

## Aclareo manual: calidad del fruto... ¿a qué precio?

Autor Álvaro Báñez  
viernes, 14 de octubre de 2016

La mayoría de técnicas y productos disponibles en el mercado para la eliminación de frutos, tras el cuajado, en manzano, no son eficaces al 100%, por lo que en muchas ocasiones los agricultores deben "echar mano" del aclareo manual. Una técnica que muchos asumen de antemano como inevitable aunque, evidentemente, eleva los costes de producción. El sector busca la fórmula exacta que les ayude a reducir este input al máximo.

En el campo, son muchas las tareas que, poco a poco, se están dejando de hacer de manera manual. Vendimiadoras que resuelven en pocas horas el tajo de una cuadrilla, cosechadoras que se "tragan" en cuestión de minutos una finca entera de cereal... Otras tareas, como puede ser el caso de la poda, siguen siendo eminentemente manuales (en algunos casos, sustituida también por técnicas mecánicas). El productor tiene claro en qué labores la tecnología le supone un ahorro de tiempo y dinero y cuáles son aquellas que, hoy día, son irrenunciables a la faena manual. Por otro lado, hay una serie de tareas para las que los avances de la ciencia y el conocimiento han dispuesto de una serie de herramientas con las que, en teoría, se debería evitar el trabajo manual... y sin embargo, una vez implementadas (incluso todas ellas a la vez) no dejan exento al agricultor de echar finalmente una serie de horas "paseando" por su explotación. Una de ellas es el aclareo de frutos. Y es que la agronomía no es una ciencia exacta y, en lo que a cultivos se refiere, está expuesta a diversos factores (humedad, temperatura, precipitaciones...) que hoy día el agricultor es incapaz de controlar al 100%, principalmente por su interacción entre sí, y que hace que en muchas ocasiones soluciones químicas y mecánicas sean insuficientes por sí mismo y obliguen al agricultor a dedicar una serie de recursos económicos que, en definitiva, merman su rentabilidad.

El aclareo de frutos es, particularmente, una técnica extendida entre los productores de manzana. Entre sus beneficios, obtención de fruta de mayor tamaño, regulación de las producciones (disminución de la vecería) en especies/variedades sensibles, aumento de la coloración de los frutos y eliminación de fruta dañada.

### Una aproximación a la técnica manual

Antes de llegar al aclareo manual, el agricultor tiene a su disposición distintas opciones previas para reducir la carga de frutos: las podas de invierno, el aclareo mecánico de flores y el aclareo químico. Esta última opción ofrece herramientas que actúan en floración (haciendo la flor inviable) y productos que provocan la caída del fruto, ya sea a través de un mecanismo hormonal o, en el caso de las técnicas más avanzadas, inhibiendo la fotosíntesis del propio árbol.

"El 99,9% de los agricultores en convencional aplican productos después de floración, una vez el fruto se ha desarrollado, un fruto entre 8 y 12 milímetros", afirma Luis Asín, investigador del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), puntero en España en esta materia. Añade, sin embargo que, "por suerte o por desgracia, el aclareo no deja de ser una actividad que se hace al aire libre y su eficacia está condicionada por las condiciones climáticas. Con lo cual tu lo puedes hacer muy bien, con la mejor opción del mercado y llevando a cabo la mejor estrategia, pero si las condiciones climáticas no te acompañan, tienes cierta eficacia pero no la que querías. No es cuestión de hacerlo mal, en este caso no es todo tan matemático como en una fábrica".

Luis es uno de los "fijos" en las jornadas frutícolas de Mollerussa, que todos los años y durante dos días, acercan las últimas innovaciones del sector al centro de investigación que el IRTA tiene en esta localidad ilerdense. El investigador introduce otro factor limitante de las soluciones químicas: la variedad a la que nos "enfrentamos". Hoy día, la variedad más importante de producción de manzana en España es la Golden. En este caso, la mayor parte de productores, con un pase de aclareo químico en fruto, tienen suficiente, lo cual no les exime de salir al campo a retirar el fruto de manera manual para, como se dice comúnmente, "refinar" la producción, evitando así tener que vender la fruta para zumo o para segunda calidad. "En variedades bicolors, como Gala y Fuji, que son de difícil aclareo químico y en las que los productos muestran menos eficacia, la calidad del fruto se traduce en parámetros como el tamaño y la coloración. Con las mismas condiciones en la aplicación de productos, es muy probable que en una tengas que hacer un mayor aclareo manual en una que en otra".

Es ahí donde está el auténtico reto: variedades de difícil aclareo. Variedades, por otro lado, que se están haciendo un hueco en el mercado y que, en definitiva, son demandadas por un consumidor que poco sabe sobre lo que ocurre en el campo.

### Aclareo manual en cifras. Casos reales.

En la Almunia de Doña Godina, capital de la comarca de zaragozana de Valdejalón, hay diversos tipos de explotaciones. Una decena de ellas muy grandes, de hasta 30 y 40 hectáreas, que conviven con explotaciones típicas de la huerta vieja, divididas en parcelas desde un cuarto de hectárea a una hectárea. Allí trabaja Carlos Gil, agricultor y distribuidor de insumos para el resto de sus compañeros y nos confirma que el aclareo manual es un "peaje" que hay que tener que pagar un agricultor que no domina las técnicas del aclareo químico hormonal y que las lleva a cabo de modo minucioso: "El aclareo químico se aplica de tal forma que el efecto no se dispare y te quedas sin cosecha, por lo que normalmente el agricultor se queda corto. Lo lógico es que haga de tal manera que cuentes de antemano con un pase de aclareo manual". Preguntado por el coste del aclareo manual responde: "El coste normal de aclareo va entre 1.000 y 2.000 euros por hectárea. Hay variedades con las que pueden llegar a tener que invertir hasta 3.000 euros por hectárea, dependiendo de la alternancia del árbol cada año".

Al propio coste de la faena se une la necesidad de formar a los trabajadores en esta actividad, aunque en este caso " la mayoría de los trabajadores son fáciles de aleccionar. Alguna vez nos encontramos con algún trabajador que no distingue los frutos dominantes del colimbo de los no dominantes, o no sabe si quita mucho o poco... te ves obligado a relegarlo a otra tarea". De hecho, normalmente el operario suele dejar más frutos en el árbol de los que debería. En el caso de los manzanos, ello puede traducirse en una menor floración al año siguiente, lo que se puede traducir a su vez en una cosecha posterior inferior. En el término medio está la virtud.

Eso sí, mano de obra no falta. Y es que la época de aclareo manual en manzano coincide con la época del acopio que hay que hacer para garantizar "que no te falla la gente durante la recolección de la cereza. Si hay algún día que no se sale al campo de cerezos por algún motivo, como puede ser una falta de madurez, se aprovecha para realizar este tipo de operaciones que no están tan sujetas al calendario".

David Bordas nos coge el teléfono en un punto de la provincia de Lleida, de donde viene de cargar un camión de fruta. En estos días de cosecha, repasa los papeles de lo que le ha supuesto en costes el aclareo manual: "Tres hectáreas de Pink Lady, 20 horas por hectárea, total 60 horas. En este caso es poco porque se trataba de un pase de mantenimiento. A ocho euros la hora, en total 480 euros. En Fuji tengo 6 hectáreas: allí me he ido a 30 horas la hectárea a un repaso sencillo. En Golden, me he ido a 40 horas la hectárea. No está mal. Sin embargo, tengo un amigo que se ha gastado 10.000 euros en aclarar manualmente 20 hectáreas de una variedad Golden".

David, como el resto de productores en convencional, tiene claro que el aclareo químico es, hoy día, insustituible: "Tienes que ir a los químicos sí o sí. Te pueden pasar tres cosas: o que te quedes corto por miedo, o que te pases y te quedes sin fruta o que te quedes perfecto. De diez años, te quedas con tres situaciones de cada", comenta entre risas. De hecho, el año pasado sin ir más lejos, David aclaró demasiado por el producto químico: "En tratamientos hormonales dependes mucho del tiempo", destaca. Y es que es eso precisamente lo que hace que, en producciones de manzano, que rondan los 50.000/60.000 kilos por hectárea, la cosecha se acerque más a la parte inferior de la horquilla productiva.

Y ya en la provincia de Huesca, concretamente en el municipio de Binaced, trabaja Marcos Barranco. Un productor que ha centrado su cultivo en las variedades Golden y Gala para producción industrial: "El aclareo manual es distinto dependiendo de producción del año. Podemos variar, tranquilamente, entre los 10 y los 20 céntimos por kilo de producto final. Hay años que el coste de aclareo puede incluso superar al coste de recogida de la fruta. Sin embargo, si esa recogida va para un mercado que requiere poco calibre (con lo cual puedes dejar más carga) y es un año en el que la carga de por sí es pequeña, el coste del aclareo manual puede estar incluso por debajo de los 10 céntimos por kilo de fruta".

Marcos recuerda que los productores normalmente tienen un contrato cerrado antes de recoger la fruta, por lo que deben acogerte a unos parámetros de calidad, calibre... "Para cumplir esos parámetros normalmente tienes que hacer aclareo sí o sí. En el caso de que la finca tenga poca carga y no sea necesario el aclareo, no vas a tener rentabilidad porque no vas a coger kilos". Y, al igual que nuestro agricultor de la Almunia de Doña Godina, el aclareo manual de manzano coincide en el hueco existente entre el aclareo de la fruta de hueso y a la propia recogida de esa fruta de hueso. "Al tener una finca muy variada de producción, tenemos gente suficiente desde finales de abril", concluye.

#### Alternativas a los productos hormonales

Lo que parece claro es que los productos químicos cuyo funcionamiento es hormonal tienen un efecto limitado. A ello hay que añadirle que hay que usarlos bajo unas condiciones muy determinadas de temperatura (entre 18°C y 25°C, aproximadamente). Su funcionamiento es variable dependiendo de las variedades de manzana, lo que fuerzan al agricultor a llevar a cabo un aclareo manual, de un modo más o menos incisivo, por lo que prácticamente siempre entra a retirar frutos.

En el mercado comienzan a aparecer alternativas, como es el caso del producto Brevis® de ADAMA: "Este producto funciona inhibiendo la fotosíntesis, creando una especie de sombrero o de paraguas sobre el árbol. Al crear un déficit de alimentación en un momento crítico para el árbol, focaliza las pocas energías que tiene sobre los frutos que están mejor posicionados en el árbol, retirando a su vez aquellos frutos que están peor alimentados o que tienen un torrente de alimentación menor", afirma Vicente Muñoz, Product Manager de ADAMA Agriculture España. De hecho esta solución está especialmente indicada para variedades de difícil aclareo. En este caso lo que hay que tener en cuenta las temperaturas nocturnas antes y después del tratamiento: "Si por la noche las temperaturas son muy altas con respecto a las temperaturas diurnas, puede resultar un potenciador del efecto de Brevis", destaca Vicente Muñoz.

Al no depender tanto de cuestiones climáticas como los productos hormonales, los inhibidores de la fotosíntesis permiten "jugar" a los agricultores con aquello que buscan. En algunos casos puede que con su aplicación no sea necesario el aclareo manual. En otros, se puede controlar de forma premeditada el número de horas de aclareo manual que posteriormente se van a necesitar. En cualquier caso, tal y como resume el investigador Luis Asín "el aclareo químico en producción convencional, ya sea con productos hormonales o con inhibidores de la fotosíntesis, hay que hacerlo sí o sí. Con el aclareo manual vas a refinar la carga del árbol y dependerá de la eficacia de los tratamientos anteriores. Habrá variedades en las que no será necesario y otras en las que tendrás que invertir bastantes euros por hectárea para hacer un aclareo manual. Habrá años en los que el agricultor acertará con las condiciones climáticas y habrá años en que la eficacia no será suficiente y haya que corregir manualmente".

Lo que está claro es que, hoy día, no existe una varita mágica que te ofrezca la producción ideal, por lo que el agricultor profesional que busque un producto de calidad debe disponer de las mejores herramientas para lograr que su producción sea rentable.