



IVERLY ROMERO M.
Ing. Agrónoma M.Sc.

Preparación óptima para una cosecha de calidad: claves para recolectar berries



GUSTAVO SOTO.
Ing. Agrónomo INIA Carillanca

El creciente aumento en la demanda de los berries, impulsado por sus múltiples beneficios para la salud, gracias a su perfil nutricional rico en nutrientes y compuesto bioactivos, ha llevado a los consumidores a buscar no sólo frutas de buen sabor, sino que también, de alta calidad. En este contexto, ésta se ha convertido en un factor clave para destacar en los mercados, cada vez más competi-

tivos. Los manejos agronómicos de precosecha determinan la condición de postcosecha y su aceptación de la fruta en cualquier mercado, siendo fundamental en arándanos y frambuesas cultivadas en el sur del país.

tivos.

¿Qué entendemos por calidad de fruta? Nos referimos a un conjunto de características que confieren a la fruta aptitudes específicas, permitiendo su clasificación en diferentes categorías, ya sea para exportación o mercado interno, según el grado de aceptabilidad de los consumidores. Los atributos de mayor importancia al evaluar la calidad de fruta son de dos tipos: los relacionados con la calidad intrínseca de la fruta (tamaño o forma del fruto como la firmeza y el nivel de deshidratación que cambia con el tiempo). Por ejemplo, si la firmeza disminuye la fruta puede perder agua, deshidratándose con el paso de los días, lo que impacta directamente en la presentación del producto.

Los manejos agronómicos de precosecha determinan la condición de postcosecha y su aceptación de la fruta en cualquier mercado, siendo fundamental en arándanos y frambuesas cultivadas en el sur del país, donde su cosecha sea cercana al punto óptimo de madurez, debido a que sus características internas de calidad (como el sabor,



no van a mejorar después de su recolección). También, en los frutales menores se debe considerar que son altamente perecibles, puesto que tienden a deteriorarse más rápido: siendo la pudrición, la deshidratación, la pérdida de firmeza, la merma en apariencia y la disminución de la calidad sensorial algunos de los principales problemas de postcosecha.

Dado que son múltiples los factores que influyen en la calidad del fruto, es fundamental llevar a cabo una planificación y preparación adecuada de la cosecha. Una recolección desorganizada puede derivar en frutos con calidad inferior. A continuación, compartimos algunas recomendaciones claves para abordar con éxito este momento crucial de la temporada.

Preparación de material de cosecha: bandejas adecuadas son fundamentales en la cosecha de cada uno de los tipos de berries. Las bandejas de plástico suelen ser una buena opción, ya que son reutilizables y fáciles de desinfectar. Además, deben contar con perforaciones que permitan la circulación del aire, lo cual es crucial para reducir rápidamente la temperatura y evitar la acumulación de humedad, que podría acelerar la descomposición.

Para minimizar el riesgo de daños y aplastamiento, se recomienda el uso de bandejas poco profundas, lo cual reduce la presión sobre los frutos. Si se utilizan cachos (baldes que el cosechador lleva colgados), es importante reducir al máximo los trasvases, vertiendo la fruta directamente en la bandeja final, evitando manipulación excesiva. En caso que el producto se comercialice en envases tipo clamshell, es posible cosechar directamente en ellos, pero estos deben contar con perforaciones adecuadas.

El lavado y desinfección de los materiales de cosecha debe realizarse antes del inicio de la recolección y mantenerse de forma constante durante la temporada. Este proceso se puede llevar a cabo con agua y jabón, enjuagando bien los materiales al finalizar y asegurando su limpieza.

La utilización de atriles con mallas resulta muy útil, ya que estos soportes ayudan a mantener la fruta protegida del sol, evitando el contacto directo con el suelo, fuente de

contaminación. Los atriles se pueden adaptar a las necesidades de cada trabajador y distintos tipos de cultivos, siendo ajustables y, en muchos casos, portátiles o con ruedas, lo que facilita su desplazamiento a lo largo de las hileras de plantas. Además, a los recolectores les permiten tener las bandejas siempre a su alcance mientras avanzan en la cosecha.

Centros de acopio con sombra: esto preserva la calidad de la fruta, es fundamental mantenerla en un ambiente fresco y sombreado, ya sea en granel o embalada. Los centros de acopio son una estructura sencilla compuesta de polines y malla raschel, que protege la fruta de la exposición directa al sol y de contaminantes como el polvo levantado de los caminos. Dependiendo de la disposición del terreno, los sombreaderos también pueden utilizarse para almacenar las bandejas de cosecha, manteniéndolas en condiciones seguras y

Dado que son múltiples los factores que influyen en la calidad del fruto, es fundamental llevar a cabo una planificación y preparación adecuada de la cosecha. Una recolección desorganizada puede derivar en frutos con calidad inferior”.

protegidas de elementos contaminantes.

CAPACITACIÓN Y PLANIFICACIÓN

La capacitación de los cosecheros es crucial, ya que juegan un papel clave en la prevención de daños en la fruta. Cada tipo de berry y variedad, dentro de cada especie, tiene su propio ritmo y método de cosecha. Así, las frambuesas se deben cosechar manualmente retirándolas con suavidad del arbusto para evitar daños. Cuando éstas están maduras se desprenden fácilmente del “receptáculo” (la parte blanca en el centro del fruto), lo que indica su punto óptimo de recolección. En el caso de los arándanos se deben cosechar sin pedicelos, sujetando el fruto suavemente entre el pulgar y los otros dedos para evitar desgarros o daños. Además, la predicción del tiempo es una herramienta esencial en la planificación de

la cosecha. La recolección se recomienda hacer durante las horas frescas del día para preservar la frescura de los berries y asegurar su calidad.

En definitiva, la recolección de berries es un proceso que requiere tanto del cuidado como planificación, ya que cada detalle es crucial para garantizar la calidad y frescura de la fruta al momento de llegar al consumidor. La correcta selección de materiales, la capacitación de los cosecheros, y las medidas de conservación postcosecha contribuyen a prolongar la vida útil del producto y a mantener sus cualidades óptimas. Al aplicar estas recomendaciones, los productores pueden reducir pérdidas, mejorar la aceptación en el mercado y, sobre todo, ofrecer berries que destaquen por su sabor y frescura, generando una experiencia de consumo de calidad y reforzando la competitividad de los berries chilenos en el mercado.