

Cosecha oportuna de castañas: la diferencia entre ganar o perder la temporada



Iverly Romero M., Ing. Agrónomo,
Magister, especialista en Postcosecha
Juan Lobos C. Ing. Agrónomo
Encargado predial INIA Carillanca



La cosecha de castañas es una etapa crítica que define gran parte de la calidad final del producto. Aunque el árbol presente una buena carga, el resultado comercial dependerá en gran medida de cómo y cuándo se recolecte el fruto. En esta especie, retrasos durante la cosecha pueden traducirse rápidamente en pérdidas por deshidratación o problemas sanitarios.

A simple vista, la castaña parece resistente. Está protegida por un erizo espinoso que actúa como una barrera natural frente a daños externos. Sin embargo, una vez que ese erizo madura, cae al suelo y se abre de forma natural, el fruto (semilla) queda expuesto y comienza una carrera contra el tiempo.

A diferencia de los frutos secos, como la nuez o la almendra, la castaña posee cerca de un 50 % de humedad y mantiene una actividad fisiológica elevada. Respira, pierde agua y puede brotar si las condiciones lo permiten.

En términos de manejo en postcosecha, se comporta como un producto fresco. Dicha característica es clave para entender por qué su cosecha debe planificarse cuidadosamente.

En la Región de La Araucanía, la

caída del erizo y la apertura natural que marca el inicio de la cosecha ocurren principalmente durante abril, coincidiendo con el inicio del otoño y una mayor frecuencia de precipitaciones. Este escenario climático implica que los frutos caen en un suelo frecuentemente húmedo, lo que exige mayor frecuencia de recolección y una planificación cuidadosa de la cosecha.

Cuando la castaña permanece demasiado tiempo en el suelo, comienza a deshidratarse. Esa pérdida de agua se manifiesta en arrugas en la cáscara y en la formación de un espacio interno entre la cubierta y la pulpa, reduciendo su calidad comercial. Además, la permanencia prolongada en condiciones húmedas favorece el desarrollo de patógenos y acelera el deterioro sanitario. Por ello, el momento y la frecuencia de cosecha son determinantes.

UN PROCESO GRADUAL QUE EXIGE ATENCIÓN CONSTANTE

La maduración de la castaña no ocurre de manera uniforme. El proceso puede extenderse por varias semanas, período en el cual los erizos caen progresivamente al suelo. La apertura natural del erizo está influenciada por la humedad am-



VISION tecnica



50%

Humedad Crítica

Se comporta como un producto fresco que respira y pierde agua rápidamente tras caer.

Naturaleza y Desafíos del Fruto**Riesgos de la Cosecha Tardía**

La permanencia en suelo húmedo genera deshidratación, arrugas en la cáscara y desarrollo de hongos.

**Maduración Gradual**

La caída de erizos dura semanas, exigiendo un monitoreo constante y múltiples pasadas de recolección.

**Preparación y Recolección**

Mantener el suelo limpio de malezas y planificar mano de obra para recolecciones frecuentes.

**Ventilación Obligatoria**

Utilizar sacos de malla o bandejas; nunca usar envases cerrados que acumulen humedad.

**Cadena de Frío Ininterrumpida**

La entrega rápida a poderes compradores con refrigeración es vital para la vida útil.

Parámetros Técnicos para el Almacenamiento Óptimo

Temperatura

**Cercana a
a 0 °C**Humedad
Relativa**90% - 95%**Tipo de
Envase**Ventilado**
(Malla o bandejas)

NotebookLM

biental. En condiciones secas, el tejido se deshidrata, se contrae y se abre con mayor facilidad. En ambientes húmedos, la apertura puede retrasarse, prolongando la permanencia del fruto en el suelo. Este comportamiento obliga a realizar cosechas frecuentes. No basta con una sola recolección general. El monitoreo constante del huerto y la planificación de pasadas periódicas permite reducir el tiempo de exposición del fruto y disminuir pérdidas. Muchos productores subestiman este punto, considerando que algunos días adicionales en el suelo no generarán mayores consecuencias. Sin embargo, en la práctica, pequeños retrasos pueden traducirse en mayores porcentajes de fruta con daño, deshidratación o presencia de mohos.

ASPECTOS CLAVES QUE MARCAN LA DIFERENCIA

Limpieza del huerto. Antes del inicio de cosecha, es fundamental mantener despejada la superficie del suelo. La eliminación de malezas y restos vegetales facilita la recolección y reduce focos de contaminación. Un suelo limpio permite identificar rápidamente los frutos caídos y mejora la eficiencia del trabajo.

Planificación de la mano de obra. La disponibilidad de trabajadores es un factor crítico. No con-

Con un 50% de humedad, la castaña se comporta como un producto fresco y no como un fruto seco. En La Araucanía, la cosecha de otoño enfrenta al productor a un desafío crítico: la rápida deshidratación y el ataque de hongos pueden arruinar en días lo que el árbol tardó meses en producir. Expertos explican que la rentabilidad no depende solo de la carga del árbol, sino de la frecuencia de recolección y del manejo postcosecha desde el instante en que el fruto toca el suelo.



tar con personal suficiente puede generar atrasos que impactan directamente en la calidad final. La cosecha debe planificarse considerando la superficie, el volumen estimado y la frecuencia de recolección necesaria. Una estrategia adecuada evita acumulación de frutos en el suelo y reduce pérdidas por deterioro.

Recolección y envasado. La cosecha suele realizarse en baldes que posteriormente se vacían en bins. Una vez que llega a planta,

se utilizan envases que favorezcan la ventilación, como bandejas o sacos de malla. Una ventilación adecuada disminuye la acumulación de humedad y reduce el riesgo de pudriciones. Evitar el uso de envases cerrados, sin perforaciones es clave durante las primeras horas posteriores a la recolección.

Almacenamiento transitorio. Si las castañas no se entregan inmediatamente, deben almacenarse en un lugar fresco y ventilado. Se recomienda extenderlas en capas

no tan gruesas y removerlas para evitar acumulación de humedad. En condiciones de baja humedad ambiental, puede aplicarse una ligera humidificación (por ejemplo la aplicación de agua en radieres) para evitar deshidratación excesiva, siempre cuidando no generar ambientes propicios para el desarrollo de hongos. Este sistema requiere infraestructura techada y piso firme, especialmente cuando se manejan volúmenes importantes.

Mantenimiento de la cadena de frío. Lo ideal es cosechar y entregar lo antes posible a un poder comprador que disponga de refrigeración. Una vez iniciada la cadena de frío, no debe interrumpirse. En el caso de la castaña fresca, se recomienda mantener temperaturas cercanas a 0 °C, con alta humedad relativa (90-95 %), para reducir la pérdida de agua y retrasar el desarrollo de patógenos. Las fluctuaciones de temperatura aceleran el deterioro y afectan la vida útil del

producto. Un manejo térmico adecuado no solo preserva la calidad, sino que también amplía las posibilidades comerciales y mejora la competitividad del productor.

MANEJO, MÁS QUE PRODUCCIÓN

En castañas, la calidad no se define únicamente en el árbol. Gran parte del resultado económico depende del manejo posterior a la caída del fruto.

Una producción abundante puede perder valor rápidamente si la cosecha es tardía, si el fruto permanece demasiado tiempo en el suelo o si el almacenamiento no se realiza bajo condiciones adecuadas. La planificación, la limpieza del huerto, la frecuencia de recolección y el manejo cuidadoso durante las primeras etapas postcosecha son decisiones que impactan directamente en la rentabilidad.

Cada temporada ofrece una oportunidad, pero también exige disciplina y organización. En un contexto de mayores costos de mano de obra y exigencias de mercado, optimizar la cosecha ya no es una recomendación técnica opcional, sino una necesidad productiva. En castañas, la diferencia entre ganar o perder la temporada no está solo en cuánto produce el árbol, sino en cómo se maneja el fruto desde el momento en que toca el suelo.