

ANTE LAS ALTAS TEMPERATURAS EN ÑUBLE

Inia entrega estrategias para proteger cultivos frutales

Investigadores destacan la importancia de implementar estrategias ante al estrés térmico, ya que el aumento de temperaturas sobre los 28° C y sin reposición hídrica, podría ser letal para muchas especies cultivadas en la región.

LA DISCUSIÓN
 diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: LA DISCUSIÓN

Frente a las altas temperaturas y niveles de radiación esperados para esta temporada estival, especialistas del Centro Regional INIA Quilamapu del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), sugirieron recomendaciones destinadas a agricultores y fruticultores para mitigar los efectos del estrés térmico en sus cultivos.

Estas orientaciones subrayan la importancia de adoptar medidas estratégicas para proteger los cultivos y garantizar la sostenibilidad de la producción agrícola (frutales) en la Región de Ñuble, donde el cambio climático representa un desafío cada vez mayor.

Sobre el punto anterior, el investigador INIA y el especialista en riesgo climático, Raúl Orrego, expuso que “el cambio climático, junto con la probable influencia del fenómeno climatológico de La Niña, hace esperable un verano particularmente con altas temperaturas y olas de calor en Ñuble”, cuyas consecuencias se traducen en “un desafío enorme para los agricultores, pues las frutas podrían sufrir daños irreversibles”, complementó Carla Hahn, investigadora INIA Quilamapu y especialista en postcosecha.

“Las altas temperaturas pueden afectar fisiológicamente a los cultivos. Aunque esto dependa de la especie, la duración del fenómeno y del estado fenológico (etapa del ciclo reproductivo en que esté la planta). Se acepta como generalidad que temperaturas en torno a

los 30° C puedan generar un nivel de estrés en las plantas”, advirtió Orrego.

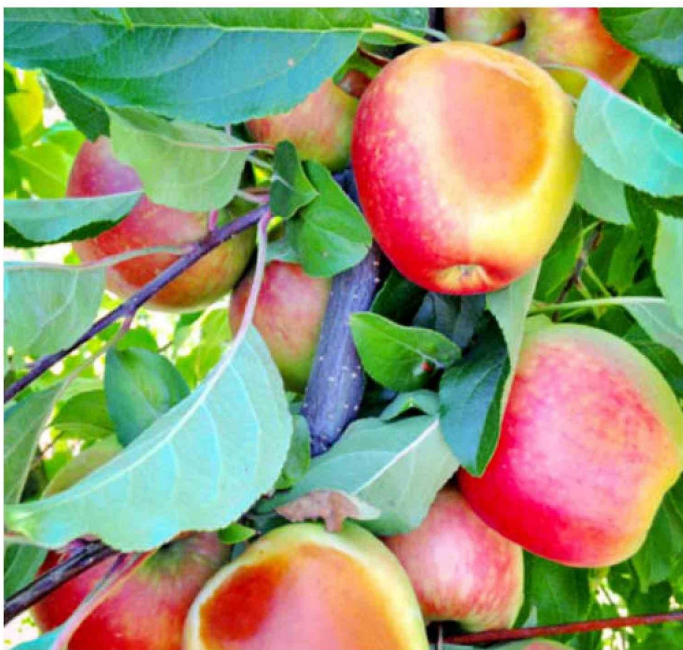
El investigador INIA y jefe del proyecto “Fruticultura Resiliente y Sostenible para el Cambio Climático en la Región de Ñuble”, Jorge Retamal, explicó que si bien es cierto, un aumento de temperaturas promedio (25° C) puede acelerar el desarrollo vegetativo y productivo de las distintas especies frutales, e incluso acelerar el proceso de maduración. “Pero cuando estas temperaturas sobrepasan los 28° C y sin reposición hídrica, podría ser letal para muchas especies cultivadas en la región (arándanos, avellano europeo, cerezos, entre otros)”.

“Cultivos como el pistacho y el olivo son más resistentes al calor cuando hay temperaturas (sobre 30° C) como las pronosticadas para esta temporada, pero otros, como los arándanos y los cerezos, evidencian daño fisiológico incluso desde el mediodía” agregó.

Cuidados a considerar

Para mitigar estos efectos de altas temperaturas y olas de calor (sobre los 30° C), los expertos recomiendan medidas específicas. “Es fundamental ajustar el riego a las primeras horas del día, momento de mayor actividad fo-

El aumento de temperaturas podría afectar principales cultivos, como arándanos, avellano europeo y cerezos.



Monitoreo climático

El Ministerio de Agricultura tiene a nivel nacional un sistema de monitoreo climático, accesible en la Red Agroclimática Nacional (<https://alertas.agromet.cl/monitoreo>), en el que participan profesionales de INIA. Este sistema permite prever eventos de temperaturas extremas y planificar adecuadamente las actividades agrícolas.

tosintética”, subrayó Yesica Salvadores, investigadora INIA Quilamapu.

Además, destacó la importancia del uso de protectores solares, como el caolín, y mallas protectoras, que reducen la radiación directa sobre los frutos y hojas.

El manejo adecuado de la cosecha y postcosecha también es crucial. “La calidad de la fruta está directamente relacionada con las temperaturas durante su recolección y almacenaje. Oport por cosechas nocturnas o ma-

tutinas mejora significativamente la firmeza de los frutos”, subrayó Jorge Retamal.

“En el caso de la postcosecha, es esencial mantener los frutos en lugares frescos, protegidos de la luz solar directa, para evitar la deshidratación y pérdida de valor comercial. Al momento de cosechar la fruta es primordial bajar la temperatura, utilizando agua, aire, cámaras de enfriamiento, sombreaderos, entre otros”, recomendó Carla Hahn.