



AVERÍA DEL BUQUE QUE TRANSPORTABA 1.363 CONTENEDORES DE CEREZAS CHILENAS HACIA CHINA

# Retrasos en envíos y saturación de mercado de la cereza evidencian necesidad de incrementar investigación en postcosecha

**Investigador del Laboratorio de Calidad de Frutos de INIA Quilamapu resalta importancia de contar con conocer las condiciones óptimas de conservación de las cerezas de exportación para evitar pérdidas por almacenajes prolongados y eventuales fallas logísticas en el transportar.**

LA DISCUSIÓN  
 diario@ladiscusion.cl  
 FOTOS: LA DISCUSIÓN

La reciente avería del buque Maersk Saloro, que transportaba 1.363 contenedores (cinco millones de cajas) de cerezas chilenas hacia China, ha evidenciado la vulnerabilidad de la industria frutícola ante retrasos logísticos. La embarcación sufrió una falla en su motor principal el 13 de enero, quedando a la deriva en el océano Pacífico y retrasando su llegada que estaba prevista para el 20 de enero, fecha clave para la distribución de la fruta en China.

La situación se agrava debido a la alta concentración del mercado chino, que representa más del 90% de las exportaciones de cerezas chilenas. Este exceso de oferta ha llevado a una caída significativa en los precios, afectando la rentabilidad de los productores.

Este incidente podría traducirse en pérdidas millonarias para los productores chilenos, impactando la calidad de la cereza en un periodo crítico, ya que estas debían llegar justo antes del Año Nuevo Chino, celebrado entre el 29 de enero y el 12 de febrero. A pesar de que los contenedores cuentan con suministro eléctrico para mantener la cadena de frío, la prolongación del almacenamiento genera efectos adversos en la fruta.

El investigador en calidad de frutos de INIA Quilamapu, Cristián



Mercado chino representa más del 90% de las exportaciones de cerezas chilenas.



Factores como olas de calor, lluvias o retrasos en la cosecha debido a bajas temperaturas primaverales pueden afectar el potencial de vida postcosecha”

**CRISTIAN BALBONTÍN**  
 INVESTIGADOR INIA QUILAMAPU

Balbontín, enfatizó la importancia de la investigación en postcosecha para mitigar estos riesgos. “Parámetros como la firmeza, el color y la deshidratación del pedicelo son críticos para la aceptación del producto en mercados internacionales. Además, desórdenes fisiológicos como el pitting (machucones), la piel de lagarto y el pardeamiento interno pueden desarrollarse durante el almacenamiento prolongado, comprometiendo la calidad de la fruta”, explicó.

Balbontín destacó que en el Laboratorio de Calidad de Frutos de INIA Quilamapu llevan varios años investigando el impacto del almacenamiento en distintas variedades de cereza cultivadas en Nuble. Los estudios han analizado periodos de

conservación de 10, 30 y 50 días, además del tiempo de exposición en estanterías de entre dos y seis días. “En general, a mayor tiempo de almacenamiento, aumenta la incidencia de desórdenes como el pardeamiento interno en variedades Regina y Kordia, mientras que la pérdida de firmeza es más pronunciada en Santina y Lapins”.

En este contexto, el especialista señaló que el trabajo realizado en el laboratorio “nos permite conocer de mejor manera el tiempo más adecuado para mantener la calidad de la fruta, dependiendo de cada variedad y del mercado de destino”.

El investigador también subrayó que la calidad de las cerezas varía significativamente según la zona

de producción y las condiciones climáticas de cada temporada y que “factores como olas de calor, lluvias o retrasos en la cosecha debido a bajas temperaturas primaverales pueden afectar el potencial de vida postcosecha”.

Balbontín recalco la importancia de fortalecer la investigación en postcosecha para garantizar la competitividad de la cereza chilena en los mercados internacionales. “Si queremos acceder a nuevos mercados y mantener la rentabilidad del negocio, es clave la colaboración entre investigadores, productores y exportadores para optimizar las prácticas postcosecha y asegurar que la cereza chilena siga siendo un referente de calidad a nivel global”, concluyó.