

Fecha: 25-01-2026  
Medio: El Diario de Atacama  
Supl.: El Diario de Atacama  
Tipo: Noticia general  
Título: El valor nutricional del aceite de oliva extra virgen

Pág.: 5  
Cm2: 201,4  
VPE: \$ 224.371

Tiraje: 2.200  
Lectoría: 6.600  
Favorabilidad: ☐ No Definida



PRODUCTORES TRABAJAN CON ESFUERZO Y CALIDAD DURANTE EL DÍA.

## El valor nutricional del aceite de oliva extra virgen

**HUASCO.** *Hablan productores y pequeños agricultores de la zona.*

**L**lega el verano en Atacama, escenario ideal para quienes turisteán y visitan la región a conocer sus maravillas y encantos naturales. Y uno de esos tesoros proviene de la agricultura familiar campesina, reconocido por sus cualidades como el origen y su calidad nutricional: el aceite de oliva del valle del Huasco, el cual posee denominación de origen gracias a su alto contenido de polifenoles, ácidos oleicos y características organolépticas que identifican su origen en este territorio, principalmente de la variedad sevillana que lo convierten en un patrimonio agroalimentario nacional e internacional.

“El valle del Huasco está bendecido con un clima privilegiado ya que dentro del él conviven tres denominaciones o sellos de origen que dan fe de la calidad de sus productos” señaló Pía Albiña, de aceite Albiña en Freirina. Subrayó que “en el caso del aceite de oliva extra virgen del valle del Huasco es la única certificación en Chile y América que garantiza una calidad alta y comprobable para un aceite de oliva”.

### VALOR NUTRICIONAL

Esta emprendedora que apoya INDAP junto a otras dos empresas familiares, está trabajando fuertemente por comunicar los beneficios que su aceite con sello de la denominación de origen a nivel país, no solo por la reputación del sello en sí mismo sino además por el estándar de calidad y valor nutricional.

“Tenemos como pequeños productores un compromiso con la calidad y la nutrición y prueba de ello es que el proceso de certificación pudiera parecer restrictivo, pero asegura que nuestros aceites cumplan

con la promesa de calidad para la gente.

En tanto Ángel Ponce de aceite Azzait en Tatara destaca también la importancia de contar con el sello denominación de origen de los aceites de oliva del Huasco y el desafío por posicionarse a nivel país. “Hace cinco años comenzamos a certificar nuestro aceite, y poco a poco el sello ha ganado espacio y reconocimiento en Vallenar, Huasco, Freirina y Alto del Carmen y en otras provincias de Atacama, no obstante, a nivel nacional todavía necesitamos como productores más difusión para que otros mercados comprendan el valor de la denominación de origen y si lo que finalmente estamos consumiendo tiene o no un alto valor nutricional. En el valle del Huasco, el clima y el suelo en sí -señala Ángel Ponce- ofrecen condiciones óptimas para cultivar productos ideales para una buena nutrición” señala.

Para Daniela incorporar el aceite de oliva en la dieta también es fundamental, siendo la dieta mediterránea reconocida como una de las más equilibradas, pero aún falta posicionar el valor nutritivo del aceite de oliva.

“Existen poblaciones en el mundo con mucha longevidad, donde el consumo de aceite de oliva es elevado; me ha tocado ir a presentar nuestros aceites y el sello dentro y fuera de Chile y creo que aún falta mucho por comunicar la importancia de tener un valle con aceites de calidad superior, frente a otros países como Colombia por el café o México por la cultura y el turismo por lo que creo que se necesita más esfuerzo conjunto público y privado que destaque este tesoro nutricional que tenemos en la región y el valle”, dijo.