



---

# COMUNICADO

---

## Actividades del Productor de Kiwi del Mes de Marzo para iniciar la cosecha en óptimas condiciones



*Tener el huerto implementado y preparado para la época de cosecha, cumplir con estándares mínimos de madurez de la fruta y revisar el programa de aplicaciones de poscosecha para la Psa, son puntos claves para iniciar y realizar con éxito esta labor.*

**Santiago, 02 de febrero de 2018.-** Durante el mes de marzo el productor debe estar preparado para iniciar su cosecha de kiwis, es fundamental previo a la cosecha revisar todos los puntos críticos que permitan realizar con éxito esta labor, la cual es muy importante ya que es la culminación de un conjunto de manejos en huerto realizados durante el año. Para iniciar la cosecha el fruto debe haber cumplido los parámetros mínimos de madurez que aseguren una buena conservación y madurez final que satisfaga a los consumidores.

La Asociación de Exportadores de Frutas de Chile (ASOEX) junto al Comité del Kiwi, han implementado una nueva estrategia para la industria del kiwi, que tiene



por objeto mejorar los parámetros de cosecha y con ello la calidad de la fruta. Para la implementación de este cambio se propone una transición de dos años, de forma que permita a los productores adaptarse. Para esto se ha previsto establecer concesiones especiales y temporales a la fruta que tenga condiciones agroclimáticas particulares, como aquella que proviene de zonas más tempranas o de aquellas que tienen dificultad para alcanzar materia seca, que en ambos casos se sometería a un proceso de adaptación y revisión.

Así, los nuevos parámetros de liberación para las Unidades de Madurez (UM) Temporada 2018 son:

- Sólidos Solubles (SS): Promedio 5,8%, sin ningún fruto bajo 5,0%.
- Materia Seca (MS): Promedio 16,0 %, sin ningún fruto bajo 14,5%, con una tolerancia de 2 frutos con un mínimo de hasta 13,5%.

Las zonas con potencial temprano, las cuales fueron definidas por comunas de acuerdo a antecedentes basados en un análisis agroecológico de las últimas 9 temporadas PAM (Valparaíso: Nogales, Hijuelas, Limache, Olmué; Metropolitana: Buin Alhue, Paine; O'Higgins: Las Cabras, Peumo, Pichidehua, San Vicente, Palmilla, Malloa, San Fernando, Coltauco; Maule: Sagrada Familia), deben cumplir con parámetros de liberación en sus UM de:

- SS promedio 5,5%, sin ningún fruto bajo 4,8%.
- MS promedio 15,5%, sin ningún fruto bajo 14,5%, con una tolerancia de dos frutos con un mínimo de hasta 13,5%.

En el caso de fruta que no acumula materia seca, las unidades de madurez que no cumplan con la materia seca de 16,0% o 15,5% en comunas tempranas, deberán esperar alcanzar 6,5°Brix promedio con no más de 10% de frutos bajo 5,8° Brix y ningún fruto menor a 13,5% de MS.

Previo a la cosecha, es recomendable revisar e implementar los siguientes puntos que le permiten al productor estar preparado para realizar con éxito esta labor:

mar01 03- Disponer de un centro de acopio de bins, el cual debe ser espacioso, cercano a los cuarteles para evitar traslados muy largos, con piso estabilizado y húmedo para que no se levante tierra o se forme barro y cubiertos con malla sombra para evitar el daño de sol y altas temperaturas.

- Disponer de bins sanitizados en los huertos listos para la cosecha y almacenados en el centro de acopio.
- Mantenciones al día de tractores, grúas horquillas y carros cosecheros o carros auto-cargables frontales.
- Preparar y suavizar los caminos o calles para facilitar el desplazamiento de los tractores que van a trasladar los bins cosechados.
- El personal debe disponer de todo el equipamiento necesario para dar inicio a la cosecha. Ya que es el actor principal de esta faena, por lo tanto debe tener de

---

**Asociación de Exportadores de Frutas de Chile AG**

**Cruz del Sur 133, Piso 2, Las Condes, Santiago de Chile, Mesa Central: [+56 2 2472 4700](tel:+56224724700)**

[www.asoex.cl](http://www.asoex.cl)



todo lo necesario para que la cosecha se realice con éxito y cumpla con la exigencia de calidad deseada.

- Materiales de Seguridad. Guantes y antiparras para proteger manos y ojos del pelillo de los kiwis, ramas o alambres. Además mar01 05 protector solar y recomendar que el cosechero vista con mangas largas.

- Materiales de cosecha. Capachos sanitizados, limpios y en buen estado, livianos con correas cruzadas en la espalda, acolchados y fácil de abrir para facilitar el vaciado de la fruta al bins. Pisos o banquillos livianos y de fáciles de trasladar, firmes y estables.

- Capacitación al personal de cosecha para explicarles la importancia de esta etapa del proceso productivo, destacando los cuidados al cosechar y trasladar la fruta para no provocar daños. Esta capacitación se puede complementar con el video de cosecha del Comité del Kiwi disponible para socios en acceso privado en la web [www.comitedelkiwi.cl](http://www.comitedelkiwi.cl)

- Mancha de Agua. Como es natural, el problema de la mancha de agua es mayor en los bordes de los cuarteles más cercanos a los caminos de tierra transitados, los cuales deben ser acondicionados para que no se levante polvo. Estas manchas toman la forma típica del escurrimiento de agua desde la parte superior contrastando con el color del fruto limpio. Esta mancha se puede lavar o disolver aplicando altos volúmenes de agua con ácido cítrico (0,4 – 0,5%) o ácido láctico, que son productos naturales. Se recomienda aplicar al menos 3.000 litros de agua/hectárea, idealmente durante el día o la tarde anterior, en el sector que se cosechará al día siguiente, ya que los rocíos intensos o lluvias, pueden volver a manchar la fruta.

- Disponer de los productos cúpricos para realizar la aplicación para la Psa posterior a la cosecha. Considerar que en la mayoría de los huertos de kiwi hay caída de hojas antes de cosecha que requiere protección inmediata al existir condiciones ambientales favorables.

Durante la cosecha la protección debe ser realizada diariamente y con un plazo máximo de 12 hrs. desde cosechado. Se recomienda revisar el programa fitosanitario disponible en la web de Psa del Comité del Kiwi, <http://pdtpsa.comitedelkiwi.cl>

- Capacitación del procedimiento de manejo de bins para evitar el contagio de la Psa, que contempla la recepción de bins sanitizados para la cosecha, envío de bins limpios sin tierra ni restos vegetales a la plantas de proceso y especificando en la guía de despacho si el huerto es positivo o no a Psa. Se recomienda revisar el video de "Manejo de Bins para Huertos y Centrales de Embalaje" disponible en la web <http://pdtpsa.comitedelkiwi.cl>

Para profundizar en alguno de estas labores se recomienda leer los siguientes

---

**Asociación de Exportadores de Frutas de Chile AG**

**Cruz del Sur 133, Piso 2, Las Condes, Santiago de Chile, Mesa Central: [+56 2 2472 4700](tel:+56224724700)**

**[www.asoex.cl](http://www.asoex.cl)**



capítulos del Manual de Producción del Kiwi Chileno.

- Cosecha: capítulo 21

También se recomienda ver los videos de Cosecha del Kiwi y Plan de Manejo de Bins para huertos y Plantas de Embalaje disponibles en la web del Comité del Kiwi.

Para profundizar en el control preventivo de la Psa, se recomienda revisar el material disponible en la web <http://pdtpsa.comitedelkiwi.cl>