



Centro Fruticultura Sur

Buscan conocer las necesidades de productores y exportadores de cerezas

POR **CLAUDIA JORQUERA**,
COORDINADORA
PROGRAMA PTEC,
UNIVERSIDAD DE CHILE.

ALEJANDRA VINAGRE,
COORDINADORA DIFUSIÓN Y
TRANSFERENCIA PROGRAMA
PTEC, UNIVERSIDAD DE
CHILE.
CENTRO FRUTICULTURA SUR.

Se generaron dos encuestas con el objetivo de conocer las inquietudes y requerimientos de los actores de la cadena, a fin de cubrir las reales necesidades.

El Centro Fruticultura Sur (16PTECF5-66647) tiene como objetivo Incrementar la I+D+i frutícola en Chile, a través distintos proyectos y con visión de largo plazo, que permitan acortar las brechas en tres ámbitos específicos del desarrollo frutícola: mejoramiento genético, producción sustentable y uso eficiente de recursos y, postcosecha y calidad de la fruta, para mejorar la productividad del sector y contribuir a diversificar y sofisticar el tejido productivo

Es así como seis destacadas instituciones de investigación del país: Centro de estudios Avanzados en Fruticultura (CEAF), Instituto de investigaciones agropecuarias (INIA)-Carillanca, Universidad Austral de Chile (UACH), Universidad de Chile (UCHILE), Universidad de Concepción (UDECE) y Universidad de La Frontera (UFRO), trabajan de forma conjunta buscando enfrentar los desafíos tecnológicos de la fruticultura chilena, aprovechando las oportunidades que el mercado mundial ofrece al sector productor y exportador.

Actualmente, se trabaja en proyectos que buscan ampliar la biodiversidad genética y desa-

rollar estrategias que permitan manejar huertos de avellano europeo de forma sustentable; en obtener nuevos portainjertos de nogal y cerezo.



Así, para esta última especie, las líneas de investigación son:

- **Mejoramiento genético**, donde se busca obtener selecciones de portainjertos de cerezo de tipo clonal, enfocadas en las condiciones edafoclimáticas de la zona centro sur de Chile.
- **Producción sustentable y uso eficiente de recursos**, se trabaja en el desarrollo de un paquete tecnológico para la producción eficiente y sostenible de cerezas de exportación en distintas condiciones de cultivo en la zona centro-sur de Chile.
- **Postcosecha**, se busca aumentar el potencial de almacenamiento y la calidad de cerezas, a través de distintos manejos en campo y el uso de tecnologías de postcosecha, además de contar con prototipos que faciliten la toma de decisiones.

¿CÓMO SE PROYECTA LA CONTINUIDAD DEL CENTRO FRUTICULTURA SUR?

"Esta es una de las interrogantes que se planteó el Centro en su cuarto año de ejecución, y en la que se comenzó a trabajar, pues los avances obtenidos han sido muy significativos, entonces no sólo se debe continuar con las actividades de investigación comprometidas, sino que ir más allá, de manera de llegar con resultados concretos y según las necesidades de la industria", sostiene la coordinadora general del Centro, Claudia Jorquera, para ello generar nuevos proyectos y ampliar las líneas de investigación resulta fundamental.

Es importante, contar con la activa participación y comunicación de distintos actores de la industria, y estrechar la vinculación academia-empresa, para cubrir las reales necesidades, de manera temprana, y permitiendo mejorar la competitividad de la industria frutícola. Es por esto, que el Proyecto de Difusión y Transferencia del Centro y el Comité técnico de las Cerezas Asoex, quienes son asociados, están trabajando en conjunto para determinar cuáles son las áreas en las que existen mayores necesidades para la industria cerecera. Para ello, generaron dos encuestas (disponibles en www.centrofruticulturasur.cl), que permitirán conocer las inquietudes y necesidades tanto de productores como exportadores de cerezas.

Para el comité de cerezas de Asoex, es importante participar en la primera línea de investigación y la transferencia tecnológica aplicada, a fin de mantener la industria competitiva y adaptándose a las nuevas necesidades. La idea es generar nuevos proyectos apuntando a la coyuntura técnica y económica.

Más informaciones:

www.centrofruticulturasur.cl

**CENTRO
FRUTICULTURA
SUR**

Proyecto apoyado por

CORFO



En San Clemente

Proyecto pionero produce pimiento morrón en zona precordillerana

Ha pasado algunas veces, pero no es algo común que una conversación entre amigos derive en un emprendimiento único. Eso le ocurrió al ingeniero agrónomo, Ismael Fernández que, tras una charla con un buen amigo, se puso manos a la obra para armar de cero un proyecto pionero (otro más de su autoría) en plena precordillera de la Región del Maule.

Esta vez el cultivo elegido fue el pimiento morrón, y el objetivo es producir en invierno para competir de igual a igual con las producciones ariqueñas. Pero, ¿cómo hacerlo para ser competitivo? “Investigué y lei mucho del tema. La única forma de producirlos en nuestras condiciones agroclimáticas, era haciéndolo igual que en Países Bajos y Alemania, bajo invernadero y con calefacción, es decir, usando toda la tecnología: sistema automatizado de fertirrigación, sistema de apertura de techos, sistema de calefacción, sustrato de fibra de coco...”, explica el productor.

Tras una primera campaña de ‘aprendi-

zaje’, en este 2022 el objetivo es corregir aquello que no resultó en 2021. “Partimos por plantar más temprano, a fines de febrero, para cosechar entre junio y septiembre. El año pasado lo habíamos hecho en mayo y cosechamos entre octubre y noviembre”, cuenta, sobre un proyecto de poco más de 3.000 m², en el que hay más de 6.100 plantas de pimiento morrón de la variedad Guacho. “Tenemos claro cuál es la mejor fecha de plantación, cuáles son los riesgos de plagas y cómo hay que hacer el raleo”, añade.

Bajo invernadero, todo está automatizado, aunque debe haber un personal atento a que sucedan esos procesos automáticos. “Si no suceden, pueden provocar grandes perjuicios económicos. Por ejemplo, no podemos elevar ni bajar las temperaturas fuera de un rango. Así, por ejemplo, si se suben más de lo recomendado, es probable que se cierren los estomas de las plantas, bajen las tasas de respiración y empiezan a morir las plantas



FOTOS RICARDO MORENO B.



por un exceso de calor”.

La tecnología implementada incluye un sistema de calefacción por losa radiante, que se enciende a partir del mes de mayo, cuando las temperaturas son más bajas. “Gracias a esto podemos sacar pimientos en invierno”, precisa Fernández. Así, a inicios de abril, con plantas de 5 semanas, ya había floración e incluso frutos cua-

jados. Y los encargados del invernadero estaban en plena labor de raleo. Al tratarse de un proyecto orgánico, “hemos buscado alternativas para el control de plagas y enfermedades”, para lo cual han empleado jabones potásicos en base a ajos, repelentes y trichoderma. El proyecto incluye además una manta para evitar la aparición de malezas y la proliferación de hongos.

QUIMETAL®
FITOSANITARIOS

QUIMETAL EXPERTO EN COBRES

CUPRODUL® WG CUPRODUL® FLO
HIDRO-CUP® WG OXI-CUP® WG

- + Seguro**, no produce fitotoxicidad .
- + Más activo**, menor tamaño de partícula permite un mayor control.
- + Altamente efectivo e inocuo**, alta calidad y pureza de sus materias primas.

www.quimetal.cl