

## ISABEL QUIROZ

Fundadora de iQonsulting - 14 de febrero del 2022

*Para empezar, ¿Me cuentas cuál es tu trabajo, principalmente?*

**Entrevistado:** yo soy socia fundadora de la consultora iQonsulting, y nosotros nos dedicamos a hacer estudios, hacemos seguimientos del mercado y asesorías. Todos los años hacemos algunas publicaciones, que están pre-programadas y esas publicaciones llegan a la gente en forma gratuita. Luego, las asesorías son pagadas y también el sistema de seguimiento del mercado, por sistema de suscripción. Nuestro principal foco son los mercados internacionales de todas las frutas, con un énfasis en las frutas chilenas, pero a las frutas que maneja y exporta Chile les hacemos el seguimiento de toda la competencia. Por lo tanto, vemos todo el mercado internacional durante todo el año, y vemos cómo se mueven las tendencias de todos los que compiten con las frutas de Chile, y las frutas de Chile propiamente.

Tenemos un segundo foco, que es sustentabilidad. Soy especialista en sustentabilidad. Trabajé también conmigo una chica especialista en medioambiente. Sin embargo, nosotros empezamos a dar algunas asesorías y decidimos crear una nueva empresa para canalizar toda la labor relacionada directamente a la sustentabilidad y pudimos hacer certificaciones sustentables a través de otra empresa, que se llama drinis, nosotros canalizamos asesorías en sustentabilidad y a la vez certificaciones. Representamos a dos actualmente: una es Rain Forest Alliance y la otra es Sustainable Grown, ambas son americanas, pero son súper conocidas. Eso es todo lo que hacemos.

*Entonces, la idea, en relación al primer foco, está muy relacionada con lo que sucede en los mercados internacionales. ¿Cómo se hace esto? ¿Viajando? ¿Mirando datos?*

**Entrevistado:** hay mucho dato. Más que viajar, hay un trabajo de escritorio muy grande, de mucha lectura, de mucho contacto. Yo ahora no viajo tanto, entre la pandemia y todas esas cosas. El zoom facilita los contactos. En el fondo, yo ya contaba con una cantidad de contactos importantes desde antes de la pandemia, por tanto, uno sigue cultivando esos contactos. Se hace leyendo mucho, siguiendo las estadísticas, y en nuestro caso tenemos un sistema de información en donde vamos almacenando toda la información de todas las frutas y de lo que ocurre tanto con volúmenes como con los precios, y también en la parte cualitativa hacemos un seguimiento semanal de las condicionantes del mercado para que se vea lo que se está dando, y por lo tanto ese conocimiento ya lleva muchos años de data y eso nos encantaría poder dejarlo, porque es un trabajo muy monótono a veces, y se tiene que hacer de forma sistemática y regular, pero es el fundamento para hacer todos los análisis, si necesitas saber qué pasó tal año, con tal competencia en tal parte, tú haces un retrieve, sacas toda la información de lo que tienes almacenado, es un sistema sólido y es nuestro gran activo para saber lo que sabemos, aparte de los contactos.

Hay otra forma de tener este contacto y de hacer los enlaces, y creo que lo hacen todos los exportadores y productores, y es participar en las ferias internacionales. Creo que las ferias

internacionales son un buen motor de contacto, para conocerse y saber quién es quién, porque es muy importante, si estás participando en una industria, saber quién es quién. Te ayudan mucho las ferias y participar en ellas. Nosotros participamos regularmente en la feria PMA. La última se suspendió y a la anterior no fuimos, porque estábamos en pandemia. Eso para nosotros era un plus, participar en la feria PMA. Hoy día PMA se unió con Produce Business, y se llama International Fruit Produce Association, y es la nueva asociación, que espero que este año haya un relanzamiento de las reuniones internacionales, en las cuales vamos a participar también. Antes éramos miembros de PMA y vamos a participar, obviamente.

### *Una vez fui a la MaxFrut en Italia.*

**Entrevistado:** yo he participado en MaxFrut, haciendo speech, incluso, pero MaxFrut es súper local y orientada a los productores, muy europea, pero en el fondo, cumple el mismo propósito y tiene una orientación muy fuerte a la maquinaria.

*Igual conversé con bastantes productores internacionales, para mí estaba cerca. Una pregunta, según tú, el mercado de la fruta fresca, ¿Se puede definir como mercado global unificado, en el que todos compiten con todos? ¿O hay distintos mercados en función de las distintas variedades, geografías, métodos de producción?*

**Entrevistado:** todas las anteriores. Yo lo he pensado harto. De hecho, en Alemania hay una feria todos los años, que es Fruit Logistica Berlin, que ahora va a ser en abril. Normalmente es en febrero y se suspendió hasta abril, y luego de esa, una semana más tarde, hay una que se llama BioFach, que es en Nuremberg y esa es enfocada exclusivamente a los productos orgánicos. Creo que tengo muchas ideas de esto y no las he conversado con mucha gente. Lo primero es que, efectivamente, hay un mercado internacional global, todos compiten con todos y el que tiene el mejor producto es el que gana la competencia, pero no solamente se trata de tener el mejor producto, sino el volumen adecuado para hacer programas, porque aquí en el mundo actual, quienes tienen el poder son las cadenas de supermercado (para grandes volúmenes), por lo que no solo basta tener el mejor producto, sino tener ese producto de forma regular durante un periodo muy largo de tiempo, porque a las cadenas de supermercado les interesa mantener el producto que le gusta a la gente por un buen periodo de tiempo (ojalá los 365 días del año, year-round), y entonces muchas empresas en el mundo, más empresas que industrias, porque la industria local vela por sus productores locales, pero en este caso las empresas están tratando de configurarse en una suerte de proveedores year-round... Por ejemplo, en el caso de los arándanos, tenemos un gran productor jugador, exportador y todo, *packer, shipper y producer*, que es HortiFrut, por ejemplo. Hay otros más que han seguido de cerca lo mismo que hace HortiFrut, y HortiFrut compra en Perú o se asocia con otros socios en Perú y empieza a producir en Perú, y se asocia en México y produce en México, y se asocia en España y produce en España o Marruecos y producen arándanos en todas partes, y por lo tanto venden una calidad uniforme durante todo el año, proveen a una cadena de supermercados en todas partes; EEUU, Canadá, Inglaterra... y le aseguran el producto de esa calidad durante todo el año. Finalmente es un mercado global de todas maneras. Nosotros pasamos a ser globales, estamos viviendo en una aldea global, y por lo tanto, a quienes les interesa esa provisión y tener ese producto durante todo el año, los

productores han conseguido la forma y de esa forma han logrado hacer el matching de la necesidad de las cadenas de supermercados.

Y, por otra parte, surge también los pequeños negocios, que están mucho más conectados con el consumidor de su barrio y aquí ya salgo de las cadenas de supermercados. Estos pequeños negocios que se conectan y conocen los gustos de sus consumidores de barrio y por lo tanto ellos pueden canalizar producciones locales, producciones más orgánicas y sustentables. A la vez, en los supermercados grandes se canaliza eso, pero coexisten las dos formas.

Y lo otro que yo decía, nosotros podríamos dejar de consumir... Son preguntas que yo me hago. Si esta tendencia que va hacia el consumo local, si dijéramos que se acabó el tránsito mundial, ¿Podríamos vivir? Creo que sí, efectivamente, porque tendríamos que reacomodarnos. Sin embargo, hay un tema de nutrición, que creo que va a pasar un periodo muy largo para suplir lo que nos entregan los alimentos que hoy en día consumimos. Si ves los plátanos y lo que entregan los plátanos al mundo, es una cosa que no sé si un alemán o un inglés podría dejar de consumir plátano. Acá en Chile te aseguro que no.

*Yo siempre comí muy poco plátano, porque no me gusta tanto.*

**Entrevistado:** ¿Te gusta el café?

*Claro, pero entiendo lo que estás diciendo.*

**Entrevistado:** imagínate a un inglés sin té, y ellos no producen té.

*Claro, es muy íntegro en culturas locales distintas.*

**Entrevistado:** exactamente, un italiano sin café es muy raro. Al final, yo creo que, si vamos a términos de nutrición, como, por ejemplo, todo lo que entregan los berries, que es muy importante, finalmente nosotros aportamos al mundo (como Chile) una cantidad de nutrición que, probablemente, en otras partes no está, a la vez que nosotros importamos también cosas que no podemos producir, como los plátanos, el café o el té. Hay una nutrición más balanceada.

*Veo, entonces, dos o tres tendencias. Por un lado, las cadenas de supermercado han asumido más poder. Igualmente, que hay una tendencia a organizarse conformemente a lo que requieren los supermercados, de manera más coordinada, y al mismo tiempo esa tendencia más de nicho de una atención a la alimentación local, ¿Cierto? ¿Ves otras grandes tendencias en este mercado global en los últimos años? ¿O son las principales?*

**Entrevistado:** hay muchas otras tendencias. Primero, la preocupación por la salud. Creo que, como nunca en la historia de la humanidad, hay una relación y un conocimiento de que una buena alimentación es sinónimo de buena salud. Eso, por una parte, y lo otro, llevándolo a un terreno más sustentable, también significa salud del planeta. La salud del planeta implica la salud personal. Por eso hoy día es tan importante el cómo se cultiva lo que yo como.

Hace poco hice un live, hago un live todos los lunes del mercado, y una de las cosas bonitas de esta semana es que el 23.9% de los arándanos exportados hace dos semanas en Chile (nosotros vamos desfasados semana y media) la primera semana de enero fueron orgánicos, y es muy importante eso, no por el hecho que sean orgánicos, con todo lo que lo orgánico conlleva, porque para mí lo orgánico es parte de la producción sustentable. La producción sustentable no solamente es orgánica, sino que hay una tendencia también, por parte de los productores, de ir avanzando hacia formas más amables de producción con el medioambiente. Es una tendencia que está a todo nivel, no es que los productores sean los malos de la película y quieran aplicar cuanto pesticida esté disponible, sino que hoy día enfrentamos una mayor consciencia. Quizás la crisis climática nos obligó a esa consciencia. Tenemos más consciencia hoy día que la salud del planeta también es parte de nuestra salud, yo creo que esa es la tendencia mayor. Y, en el fondo, las decisiones de las personas están traspasadas, hoy día, por esa consciencia.

*¿Y eso tiene influencia sobre lo que son las prácticas de producción acá en Chile?*

**Entrevistado:** de todas maneras. Yo cada día veo más productores que me contactan y están más abiertos a pasar a una producción sustentable. Es así, es algo que se está metiendo en la programación. Cuando tú empiezas, cada año, a evaluar lo que fue y ver cómo vamos a enfrentar el próximo, es una de las tendencias actualmente.

*¿Esto pasa mucho por lo que requieren los supermercados a los clientes y las certificaciones o estándares que piden?*

**Entrevistado:** claro, es una parte de eso, pero no todo. Sabes que China es el gran comprador de frutas de Chile y de todo el mundo, por su población, porque han aumentado su capacidad adquisitiva y ellos no tienen regulaciones tan estrictas en la parte sustentable. Sin embargo, cuando un productor enfrenta una producción, por una parte, están todos estos supermercados que fueron más allá de las regulaciones de sus propios países (Inglaterra, Alemania, etc.) y por lo tanto son mucho más estrictos y tienen sus propias certificaciones, y para poder proveer a Pesco, por ejemplo, tienes que contar con una certificación privada, donde hay muchos menos químicos que se aplican, más amables con el cuerpo, etc. Podríamos decir “no me interesa, si voy a otro lado”, pero no es así. Aquí el estándar es aquel que es más estricto, porque si no, te cierra muchas puertas. Por lo menos en el caso de las frutas, veo que la fruta es de exportación, y nosotros como chilenos tenemos la suerte de consumir frutas que están bajo regulaciones muy estrictas, de normas muy estrictas, y si bien muchas de ellas no son sustentables todavía, no tienen una certificación sustentable, los productores están transitando hacia allá, ya conocieron que hay certificaciones sustentables y que son más amables que las orgánicas, porque las orgánicas son muy restrictivas y, por lo tanto, muchas veces el productor se enfrenta a la no-posibilidad de ser orgánico.

Tengo una amiga que es productora de arándanos orgánicos. Sin embargo, nosotros tenemos una plaga que entró de Argentina, la mosca drosophyla, y está arrasando porque no tiene enemigos naturales en Chile. Es muy difícil controlarla con manejo integrado de plagas y, por lo tanto, hay que aplicar plaguicidas porque si no, es devastadora, y el año pasado tuvo que dejar de ser orgánica, con el dolor de su corazón, porque, o perdía su cultivo o lo salvaba para poder vender.

Finalmente, tú te enfrentas a eso y te das cuenta que hay momentos en que tú, siendo sustentable, puedes tener algunos productos con los que manejarte en situaciones como esa. Ahora ella tiene certificación sustentable. Lo otro es que hay una tendencia a la generación de productos que son "bio". Los bio-productos. Son herramientas con las que el productor puede contar, entonces es una tendencia que está iniciando, pero que el mundo va para allá, y Chile como parte del mundo, va para allá.

*Y en Chile, para participar en este mercado, ¿Se está tornando más difícil para productores chicos, por ejemplo? ¿Ves mucha distinción o diferencia en la posibilidad de participar en estos mercados entre los productores chicos, medianos y grandes? ¿O no cambia tanto?*

**Entrevistado:** pasa que en Chile la estructura de la industria exportadora tiene para todos los gustos. Quizás estás en Chillán con un grupo pequeño de productores, pero se agrupan y hacen una masa importante, que se organizan y se la entregan a un productor. De hecho, se organizan y negocian insumos juntos, etc. Hoy día hay un mayor avance para los productores pequeños. De hecho, y es muy bueno que tengas la experiencia con arándanos, porque todos los berries se adaptan muy bien a la fruticultura pequeña, a la fruticultura de pequeñas porciones de terreno, porque es muy demandante en mano de obra, por lo tanto, al final pasa a ser agricultura familiar campesina y, de hecho, la frambuesa que inicialmente se introdujo en Chile por grandes empresas, pasó a ser dominada por la agricultura familiar campesina. Si piensas solo en la frambuesa, el 90% es agricultura familiar campesina, a diferencia de las otras especies.

Si tú piensas, por ejemplo, en cerezas, también conozco productores con unidades de 5 hectáreas e igualmente son relevantes para las empresas exportadoras. Obviamente con 5 hectáreas no vas a instalar un packing, pero puedes comprar servicios. Ahora, con la capacidad instalada que tenemos, cualquier productor puede comprar servicios, incluso exportar solo con un chino, o entregar tu fruta a un exportador grande. Yo creo que la estructura da para mucho, sin embargo, los grandes commodities, que en el fondo tienen un precio que necesita un volumen para que pueda ser rentable, sí necesitan a los grandes productores y grandes superficies, porque a los productores pequeños les es muy difícil con los precios que hay actualmente para las grandes commodities, como manzanas y peras.

*Por lo menos si no se agrupan... La semana pasada estuve en San Felipe con una empresa que funciona como cooperativa de pequeños productores de uva de mesa, que funciona bastante bien, pero hacen uva pasa también.*

**Entrevistado:** ¿Cómo se llaman?

*MiFruta.*

**Entrevistado:** por supuesto, ellos son orgánicos y tienen certificación Fairtrade.

*Sí, exacto. En realidad, es solo un 15% que exportan con fairtrade, pero igual es muy importante para ellos esa parte.*

**Entrevistado:** sí, yo los conocí por las uvas pasas y lo están haciendo muy bien. Me gusta mucho esa organización.

*¿Cuáles son los desafíos de sustentabilidad que hay en Chile en relación a la fruticultura? Pienso que hay muchos, o encontré muchas cuestiones relevantes. En el primer lugar, uno de los aspectos más debatidos es el agua, claramente. ¿Tú piensas que este aspecto, junto a otros, ponen una limitación a lo que puede ser el desarrollo en perspectiva de la fruticultura de exportación chilena?*

**Entrevistado:** no, porque yo soy súper entusiasta de la tecnología, y yo creo que la tecnología nos va a dar una respuesta respecto del agua. Los productores de verdad son tremendamente conscientes (obviamente, quizás hay alguno que le guste robar agua), pero en general hay mucho cuidado en todas las organizaciones de canalistas. Hay mucho seguimiento de quién toma el agua de cada tramo del río, por lo tanto, no es llegar y robar agua. Por su lado, los productores han hecho ya una introducción de tecnología importante para aumentar la eficiencia del uso del agua.

Hace 10 años se regaba con 12000 m<sup>3</sup> una hectárea de parrones, para la producción de uva de mesa. Luego se empezaron a hacer estudios para ver, si tú aumentabas la eficiencia, cuánto podías bajar de esos 12000 m<sup>3</sup> por hectárea y se llegó a 9, 8, 7, 6... y siguió bajando, y todos estaban impresionados, porque cuando ya llegamos a 6000 m<sup>3</sup> por hectárea todos decían que era impresionante. Ahora supe sobre algunas unidades que se están regando con 5000. Igual no pueden tener más, porque son del norte. Ya se afectó la calidad con los 5000 y 4000, pero 6000 es como el límite en una extrema eficiencia para obtener calidad y rendimiento y eso es la mitad de lo que se ocupaba hace 6 años... y eso ha ocurrido en paltos, en cítricos, en todo. Lo que pasa es que se ha introducido mucha tecnología.

Sin embargo, ahora hay que ir por el otro lado, que es la fuente y yo creo que la tecnología de salación y la distribución del agua, y otro tipo de tecnologías que nos permitan disponer de más agua y mantener la fruticultura, y no solo la fruticultura sino la producción en general de alimentos en Chile, creo que nos va a permitir dar un segundo paso, y creo que no estamos más allá de 5 años de tener los primeros aspectos positivos o disponer de agua que no provenga de las fuentes actuales, que son los glaciares, las lluvias y los ríos subterráneos.

*Claro, ¿Entonces ves un potencial de crecimiento todavía en la fruticultura chilena?*

**Entrevistado:** sí, siempre y cuando se solucione el tema número 1, que es el agua. Creo que podemos llegar a ser un país 100% sustentable, lo tengo claro desde hace mucho tiempo, creo que debemos dar muchos pasos, y si hacemos una numeración de eso, lo primero es solucionar los problemas de las fuentes de agua, seguir avanzando en el tema de la eficiencia del agua... obviamente, creo que aquí, y esto es claro para todo el mundo frutícola, el abastecimiento y consumo humano es lo número 1, luego el abastecimiento y producción de alimentos es el número 2, y por lo tanto, no es que compitan, sino que es una racionalización de los recursos, porque no puede haber vida humana si no hay alimentos.

Y lo otro es que nosotros hemos avanzado como país en las fuentes de energía renovables, las fuentes de energías sustentables, como solar, eólica, y tenemos un potencial mareomotriz gigantesco que no se ha explotado no se ha empezado a explotar todavía, y eso nos permitiría disponer de mayor generación de energía a futuro, para tener dos fuentes enormes de aprovechamiento, que es el hidrógeno y la electricidad proveniente de las fuentes de energía renovables. Si nosotros introducimos todos estos elementos y transformamos todas nuestras unidades productivas hacia una economía circular, con darle vida a los residuos que genera esa unidad productiva, pero además introducimos en forma mucho más fortalecida todo el manejo integrado de plagas con corredores florales, o incluso hacemos unidades productivas de multiespecie, a pesar que hoy en día, por ejemplo, tienes una viña que produce merlot y al lado produces cabernet, y esa viña es bio-dinámica, esa viña no es de una sola especie, esa viña tiene múltiples especies, porque tiene corredores florales y se deja crecer toda la maleza. Es lo mismo que ocurre en los huertos, por ejemplo, acá estoy al lado de un huerto de cerezas, y ahí se dejan crecer todas las especies nativas entre las hileras, entonces no puedes decir que es una sola especie, es multiespecie. Aun así, hay una tendencia a mirar el huerto y no el suelo. No miran cuántas especies hay en ese terreno. Aun así, los huertos multiespecie del mismo propósito para recolección podrían tener formas de ser más sustentables.

Hay múltiples formas de avanzar que creo que se darán de aquí a 10 años más. La fruticultura va a ser totalmente distinta acá, pero estamos en un punto de quiebre y en ese punto de quiebre están todos los cambios, entonces por eso está contenida la fruticultura.

*Igual hay un grupo de personas que caracterizan la fruticultura chilena como extractivista. ¿Qué piensas de este tema?*

**Entrevistado:** que es una desinformación tremenda. Cuando tú haces extracción, esa es una palabra súper fuerte, porque cuando uno extrae algo, lo extrae y no se vuelve a reparar. Yo creo que la tendencia de la fruticultura actualmente, y si es sustentable, tú tienes que mirar a largo plazo cuán reparadora es tu producción y hay algunos productores que, probablemente, generan una extracción de microelementos y elementos, que producen y no lo devuelven al suelo. El suelo es la Pachamama, es el gran crisol donde se forma todo y, por lo tanto, todo el monitoreo, cuando haces agricultura regenerativa, se hace en el suelo. Si tú estás haciendo fruticultura y todo tu monitoreo dice que mantienes esos indicadores que son internacionales, que yo no he inventado ni se han inventado en Chile. Quizás en Chile han cooperado los científicos en inventar algo, pero si tú haces el monitoreo de la vida que hay en ese suelo, no estás haciendo extracción. No hay dudo que hay algunas unidades que sí, pero a mí me ha tocado ver de todo, y sé que hay personas que producen cereza o manzana... tengo otro ejemplo acá al lado, que llevan 100 años produciendo manzanas, o más de 100. Deben ser como 105, porque hace 5 años volvieron a plantar manzanas ahí y tienen estándares de la vida del suelo más altos que los incluso exigidos para los orgánicos y es porque hay un manejo orgánico del suelo, y eso significa que no es extractivo, porque si no, no tendrían la capacidad de producir después de más de 100 años produciendo manzanas, seguir produciendo de la forma en que lo hacen. Ojo cuando se dice extractivismo, entonces. Claro, que uno extrae manzana o lo que sea, pero, ¿Cuál es tu medición? El suelo, así que ojo con eso.

*Pero, igualmente, ¿No sería bueno diversificar un poco más? Ya hablamos del huerto multiespecie en sí, pero permanece una producción destinada a la exportación y permanece como enfoque principal. Hay un debate sobre la soberanía alimentaria y todos esos aspectos, y se dice que quizás deberíamos producir más alimentos distintos, producir más para el mercado local, porque se importa mucho de lo que se come acá en Chile. Te daré un ejemplo que encontré interesante, de una comunidad mapuche cerca de Valdivia, en Tralcao, que producen cereza para exportar a China, pero tienen huertos pequeños, de entre 3-5 hectáreas, y siempre una parte es cereza de exportación y la otra es producción de hortalizas, otras frutas... tienen como una feria de verano. Tienen mucha diversificación agrícola y económica, tienen lazos muy fuertes como comunidad y un paisaje muy diversificado. Me parece un elemento interesante, porque ellos no excluyen la exportación, la hacen, pero no es el enfoque de ellos. Es un componente entre varios. Algo así, ¿Podría ser una perspectiva en sentido más amplio para Chile?*

**Entrevistado:** es que lo es. Esa es la gracia de ser libres, y es la gracia de que ellos lo pueden hacer, porque son libres. La gracia de la libertad es que puedes hacer tu proyecto de vida como tú crees que es mejor, entonces, si para ellos esa forma es lo mejor, nadie les viene a decir “ustedes tienen que hacer tal cosa” y a ningún productor nadie les dijo “ustedes planten esto” y esa es la gracia de la libertad.

*Uno podría hacer políticas para favorecer más una cosa o la otra.*

**Entrevistado:** Claro, y eso lo tomarían los productores inmediatamente. Si tú quieres favorecer algo, claro. Lo que yo creo que es muy importante es el acceso a la buena información, para que cada productor tome las mejores decisiones. Pero mira, en algún momento en Chile hubo dos políticas que funcionaron exactamente igual y las voy a comparar porque están referidas a dos industrias: la primera es respecto a la del vino. En Chile se limitaron las hectáreas para poder producir uva para vino, porque tenía todo un componente social que se quería limitar, para no vender más vino, para que no hubiese personas más alcohólicas y se limitó la cantidad. Solo se dieron permisos para producir esa cantidad. Eso favoreció, por mucho tiempo, a los que tenían sus producciones y recibieron esas licencias y a nadie más se las dieron y por lo tanto ellos fueron beneficiarios de eso hasta que se desreguló el tema. Ellos se habían convertido en las personas más ineficientes del mundo, porque era lo único que había para contar con esa cantidad de hectáreas. Ellos comercializaban sus permisos de producción para esa cantidad de vino que podían producir.

También empezó el uso de otros compuestos que no eran para el vino, para producir el vino, para poder mezclarlo y producir más. Surge un tema de falsificación, se desvirtúa la industria cuando tratas de regularla por fines, que son altruistas o lo que quieras, pero introducen elementos negativos a lo que estás regulando. Cuando se desreguló se inició, finalmente, la posibilidad de



exportar y hoy día nosotros consumimos menos vino que antes (no menos alcohol, porque la cantidad de alcohol que consumimos es alta, pero también por tema de importación de alcohol, no por la cantidad de vino que produce Chile para consumirlo de forma directa) y los productores se hicieron más eficientes y al final pudieron tener más ingresos por la producción de vino y no por tener las licencias para producir. Exactamente pasó con las licencias para taxistas. Había demasiados taxis en Santiago, así que limitamos las licencias para los taxistas, y se empezaban a vender las licencias para los taxistas. Eso hasta el día de hoy. Y surgió Uber, Cabify, y los taxistas no sabían que hacer. Finalmente, hoy día los taxistas decidieron, en vez de seguir peleando, decidieron unirse y hacer organizaciones de taxistas que son mucho más eficientes que los de antes, que estaban dormidos en los laureles por las licencias que tenían. Entonces, hay que tener cuidado con las políticas cuando quieres regular algo. Creo que las personas son inteligentes y cuando uno quiere regular algo, peca de creer que es más inteligente que las personas que toman sus propias decisiones. Entonces, creo que hay que confiar en la inteligencia de los productores y las personas y asegurar el acceso a la información; a la información de mercado, de las necesidades de las personas, de las nuevas alternativas productivas... pero que cada productor tome su decisión.

*Perfecto, fue una muy buena conversación.*