

Nacional

Logística

- Puertos de Valparaíso y San Antonio, y sus terminales, continúan funcionando normalmente, vías de acceso a los puertos, sin problemas.
- SAG y Aduanas funcionando con dotación reducida, lo que no ha dificultado la operación.

Proceso de Inspección y Certificación Fitosanitaria

- Inspección de fruta para exportación a nivel regional del SAG, sigue funcionando normalmente.
- Sitio de Valparaíso: De acuerdo a lo programado, **hoy viernes 24 de abril**, está en funcionamiento.
- Sitio Aeropuerto operativo.
- Sitios regionales Los Lirios, Teno y Cabrero: funcionando con normalidad, ajustando el horario de funcionamiento al agendamiento diario.
- Sitio regional de Coquimbo operando.

Regulaciones

- ProChile emite Boletín con el impacto del Covid-19 en el comercio mundial. [Revise aquí](#)
- Gobierno lanza visualizador de datos sobre el Coronavirus en Chile, con información estadística y territorial. [Acceder aquí](#).
- Ministerios de Bienes Nacionales e Interior presentan Visor Territorial COVID-19 para facilitar el acceso a la información disponible sobre el virus. [Revise aquí](#)

Internacional

EE.UU / Canadá

- 4,4 millones de personas declararon estar sin trabajo la semana pasada, logrando que el total en las últimas 5 semanas sea más de 26 millones, casi uno de cada seis.
- El 23 de abril, el gobierno destinó \$484 billones adicionales para estimular la economía después de que el senado lo aprobara el 20 de abril.
- Chefs de distintos restaurantes a lo largo del país están logrando generar ingresos al preparar comida para llevar a los supermercados, a esta iniciativa se han sumado incluso grandes cadenas como H-E-B. La propagación del COVID-19 ha forzado a muchas tiendas a cerrar sus áreas de comidas frías y calientes, cortando drásticamente las opciones de comida preparada. Al asociarse con restaurantes ambas partes ganan, se le da trabajo a los restaurantes y los supermercados pueden abastecer sus secciones de comidas preparadas.
- Kroger ha estado dando consejos a los otros retailers, fabricantes y negocios de servicios cuando comienzan a considerar la opción de abrir. La tienda de alimentos originaria de Cincinnati ha publicado una guía de mejores prácticas, recomendando protocolos y otros consejos de negocio los cuales llaman “Blueprint for Businesses”.

España:

- Los principales hallazgos del estudio “Nuevos hábitos saludables”, realizado por Upfield en España, con muestra representativa de 2.000 personas fueron:
 - El aislamiento impuesto para frenar el coronavirus ha suscitado un profundo cambio en los patrones de consumo y alimentación de dos tercios de los españoles hacia una dieta más consciente y sostenible.
 - Los jóvenes lideran este cambio hacia una dieta más respetuosa con el cuerpo y el planeta.
 - Casi el 80% de la población entre 25 y 34 años y el 73% de entre 18 y 24 años afirman haberse vuelto más conscientes de su alimentación.
 - A nivel general, durante la cuarentena se ha incrementado la ingesta de fruta (66%), vegetales (59%), producto fresco (49%) y de alimentos ricos en Omega3 (24%), y ha disminuido el consumo de bollería (34%) y de carne (31%).

Alemania:

- La Asociación Alemana de Comercio de Frutas (DFHV) junto con las organizadas bajo el paraguas de la Asociación Federal de Comercio Mayorista, Comercio Exterior, Servicios (BGA), asociaciones de la industria agrícola y alimentaria han llamado a las autoridades Alemana ha incluir en la reapertura de los comercios en dicho país, los canales de “catering”, lo cual representa un importante canal de distribución para las frutas y vegetales. Según DFHV, las pequeñas y medianas empresas en el comercio de frutas suministran restaurantes, hoteles y restaurantes. Su existencia está en alto riesgo y aquí, como en muchas otras áreas, la reapertura lenta es esencial para la supervivencia de dichos establecimientos.