

Fecha: 20-01-2026
Medio: Revista Mundo Agro
Supl. : Revista Mundo Agro
Tipo: Noticia general
Título: UNA TRIADA DE CALIDAD

Pág. : 10
Cm2: 545,4
VPE: \$ 0

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:
Sin Datos
Sin Datos
 No Definida



Fecha: 20-01-2026
Medio: Revista Mundo Agro
Supl. : Revista Mundo Agro
Tipo: Noticia general
Título: UNA TRIADA DE CALIDAD

Pág. : 11
Cm2: 542,1
VPE: \$ 0

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:
Sin Datos
Sin Datos
 No Definida



UNA TRIADA DE CALIDAD

El calibre es uno de los principales requisitos del mercado chino en torno a la cereza. Sin embargo, no es lo único que se debe trabajar, hay más factores que conforman la calidad y que van de la mano, tales como el dulzor y la firmeza.

Hablar de cerezas chilenas es hacerlo de China y referirse a este mercado es tener el calibre de la fruta en el centro de la conversación. Tamaños grandes, específicamente de 2J hacia arriba es lo que suele escucharse. Sin embargo, un aspecto clave que debe entender todo el ecosistema de la producción local es que se trata de un resultado multifactorial, por lo que no se deben descuidar otros aspectos que cuentan con la misma relevancia a la hora de evaluar la calidad de la fruta nacional.

Se trata entonces de una triada conformada por calibre, firmeza y dulzor. Así lo observa el asesor técnico y consultor Walter Masman, quien recuerda que con el devenir de la temporada se han encontrado con variedades con muy buenos calibres y sin embargo, ha faltado azúcar o firmeza, por lo que no se ha vendido de la misma manera. “Indudablemente que la fruta tiene que estar sana, es lógico, pero estos parámetros de calidad; es decir, calibre, firmeza y azúcar, son absolutamente demandados, y todo va en conjunto. No saco nada con mandar algo grande pero

blando porque no te lo compran", aclara.

Con esta postura coincide Estalin Álvarez, asesor especializado en cerezos y uvas, quien no cree que sea conveniente acotar o enfocarse solo en algunos factores como ejes del resultado o separar conceptos de calidad de condición. "Deben ir de la mano y ser uno solo. Podemos tener una fruta excelente, pero si no se controlan con el mismo esmero los otros factores, el resultado puede ser desastroso. Una detección de lobesia te deja fuera de mercados importantes y problemas de condición a la llegada dan un resultado negativo. Siempre le señalo a los productores que la 'carrera' no termina con la cosecha, sino que cuando se concluye la venta de la fruta en destino", comenta y añade que otros factores a considerar pasan por el equilibrio entre acidez y dulzor y la deshidratación, ya que los pedicelos verdes son un atributo que definen la venta.

La pregunta entonces pasa por cómo lograr el equilibrio en cada uno de estos puntos.

AJUSTES QUE SE ADAPTAN

En primer lugar, para la obtención de buen calibre, un aspecto clave pasa por los ajustes de carga bien regulados. Según explica Masman, hoy en día, para que muchas variedades cuenten con más del 70% de la fruta en torno al calibre 2J o de 28 mm hacia arriba, los árboles deben estar ajustados a un número de centros frutales por



Dardo después del raleo. El raleo de yemas busca mejorar el calibre y calidad de la fruta mediante la eliminación de yemas florales excedentes en un mismo punto. El momento ideal es al inicio de yema hinchada.
 Crédito: Maxma Asesorías.

árbol o por rama, un número que también depende de diferentes factores, tales como las densidades de plantación y las combinaciones de variedad/portainjerto.

A modo de ejemplo indica que en el caso de una Lapins, se puede obtener fruta de buen calibre con potenciales superiores a 14 o 16 toneladas por hectárea, lo que no necesariamente va a ser igual para una variedad temprana, que posee un período más corto de flora a cosecha. De esta manera, enfatiza en que en virtud de los potenciales productivos de cada variedad y la combinación con un portainjerto, se adaptan los ajustes de carga tempranos en invierno, donde se poda a un cierto número de centros frutales por árbol.

En este sentido, Enrique Turri, gerente general de Agrícola Convento Viejo, añade que una variedad como Santina cuenta con un potencial de entre 12 y 16 mil kilos por hectárea para tener una fruta de buenos calibres, buena firmeza y que tome el grado de azúcar que se requiere para llegar al mercado chino.

Respecto al potencial ideal y considerando las exigencias de China, Álvarez indica que no existe un número estándar, sino que es algo que define el vigor de las plantas. "Hay predios en condiciones de buen suelo con portainjertos vigorizantes, que pueden fácilmente tener 18 mil kilos por hectárea en Lapins, con excelentes resultados. Por el contrario, plantas en suelo liviano o poco fértil con portainjerto



“

La carrera no termina con la cosecha, sino que cuando se termina de vender la fruta en destino”

**Estalin Álvarez,
 asesor experto en cerezos y uvas**



desvigorizante, probablemente a partir de los 12 mil kilos ya muestren efectos negativos en calidad y condición", aclara.

Relacionado con este punto, el experto se refiere también a las estrategias de poda, labor que a su juicio se debe realizar uniformando estructura soportantes de buen vigor y no solo establecer una relación aritmética. "No es lo mismo 350 dardos por planta en ramillas de distinto grosor o peor aún, como un número fijo para plantas con distinto vigor", enfatiza.

MANEJOS Y APLICACIONES

El ajuste de carga, como se mencionaba recientemente, está directamente relacionado con el tamaño de la cereza, pero también generará mejoras de azúcar y firmeza, pues van de la mano. Posterior a ello se suman entonces, distintas prácticas con las que el productor podrá enfrentar las condiciones a las que estará expuesto el árbol.

Según recuerda Masman, algo que se ha podido observar en las últimas tres temporadas, es que muchas veces los productores parten con suelos que cuentan con un alto nivel de agua producto de las lluvias. En estas condiciones es como comienza la floración o las cuajas, por lo que en

El potencial productivo de una variedad está determinado por una serie de factores, entre los que destaca el vigor.

adelante va a depender de los manejos que se realicen para no generar un mayor estrés al árbol. "Un productor que no sepa regar en ese minuto, que esté entregando agua de más o al revés, que falte, indudablemente que va a generar una condición adversa a la planta que no le va a permitir un buen desarrollo de crecimiento vegetativo. A través de los manejos, por ejemplo, midiendo y observando los niveles de humedad del suelo, el trabajo va a permitir que la planta se mantenga en una condición de estrés o salga de ella", explica.

Al ajuste de carga y este tipo de manejos se suman finalmente las aplicaciones, que también cumplen un rol en el desarrollo del calibre. Según comenta Masman, el uso de bioestimulantes en general, ayudan al desarrollo de calibre, y se refiere específicamente al uso de productos en base a algas y moléculas sintéticas como el PBZ.

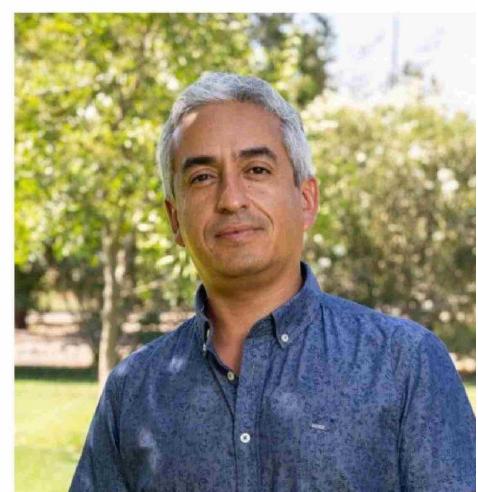
"Hay muchos sub productos de algunas formulaciones o fermentaciones, que también ayudan en el desarrollo a nivel de crecimiento del fruto. Hay varios caminos del punto de vista aplicaciones que efectivamente aportan, lo importante es saber cuándo son los momentos más adecuados para aplicarlas", añade.

EL ROL DE LA GENÉTICA

Todas las medidas que se han mencionado son prácticas que pueden implementar los

“Los parámetros de calidad; es decir, calibre, firmeza y azúcar, son absolutamente demandados, y todo va en conjunto”

Walter Masman,
 asesor técnico y
 consultor, director de
 Maxma Asesorías

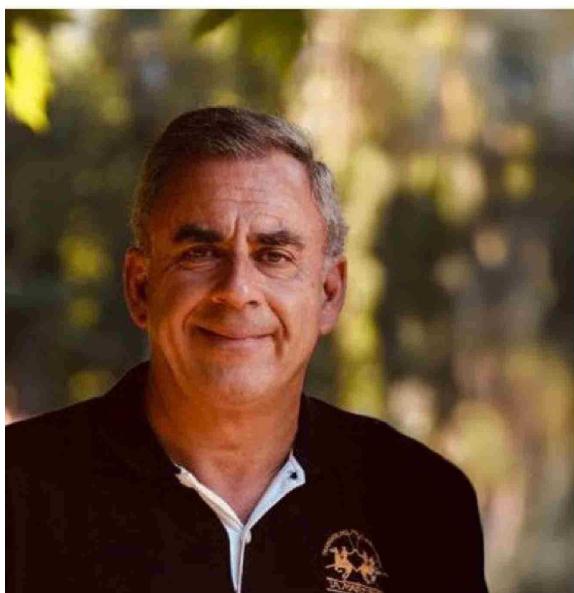


productores en pos de mejorar no sólo el calibre, sino que el resto de los factores que se valoran en una cereza y que conforman la calidad de ésta. Pero no se deben olvidar del papel que cumple la genética, pues hay variedades que por sé son más calibradoras.

A juicio de Masman, Lapins, Nimba y Skeena destacan como variedades con potenciales genéticos altos de muy buen calibre, mientras que Santina se ubica en un nivel medio. Por su parte, Royal Dawn y Bing poseen, a su juicio, potenciales genéticos bajos. En tanto, para Enrique Turri, Santina, Lapins, Kordia y Regina son variedades que pueden mantener buenos calibres dependiendo de los kilos que se le dejen o produzcan. En este sentido destaca que efectivamente la genética es un elemento que define el potencial de calibre, pero que el hecho de lograrlo o no, va a depender del manejo que realice el productor. “Si la pusiste en el suelo equivocado y además, como cuaja mucho, no haces ningún tipo de raleo; vas a tener calibre chico, pero no es que la variedad sea por sé chica”, comenta.

Considerando la genética y sus potenciales productivos, además de los manejos necesarios, en Agrícola Convento Viejo realizaron una nueva cosecha de Santina, la que calificaron de positiva. En este sentido Turri enfatiza en que el manejo a realizar

Crédito: Agrícola Convento Viejo.



“

La genética es un elemento que define el potencial de calibre, pero el hecho de lograrlo o no, va a depender del manejo que se realice”

Enrique Turri,
 gerente general
 de Agrícola
 Convento Viejo

está definido por el vigor del árbol, manejo de riego y de fertilizaciones; lo que les permitió tener una cuaja normal. Aclara que ello, a su vez, dependerá de la acumulación de frío y la presencia, o no, de heladas.

“La Santina en general este año está produciendo menos de lo que normalmente produce, pero en nuestro caso nos fue bien. Tuvimos 16 mil kilos por hectárea porque no nos heló y porque contamos con un sistema de manejo de cobertores plástico que nos permitió salir en buena fecha y tener un buen rendimiento”, comenta añade que en esta variedad en particular, sobre el 80% de la fruta se encuentra con un calibre de 2J hacia arriba.

La temporada 2024/25 hubo muchas lecciones que aprender en torno a las exportaciones de la cereza a China, incluido la poca valoración de los calibres chicos y heterogeneidad de la fruta. Hay distintos caminos con sus propias medidas que llevan a lograr el calibre que exige este mercado. Si embargo, el aprendizaje ahora pasa por considerar que no sólo el tamaño importa, es un conjunto de factores que van de la mano y que conforman la calidad que caracteriza a la fruta chilena. ☀