

Fecha: 30-07-2025
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: "Nada se saca con tener una cereza grande si llega hecha agua a China"

Pág.: 22
 Cm2: 727,4

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Marlene Ayala, PhD en horticultura, especialista en cerezos, explica cómo optimizar el manejo

"Nada se saca con tener una cereza grande si llega hecha agua a China"



Marlene Ayala dice que la formación de la yema es clave.

JOAQUIN RIVEROS

Marlene Ayala, PhD en Horticultura de la Universidad Estatal de Michigan, Estados Unidos, investigadora especialista en cerezos de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal de la Pontificia Universidad Católica de Chile, es una de las voces más autorizadas en el país al momento de hablar del manejo agronómico de este frutal. Frente al complejo trance comercial que hoy vive el rubro, con una preocupante sobreoferta en China, mercado que se queda con el 91% de los envíos nacionales, Ayala coincide con la estrategia de llegar con fruta de mayor calibre y calidad para no sufrir tanto en precio. "Es un camino para enfrentar la sobreoferta, pero no solo hay que pensar en calibre, sino también en firmeza, porque nada se saca con tener una cereza grande si llega hecha agua a China. En el fondo, fruta de mayor calidad".

¿Y cómo es una cereza de calidad para los chinos?

"Una fruta grande, de 28 mm hacia arriba, firme, con al menos 85 duromel (unidad de medida de firmeza) y dulce, porque a los chinos no les gusta la fruta ácida, con entre 16 y 18 grados brix y pulpa ojalá roja, no pardeada. Con forma de corazón y con su pedicelo verde, no deshidratado, ya que así la conside-

Según la especialista, una poda eficiente con un buen raleo, además de algunas de las claves para mejorar calibre y firmeza.

ran más elegante, y sin defectos como machucones".

¿Qué se puede hacer hoy en el huerto para mejorar calibre para la próxima temporada?

"Lo primero es hacer un excelente manejo agronómico y en este lo más importante es regular la carga. Tener una poda muy eficiente y un buen raleo para descargar el árbol, sacar yemas a fin de bajar el número de frutos para que no compitan entre sí y así puedan crecer".

¿Cuánto se puede ganar en calibre con manejo?

"Va a depender del historial del huerto, de la variedad, etc., pero si tienes una fruta de 28 mm y haces una muy buena regulación de carga puedes llegar a 30 o 32 milímetros. Ahí cambia la curva de calibre y puedes subir de un 85% a un 95% por ciento de fruta de exportación, con lo que cambian los retornos, pero esto implica sacrificar rendimiento".

¿Y se compensa?

"Sí, puedes compensar los kilos menos con fruta más grande de excelente

calidad y un alto porcentaje de exportación, porque cambias la curva de calibre. Tienes menos rendimiento por árbol, pero al ser fruta más grande puedes producir una cantidad parecida por hectárea".

¿Qué otra labor puede mejorar el calibre?

"Tener muy buenas fertilizaciones, muy precisas al inicio de la temporada, desde la brotación hasta que empieza a endurecer el carozo. Se puede aplicar algún tipo de regulador de crecimiento. Tienes que cuidar el árbol, porque lo que en ese momento ocurre es que las células del fruto se están multiplicando y mientras más sean, mayor será el calibre. Una vez que se endureció el carozo, se puede aplicar alguna nutrición como potasio que favorezca el color y la acumulación de azúcar. Además, se debe procurar que entre mucha luz al árbol, porque la radiación solar hace que haya mayor fotosíntesis y también genera azúcares".

¿Qué pasa con el riego?

"Es muy importante que sea estable. No puedes cometer el error, sobre todo cuando el fruto está cambiando de color, de regar en exceso y luego regar poco, porque la fruta se va a partir. Es decir, tiene que ser un riego estable y con la humedad del suelo muy medida. Otro manejo que se puede hacer cuando el fruto toma color pajizo más amarillo es la aplicación de giberelinas, que son hormonas naturales que regulan diversos procesos en la fruta y estimulan la división celular, lo que aumenta el tamaño y mejora la firmeza. Para esta última también se puede aplicar calcio".

¿Cuánto inciden los distintos manejos durante el año?

"Yo diría que tienes un 80% de aseguramiento de calidad después de cosecha hasta la caída de la hoja, porque formas la yema y posteriormente con manejo en primavera puedes obtener el 20% de aumento restante. Preparar la yema es muy importante para la brotación".

¿En esta sobreoferta en China, hay responsabilidad de los productores y/o exportadores?

"Hay varias cosas. Una es que hubo un exceso de plantación de cerezos sin considerar un techo de producción. Se creyó que el mercado chino era infinito, pero no fue así. Un segundo punto es que en las temporadas se genera un peak de oferta de media estación entre diciembre y enero que hace que los barcos lleguen juntos, lo que baja los precios. Como hay mucha fruta, los chinos rechazan alguna, es decir que competimos con nosotros mismos. También ocurre que hay falta de variedades, lo que hace que se concentre la oferta en un periodo, porque no hay diversidad entre opciones tempranas y tardías, lo que podría regular de alguna manera la ventana comercial. En resumen, hay un problema de logística que hace que compitamos entre nosotros en algunos momentos; otro de falta de genética que permita producciones tempranas y tardías con precios más altos y, además, hay desregulación, cosa que ocurre en todos los frutales, de modo que se plantan hectáreas y hectáreas sin considerar que el mercado chino no es infinito".

3.257
MILLONES DE DÓLARES

en cerezas exportó Chile la temporada pasada.