

Nacional

- **Participa de Webinar: “Mercado de frutas frescas en India: Una visión de importadores y retailers”.**
[Inscripciones aquí.](#)

Logística

- Tripulantes extranjeros de buques mercantes podrán ingresar por vía aérea para permitir relevos. [Revisar aquí.](#)
- Revise la situación de los puertos de Chile, según DIRECTEMAR. [Acceder aquí](#)
- Puerto San Antonio consigue aprobación de adenda de su estudio de maniobra. [Revisar noticia.](#)

Proceso de Inspección y Certificación Fitosanitaria

- Proceso de Inspección de fruta para exportación a nivel regional del SAG operativo.
- Sitio Coquimbo operando hasta 14 de noviembre.
- Sitios en Aeropuerto y Valparaíso, operativos.

Regulaciones

- Ministerio de Relaciones Exteriores actualiza reporte hacer a de dedidas adoptadas a nivel mundial ante la pandemia de COVID-19. [Revisar aquí.](#)
- Aduanas participa de encuentro Chile – China Taipei sobre incorporación de Pymes a programa OEA. [Revisar](#)
- Ministerio de Transportes detalla nuevo protocolo de ingreso al país e informa progresiva recuperación de los viajes aéreos. [Revisar aquí.](#)

Internacional

EE.UU. / Canadá

- Los principales resultados del nuevo reporte de IRI fueron:
 - La totalidad de la categoría de cítricos ha crecido 20% en ventas sobre el año pasado. Las naranjas crecieron en 73%, fueron uno de los ítems top que más creció
- La OPN (Organic Produce Network) ha anunciado un evento virtual online en donde participará Stew Leonard, Jr., presidente y CEO de Stew Leonard's, y Scott Schuette, vicepresidente del área de frutas y verduras y productos florales de Fresh Thyme Market, quienes discutirán cómo la industria de frutas y verduras orgánicas se ha desempeñado durante el 2020, las ventas y el comportamiento de los clientes, oportunidades de merchandising y una vista previa de lo que se espera del 2021. El exclusivo evento online tomará lugar el miércoles 11 de noviembre a las 10 AM PDT (3 PM hora de Chile). La inscripción para ver la sesión se abrirá el viernes 23 de octubre.
- The Kroger Co. lanzó la primera generación de Chefbot, su herramienta de IA (inteligencia artificial) en Twitter que ayuda a los usuarios a asociar los alimentos en sus refrigeradores con recetas y reducir los desechos alimenticios al proveer inspiración y recomendaciones personalizadas de platos.
- Kroger Chefbot ofrece una solución innovadora y conversacional para romper la rutina mundana de las comidas y los desechos de comidas en casa – desafíos comunes para muchas familias que continúan disfrutando más comidas juntos en casa. La IA de Chefbot analiza fotografías para reconocer casi 2.000 ingredientes, desbloqueando 20.000 recetas de Kroger para que los usuarios cocinen. Cómo funciona Chefbot:
 - Snap: Los usuarios toman una foto de tres ingredientes en su refrigerador o despensa.
 - Tweet: Usuarios usan Tweeter para publicar la foto a @KrogerChefbot. A través de inteligencia artificial, Chefbot identifica los ingredientes y luego escanea miles de recetas únicas en Kroger.com
 - Cocinar: En segundos, Chefbot responde al tweet original del usuario, enviando una lista personalizada de recomendaciones de recetas, basada en los ingredientes seleccionados.

Grecia

- Nick Nafpliotis, director general del comerciante griego Greek & Fresh, habló con Fruitnet sobre el impacto de Covid-19 y sobre la temporada de kiwis y aguacates griegos.
- “El consumo de frutas y verduras sin duda ha aumentado durante la crisis y los consumidores han aumentado sus pedidos online. Ya existía una tendencia popular para las entregas en Grecia, pero los pedidos en línea aumentaron tan rápidamente que las empresas no tenían suficientes vehículos para cumplirlos. Dentro de un año, es probable que las personas conserven algunos de estos nuevos hábitos. Como en todas partes, Grecia registró grandes ventas en los supermercados en marzo, abril y mayo. De manera indirecta, la pandemia mejoró la dieta de las personas, simplemente obligándolas a cocinar en casa”
- ¿Cómo ve el desarrollo de las cosas en los próximos meses? “En Europa, estamos viendo el regreso de bloqueos parciales. En mi opinión, así es como van a seguir las cosas hasta mayo o junio: subiendo y bajando. Esto ha tenido un gran impacto en el sector de la restauración en particular. Algunos artículos que son especialmente populares en el servicio de alimentos como las limas y las piñas pueden verse más afectados que otros. Pero la gente está empezando a vivir con la pandemia ahora. En marzo, cuando nadie sabía qué esperar, vimos compras de pánico de productos con una larga vida útil como manzanas, peras y naranjas. Ahora la gente sabe que los negocios fluirán con relativa normalidad.”
- ¿Quiénes han sido los principales vencedores de esta crisis? “Las empresas más grandes se han beneficiado mucho de todo esto. Los productores con buenas conexiones con las cadenas minoristas han podido vender sus productos con mayor facilidad. En algunos países, los supermercados tienen alrededor del 70-80 por ciento del mercado. Nos centraremos en fortalecer nuestras relaciones con las principales cadenas minoristas de Europa. Estamos intentando hacer algunos programas con espárragos, brócoli, fresas, naranjas y mandarinas, por lo que buscamos establecer más clientes minoristas en mercados como Eslovaquia, Chequia, Bulgaria, Rumanía, Hungría y los países bálticos.”
- ¿Cómo va la nueva temporada de kiwis en Grecia? La cosecha de kiwis es similar a la del año pasado, quizás un poco mayor en volumen. Italia parece tener mayores volúmenes este año, pero algunos problemas de tamaño. Esperamos que los tamaños sean medianos a pequeños, lo cual es bueno, ya que la demanda de estos tamaños es fuerte. Los productores han estado cosechando la variedad griega temprana, Tsehelidis, y la cosecha de Hayward recién está comenzando. El año pasado, el mercado de Corea del Sur se abrió para los kiwis griegos, por lo que las exportaciones deberían comenzar este año. No exportamos kiwi a Asia, solo fresas, arándanos y frutas de hueso.
- Fuente: Reproducción parcial de artículo publicado en Fruitnet.