



# SERVICIOS **FDF**

FDF pone a disposición de sus asociados una amplia gama de servicios que permiten mejorar la competitividad de su empresa.

Esta publicación es una Guía de los distintos servicios ofrecidos por FDF con sus respectivos puntos de contacto.

[www.FDF.cl](http://www.FDF.cl)

**Oficina Central y Laboratorios:**

Av. Los Coigües 651, Quilicura.

Tel.: 2 2739 2350 E-mail: [central@fdf.cl](mailto:central@fdf.cl)



1

SERVICIOS EN ENTOMOLOGÍA CUARENTENARIA

2

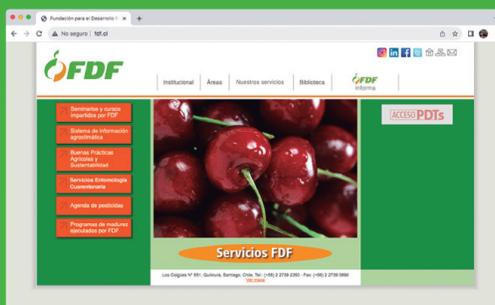
SERVICIOS EN PRE Y POST COSECHA

3

AGROCLIMA

4

INOCUIDAD ALIMENTARIA



[www.FDF.cl](http://www.FDF.cl)

# 1

## SERVICIOS EN ENTOMOLOGÍA CUARENTENARIA



**David Castro** / E-mail: dcastro@fdf.cl  
Contacto emergencias: Cel.: 9 7988 9756



**Carolina Yáñez** / E-mail: cyanez@fdf.cl  
Contacto emergencias: Cel.: 9 8149 6189

### 1.1

#### Certificaciones Cuarentenarias obligatorias

##### 1. Certificación de huertos de baja prevalencia con destino a Estados Unidos

Especies: **Naranjas, mandarinas, pomelos, granados, kiwis y baby kiwis**

Requisito obligatorio para el mercado de Estados Unidos: Certificación baja prevalencia de *Brevipalpus chilensis*, para optar al Systems Approach.

##### 2. Certificación de huertos con destino a México

Especies: **Pomáceas y carozos**

Requisito obligatorio para el mercado de México. Certificación de baja prevalencia de *Brevipalpus chilensis*, *Pseudococcus viburni*, *Cydia molesta*, *Proeulia auraria*, *P. chrysopteris*, *Naupactus xanthographus*, para optar al Systems Approach.

##### 3. Certificación de lotes con destino a Brasil

Especies: **Manzana, Ciruela, Durazno y Nectarín, Cereza y Berries**

Certificación de lotes libres de *Brevipalpus chilensis*. Es un requisito obligatorio para el mercado de Brasil.

##### 4. Certificación de huertos libres de virus con destino a Corea

Especie: **Arándanos**

Requisito obligatorio para el mercado de Corea: Certificación de huertos libres del Virus del tomate y tabaco.

##### 5. Monitoreo *Cydia pomonella* en huertos de cereza con destino a Japón y Corea

Especie: **Cerezas**

La normativa que autoriza el ingreso de cerezas a Japón bajo Systems Approach establece que la fruta debe provenir de Sitios de Producción que cuenten con una certificación de baja prevalencia de *C. pomonella* de parte del SAG. FDF está autorizada para efectuar esta certificación.

##### 6. Prospección *Lobesia botrana* para los mercados Corea y Canadá

Especies: **Uva de mesa y arándanos**

Requisito obligatorio para el mercado de Corea: Certificación de huertos libres de *L. botrana*.

### 1.2

#### Cursos de detección, identificación y monitoreo de plagas en pre y post cosecha

FDF puede organizar cursos de capacitación en materias relacionadas con entomología y control de plagas, tales como monitoreo de plagas, técnicas de prevención, etc.

##### 1. Cursos de capacitación de plagas cuarentenarias para contrapartes para exportaciones a México

Especie: **Pomáceas y carozos**

Requisito obligatorio para el mercado de México: Capacitación para formar contrapartes en las empresas que exporten a México.

##### 2. Cursos privados para monitoreo de plagas (chanchitos blancos, *Lobesia botrana*, etc.).

### 1.3

#### Evaluaciones privadas

Análisis de sensibilidad, fitotoxicidad en post cosecha al bromuro de metilo, fosfina, frío, etc., para distintas especies frutales.

## 2

## SERVICIOS EN PRE Y POST COSECHA



**Katherine Bravo, PhD.** / E-mail: kbravo@fdf.cl  
Celular: 9 7845 6555

### 2.1

## PRECOSECHA

### 1. Ensayos de campo:

Podemos planificar y ejecutar ensayos de campo desde su diseño experimental hasta su evaluación y análisis estadístico. Entre otras materias, FDF tiene experiencia en ensayos de campo para pruebas de productos tales como fertilizantes, reguladores de crecimiento, reflectores de luz, uso de mallas y film plásticos.

### 2. Evaluación de nuevas variedades en campo:

Desarrollo de test block, seguimientos fenológicos, determinación de parámetros fisiológicos. Evaluación del crecimiento y maduración de frutos. Estudios de correlación de parámetros e indicadores climáticos de la zona en evaluación.

### 3. Programas de verificación de madurez y calidad de fruta:

Se desarrollan programas de verificación y auditorías según el protocolo del cliente tanto en campo como en centrales frutícolas (Arándanos, Uva de mesa, Kiwi y Cítricos).

### 4. Otros:

Asesoría en distintos temas de precosecha, tales como:

- Asesoría en la estimación estadística de volumen a cosecha.
- Evaluación de métodos no destructivos para calidad de fruta.

### 2.2

## POST COSECHA

### 1. Evaluación de manejos y tecnologías de post cosecha

Para evaluaciones con protocolos acordados con la empresa para determinar el efecto de éstos en la calidad y condición de la fruta.

### 2. Evaluaciones de post cosecha:

- Productos de post cosecha.
- Calidad y condición en pomáceas, carozos, cerezas y uva de mesa, entre otros.
- Comportamiento de nuevas variedades en almacenaje.



### 2.3

## Servicios de apoyo para presentación de proyectos a Ley de I+D 20.241:

Esta Ley tiene por objeto contribuir a mejorar la competitividad de las empresas mediante un incentivo tributario que permite rebajar vía impuestos un 35% de los recursos destinados a actividades I+D realizadas, ya sea con sus propias capacidades y/o con el apoyo de terceros.

FDF tiene una amplia experiencia en la formulación del proyecto y elaborar toda la documentación necesaria para presentar la solicitud de certificación ante CORFO.





**Leonel Fernández** / E-mail: lfernandez@fdf.cl  
Celular: 9 8149 6167

Los servicios que entrega Agroclima ([www.agroclima.cl](http://www.agroclima.cl)) son desarrollados a la medida de cada empresa y en la oportunidad que ella requiera. La tendencia actual es que cada empresa determine un conjunto de variables de su interés, requiriendo así informes específicos para sus necesidades. Esta información puede provenir de una sola estación meteorológica o de un conjunto de éstas, representando un área productiva o zona geográfica, de la siguiente manera:

#### Informes climatológicos específicos

Se pueden desarrollar informes preestablecidos, como es el caso de un comportamiento climático determinado el cual se envía directamente al interesado.

Se pueden desarrollar informes de acuerdo a criterios técnicos determinados por la propia empresa. Se envían a quienes la empresa designe.

#### Tipo de información

La información puede ser predeterminada acorde a los indicadores usuales de la industria, tales como Horas frío, Grados días, Condición de golpe de sol, etc., o bien a través de indicadores desarrollados por cada compañía:

Destacamos el **Seguimiento de temperaturas críticas** (altas o bajas) a umbrales fijados por cada departamento técnico, evapotranspiración potencial, etc.

#### Configuración del informe

Calendarización y horario: La información puede ser enviada según un calendario establecido por la empresa (hora, día y mes).

Entrega de la información: Vía mensaje de texto, SMS o con acceso y/o descarga en plataforma con usuario/password según determine la empresa interesada.

Destinatario: Puede ser enviado a grupos (agrónomos, productores, comité, etc.) asociados a las estaciones de su interés geográfico o bien a un usuario asociado a una estación en particular.



# 4

## INOCUIDAD ALIMENTARIA



**Ricardo Adonis P.** / E-mail: radonis@fdf.cl

La inocuidad alimentaria se ha tornado un desafío irrenunciable que requiere ser enfrentado a través de la aplicación de cuidadas medidas de prevención técnicamente identificadas y desarrolladas. FDF posee probablemente la mayor experiencia que existe en el país en inocuidad alimentaria aplicada a la producción y procesos de embalaje de frutas frescas, la cual ponemos a disposición de nuestros asociados, en especial en los siguientes servicios:

1. Desarrollo de planes de trabajo para inocuidad específicos por Centro de embalaje.
2. Ejecución de cursos, talleres, seminarios internos en Inocuidad y normativa.
3. Programas de verificación (due dilligence) de inocuidad.
4. Evaluación cualitativa de riesgos en Centros de embalaje.
5. Actividades de prevención de riesgos biológicos.
6. Prechequeos de condiciones e infraestructura para inocuidad.
7. Preparación de centros de embalaje para visitas oficiales de FDA.





#### **Organización:**

---

Presidente: Francisco Letelier E.

Gerente de Desarrollo: Ricardo Adonis P.

Gerente de Administración y Proyectos: Francisco Albornoz R.

Subgerente de Entomología Cuarentenaria: David Castro D.

Jefe Área Fruticultura: Katherine Bravo R.

Jefe Área Agroclima: Leonel Fernández A.

#### **Profesionales:**

---

- Susana Izquierdo C.

- Carolina Yáñez B.

- Valeria Ramírez M.

- Evelyn Bravo C.

#### **Fundación para el Desarrollo Frutícola**

---

- **Oficina Central y Laboratorios:**

Av. Los Coigües 651, Quilicura.

Tel.: 2 2739 2350

E-mail: [central@fdf.cl](mailto:central@fdf.cl)

***[www.FDF.cl](http://www.FDF.cl)***