

Fecha: 20-01-2026
Medio: Revista Mundo Agro
Supl. : Revista Mundo Agro
Tipo: Noticia general
Título: CÓMO EXTENDER LOS DÍAS EN ALMACENAJE

Pág. : 58
Cm2: 552,2

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

POSCOSECHA



CÓMO EXTENDER LOS DÍAS EN ALMACENAJE

Trabajar de manera integrada desde la cosecha hasta el despacho –cosechando en el punto óptimo, acelerando el ingreso a enfriamiento y utilizando tecnologías como complemento–, permitirá que, incluso después de 35 días de haber sido cosechado, el producto llegue a destino cumpliendo los requerimientos tanto estéticos como organolépticos.

Las cerezas destinadas al mercado en fresco presentan, sin duda, un gran desafío para su almacenamiento y consumo después de los 35 días que normalmente tardan en ser transportadas y vendidas en los mercados de destino.

El producto estrella de la fruticultura chilena presenta una característica peculiar: una tasa respiratoria más alta que la de otros frutos almacenados a 0 °C. Ello favorece una senescencia rápida tras la cosecha, lo que reduce su capacidad de almacenaje.

Esto suma relevancia al considerar que la calidad de las cerezas frescas en los diferentes mercados suele determinarse al arribo por el tamaño de la fruta, el color de la piel, la firmeza, el dulzor, la acidez y la ausencia de defectos estéticos y de pudriciones.

Como se ha observado durante las temporadas de exportación, entre los deterioros comunes de este fruto en almacenaje se observan la incidencia de daño mecánico (depresiones superficiales, pitting y/o machucones), el pardeamiento del pedicelos, la pérdida de sabor y la descomposición de la pulpa por hongos, caracterizada por desórdenes internos como el pardeamiento de pulpa.

¿CÓMO SE PUEDE MAXIMIZAR EL PERÍODO DE ALMACENAJE MINIMIZANDO LOS DETERIOROS?

El inicio del proceso de cosecha es clave. Hacer esta labor con el mayor potencial de almacenaje es primordial. Cuando las cerezas van madurando, los colores inician en rojo, pasan por el caoba y finalizan en tonos oscuros. Entender cómo el color se asocia con parámetros de sabor y cuál es el potencial de almacenamiento es importante.

La fruta roja suele tener buena firmeza, pero puede no haber alcanzado su pleno potencial



Jessica Rodríguez

Asesor en poscosecha,
socia fundadora
Trio Kimün



Francisca Barros

Asesor en poscosecha,
socia fundadora
Trio Kimün

de sabor. Por otro lado, los colores oscuros aportan a la cosecha un buen sabor, pero su potencial de almacenamiento es de pocos días y son productos de consumo rápido. Así, el color óptimo de cosecha se encuentra en las tonalidades caoba.

Una medida a tomar durante la recolección en el día de la cosecha, es asegurar que la fruta sea retirada de los árboles con el mayor cuidado posible para minimizar la incidencia de machucones. Asimismo, se debe procurar no apretar la fruta ni golpearla al colocarla en envases durante trasladados en el campo o en el camino a centrales de embalaje.

Otro parámetro de deterioro que puede afectar el día de la cosecha es la condición de los pedicelos, dado que este tejido herbáceo puede perder agua, lo que implica que, unos días más tarde, la coloración pasará de verde a café y, en la venta, el atributo de color verde es importante. Por esto se requiere que el movimiento de la fruta hacia el tratamiento de hidroenfriado sea lo más rápido posible, no solo porque así se reduce la pérdida de agua, sino que, además, con esta ducha de agua fría se disminuye la respiración, lo que ayuda a mantener la calidad en el almacenaje.

Para mantener la calidad durante el almacenaje prolongado, la tecnología más importante es, sin duda, el frío. Desde la cosecha, como se mencionó anteriormente, se debe ingresar rápidamente al hidroenfriado, donde, en minutos, se reduce la temperatura de la pulpa de niveles superiores a 20 °C a valores inferiores a 6 °C. Con esto, se minimiza el proceso fisiológico de respiración. Posteriormente el frío será el mejor aliado para mantener la calidad; por ende, procesar rápido y mantener las condiciones de almacenaje por debajo de 0,5 °C en las pulpas es clave.

Como tecnología complementaria, se utilizan bolsas de atmósfera modificada (AM) que, a simple vista, parecen solo bolsas plásticas transparentes; sin embargo, contienen una tecnología fundamental. Estos materiales han sido diseñados de color transparente para poder visualizar la fruta, pero funcionan como barreras a los gases O₂ y CO₂, ya que minimizan su movimiento a través del material, lo que hace que, debido a la respiración al interior del envase, se produzca un cambio en la composición del aire. El O₂ disminuye y el



El potencial de almacenaje de la cereza
 se define desde el momento de la cosecha.



La fruta de color oscuro tiene un potencial de almacenamiento de pocos días. El color óptimo de cosecha se encuentra en las tonalidades caoba.

CO₂ aumenta; con lo que se logra reducir aún más la respiración de la fruta.

Como efecto complementario, los envases de AM aumentan la humedad, lo que permite reducir la pérdida de peso y mejorar la condición del pedicelos.

Implementar esta tecnología exige un control muy riguroso del sellado —que en Chile normalmente se realiza por calor— y una gestión impecable de la cadena de frío. Si la fruta se mantiene a temperaturas superiores a 1 °C, la tecnología puede resultar contraproducente, ya que la composición de gases podría desviarse hacia niveles que generen olores y sabores indeseables en la fruta.

Lo anterior nos indica que el manejo de bajas temperaturas es crucial en el almacenaje de cerezas para lograr la calidad requerida.

PUDRICIONES EN LA FRUTA

Otro deterioro de importancia es el desarrollo de pudriciones, para lo cual trabajar la sanidad desde el huerto es muy relevante, así como también realizar adecuadas selecciones en los procesos, eliminando frutos con el daño, pero además, otros defectos que pueden ser puerta de entrada para los hongos, como heridas abiertas y machucones. Adicionalmente, al usar la tecnología de AM es importante no generar condensaciones al interior de la bolsa que proporcionen humedad mayor a la necesaria que puede provocar el desarrollo de pudriciones o partiduras.

La condensación se genera cuando el envase, con la fruta ya embalada, permanece durante algunas horas a una temperatura inferior a 4 °C. Cabe señalar que en el proceso, para reducir la incidencia de daños mecánicos en las líneas, habitualmente se eleva la temperatura de la fruta entre 5 y 8 °C y, además, la bolsa se sella a temperatura ambiente (en torno a 15 °C). Posterior al embalaje se debe volver a enfriar la fruta, proceso que se realiza en túneles de aire de enfriamiento rápido. Para esto se requiere acumular un volumen suficiente de fruta, y es justamente en ese período de espera, que muchas veces se extiende a lo menos a 7 horas, donde debemos extremar el control para evitar la formación de agua libre por condensación.

Fecha: 20-01-2026
Medio: Revista Mundo Agro
Supl.: Revista Mundo Agro
Tipo: Noticia general
Título: CÓMO EXTENDER LOS DÍAS EN ALMACENAJE

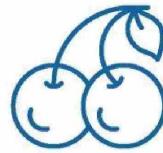
Pág. : 61
Cm2: 202,6

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
 No Definida



El frío es fundamental para mantener la calidad durante el almacenaje prolongado. Desde la cosecha se debe ingresar rápidamente al hidroenfriado, donde se reduce la temperatura de la pulpa de niveles superiores a 20 °C a valores inferiores a 6 °C.



Sanidad, frío y control:
la fórmula para llegar al consumidor sin deterioro.

Es un período que además, no debería presentar ambientes más fríos que la temperatura de la pulpa. Luego del prefrío, la temperatura objetivo de la fruta es inferior a 0,5 °C y habitualmente se logra entre 8 y 12 horas.

Una vez enfriada la fruta, se carga en contenedores refrigerados programados para suministrar aire por debajo de 0 °C. Al momento de la carga, no solo se verifica el correcto funcionamiento del equipo, sino que también se controla, pallet por pallet, el cumplimiento de la temperatura objetivo.

Trabajar de manera integrada desde la cosecha hasta el despacho —cosechando en el punto óptimo, acelerando el ingreso a enfriamiento y utilizando tecnologías como complemento—, permitirá que, incluso después de 35 días de haber sido cosechado, el producto llegue al consumidor cumpliendo los requerimientos tanto estéticos como organolépticos en los mercados de destino. ☀