LITORALPRESS

Fecha: 15-05-2023
Medio: Revista Redagrícola
Supl. : Revista Redagrícola
Tipo: Noticia general
Título: **Los esfuerzos de Copefrut por salvar a Regina**

Pág. : 44
Cm2: 763,7
VPE: $ 1.426.681

Tiraje: 9.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida

Con el desafío de reencantar a China con una fruta de mayor calidad

Los esfuerzos de Copefrut por salvar a Regina

Con una temporada de cerezas calificada por productores y exportadores como una de las más exitosas y con un Año Nuevo Chino que se adelantó, la segunda mayor exportadora de cerezas de Chile apuesta por reposicionar a Regina, su variedad más tardía, en el mercado chino. Hoy están realizando acciones agronómicas para acortar el tiempo de cosecha, con floraciones más concentradas y el uso de productos para uniformar el color.

POR **MACARENA BARRIGA GUERRERO** FOTOS **CRISTIAN HAMED** (@CRISTIANHAMED)

Es una de las variedades más tardías y entre el 2013 y 2021 fue la segunda más plantada en el país. Llegó a China y conquistó a los consumidores; sin embargo, arribos de fruta en no muy buenas condiciones, hicieron que los chinos cambiasen sus preferencias. Así, Regina fue cediendo terreno, pero hay empresas agrícolas y exportadoras que tienen el desafío de que esta variedad vuelva a ser lo que fue en su momento.

Alejandro Salas es subgerente agrícola de Frutícola José Soler, una empresa que exporta su producción a través de Copefrut. Desde el campo en camino Los Niches, Curicó, explica que "años atrás, la apuesta de plantar Regina se basó en el gusto del consumidor chino, ya que cuando recién apareció esta variedad en ese mercado les gustó mucho. Sin embargo, el consumo bajó porque la Regina se cosechó muy clara u oscura, con sabores herbáceos o amargos. Hoy buscamos reposicionarla en el país asiático con colores óptimos en la cosecha".

Al ser una variedad tardía, calza muy bien con la cosecha de Lapins y es resistente a las lluvias, por ende, no se parte y no es necesario invertir en techos.

Con una temporada 2022/23 calificada por productores y exportadores como una de las más exitosas y que al cierre de esta edición había finalizado, Salas

LITORALPRESS

Fecha: 15-05-2023
Medio: Revista Redagrícola
Supl. : Revista Redagrícola
Tipo: Noticia general
Título: **Los esfuerzos de Copefrut por salvar a Regina**

Pág. : 45
Cm2: 695,5
VPE: $ 1.299.208

Tiraje: 9.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida

comenta que Frutícola José Soler cosechó 4,9 millones de kg de cerezas, de los cuales 1 millón de kg fueron de Regina. En tanto, Copefrut recepcionó esta temporada un total de 30 millones de kg de cerezas, de los cuales 5,2 de kg fueron de Regina.

COLOR UNIFORME, MEJOR CALIDAD DE FRUTA

Salas señala que desde Frutícola José Soler están ejecutando acciones agronómicas para acortar el tiempo de cosecha y lograr cosechar en una sola pasada, una labor que hasta hace poco la realizaban en dos tandas. "Esto se logra con floraciones más concentradas que ayudan a tener una fruta más madura. Para lograrlo se usan productos a base de cianamida o rompedores de dormancia. En general las floraciones del cerezo duran entre siete y quince días. Por ello, es fundamental concentrarlas y dejarlas en siete días, ya que es fundamental tener una fruta de una 'misma edad'. Si tenemos una floración más concentrada, vamos a tener flores que abrirán el mismo día y nos permitirá tener una fruta de la 'misma edad'".

Eduardo Papic, gerente de productores de Copefrut dice que un tema clave es mantener la Regina, "que si no tiene problemas de condición anda muy bien". Uno de esos problemas es el pardeamiento, que según Salas son "oxidaciones que ocurren en la pulpa y que se relacionan con la madurez que alcanza la fruta. El pardeamiento ocurre cuando se cosecha con un color muy oscuro. Eso provoca además que la fruta tenga un sabor amargo, que genera que las cerezas no se vendan. Por ello es clave alcanzar el color óptimo en la cosecha para llegar a un buen producto".

Salas detalla que es fundamental homogeneizar el color de las cerezas durante la cosecha. "Para uniformar el color se usan productos en base de fosfolípidos y potasio e incluso se han usado brasinoesteroides, pero los más usados son los dos primeros, que se aplican desde el color pajizo en adelante. El objetivo es homogeneizar el color para así tener fruta del mismo color al momento de la cosecha y que esta pueda hacerse solo en una pasada. Son decisiones que se toman temporada a temporada. Por ejemplo, habrá unas donde el color es más bajo y debemos aplicar y otras donde tenemos un muy buen color y no aplicamos". A medida que la fruta va madurando en el árbol, va pasando por diferentes colores. Comienza con un color verde que luego pasa a pajizo (amarillo). "En esa fase aplicamos por primera vez los productos. Luego, siete días después de esa primera aplicación, y cuando comienza a visualizarse el color rojo, repetimos la aplicación", explica, sobre los tratamientos que realizan para que Regina llegue al color adecuado que, según la tabla de colores por la cual se rige la industria cerecera del país, es 3,5 o caoba.

Esta campaña, Agrícola Frutícola José Soler cosechó 1 millón de kg de Regina, en las 98 hectáreas, de un campo ubicado en Los Niches, Curicó.

"El manejo de Regina cambió con respecto a la temporada pasada", afirma Papic. "Hemos tomado varias medidas para poder hacer cosechas mucho más cortas. Por lo tanto, una fruta que pueda soportar mejor el viaje. Una de esas medidas son la homogeneización de Regina para que sea más fácil la poscosecha", agrega

COSECHA: CALIDAD Y PRECISIÓN

Frutícola José Soler administra 1.100 ha, de las cuales 495 son de cerezas y 98 de Regina. Hace 22 años sus pri-

CALIDAD: Cuando llegan los bins de cereza a la recepción se realiza el muestreo de calidad, que consiste en sacar una muestra representativa de todo el lote para poder identificar los defectos y condición de la fruta.

Combatiendo las plagas

De las diversas plagas que afectan a los cerezos, las polillas y moscas de alas manchadas se ubican entre las principales. Para combatirlas, Alejandro Salas explica "que cada siete días para *D. suzukii* aplican insecticidas basados en piretroides o espinosinas. En el caso de *L. botrana*, desde el fruto cuajado en adelante utilizamos cada 14 días insecticidas convencionales. Más cercanos a la cosecha, a veces se usan productos biológicos".

Lo anterior está incluido en el programa fitosanitario de Copefrut, que comienza en el invierno de cada año. "Se parte haciendo control de escamas y se aplica un acelerador de muda en los estados inmaduros de la plaga. Luego desde el botón blanco hasta la cosecha se protegen de hongos que pueden afectar a la cereza como la Botrytis. Una vez cuajada la fruta, se parte controlando *L. botrana* y *D.suzukii*. Todo termina con la caída de hoja, en la cual se aplica cobre para protegerlas de enfermedades de la madera".

LITORALPRESS

Fecha: 15-05-2023
Medio: Revista Redagrícola
Supl. : Revista Redagrícola
Tipo: Noticia general
Título: **Los esfuerzos de Copefrut por salvar a Regina**

Pág. : 46
Cm2: 640,8
VPE: $ 1.197.018

Tiraje: 9.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida

Persistir con Regina

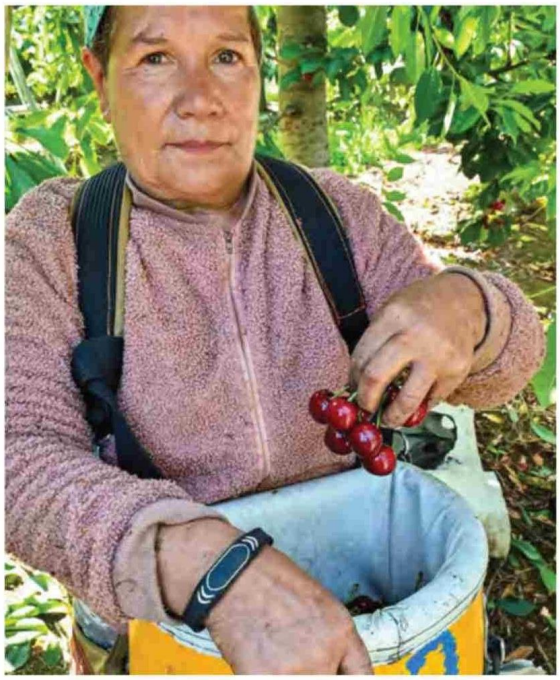
Sobre la estrategia de apuntar a cosechas más tempranas, Eduardo Papic, gerente de productores de Copefrut, comenta: «No estamos ajenos a esa realidad. Estamos buscando fruta temprana e impulsando nuevos proyectos para seguir logrando volúmenes en un futuro cercano».

-¿Qué variedades nuevas están impulsando?
-Hay varias variedades nuevas que se están probando y que se encuentran en evaluación, sus resultados los podremos ver ya para el final de esta temporada.

-Varios en la industria dicen que es mejor no apostar mucho más a la variedad Regina por ser más tardía y tener vida de poscosecha más corta. ¿Ha visto ese menor interés?
-Lo hemos visto. Creo que hay mucha Regina que está mal zonificada, por lo que se comenzaron a reorientar esas plantaciones o reinjertar con variedades más tempranas. Somos de la idea de que es mejor irse más tranquilo, no tomar decisiones apresuradas. Lo que nos pasó la temporada pasada no tiene por qué volver a pasar, cambiar un huerto que no es productivo, no es llegar y hacerlo ya que son entre dos a tres años de pérdidas de producción.

-¿En Copefrut van a persistir con Regina?
-Sí, absolutamente. La Regina es una muy buena variedad y que si no tiene el problema de condición por los temas ya conversados, anda muy bien. Además estamos trabajando fuertemente en planes de mejora para evitar su pardeamiento. De hecho, el manejo de Regina cambió con respecto a la temporada pasada. Hemos tomado varias medidas para poder hacer cosechas mucho más cortas, con un color más definido, y por lo tanto, una fruta que pueda soportar mejor el viaje.

De los 30 millones de kilos de cerezas que recepcionó Copefruta, 5 millones de kilos correspondieron a Regina.



meros huertos fueron plantados a un marco de 4,5 x 2,5, equivalente a 889 plantas/ha. En cambio, hoy en día el marco de plantación se ha reducido a 3,5 x 1,5 o 3 x 2, con una densidad de plantas que va entre 1.667 plantas/ha y 1.904 plantas/ha. "Queremos huertos densos, más bajos y que sean semi peatonales, para simplificar todas las labores, como cosecha, poda, raleo. Esta mayor densidad de plantas nos ha permitido tener huertos más bajos (peatonales) con cosechas con pisos y no escaleras", precisa.

Bins cubierto al inicio de la hilera, donde se recibe la fruta en campo.

Alejandro Salas afirma que la calidad de la fruta comienza antes de la cosecha y que es fundamental el trabajo que se realizan en esta etapa, inmediatamente después de haber terminado la cosecha de la temporada anterior. En cuanto a la campaña 2022/23, Carolina Soler, subgerenta técnico comercial de Copefrut dice que "ha sido una campaña muy complicada porque ha costado la partida de las cerezas por su uniformidad. Costó principalmente porque no se llegó parejo al color y a los sólidos solubles y se sumó que había que adelantar la cosecha por el Año Nuevo Chino".

Para hacer el proceso más eficiente, en Frutícola José Soler desarrollaron un sistema de captura de datos. Cada cosechero tiene una pulsera que se conecta a una aplicación, con la cual van registrando las cosechas diarias de cada uno de los trabajadores, lo que permite una mayor eficiencia para cuantificar la labor de cosecha de los trabajadores.

En tanto, Carolina Soler afirma que "cómo se cosecha ahora influye en la próxima temporada. Por ello, es fundamental no romper los dardos, sacar la fruta lo antes posible y llevarla a frío para que tenga una mayor vida de poscosecha".

Cuando el bin está lleno, la etapa siguiente es el control de calidad, en la que se toma una muestra de la fruta para cuantificar los daños. "No puedes tener más de 5 frutas con daños. Si eso pasa se habla con el cosechero para mejorar su trabajo de cosecha. Lo que buscamos en esta

La pulsera de cada cosechero se conecta a una aplicación, donde se registran las cosechas diarias de cada uno de los trabajadores.

Eduardo Papic, gerente de productores de Copefrut.

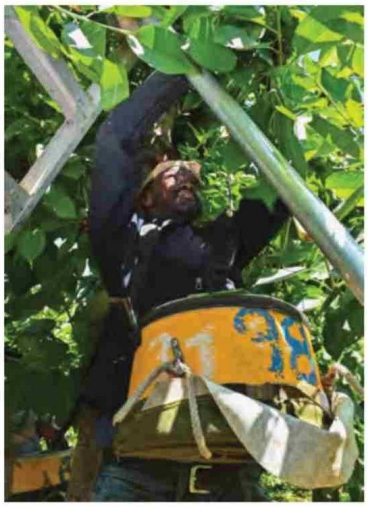
LITORALPRESS

Fecha: 15-05-2023
Medio: Revista Redagrícola
Supl. : Revista Redagrícola
Tipo: Noticia general
Título: **Los esfuerzos de Copefrut por salvar a Regina**

Pág. : 47
Cm2: 336,5
VPE: $ 628.515

Tiraje: 9.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida

Carolina Soler, subgerente técnico comercial de Copefrut y **Alejandro Salas**, subgerente agrícola de Frutícola José Soler.



El cómo se cosecha la fruta influye en la próxima temporada. Por ello, es fundamental no romper los dardos y sacar la fruta lo antes posible.

etapa es descartar los machucones, fruta sin pedicelo y pudriciones; lo que baja la segregación en la recepción", explica Sala. Si el bin cumple con el control de calidad, se cargan al camión en un máximo de 30 minutos para luego comenzar con el traslado hasta el packing. "El camión tiene una temperatura de 12 °C. Es importante que se haga rápido, si la fruta se demora menos en llegar `hidrocooler' tendrá más vida de poscosecha", cuenta Salas.

PACKING: SELECCIÓN PARA LOS MERCADOS

En la planta Cenkiwi de Copefrut, ubicada en Teno, la empresa recibe 500.000 kg diarios de cerezas, de variedades como Regina, Santina, Lapins y Bing. Desde Copefrut detallan que en la temporada 2022/23 trabajaron 1.200 personas (promedio mensual entre noviembre y diciembre).

Los camiones llegan con los bins a la recepción y se efectúa el muestreo de calidad, que consiste en sacar una muestra representativa de todo el lote para poder identificar los defectos y condición de la fruta.

Tras ello, pasan a 'hidrocooler' para bajar temperatura. "Luego la fruta se traslada a las cámaras de mantención donde las cerezas se mantienen en frío para que vayan al proceso de packing", explica Daniela Illanes, jefa de Planta Cenkiwi.

Posteriormente, la fruta es trasladada a las cámaras de vaciado. En el packing, de acuerdo a los parámetros

LITORALPRESS

Fecha: 15-05-2023
Medio: Revista Redagrícola
Supl. : Revista Redagrícola
Tipo: Noticia general
Título: **Los esfuerzos de Copefrut por salvar a Regina**

Pág. : 48
Cm2: 347,2
VPE: $ 648.616

Tiraje: 9.000
Lectoría: 18.000
Favorabilidad: No Definida

MERCADOS. De acuerdo al país, las cerezas se envían en bolsa, cajas de 2,5 kilos o 5 kilos.

de calibre, color y segregación se embala en los distintos formatos.

"En Copefrut empacamos en cajas de 2.5 kg, 5 kg, bolsitas, clamshell y punnet, dependiendo del mercado al cual llegará la fruta. Por ejemplo, para EE UU el formato generalmente es bolsitas. En la zona de sellado se aseguran que la bolsa atmósfera quede hermética para garantizar la condición de la fruta al arribo. Luego viene el tapado y se van a los rieles de paletizado" indica Illanes.

En cuanto a los principales mercados: China, Corea del Sur, Tailandia y Vietnam, la jefa de Planta Cenkiwi señala que "ha sido una buena temporada con volúmenes concentrados y buena condición de la fruta. Se ha llegado bien con las cerezas, por lo tanto, estamos muy contentos con eso. Se ha logrado adelantar la fruta para que arribe antes del Año Nuevo Chino".

El año pasado Copefrut inauguró diez máquinas de paletizado automático, en la cual paletizan el 75% de la producción del packing, lo que les permitió tener un importante ahorro de mano de obra y optimización de los procesos. Quitaron lo que venía después de esta oración:Actualmente, la compañía está desarrollando automatismo en vaciado y sellado de la fruta, que pronto podrán en marcha en la planta, dice Illanes.

En la etapa final, las cerezas pasan a los túneles de frío, en un proceso que tarda diez horas. Tras ello, la fruta es enviada a las cámaras de almacenamiento para terminar consolidando los contenedores que trasladan la fruta a puerto. De ahí China, con el reto es llevar la mejor fruta a un mercado ya consolidado. **Ra**

Los principales mercados de Copefrut son China, Corea del Sur, Tailandia y Vietnam.