y exportadores. Es así como se realizó el "Día de la pera", en el cual los clientes se reunieron e intercambiaron información con el equipo en el Centro de Servicios e Investigación. Para Jorge García "no se trata sólo de vender un producto a los clientes, sino de trabajar y aprender con ellos."

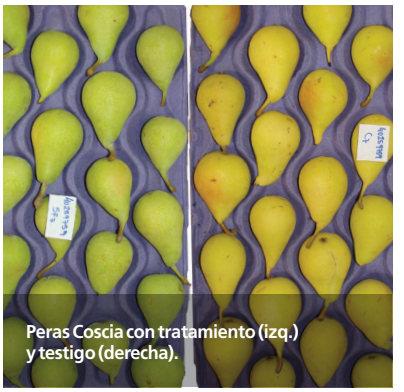
DEL CONOCIMIENTO Y LA EXPERIENCIA

Aprender continuamente y mejorar los conocimientos acerca de la calidad de la fruta para los clientes ha sido parte de la estrategia de Investigación y Desarrollo de AgroFresh desde que se fundó la empresa hace más de trece años. Daniel Manríquez, quién coordina las actividades de investigación de la empresa en Chile y en los demás países de Sudamérica, explica que la obtención de conocimientos a nivel internacional acerca de problemas como el control del escaldado en manzanas Red Delicious o Granny Smith, así como la gran experiencia comercial y técnica en el manejo de nuevas variedades de manzanas como Jazz o Honeycrisp, ponen a las actividades de Investigación y Desarrollo de la empresa en una posición única para proporcionar recomendaciones de uso con una buena base técnica y adaptadas a cada una de las regiones de producción, además de poder realizar una asesoría en gestión de calidad para la cosecha, almacenamiento, transporte al mercado de destino hasta llegar al consumidor final.

La empresa posee dos importantes centros de investigación frutícolas en medio de la mayor región productora de manzanas en el noroeste de los Estados Unidos, y otro en California, donde se trabaja también con otros cultivos. Además, AgroFresh cuenta con un importante equipo dedicado a hacer investigación y desarrollo en Europa, Sudamérica y en el Asia Pacífico.

"Compartimos aprendizajes y experiencias claves unos con otros, estamos en una constante revisión de nuestras recomendaciones de uso para cada una de las especies en que trabajamos en las distintas regiones de producción, de esta manera nos asegurarnos que nuestros clientes en Chile reciban información y conocimientos de punta", indica Daniel Manríquez, quien agrega: "Es difícil pensar en alguna otra empresa a nivel mundial que tenga un conocimiento tan amplio en gestión de calidad de frutas en post cosecha."

Por ejemplo, entender y manejar la maduración de las peras ha sido un largo proceso, ya que la maduración en esta especie es extremadamente compleja y requiere varios años de investigación y de experiencia comercial para poder manejarla de buena forma. SmartFresh tiene un valor agregado comprobado en términos de flexibilidad comercial y la extensión de la ventana de marketing gracias al ablandamiento más lento, la mantención de color, mayor resistencia a daños mecánicos y un excelente



Peras Coscia con tratamiento (izq.) y testigo (derecha).

control del escaldado para algunas variedades. Daniel Manríquez menciona que el 60% de todos los ensayos que hoy se realizan en Curicó son en peras, ya que el manejo de peras y cada una de las variedades exige el desarrollo de un mayor conocimiento año tras año.

Finalmente, Chile es un centro de nuevos desarrollos tecnológicos para el Cono Sur y otras zonas. La información generada de los proyectos de investigación realizados que se realizan en Curicó son compartidos con otros países del Cono sur, como Argentina y Brasil, así como otros países a nivel mundial, para así continuar su desarrollo y registrarlas a nivel local: "En AgroFresh siempre podemos esperar más", concluyó Manríquez.

UIMM: Unidad de Inteligencia de Mercados Mundoagro