

Fecha: 11-05-2026

Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Supl.: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV

Tipo: Noticia general

Título: El pulso de la fruta en la zona sur: innovación y futuro agrícola

Pág.: 6

Cm2: 664,1

VPE: \$ 1.589.784

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

36.000

108.300

■ No Definida

Resultados desde el laboratorio de Postcosecha INIA Carillanca

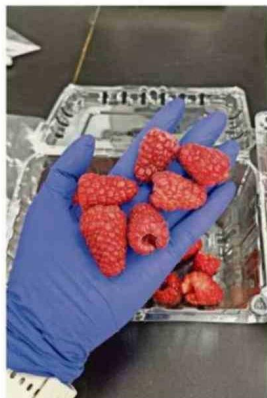
# El pulso de la fruta en la zona sur: innovación y futuro agrícola

## FRAMBUESAS: VARIABILIDAD EN CALIDAD Y SEÑALES DE LA TEMPORADA



**IVERLY ROMERO MENDOZA**

Ing. Agrónoma,  
Magíster en Ciencias Agropecuarias  
Especialista en fisiología y tecnologías  
de Postcosecha  
INIA Carillanca



La frambuesa continúa posicionándose como un producto altamente valorado por los consumidores, asociada a una alimentación saludable y con una demanda que se mantiene en crecimiento. En este contexto, la zona sur ofrece condiciones favorables, con temperaturas más moderadas y menor estrés climático, lo que ha impulsado el interés y la inversión en esta especie. Dicho escenario se refleja en la llegada de diversas variedades para su evaluación en laboratorio.

Durante la presente temporada 2025-2026 se analizaron siete variedades de frambuesas cultivadas

en la comuna de Vilcún: Santa Clara, Santa Catalina, Santa Eduvina, Santa Teresa, Santa Guillermina, Santa Isabel y Meeker. En dichos análisis se observaron diferencias relevantes en atributos de calidad como firmeza, sólidos solubles y calibre.

En términos de peso de fruto, particularmente en fruta proveniente de cañas, se observó una alta variabilidad, con valores que alcanzaron hasta 11,8 g en frutos cultivados bajo rafia. En cuanto a los sólidos solubles, el valor máximo fue de 13,5 %, registrado en la variedad Santa Clara bajo cobertura

plástica. Para la fruta proveniente de hijuelos evaluada desde marzo en adelante, el mayor peso se observó en frutos de Santa Eduvina bajo rafia, alcanzando 11,82 g. Por su parte, el mayor contenido de sólidos solubles se registró en Santa Isabel, también bajo rafia, con 12,4 %.

En cuanto a la condición de la fruta, uno de los principales defectos observados fue el golpe de sol en fruta cultivada al aire libre, reforzando la importancia de un manejo adecuado en campo para proteger el fruto y resguardar su calidad.

## ARÁNDANOS: CONSOLIDACIÓN DE NUEVAS VARIEDADES

En los últimos años, la fruticultura de la macrozona sur ha mostrado cambios, con la incorporación de nuevas especies y variedades que buscan responder a una demanda creciente por fruta de mejor calidad y mayor vida postcosecha. Frente a este escenario, contar con información técnica sobre el comportamiento de la fruta en cosecha y almacenamiento resulta cada vez más necesario para productores y empresas del rubro.

Cada temporada, entre noviembre y junio, el laboratorio de postcosecha de INIA Carillanca se convierte en punto álgido de análisis de diferentes frutas que llegan desde diversos campos del sur de Chile. Esta diversidad refleja, no solo el interés de evaluar el comportamiento de nuevas variedades, sino también la expansión de cultivos de mayor valor en la zona. A través de evaluaciones en cosecha y postcosecha, se genera información clave para el sector. Al cierre de la temporada, estos resultados permiten visualizar cómo va cambiando, año a año, la realidad frutícola en la macrozona sur.



El recambio varietal continúa avanzando en la industria del arándano. Esta temporada se observó una mayor presencia de variedades del grupo Sekoya y Peachy Blue en distintos campos de la zona, junto con Legacy, que se mantiene como una alternativa consolidada a nivel productivo.

Asimismo, continúan incorporándose nuevas opciones, como Top Shelf y Cargo, lo que da cuenta del dinamismo del sector. En contraste, la variedad Brigitta no estuvo presente por segundo año consecutivo en las evaluaciones, potenciando la tendencia hacia su reemplazo en el escenario productivo actual.



## CASTAÑAS: "CUNEO" TOMA PROTAGONISMO

En plena temporada de castañas, el foco ha estado en las variedades tipo "marrón", especialmente en materiales como Città di Castello, Chiusa di Pesio y Cuneo. Cabe recordar que una distinción importante entre las castañas comunes y las variedades tipo "marrón" es su estructura interna. Las castañas comunes o corrientes suelen presentar más de un embrión por semilla, generando un tabique interno áspero o duro que interfiere en la textura al ser consumidas. En cambio, las marrones son mo-

noembrónicas, es decir, tienen un solo embrión y carecen de ese tabique, lo que se traduce en una pulpa más suave y agradable al paladar.

De las variedades evaluadas, esta variedad presentó rendimientos cercanos a 90 frutos por kilo, junto con un 43 % de frutos en calibres superiores a 30 mm en la primera ronda de cosecha. Si bien

actualmente la industria nacional no establece diferenciación de pago en función del calibre, este tipo de atributos podría adquirir mayor relevancia a futuro, considerando la creciente valorización de fruta de mayor tamaño en mercados especializados.

Si bien los ensayos aún se encuentran en desarrollo, ya que consideran simulaciones de almacenamiento en frío por 30 días, las evaluaciones continúan a medida que ingresan nuevas cosechas de castañas al laboratorio.