



Desafíos para el kiwi en mayo: Claves en poscosecha y alertas por heladas tempranas

Posted on Mayo 11, 2026

Expertos analizan la importancia de la relación nitrógeno-calcio para evitar el ablandamiento prematuro y advierten sobre los riesgos fitosanitarios que representan las bajas temperaturas para los huertos nuevos.

El mes de mayo representa una etapa crítica para la industria del kiwi en Chile. Con la cosecha en marcha y el inicio del almacenamiento, los productores deben enfrentar dos frentes simultáneos: asegurar la vida de poscosecha del fruto y proteger la estructura de los huertos ante la llegada del frío. Estos temas fueron el eje central de una nueva sesión de “Viernes del Kiwi”, espacio colaborativo entre **Redagrícola y el Comité del Kiwi**.

La química del ablandamiento: Más allá de la materia seca

Uno de los mitos derribados durante el encuentro fue la relación directa entre la materia seca y la duración del fruto. Según Jessica Rodríguez, especialista en poscosecha, aunque una alta materia seca es deseable para la calidad, no garantiza por sí sola una curva de ablandamiento lenta.

La clave, según la experta, reside en el equilibrio mineral:

- **El factor Nitrógeno:** Huertos con niveles superiores a 100 mg de nitrógeno por fruto fresco tienden a ablandarse de forma mucho más acelerada.
- **La relación con el Calcio:** El riesgo crítico surge cuando un alto contenido de nitrógeno se combina con bajos niveles de calcio. Esta combinación predispone al fruto a una pérdida de firmeza prematura en los packings.

Rodríguez también recomendó implementar **prefríos pasivos** tras el curado. “La idea es no exponer los kiwis a temperaturas extremadamente negativas de golpe. Trabajar con las pulpas entre 0°C y 1°C permite que el fruto, cosechado con calor ambiental, se adapte gradualmente y se evite el colapso de los tejidos”, explicó.

Mayo: Un mes de alerta por heladas

Por su parte, Raimundo Cuevas, gerente técnico de Abud y Cía, puso el foco en el manejo del huerto durante la caída de hojas. El experto advirtió que las heladas de mayo son un “enemigo silencioso”, especialmente para las plantaciones jóvenes que aún no han lignificado sus tejidos.

“Una helada de -3°C puede generar necrosis y quemaduras que no veremos ahora, sino en primavera, cuando aparezcan los ‘lloros rojos’ o plantas que simplemente no despiertan”, señaló Cuevas. El peligro no es solo estructural: las heridas provocadas por el frío son la principal puerta de entrada para hongos y bacterias, incluyendo la PSA (*Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae*).

Recomendaciones clave para el productor:

1. **Segregar lotes:** Realizar análisis minerales para identificar qué fruta tiene mayor potencial de guarda prolongada.
2. **Enfriamiento gradual:** Evitar prefríos agresivos para proteger la condición del fruto.
3. **Control de heladas:** Activar sistemas de protección de forma preventiva, entendiendo que el daño térmico en mayo compromete la producción de la próxima temporada.