

Fecha: 08-07-2024
Medio: Hoy x Hoy
Supl.: Hoy X Hoy
Tipo: Noticia general
Título: Cosechan 850 lechugas regadas con agua de niebla en el desierto

Pág.: 4
Cm2: 461,8
VPE: \$ 1.033.554

Tiraje: 82.574
Lectoría: 251.974
Favorabilidad:  Positiva

Cosechan 850 lechugas regadas con agua de niebla en el desierto

Estas serán entregadas a vecinos de Chañaral y en una segunda etapa se experimentará con frutillas y trigo.

Matías Gatica Lindsay

Durante la semana pasada la facultad de ingeniería de la Universidad Católica realizó la primera cosecha de 850 lechugas plantadas en pleno desierto de Atacama mediante un cultivo hidropónico alimentado con agua de atrapanieblas y energía solar.

En 2022 la casa de estudios se adjudicó este proyecto, el cual han llevado a cabo junto a la agrupación de atrapanieblas de Atacama, con quien han ideado una forma de plantar frutas y verduras en las condiciones adversas que tiene el desierto en el sector costero de Falsa Verde, en la comuna de Chañaral, donde escasean las lluvias y precipita pocas veces en el año. En total, caen en promedio cerca de 18 milímetros de lluvia.

Según detalló a este medio el académico de la Facultad de Agronomía y Sistemas


10.200
plantas al año se cosecharán en estos invernaderos con sistema hidropónico.

Naturales de la UC, Francisco Alborno, en primera instancia se pusieron de acuerdo con la agrupación asociada que "ya contaba con atrapanieblas, por lo que nosotros invertimos en la energía fotovoltaica e instalación de paneles y luego el montaje de los sistemas hidropónicos".

Una vez concluida esta etapa inicial se instaló un invernadero con capacidad de 850 plantas regadas con agua de atrapanieblas que "están en la parte alta del cerro, que son estructuras de madera que cuentan con una malla Raschel extendida y al momento que la neblina atraviesa esta malla las gotas se van acumulando y van condensando. Luego, el agua que se recoge cerca de 100 litros diarios por cada atrapa-

niebla se va acumulando en estanques esperando ser utilizada. El proceso es bastante simple y de bajo costo", señaló el investigador.

De esta manera, en una primera tanda se plantaron 850 lechugas, las que fueron cosechadas la semana pasada y serán "distribuidas de manera gratuita entre las personas de Chañaral".

"La primera cosecha la consideramos bastante exitosa. El estado sanitario de las plantas es muy bueno. Hubo ausencia de plagas y enfermedades, por lo que no hemos tenido que aplicar productos de control fitosanitario, lo que es una muy buena noticia", agregó.

PASOS A SEGUIR

Una vez realizada esta primera cosecha, Alborno asegura que se "desocupará el sistema de cultivo y se comenzará con un nuevo ciclo con plantas nuevas que ya venían produciéndose desde la etapa de almácigos en las mismas insta-



Las lechugas se cosechan mensualmente y se experimentará con otros tipos de frutas y verduras.

laciones de la comunidad".

Sin embargo, para esta segunda etapa el académico señaló que no sólo se plantarán lechugas. "Vamos a reemplazar en las piscinas parte de las lechugas por frutillas. Ya tenemos experiencia cultivando frutillas en el sur de Iquique y ahora vamos a repetir la experiencia con las comunidades de atrapanieblas, por lo tanto esperamos tener las primeras cosechas de frutillas dentro de los próximos 30 días. También te-

nemos plantado un tipo de trigo, trigo candeal que será utilizado para hacer pastas. Esperamos tener un buen rendimiento para hacer una degustación de la "pasta del desierto", comentó.

Además, dijo que es posible realizar también en procesos posteriores cultivos de tomates, pepinos, albahaca, menta, melón y zapallo italiano.

Alborno detalló que este proceso se repite durante todo el año, por lo que esperan

sacar 850 tandas mensuales, es decir, 10.200 plantas anuales. Y si bien sostuvo que estas primeras cosechas serán entregadas de manera gratuita a la comunidad, esperan "pronto que esto se consolide legalmente como un negocio que cuente con todas las regulaciones sanitarias y e impositivas para entregar facturas y poder comercializar a distintos interesados, que ya han mostrado interés como restaurantes y supermercados locales".