

# Sembrar en el desierto: la apuesta fértil de Tarapacá por una agricultura resiliente

*En medio del desierto más árido del planeta, una red de agricultores, científicos, organismos públicos y emprendedores trabaja silenciosamente para transformar la matriz productiva de Tarapacá. Cultivos como la pitahaya, el dátil y la quinoa, junto a tecnologías solares y sistemas de riego inteligente, muestran una promesa de desarrollo sostenible.*

 Ana María Hurtado

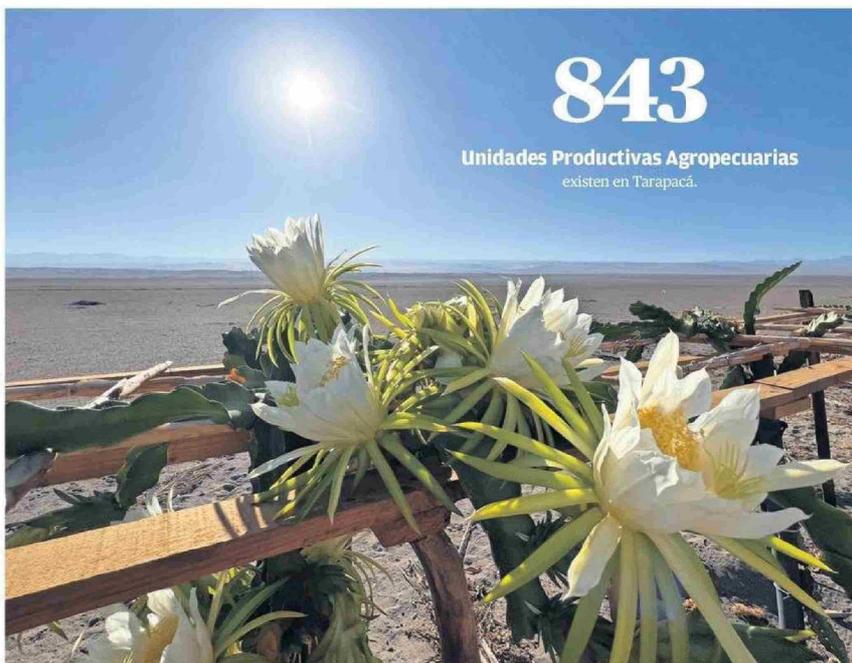
**C**uando hablamos de Tarapacá y sus capacidades productivas, ciertamente la agricultura no es lo primero que se viene a la mente. Sin embargo, en medio de la aridez extrema que caracteriza a la región, emergen señales claras de transformación. Una red de agricultores, universidades, centros de investigación y organismos públicos están dando forma a una nueva narrativa: la agricultura del desierto como oportunidad de desarrollo sostenible, identidad territorial y seguridad alimentaria.

Según el VIII Censo Agropecuario y Forestal (2021), en Tarapacá existen 843 Unidades Productivas Agropecuarias (UPA), concentradas principalmente en oasis, quebradas y sectores precordilleranos. Si bien el peso económico del sector sigue siendo marginal, su importancia trasciende a los números. “La agricultura regional aporta poco porque hay varios problemas que abordar. Muchos agricultores trabajan en la informalidad: no declaran, no bolean. Es una economía que no siempre se refleja en cifras”, advierte el ingeniero agrónomo y doctor en Ciencias Silvoagropecuarias José Delatorre, investigador y académico de la Universidad Arturo Prat.

No obstante, los suelos de Tarapacá dan frutos. En Camiña crece su muy valorado choclo, acompañado de cebolla, betarraga, ajo y zanahoria. En Pica, la producción de cítricos –sobre todo el famoso limón que lleva el nombre del valle, con denominación de origen– se mezcla con guayaba y mango. En Soga y La Tirana, la base hortícola de la región se fortalece con lechugas, espinacas, acelgas y cilantro, que abastecen la mayor parte del consumo diario de los iquiqueños.

Pero el verdadero potencial está en los cultivos nuevos o revalorizados. “Estamos trabajando con palmas datileras, azafrán, pitahaya y salicornia, que es un espárrago marino que cultivamos con agua de mar”, explica Delatorre. “Son especies que pueden adaptarse bien a las condiciones del desierto y apuntan a nichos de alto valor agregado”.

Estas iniciativas no surgen por generación espontánea. Son parte del trabajo articulado del Consorcio del Desierto, liderado por Codesser con financiamiento de Corfo, y en colaboración con universidades como la UNAP e instituciones de ciencia y tecnología como el INIA (Instituto Nacional de Investigación Agropecua-



**“ Cuando hay una catástrofe, como un terremoto o una gran salida de agua, quedamos aislados. Por eso es fundamental fortalecer la producción local”.**

**Dr. José Delatorre**  
 Investigador Universidad Arturo Prat

ria). “Cuando partimos con el consorcio había muchos esfuerzos particulares, pero sin orden. Hoy la situación productiva se ha ido organizando. La producción datilera, por ejemplo, ya apunta a volúmenes y calidad que permiten llegar a mercados más exigentes”, comenta Mauricio Bobadilla, director regional de Codesser.

El caso de los dátiles es ilustrativo. “Lo más destacado, sin duda, es que por primera vez estamos pasando a una etapa de producción comercial, no solo de autoconsumo o venta informal. Estos proyectos son ejemplos de cómo se puede asociar conocimiento técnico, financiamiento y visión empresarial”, agrega Bobadilla.

El vínculo entre saberes ancestrales y nuevas tecnologías es otra clave del modelo. La quinoa que se cultiva en Ancovinto, por ejemplo, aún se siembra con técnicas tradicionales, pero ahora incorpora maquinaria para preparar el suelo, trillas mecánicas y procesos de desaponificación. “Muchas de estas tecnologías funcionan gracias a la energía solar, lo que ha reducido el costo del agua, que antes requería conexión a la red eléctrica. Hoy, el sol mueve las bombas”, señala Delatorre.

#### SUSTENTABILIDAD

La eficiencia hídrica y energética es, precisamente, el gran desafío. En una región donde cada gota cuenta, la agricultura debe afinar su relación con el recurso más escaso. “Necesitamos agua de buena calidad y en cantidades que permitan ampliar la superficie cultivable. Hay que sofisticar el riego, usar microaspersores, mejorar la calidad de las vertientes y trabajar con energía fotovoltaica”, dice Bobadilla. “Si logramos eso, esta industria puede ser escalable”.

La sostenibilidad, sin embargo, no solo pasa por la técnica, sino también por la estrategia. “Tarapacá es una región minera y comercial. La agricultura no está en el centro de las prioridades. Si se la piensa como sector estratégico, habría más recursos y podríamos generar una oferta más sofisticada”, insiste Bobadilla.

Esa apuesta estratégica ya empieza a tomar forma. El Gran Encuentro del Desierto, realizado en 2024, fue una vitrina para los nuevos productos y un espacio de articulación clave. A esto se suma la participación activa de otros actores, como el Programa Territorial Integrado de la agencia Gedes, que amplía redes entre emprendedores, académicos y gobiernos locales.

Y aunque el despegue económico aún está en curso, hay indicios de que Tarapacá puede ser referente en agricultura adaptativa. “La región sigue produciendo prácticamente lo mismo, con excepciones como el melón Galia en Soga, que es de origen israelí pero aquí ha adquirido una identidad propia”, comenta Delatorre. “Tiene un sabor único y podría ser un producto distintivo si se escala”.

La agricultura del desierto no solo es un acto de resiliencia, sino también una medida de soberanía. “Dependemos de alimentos que vienen del centro del país o de Perú. Cuando hay una catástrofe, como un terremoto o una gran salida de agua, quedamos aislados. Por eso es fundamental fortalecer la producción local y avanzar hacia la seguridad alimentaria”, concluye Delatorre. ●