

DEL NORTE DEL PAÍS:

El Tamarugal se proyecta como vergel agroalimentario

En Pica, el liceo Padre Alberto Hurtado Cruchaga desarrolla un proyecto que ya entregó su primera producción de 100 kilos de lechugas frescas, listas para ser consumidas.

CRISTIÁN MÉNDEZ

En pleno desierto de Atacama, en la provincia del Tamarugal, el Liceo Bicentenario Padre Alberto Hurtado Cruchaga de Pica celebra un logro histórico: la entrega de su primera producción de 100 kilos de lechugas frescas a la faena de la Compañía Minera Doña Inés de Collahuasi.

El hito es fruto de un trabajo de vinculación que se desarrolla desde 2019 entre el establecimiento técnico-profesional coadministrado por la Fundación Collahuasi, la Municipalidad de Pica y agricultores de la comuna. A ellos se unieron actores privados a través de una planta de cuarta gama, administrada por la empresa Patagonia Norte, y que entrega los vegetales y hortalizas lavadas, cortadas y envasadas listas para consumir, sin necesidad de cocción.

“Estamos entregando una solución alimentaria desde el desierto más árido del mundo, logrando producir lechugas con estándares de inocuidad alimentaria que hoy están siendo consumidas por más de 5.000 trabajadores”, destaca Carolina Guerrero, directora del liceo.

Además, desde el punto de vista educacional, “esta iniciativa nos permite ofrecer a nuestros estudiantes una plataforma real de aprendizaje, formándolos como técnicos agrícolas con competencias para enfrentar los desafíos del agro moderno”, añade.

La producción se realiza en invernaderos con tecnología de pun-



CEDIDA

La iniciativa permite formar técnicos agrícolas con competencias para enfrentar los desafíos del agro moderno.

ta, reciclaje de agua y compostaje, prácticas que refuerzan el compromiso ambiental del proyecto. “Somos el único establecimiento en la región que vincula directamente la educación con la producción real. Además, integramos sostenibilidad, adaptándonos a las limitaciones del desierto y promoviendo una agricultura responsable”, agrega la educadora.

Para César Gavilán, director ejecutivo de Fundación Collahuasi, esta experiencia “es un ejemplo de vinculación con el territorio, sus raíces y patrimonio”. Añade que, más allá del hecho puntual de abastecer a la compañía y la industria minera,

“vemos una oportunidad de llegar a las personas a través de las cadenas de supermercados en el norte, donde predominan productos traídos desde la zona central, con mayor costo de transporte y menor frescura”.

Gavilán destaca finalmente que “la esencia de Pica es la tierra y el proyecto de cuarta gama conecta ese legado con un modelo productivo de futuro, que involucra a agricultores, sus hijos y la empresa, a través del liceo. Nuestro horizonte es convertir al Tamarugal en un vergel agroalimentario para el norte de Chile en las próximas décadas”.