

BOLETÍN DE INTELIGENCIA DE NEGOCIOS

Oficina Comercial del Ecuador en Santiago

MERCADO DE FRUTAS DESHIDRATADAS Y LIOFILIZADAS EN CHILE

1. Introducción

El presente boletín comercial tiene como objetivo presentar información respecto al consumo y comercialización de frutas deshidratadas y liofilizadas en Chile. Para este fin, se ha realizado la presente investigación sobre las siguientes subpartidas arancelarias:

Tabla N° 1

Subpartida	Descripción específica de análisis
0801.11	COCOS SECOS, INCLUSO SIN CÁSCARA O MONDADOS.
0803.90	LAS DEMÁS BANANAS Y PLÁTANOS, SECOS.
0804.30	PIÑAS (ANANÁS), SECOS.
0804.50	MANGOS Y MANGOSTANES, SECOS.
0813.40	UVILLA (UCHUVA O AGUAYMANTO), PAPAYA, MELÓN Y PIYAHAYA (PITAYA), SECOS.

Cabe precisar que la selección de subpartidas se ha hecho en base a la oferta del Ecuador en este tipo de productos, a decir, exclusiva y únicamente de: cacao, banano y plátano, piña, mango, uvilla, papaya, melón y pitahaya deshidratada y liofilizada.

Adicionalmente, se deberá tener presente que la deshidratación como la liofilización son procesos diferentes.

Entiéndase, por lo tanto, frutas deshidratadas a aquellas cuyo procedimiento reduce el contenido interno del agua o reduciendo su grado de humedad, actuando sobre tres elementos determinantes: el aire, la temperatura y la humedad. De esta forma se consigue reducir el contenido de agua en el cuerpo de la fruta hasta llegar a un 20% de su peso original. Este proceso puede realizarse de manera natural o artificial. Por otro lado, las frutas liofilizadas son aquellas cuyo proceso permite extraer toda la humedad de las frutas preservando al máximo su sabor. La fruta se congela entre -50°C y -60°C, y luego se elimina la humedad utilizando el sistema de vacío dentro de la cámara.



Esta tarea se puede prolongar hasta 40 horas. Ambos procesos permiten disminuir el volumen y tamaño de la fruta.

2. Tendencias de consumo y actores

En los últimos años, se ha registrado un creciente consumo de frutas deshidratadas y liofilizadas debido principalmente a la tendencia mundial del consumo de alimentos nutritivos y saludables, sin colorantes ni aditivos, así como también de evitar el desperdicio de frutas.

Todo este interés se traduce, sin lugar a dudas, en nuevas y mayores oportunidades de negocio, no solo hablando de la fruta deshidratada o liofilizada como producto final sino también como materia prima para la elaboración de otro tipo de productos más elaborados.

En Chile, particularmente, hay un notorio aumento en el consumo de este tipo de frutas. Esto, se vuelve indiscutible al observar en los supermercados, tiendas especializadas y almacenes varios de estos productos y la presencia de los mismos en alimentos procesados como snacks o barras energéticas.

A pesar de que Chile es uno de los principales productores y exportadores de frutos deshidratados de América¹, productos como las manzanas, los duraznos y las frutillas secas son también importados.

La tendencia en Chile del consumo de las frutas secas (deshidratadas y liofilizadas) ha sido notoria, así lo ratifica el ex Director Ejecutivo de Chile Prunes Association, Andrés Rodríguez quien señala: *“como tendencia de los últimos 15 a 20 años, veíamos que el público chileno se educaba en el consumo de frutos secos, aunque las ciruelas no tenían gran preferencia. Sin embargo, en los últimos años, descontando el descarte, y frente a la tendencia global por productos más saludables, ya son 800 a 1.000 toneladas las que se consumen en el país”*².

Esto, ha hecho que no solo las ciruelas deshidratadas ganen espacio en mercado local, sino también frutas exóticas de otras procedencias. Se ha registrado un incremento en la importación de frutas como: mango, piña, banano, uvilla (physalis, uchuva o aguaymanto), lúcuma, coco, melones y papayas. Así como también de frutas deshidratadas y liofilizadas que se producen en Chile como: pera, durazno, manzana, arándanos, cerezas, frutillas y frambuesas.

¹ El 26% del total de frutas procesadas chilenas corresponde a aquellas secas, solo detrás de las congeladas, llegando en 2020 a un aproximado de 150.000 toneladas.

² <https://www.portalfruticola.com/noticias/2018/08/30/chile-crece-consumo-interno-de-ciruelas-deshidratadas/>



Fotografía N° 1



Fotografía N° 2



Al hablar solo de frutas liofilizadas, éstas se comercializan en mayor medida al consumidor final, usándolas como suplementos alimenticios, snacks para deportistas y complementos para comidas cotidianas.

Fotografía N° 3

Varias frutas liofilizadas marca Isofrut en bolsas laminadas termoselladas



Al tener menor grado de humedad y por su textura crujiente al finalizar el proceso es posible encontrarlos también en forma de polvo. Este formato es utilizado en la industria alimenticia para espolvorear o mezclar con otros ingredientes.

En relación al polvo, el mercado chileno cuenta con presentaciones de: berries locales calificados como superalimentos, frutas tropicales, arándanos, manzanas, frutillas y pitahaya.



Fotografía N° 4

Varios berries chilenos liofilizados marca Aike en frascos de cartón laminados



Una de las tendencias presentes, es la presentación del polvo de fruta liofilizada en cápsulas. En el mercado chileno está presente únicamente el polvo de maqui (fruto comestible, cultivado en el sur de Chile).

Fotografía N° 5

Cápsulas blandas con polvo liofilizado de maqui marca Isla Natura de Chile



En el caso de las deshidratadas por calor y evaporación del agua, por su contenido mayor de humedad el resultado final es una fruta flexible y blanda.

También es más propensa a rehidratarse con la humedad ambiental y delicada ante un mal almacenamiento. Este tipo de frutas se comercializa directamente al cliente final y también tiene un gran mercado en el canal HORECA ya que se usa en postres, repostería, panadería, ensaladas y como ornamento para preparaciones gastronómicas.

Cabe precisar que muchas de las marcas de frutos deshidratados y liofilizados presentes en Chile poseen certificaciones, privilegiando además aquellas que no tengan “sellos negros”³, símbolos utilizados en base a la ley de etiquetado de Chile (similar en concepto a la etiqueta de semáforo en Ecuador)

3. Tributos e impuestos

Chile aplica un arancel generalizado del 6% para las importaciones. No obstante, y gracias al Acuerdo de Alcance Parcial de Complementación Económico (ACE 65) entre Ecuador y Chile, el arancel para la importación de frutas deshidratadas y liofilizadas es 0%. El IVA es del 19% y se calcula sobre el valor CIF.

Las instituciones de control chilenas que revisarán las cargas de estos productos son la Secretaría Regional Ministerial de Salud (SEREMI de Salud) para este tipo de frutas procesadas, además que es la entidad responsable de conceder la autorización sanitaria para su comercialización en el país. Este trámite debe realizarlo el importador.

4. Perspectivas de la demanda y canales de distribución

4.1. PERSPECTIVAS DE LA DEMANDA EN CHILE

Las importaciones totales de frutas secas desde Chile en el año 2020 llegaron a \$9 millones de dólares, lo cual representó un incremento del 11% en relación al año 2019. Este incremento se debe principalmente al aumento de importaciones de coco deshidratado proveniente de países asiáticos.

De acuerdo a la aduana chilena, entre el 2017 y 2020 los principales países proveedores de frutas secas (en orden decreciente) son:

Tabla N° 2
Proveedores y productos importados por Chile

1. Argentina (durazno, ciruela y peras)	13. Alemania (rosa mosqueta, frambuesa, fresas y moras)
2. Filipinas (coco y banano)	14. Italia (polvo de frutilla)
3. Indonesia (coco)	15. Colombia (coco, piña, arándanos, uvillas y papaya)
4. Vietnam (coco)	16. Brasil (guaraná y acerolas)
5. Estados Unidos (coco, arándanos, frutilla y	17. Canadá (arándanos)

³ Ver <https://www.minsal.cl/ley-de-alimentos-manual-etiquetado-nutricional/>



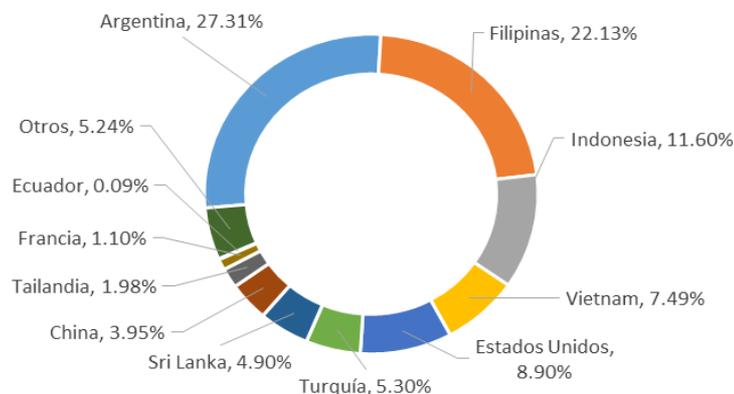
mango)	
6. Turquía (damasco y albaricoque)	18. Ecuador (uvilla, coco, piña y banano)
7. Sri Lanka (coco)	19. España (frambuesas, frutillas, mango, cereza, maracuyá)
8. China (frutillas, melón y bayas de goji)	20. Inglaterra (bayas de goji)
9. Tailandia (coco, frutilla, papaya, kiwi, piña, hibisco)	21. México (frutilla y mango)
10. Francia (mezcla de frutas, mango y frambuesa)	22. Perú (lúcuma, uvilla y banano),
11. Sudáfrica (durazno)	23. Taiwán (naranja) y
12. Nueva Zelanda (frambuesa)	24. Uruguay (durazno).

Fuente: Boletín de la Fruta, enero 2021, Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA)

Los principales proveedores de frutas secas son Argentina, Filipinas, Indonesia Vietnam, estos tres últimos principalmente por la exportación de coco deshidratado.

Gráfico N° 1

Principales proveedores de frutas deshidratadas a Chile (2017-2020)



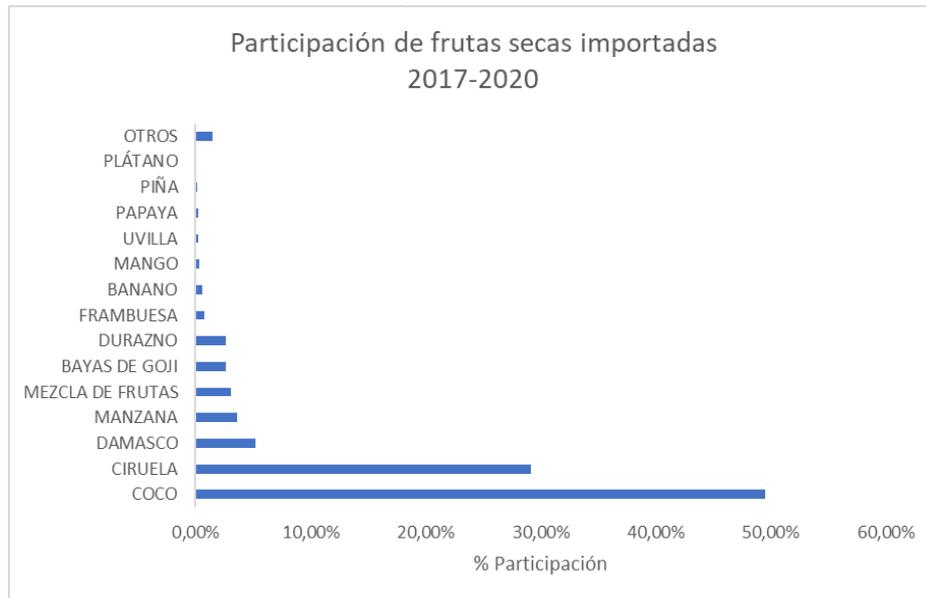
Fuente: Boletín de la Fruta, enero 2021, Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA)

Un dato importante que refleja la Tabla N°2 es que Chile realiza importaciones de frutas deshidratadas que se producen localmente, hecho que se presenta por la necesidad de completar la demanda interna o en su defecto por completar el volumen de exportación hacia otros destinos. De igual forma, se visualiza la importación de frutas tropicales que resultan de interés para el Ecuador.

Se ha identificado que el coco deshidratado es el que mayor participación tiene en las importaciones, seguido de la ciruela, damasco y manzana.



Gráfico N° 2



Fuente: Aduana Chilena - Comex Plus, Cámara de Comercio de Santiago (CCS)

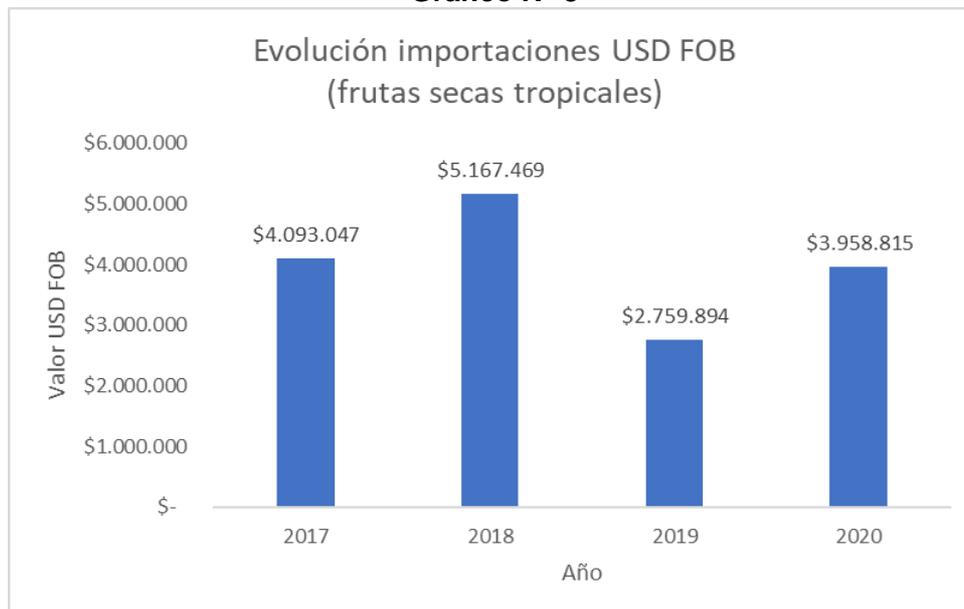
Cabe recalcar que el mix de frutas deshidratadas tiene, de igual forma, una importante participación.

Las importaciones chilenas de frutas deshidratadas y liofilizadas tropicales⁴, en los últimos cuatro años, reflejan una fluctuación, siendo el 2018 el año con mayor crecimiento. Si bien el 2019 tuvo un importante decrecimiento, en el 2020 se recupera la importación de estos productos.

⁴ Se refiere exclusivamente a cifras de las importaciones de frutas tropicales seleccionadas para este estudio: coco, banano y plátano, piña, mango, uvilla, papaya, melón y pitahaya.



Gráfico N° 3



Fuente: Aduana Chilena - Comex Plus, Cámara de Comercio de Santiago (CCS)

4.2 PRESENTACIONES Y CANALES DE DISTRIBUCIÓN

En el mercado chileno las frutas deshidratadas como liofilizadas se venden a través de varios canales de distribución como son: el tradicional, retail/supermercados, tiendas especializadas (alimentos saludables) y también con grandes distribuidores o mayoristas que proveen estos productos a empresas industriales para la elaboración de productos finales. De igual forma, el canal HORECA y de distribución a sistemas gubernamentales de alimentación para niños y jóvenes como es el caso de los proveedores para la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (JUNAEB).

Con la Pandemia del Covid 19, el canal de e-commerce en Chile se ha visto fortalecido, razón por la cual debe ser considerado para este tipo de productos.

Dentro de la categoría de tiendas especializadas, es importante mencionar que, existen almacenes dedicados a la venta de frutos secos y frutas deshidratadas que pueden ser adquiridos en empaques, al granel o mezclas escogidas por el consumidor.

Existen numerosas presentaciones para comercializar las frutas secas, por lo que las mismas dependerán del canal de comercialización y/o del requerimiento de la empresa importadora. Los empaques más usados son: las fundas en plástico aluminado termoselladas, las tarrinas plásticas y doypack con ziplock. También, se ha encontrado presentaciones en plástico transparente de grado alimenticio y en frascos de vidrio.



En relación al volumen, el producto empacado para venta al cliente final puede variar entre los 40 gr. hasta presentaciones de 1 kg. Como se ha mencionado anteriormente, también se encuentran las frutas deshidratadas o liofilizadas en productos con un mayor valor agregado. A continuación, se puede observar fotografías de las diferentes presentaciones:

Fotografía N° 6	Fotografía N° 7	Fotografía N° 8
		
<p>Piña liofilizada en funda plástica aluminada de grado alimenticio con contenido termosellado</p>	<p>Mango deshidratado en doypack termosellado con cinta abrefácil y ziplock.</p>	<p>Snack en formato de barra con zapallo, zanahoria y manzana deshidratada.</p>
Fotografía N° 9	Fotografía N° 10	Fotografía N° 11
		
<p>Cranberries deshidratados en tarrina plástica con marca propia</p>	<p>Mezcla de frutos secos con frutas deshidratadas en bolsa transparente de grado alimenticio.</p>	<p>Coco rallado en doypack termosellado con cinta abrefácil y ziplock para HORECA.</p>

Es de comprender que las diferentes presentaciones en empaque y volúmenes tienen una relación directa con el canal de distribución. En el caso particular de los supermercados y tiendas especializadas, ha tenido una mayor demanda presentaciones to go que son consumidas para deportistas, para ejecutivos,

estudiantes, en horas de recesos u onces (término utilizado en Chile para un snack de media mañana o tarde).

4.3 SOBRE EL MERCADO Y LAS OPORTUNIDADES PARA LA OFERTA ECUATORIANA

Durante el período de estudio (2017 – 2020), se registra un crecimiento de las importaciones de fruta seca desde Ecuador. El 2020 fue el año con mayor importación, llegando a \$39.038 dólares.

Gráfico N°4



Fuente: Aduana Chilena - Comex Plus, Cámara de Comercio de Santiago (CCS)

Los productos deshidratados y liofilizados exportados por Ecuador, durante ese período son: banano, coco, piña y uvilla. El incremento registrado el en 2020 se debe al importante crecimiento de flakes de banano, plátano y uvillas.

Gráfico N°5

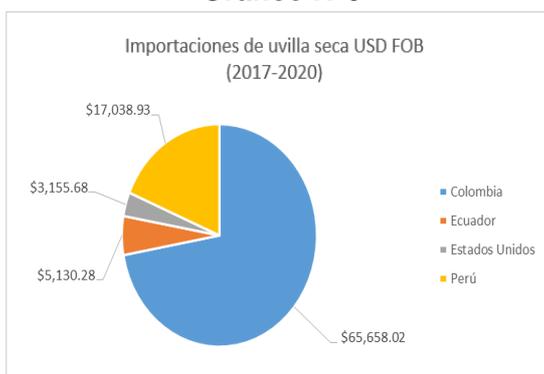


Gráfico N°6



Fuente: Aduana Chilena - Comex Plus, Cámara de Comercio de Santiago (CCS)



Gráfico N° 7

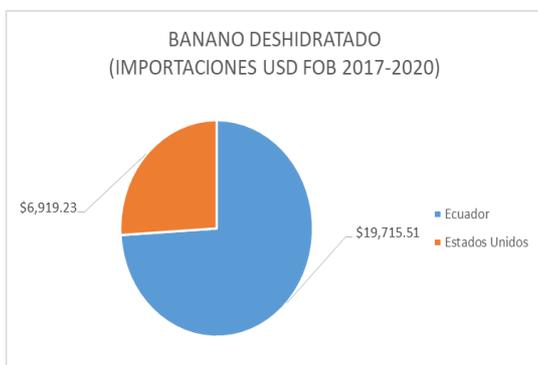
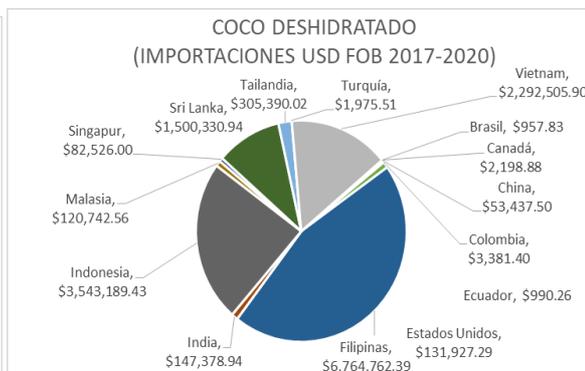


Gráfico N° 8



Fuente: Aduana Chilena - Comex Plus, Cámara de Comercio de Santiago (CCS)

A continuación, se expone con mayor detalle las condiciones de mercado para cada uno de los productos con potencial de exportación desde el Ecuador:

Tabla N° 3
Características de la oferta ecuatoriana en el mercado chileno.

BANANO DESHIDRATADO	
	<p>Este producto se encuentra en tiendas especializadas de frutos secos, tiendas naturales y orgánicas de alimentos, supermercados y mercados mayoristas al granel. Se comercializa en bolsas plásticas de 100 gr, 250 gr, 350 gr, 500 gr y 1 kg. La bolsa de 1kg al granel se comercializa en aproximadamente CLP 5590 (USD 7.85⁵).</p> <p>Es importante precisar que no se refiere a chifles - snacks fritos, sino a fruta deshidratada en flakes.</p>

⁵ El estudio usará la T/C referencial al 19 de febrero de 2021 de CLP 712/1 USD.



COCO DESHIDRATADO



Este producto ocupa el 97% de las importaciones chilenas de frutas deshidratadas tropicales y una buena parte de la importación general de frutas deshidratadas. Este producto es proveniente en su mayoría de países del sudeste asiático y Estados Unidos y se distribuye en formato de chips, ralladura, cubos y lonjas.

Se encuentra en tiendas especializadas de frutos secos y tiendas naturales, supermercados, mercados mayoristas y distribuidores para el canal HORECA. Se comercializa en bolsas plásticas y doypacks de 80 gr, 125gr, 250 gr, 500 gr, 1 kg y 5kg. La bolsa de 1kg de chips de coco al granel se comercializa en CLP 9.390 (USD 13.19) y la bolsa de 1 kg de coco rallado al granel se comercializa en CLP 4.490 (USD 6.30).

PIÑA DESHIDRATADA



El producto se presenta como una alternativa saludable al consumidor chileno que tiene especial predilección por esta fruta tropical. Ecuador es uno de los principales proveedores de piña fresca a Chile la cual ya tiene un posicionamiento en este mercado por su dulzor y sabor. Se han encontrado deshidratados en forma de rodaja, cubos y chips, además con procesos de liofilización. Se comercializa en bolsas plásticas y doypacks de 10 gr, 150gr, 250 gr y 500 gr. La bolsa de 250 gr de piña deshidratada en cubos al granel se comercializa en aproximadamente CLP 2.390 (USD 3.36).





MANGO DESHIDRATADO



Este producto es altamente apreciado en el mercado chileno como un snack exótico. Su proveniencia es principalmente de Tailandia. Presentado como trozos de fruta deshidratada y chips crocantes. Se encuentra en tiendas especializadas de frutos secos y tiendas naturales, supermercados, mercados mayoristas y distribuidores para el canal HORECA. Se comercializa en bolsas plásticas de 100 gr, 250 gr, 350 gr, 500 gr y 1 kg. La bolsa de 1kg al granel se comercializa en aproximadamente CLP 5.590 (USD 7.85).

UVILLA DESHIDRATADA



Si bien esta fruta ha ganado terreno entre los consumidores de super-alimentos todavía es limitada su oferta. Chile tiene una pequeña producción de physalis fresca (como es conocida en el país) cuya fruta no logra ni el volumen ni la concentración de azúcares necesarios para su deshidratación. Es así que, los principales proveedores son Perú (aguaymanto) y Colombia (uchuva), seguidos por Ecuador.

Se encuentra en tiendas especializadas de frutos secos y tiendas naturales. Se comercializa en bolsas plásticas de 100 gr, 250 gr, 500 gr y 1 kg. La bolsa de 1kg al granel se comercializa en CLP 20.000 (USD 28.08).





PAPAYA DESHIDRATADA	
	<p>Este producto se vende como un snack exótico en las tiendas naturales especializadas. Comercializado en cubos deshidratados registra pequeñas importaciones desde 2017 desde Tailandia y Colombia. Se comercializa en bolsas plásticas al granel de 100 gr, 250 gr y 500 gr. La bolsa de 500 gr al granel se comercializa en CLP 3.591 (USD 5.04).</p>
PITAHAYA DESHIDRATADA	
	<p>Un alimento muy demandado como fruta fresca entre los consumidores con problemas gastrointestinales. No se han registrado importaciones de esta fruta deshidratada a Chile. Las presentaciones del producto en rodajas, cubos o chips deshidratados pueden tener gran aceptación en los canales de nichos saludables, orgánicos e inclusive en secciones especializadas de alimentación de supermercados.</p> <p>Los formatos de 40gr, 100gr, 250gr y 500gr son comunes para este tipo de productos en el mercado chileno.</p>

5. Conclusiones

- Chile, como es de conocimiento generalizado, es una economía abierta al libre mercado, en ese sentido, la competencia de comercialización de productos es importante y merece ser analizada y estudiada para proveer elementos diferenciadores que despierten interés y concreción de negocios.
- La importación de fruta seca (deshidratada y liofilizada) ha ido creciendo de la mano a la oferta de snacks saludables en los últimos 4 años.
- La importación de fruta seca tropical ha registrado una fluctuación durante los últimos 4 años, no obstante, durante el 2020 el incremento de venta de estos productos fue del 30% comparado con el 2019.
- Las principales frutas secas importadas por Chile son: coco, ciruela, damasco, manzana, frutillas. También se importan frutas tropicales como: banano y plátano, piña, mango, uvilla, papaya, melón. Esto, representa una importante oportunidad para la oferta ecuatoriana, no solo por la acogida de las frutas tropicales sino también por aquella que se produce en Chile pero que al mismo tiempo son importadas para cubrir la demanda.
- De total de las importaciones de frutas deshidratadas, el coco, banano, piña y mango tienen cerca de un 20% de participación. Existen importantes compras a Estados Unidos, Filipinas, Tailandia, Colombia y Perú.
- La comercialización de frutas secas abarca la mayoría de canales de distribución, es decir están presente, en Retail, Horeca, Mayorista, Compras públicas, e-commerce y tiendas especializadas.
- El mercado chileno está demandando cada vez más alimentos saludables que aporten a la nutrición de las personas y que sean fáciles de portar y consumir, las frutas secas forman parte de esa oferta no solo como producto final sino también como materia prima para la industria alimenticia, quienes elaboran, por ejemplo: snacks o barras energéticas.
- Nuevas tendencias se hacen presente en el mercado chileno, éstas relacionadas con frutas liofilizadas. Se ha iniciado la comercialización de polvo de frutas liofilizadas y capsulas que contienen polvo de frutas liofilizadas.
- Si bien Chile es un mercado abierto al comercio, la competencia de comercialización de productos es importante. Es fundamental que las empresas ecuatorianas trabajen en estrategias y elementos diferenciadoras. Se sugiere considerar y evaluar los costos como un factor decisivo en la toma de decisión para concretar un negocio.

