

PRODUCIDAS BAJO TECHO

# Investigadores de Agronomía UdeC inician en Osorno estudios para optimizar las cerezas

**Chile es el país líder en el hemisferio sur en la exportación de cerezas, con volúmenes que superan las 400 mil toneladas.** Últimamente este rubro también se ha trasladado hacia el extremo sur del país.

**AGRONOMÍA UDEC**  
 diario@ladiscusion.cl  
 FOTOS: AGRONOMÍA UDEC

**E**l docente del Departamento de Producción Vegetal de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Concepción, Dr. Richard Bastías, junto al ingeniero agrónomo Ignacio Urrea, comenzaron un contrato I+D para estudiar y definir las técnicas que utilizarán productores cereceros de Osorno, en la Región de Los Lagos, para mejorar la producción bajo techo de estos frutales.

Conocido es que Chile es el país líder en el hemisferio sur en la exportación de cerezas, con volúmenes que superan las 400 mil toneladas, cuya producción se concentra básicamente entre las regiones de O'Higgins y Maule, pero últimamente este rubro también se ha trasladado hacia el extremo sur de Chile, con condiciones climáticas más complejas, pero que ofrece una alternativa de mayor rentabilidad para los agricultores de esa zona.

En Osorno la producción cerecera se realiza protegida bajo techo, ya que los productores se ven obligados a usarlos por las condiciones climáticas, y esta es otra de las razones por la que los expertos de Agronomía UdeC deberán realizar estudios para lograr mejoras en producción y comercialización.

"Estamos visitando tres productores que poseen superficies extensas de cerezas y con ellos realizaremos ensayos de investigación. Esto es algo inédito, porque como Universidad de Concepción es la primera vez que vamos a trabajar en la Región de Los Lagos, en esta materia, que posee otra realidad productiva, otra condición climática, entonces es muy interesante que como Universidad estemos acá apoyando a estos productores de cerezas", expresó el Dr. Richard Bastías, quien agregó que, "lo otro inédito, de lo que estamos abordando, tiene que ver con cómo mejorar la calidad y condición de la cereza producida bajo techos, y cómo mejoramos especialmente los niveles de azúcar en los frutos".

## Convenio

El trabajo que se encuentran realizando los expertos, es fruto de un convenio que existe entre la UdeC con la empresa AcciónFruit, y que permite darle asistencia a un Grupo de Transferencia Tecnológica (GTT) de cerezas de Osorno.



El trabajo que se encuentran realizando los expertos, es fruto de un convenio que existe entre la UdeC con la empresa AcciónFruit, y que permite darle asistencia a un Grupo de Transferencia Tecnológica (GTT) de cerezas de Osorno. "Estamos intercambiando opiniones, técnicas y aprendizajes también, porque para nosotros como investigadores de la universidad requerimos ampliar la vinculación con este sector productivo, cuyo aprendizaje es recíproco y permite además transferir este conocimiento y experiencias en los procesos de enseñanza de nuestros estudiantes de agronomía para abrirles nuevas posibilidades laborales también".

Con el trabajo de diagnóstico inicial se buscará entregar las mejores alternativas para una producción de calidad. "Debemos precisar por ejemplo, el manejo de técnicas de apertura y cierre de los techos y también a través de técnicas de manejo de la fisiología del árbol, revertir el problema del bajo nivel de azúcar que tienen la cereza en estas condiciones climáticas que nosotros lo atribuimos a la menor disponibilidad de luz solar que existe en la zona, que se caracteriza por tener muchos días nublados y cuyo problema se ve acrecentado al usar techos para poder proteger al fruto de las lluvias, granizos y otras condiciones, pero a la vez están afectando a los frutales con la escasa luz solar, lo que

incide en que los árboles no estén funcionando adecuadamente en su potencial de fotosíntesis, por lo que vamos a estudiar distintas técnicas para revertir estos problemas", dijo el Dr. Bastías.

Hasta el momento los trabajos desarrollados comprenden el manejo fisiológico de los árboles, que incluye el diagnóstico de la planta usando sensores de luminosidad, temperatura, humedad relativa, entre otros aspectos. "Además, estamos testeando distintas técnicas de manejo fisiológico también para tratar de mejorar el contenido de azúcar de las cerezas de manera que recupere el sabor, ya que la cereza se valora por el sabor", puntualizó el experto.

Se buscará entregar las mejores alternativas para una producción de calidad.