



4

Especial Día del Agua

El Rancagüino
Domingo 22 de Marzo de 2026

EL AGUA DE RIEGO COMO PUERTA DE ENTRADA A LA INOCUIDAD ALIMENTARIA

Cuando se habla de inocuidad alimentaria, el agua de riego aparece como un factor decisivo, sobre todo en hortalizas que se consumen crudas. Por eso, el proyecto "Transferencia Aumento de la Competitividad para los rubros hortícola y apícola de la Región de O'Higgins mediante el Sello Reducción de Riesgos Alimentarios (RRA)", ejecutado por la Universidad de O'Higgins y financiado por el Gobierno Regional a través del Fondo de Innovación para la Competitividad, está poniendo el foco en la calidad del recurso hídrico utilizado en la producción. La iniciativa busca no solo monitorear, sino también entregar respaldo técnico a los agricultores para que puedan mejorar sus prácticas y avanzar hacia una producción más segura y competitiva. "La calidad microbiológica y fisicoquímica del agua de riego es uno de los

puntos críticos de control para la inocuidad de hortalizas", explica Claudia Foerster, coordinadora del proyecto, advirtiendo que esta vía puede introducir patógenos y otros contaminantes al cultivo antes de la cosecha. En este trabajo se están analizando las fuentes que utilizan habitualmente los productores, como pozos, canales y sistemas de Agua

Potable Rural (APR), evaluando parámetros microbiológicos según normas chilenas. De acuerdo con la investigadora, las aguas superficiales suelen estar más expuestas a descargas de aguas servidas o al arrastre de contaminantes por lluvias, zonas urbanas o actividad ganadera, mientras que las sub-

continúa



El Rancagüino
Domingo 22 de Marzo de 2026

Especial Día



EL PROYECTO DE LA UNIVERSIDAD DE O'HIGGINS ANALIZA LA CALIDAD DEL AGUA QUE USAN PRODUCTORES HORTÍCOLAS DE LA REGIÓN, CON EL FIN DE REDUCIR RIESGOS, FORTALECER BUENAS PRÁCTICAS Y AVANZAR HACIA ALIMENTOS MÁS SEGUROS PARA CONSUMIDORES Y MERCADOS.



terráneas pueden mostrar mejor calidad, aunque también presentan riesgos si no existen condiciones adecuadas de resguardo. El problema no es menor. Un agua de mala calidad puede aumentar la probabilidad de que las hortalizas lleguen contaminadas al momento de cosecha, afectar la salud del consumidor, comprometer la productividad e incluso cerrar oportunidades comerciales. En ese contexto, el proyecto cobra relevancia porque permite identificar brechas, definir medidas de control y generar registros que respalden la trazabilidad del proceso productivo.

Foerster señala que este respaldo técnico permite al agricultor dar una señal concreta al mercado: "Mi hortaliza es segura porque controlo la calidad del agua desde el origen". A su juicio, ese es precisamente el valor del Sello de Reducción de Riesgos Alimentarios: entregar herramientas para pasar "a una de precisión y responsabilidad", con decisiones basadas en monitoreo, análisis de laboratorio y buenas prácticas. El proyecto contempla capacitación continua, monitoreo en terreno, análisis microbiológicos y químicos, y la posibilidad de que productores hortícolas y apícolas

accedan a una certificación regional orientada a diferenciar sus productos. La meta es fortalecer la competitividad de estos rubros en O'Higgins, ayudándolos a acceder a mercados más exigentes, como supermercados, tiendas especializadas y canal HORECA.

En una fecha como el Día Mundial del Agua, la iniciativa también recuerda algo esencial: la calidad del recurso hídrico no solo influye en la producción agrícola, sino también en la seguridad de los alimentos que llegan a la mesa.