



PROGRAMA
DE DIFUSIÓN
TECNOLÓGICA
EN CEREZOS

Guía de prácticas y manejos en cosecha de cerezas

InnovaChile
CORFO

 **FDF**
FUNDACIÓN PARA EL DESARROLLO FRUTÍCOLA



Calidad y condición

Calidad

Reúne parámetros que NO varían en el tiempo:

- Calibre
- Falta de color, manchas, deformidad
- Herida cicatrizada
- Daños de insectos
- Ausencia de pedicelo
- Etc.

Condición

Reúne parámetros que SI varían en el tiempo:

- Deshidrataciones
- Daños mecánicos: - Machucones
- Pitting
- Adhesiones
- Sobre madurez, fruta blanda
- Heridas abiertas



- Evitar rechazos
- Evitar pérdidas de fruta
- Aumentar proporción de fruta exportable
- Potenciar vida de poscosecha
- Cuidar marca y origen

Principios básicos de la cosecha de cerezas

- **Estimación de los volúmenes a cosechar en el tiempo**
 - Importante para estimar las necesidades de mano de obra, materiales y transporte.
 - Estimar el flujo diario.
 - Ventana de cosecha (fecha de inicio y término de la faena).
- **Capacitación multidireccional**
 - Dirigida a jefes de campo, encargados de cuadrillas, controles de calidad, cosecheros y transportistas.
- **Definición de estrategias de cosecha**
 - Diferenciadas por características de cada variedad y de las exigencias de cada mercado.
- **Retroalimentación;**
 - Información bidireccional entre el productor y la exportadora para verificar objetivamente el resultado diario de la faena de cosecha.

Momento oportuno e índices óptimos de cosecha

- **El momento oportuno de cosecha está dado por las características de cada variedad y la exigencia de los mercados.**
- **Lo anterior, está al margen de los componentes de calidad de la cereza.**
 - **Color:** Rojo / rojo-caoba con índices ideales de sólidos solubles y firmeza. Evitar fruta caoba oscuro y cero tolerancia de fruta color negro.
 - **Sólidos solubles:** > 17 °Brix
 - **Firmeza:** > 75 durofel

Horario de recolección de fruta

- **Cosechar temprano en la jornada**, idealmente comenzar lo más temprano posible en la medida que haya luz natural suficiente. No cosechar más allá de las 14 hrs. por altas temperaturas.
- **NO cosechar con lluvia, rocío o temperaturas mayores a 30 °C.**

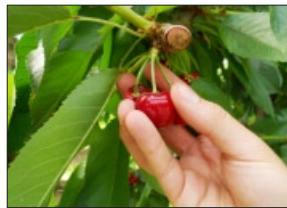
Técnica y envases de cosecha

Cualquiera sea el modelo de su cosecha (balde, capacho cosechero o caja cosechera):

- **Verificar que los envases estén en buen estado y sanitariamente aptos para la recolección.**
- **Considerar técnica correcta para la recolección de la fruta.**
 - NO realizar compresión de fruta por acumulación de ésta en la mano.
 - Utilizar los dedos como pinzas para extraer la fruta del dardo.



Incorrecto



Correcto



- **Respetar la capacidad de cada envase para no producir compresiones y evitar pérdidas por caída.**



Incorrecto



Correcto



- Para el caso de cosecha con trasvasijos de fruta, asistir el vaciado de ésta a la caja definitiva para minimizar el daño por impacto.



- Acondicione los envases recolectores con materiales acolchados y antideslizantes que den mejor trato a la fruta, sobre todo en envases no diseñados para la cosecha.



- Para el caso de cosechas mediante cajas, asistir en el momento de la entrega y cerciorarse del correcto llenado de la caja.



- En la selección de huerto, evitar el exceso de manipulación de la fruta para minimizar los daños producidos por compresión y movimiento excesivo.



La importancia del control de calidad (cc)

- Es de vital importancia la utilización de cc en la faena de cosecha.
- Los cc, entregan información valiosa y al instante del desarrollo de la calidad de la cosecha.
- Metodología sugerida:
 - Tomar una muestra representativa de fruta de cada cuadrilla para evaluar mediante el registro en una planilla los daños y defectos encontrados. El resultado de esta revisión debe ser comunicado al jefe de cosecha para evaluar la efectividad de la faena.
 - Es importante que el análisis realizado por el cc esté dentro del criterio de cada planta de proceso.



Accesorios ocupados en la cosecha de cerezas

- **Esponjas húmedas:**
 - Permiten la hidratación permanente de la fruta y mantienen la temperatura. Además, impiden el movimiento excesivo de la fruta durante su traslado.



• **Carpas reflectantes:**

- Impiden una rápida alza en la temperatura y protegen de la radiación directa a la fruta en la espera de su retiro hacia el centro de acopio.



Transporte intrapredial

• **Transporte manual:**

- Es importante generar una ruta dentro del huerto que esté acondicionada para el traslado de la fruta, impidiendo su excesivo movimiento.



• **Transporte motorizado:**

- Es importante implementar el vehículo de traslado en función de las características de los envases de recolección. Se recomienda siempre hacer el retiro de la fruta en dirección a su centro de acopio.



Utilización de centro de acopio

- El centro de acopio dentro del huerto tiene que reunir condiciones de temperatura regulada, sombra y humedad necesarias para evitar sobrecalentamiento y deshidratación de la fruta.
- En muchos casos el acopio es directamente a un camión acondicionado con frío.



- El traslado de la fruta a la planta de proceso debe ser en función del flujo de cosecha y debe ser como máximo cada 3 horas, para minimizar el tiempo de inicio de la cadena de frío.

Transporte a la planta de proceso

- Es fundamental que el transporte que traslada la fruta a la planta de proceso lleve su carga completamente cubierta, ya sea con una malla o con una carpa reflectante.

Esto permite evitar la radiación solar directa sobre la fruta, la deshidratación por viento y el contacto de insectos con la fruta.



Incorrecto



Correcto



Guía de prácticas y manejos en cosecha de cerezas

InnovaChile
CORFO

