

**Marzo y abril en Chile, son los meses de la cosecha del Nogal (*Juglans regia*), la cual se debe realizar de forma oportuna y rápida, de manera de mantener la calidad y sanidad de las nueces,** lo que implica tomar medidas, tanto en el huerto como en el lugar de acopio. Es por ello que Chilenut, a través de su Manual de manejos productivos del Nogal en Chile ([Descárgalo aquí](#)), indica algunas consideraciones iniciales y recomendaciones que se deben tener para realizar esta importante labor, las que se describen a continuación:

## **Preparación de suelo**

- **Efectivo control de malezas** que asegure una superficie limpia y libre de todo tipo de material extraño, como por ejemplo el material de poda.
- Con el fin de evitar contaminaciones cruzadas y/o afectar la calidad promedio de la fruta, **previo a la cosecha es importante recoger todos los frutos de la cosecha anterior**, que pudiesen haber permanecido en el suelo, **y aquellos de la temporada actual**, que cayeron de manera anticipada por problemas de calidad (daño de insectos, golpe de sol, falta de aceite, entre otros).

**Revisar y preparar todos los equipos y maquinarias que serán parte de los procesos de cosecha, despelonado y secado**



- Hacer con tiempo una buena **revisión de todos los equipos** que participarán de esta etapa y **una adecuada mantención** de cada uno de ellos.
- Es recomendable también, y **posterior a la mantención** de equipos, **dejar las líneas funcionando sin fruta** unos 2 días, para que cualquier cosa que pueda fallar lo haga previo al inicio de la cosecha.
- Además, de **contar con un stock de todos aquellos repuestos que pueden ser críticos** en el funcionamiento de los equipos, para no depender de la velocidad de respuesta de los proveedores.
- **Una vez terminada la temporada**, se recomienda **realizar una limpieza profunda de las líneas de despelado, dejando todo lubricado**, ya que el jugo del pelón es tremendamente abrasivo y puede generar mucho daño en las estructuras.

## Cosecha

La cosecha de nueces **se puede hacer de forma manual, mecanizada o con un sistema intermedio**, y la elección dependerá de la superficie a cosechar, de las condiciones de suelo del huerto, y de los recursos disponibles. Este proceso incluye **3 etapas independientes y**

**sucesivas, que deben ser realizadas idealmente dentro del mismo día:**

- Etapa I: Remecer
- Etapa II: Hilarar
- Etapa III: Recoger

\*En el caso de la cosecha con sistema “side by side”, las 3 etapas se funden en una sola.

A continuación puedes revisar un video sobre las etapas de la [Cosecha del Nogal](#):

Es importante que el remecedor (Shaker) trabaje en función de la capacidad de recogido, y que ésta sea en función de la capacidad de secado. **Bajo condiciones climáticas estables, si la nuez no puede estar dentro de un cajón secándose, entonces es mucho mejor que continúe en el árbol.**

También, hay que considerar que **las nueces expuestas al sol perderán su color claro si la temperatura del aire supera los 32°C**, por lo tanto, éstas nunca deben quedar hileradas en el huerto, ya que la entrehilera es el sector de mayor exposición al sol. Por otra parte, **aquellas nueces que queden expuestas por muchas horas a condiciones de humedad ambiente muy altas** (ya sea por estar sobre suelo húmedo o por permanecer dentro de un bins), **presentarán un mayor porcentaje de nueces amarillas y una mayor susceptibilidad a los hongos.**



Etapa II: Hilerado de las nueces.

Finalmente, **para esta labor se recomienda dar 2 pasadas** y evitar cosechar nueces con una madurez inadecuada, **así como también, no extender demasiado la cosecha** y correr el riesgo de que llueva, lo que sería perjudicial pues aumentaría la probabilidad de aparición de algún patógeno y contraer enfermedades,

cambio de color y mayor costo de secado,  
producto de la humedad.

## Regulación de equipos

**Cuando el remecido es muy violento, se producirá una caída de nueces con niveles de humedad muy dispersos**, lo que provocará una variabilidad muy alta en cuanto a la humedad al término del secado, pudiendo haber una variación de hasta 20 puntos porcentuales de humedad entre una nuez con pelón y una sin él. Para evitar esto, **se debe monitorear el porcentaje de nueces cosechas con pelón adherido y asegurar que éste no supere el 2%, para ello se debe regular tanto la intensidad como la duración de la vibración de los remecedores**. Hay que considerar que un alto porcentaje de pelón adherido implicará una pérdida importante de fruta y una disminución de la capacidad de proceso de la línea de despelonado. / *Centro Fruticultura Sur*.

Esta nota fue realizada en colaboración con el asistente de investigación del Proyecto [Aspectos de Sostenibilidad y uso eficiente de recursos en Nogal](#), el Ingeniero Agrónomo [Miguel Valenzuela](#).