



Radicchio

(*Cichorium intybus*)

El radicchio es una variedad de la achicoria, originario del norte de Italia.

Desde la Edad Media el *C. intybus* se emplea para efectos medicinales; en infusión para tratar enfermedades del sistema digestivo, del hígado, y como estimulante de la bilis. También se usa para lavado de eczemas, aunque puede provocar reacciones alérgicas.

PRODUCCIÓN

El radicchio es un cultivo que se introdujo a mediados de los años ochenta, como un producto de potencial interés con fines de exportación como producto fresco. El cultivo ha tenido una expansión significativa en las regiones Metropolitana y de Valparaíso, aunque se registran también superficies en las regiones de Coquimbo, de O'Higgins, del Maule y del Bío Bío. La producción nacional se orienta principalmente a la exportación a Estados Unidos y Europa.

EXPORTACIONES

Las exportaciones de radicchio en los últimos años se distribuyeron en 16 mercados. Solamente Estados Unidos representa casi un 80% de éstas, seguido por el conjunto de países de la Unión Europea, el resto de los países tienen una representación marginal. Actualmente se está tendiendo a buscar nuevos mercados y a potenciar el mercado europeo.

Gracias al TLC con Estados Unidos, las exportaciones han crecido 182% desde el año 2003. Para este producto la desgravación pactada eliminó un arancel de 0,15 centavos de dólar por kg importado, lo que implicó una disminución de 12% en el precio FOB promedio de este vegetal. Esto determinó, además, que el volumen exportado de radicchios se triplicara desde la entrada en vigencia del acuerdo, convirtiendo a Estados Unidos en el principal mercado de destino.

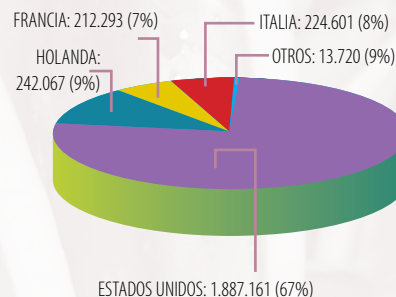
COSTOS ESTIMADOS PRODUCCIÓN DE RADICCHIO 2009

POR HÁ. Riego por surcos	CANTIDAD	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL (\$ NETOS)
1. Arriendo suelo	4	meses	\$ 30.000	\$ 120.000
2. Maquinaria				
Preparación suelo				
Aradura	1	há	\$ 35.000	\$ 35.000
Rastraje	2	há	\$ 30.000	\$ 60.000
Nivelación	1	há	\$ 25.000	\$ 25.000
Melgadura	1	há	\$ 15.000	\$ 15.000
Aplicaciones herbicidas y pesticidas	8	há	\$ 9.500	\$ 76.000
Cultivador	2	há	\$ 10.000	\$ 20.000
Subtotal maquinaria				\$ 231.000
4. Mano de Obra				
Plantación	80.000	plantas	\$ 1	\$ 80.000
Riegos	10	JH	\$ 9.000	\$ 90.000
Limpia manual	60.000	metros	\$ 15	\$ 900.000
Relimpia	40.000	metros	\$ 10	\$ 400.000
Subtotal Mano de Obra				\$ 1.470.000
5. Insumos				
Fosfato Monoamónico	125	Kg	\$ 330	\$ 41.250
Urea	55	Kg	\$ 252	\$ 13.860
Muriato de Potasio	245	Kg	\$ 550	\$ 134.750
Pesticidas	Varía según programa			\$ 120.000
Plantines + Semilla	80.000	Plantines	\$ 16	\$ 1.280.000
Subtotal Insumos				\$ 1.589.860
6. Administración				
Costo administración general	4	meses	\$ 15.000	\$ 60.000
7. Agua de Riego				
Número de riegos y costo Agua de Pozo	7	há	\$ 20.000	\$ 140.000
SUBTOTAL COSTOS VARIABLES IMPREVISTOS (10%)				\$ 3.610.860
TOTAL COSTOS VARIABLES				\$ 3.971.946
RENDIMIENTO EN Kg/há				
	15.000	20.000	25.000	30.000
Costos variables en \$/kg	\$ 148	\$ 111	\$ 89	\$ 74
Costo cosecha	\$ 31	\$ 15	\$ 15	\$ 15
Flete	\$ 5	\$ 5	\$ 5	\$ 5
Costo Unitario de Equilibrio	\$ 184	\$ 131	\$ 109	\$ 94
Costo por hectárea (inc. cosecha)	\$ 2.763.100	\$ 2.623.100	\$ 2.723.100	\$ 2.823.100
CUADRO DE RENTABILIDAD DEL CULTIVO				
	Rendimiento Kg/há			
Precio U. (\$/Kg)	15.000	20.000	25.000	30.000
\$ 140	-\$ 663.100	\$ 176.900	\$ 776.900	\$ 1.376.900
\$ 145	-\$ 588.100	\$ 276.900	\$ 901.900	\$ 1.526.900
\$ 150	-\$ 513.100	\$ 376.900	\$ 1.026.900	\$ 1.676.900
\$ 155	-\$ 438.100	\$ 476.900	\$ 1.151.900	\$ 1.826.900

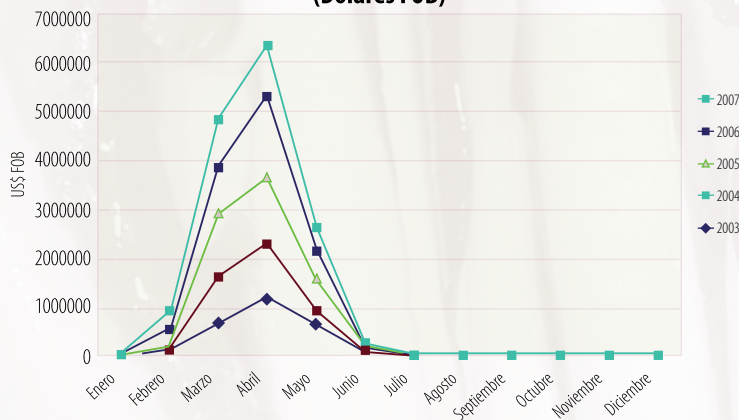


Radicchio

ESTADÍSTICAS CHILENAS DE EXPORTACIÓN DE RADICCHIOS 2007



Estadísticas Chilenas de Exportación de Radicchios (Dólares FOB)



VALOR NUTRICIONAL

Tamaño porción equivalente a 40g

Contenido por porción

Calorías	9	Calorías por porción % Diario de Evaluación*
Grasa Total	0g	0%
Grasas Saturadas	0g	0%
Grasas Trans		
Colesterol	0mg	0%
Sodio	9mg	0%
Carbohidratos Totales	2g	1%
Porcentaje de Fibras	0g	1%
Azúcar	0g	
Proteínas	1g	

Vitamina A	0%	Vitamina C	5%
Calcio	1%	Hierro	1%

*Porcentajes diarios basados en una dieta de 2.000 calorías. Los valores diarios pueden ser altos o bajos dependiendo de las necesidades calóricas.

Cultivo Radicchios

Fecha de Cosecha y Disponibilidad de Productos

Cultivares	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT
Trevisano				■	■	■	■	■	■			
Chioggia			■	■	■	■	■	■	■	■	■	■

ESTÁNDARES DE CALIDAD DEL PRODUCTO

Atributo	Canal Tradicional	Supermercado	Exportación
Calibres estandarizados	• Sin estándar exigible	• 0,3-1,0 Kg por cabeza	• Cabezas de 400 gr promedio
Apariencia	• Cabeza compacta y terminada, según la variedad • Turgente, crocante y de color rojo intenso • Limpia, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos • Sin presencia de escapo floral	• Cabeza compacta y terminada, según la variedad • Turgente, crocante y de color rojo intenso • Limpia, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos • Sin presencia de escapo floral	• Cabeza compacta y terminada, según la variedad • Turgente, crocante y de color rojo intenso • Limpia, sin tierra • Libre de daños mecánicos o causados por insectos • Sin presencia de escapo floral
Tipo de envase	• Sin estándar exigible, ya que casi no se comercializa a nivel nacional	• Bolsa rotulada con indicación de predio o packing, fecha de envasado y Nro. de Resolución Sanitaria	• Caja cerecinada con 16 kg netos de radicchios • Bandejas de plumavit con 9 ó 12 cabezas (3 Kg aprox.)
Inocuidad	• Sin estándar exigible	• Resolución Sanitaria de predio • Resolución Sanitaria de Packing	• Según el mercado USAGap, GlobalGap, Tesco
Formalidad	• Boleta o Factura según sea el caso	• Transacción con Guía de Despacho y Factura	• Transacción con Guía de Despacho y Factura de exportación

► Rubro: Radicchio de Chioggia ► Variedad: Leonardo ► Regiones Productoras: IV, V, VI y R.M. ► Trasplante: Noviembre a Enero ► Cosecha: Enero a Mayo ► Rendimiento: 24 Ton/há ► Precio: Varía según la temporada