

Fecha: 22-06-2025
 Medio: La Estrella de Iquique
 Supl.: La Estrella de Iquique - Edición Especial
 Tipo: Noticia general
 Título: Desde el Liceo de Pica a Faena Collahuasi: abastecimiento local a través de la producción hortícola

Pág.: 11
 Cm2: 688,5
 VPE: \$ 1.149.078

Tiraje: 9.500
 Lectoría: 28.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida

“Este proyecto es un ejemplo concreto de cómo la educación puede impactar directamente en el desarrollo de una comunidad”

César Gavilán
 Director ejecutivo de Fundación Collahuasi



Desde el Liceo de Pica a Faena Collahuasi: establecimiento se integra a la cadena de abastecimiento local a través de la producción hortícola

Coadministrado por Fundación Collahuasi, el Liceo Bicentenario Padre Alberto Hurtado Cruchaga de Pica obtuvo la certificación de calidad de su planta de cuarta gama. Este hito permitirá iniciar, a partir de julio, la venta formal de lechugas procesadas por estudiantes del establecimiento a Sodexo, empresa proveedora de servicios de alimentación de Collahuasi.

Un logro sin precedentes concretó el Liceo Bicentenario Padre Alberto Hurtado Cruchaga de Pica al poder comercializar productos hortícolas cultivados por los estudiantes de la especialidad técnico profesional de agropecuaria, en colaboración con agricultores locales, a contar de julio próximo.

Gracias a un acuerdo con la Cooperativa Agrícola de Pica, el establecimiento se incorpora como proveedor de Sodexo, consolidando un trabajo iniciado con la entrega piloto de 100 kilos de lechugas frescas a faena Cordillera de Collahuasi en enero de este año.

Este permiso de comercialización fue otorgado, tras una auditoría técnica realizada por Sodexo, la cual validó que la planta de cuarta gama que dispone el liceo cumple con exigentes estándares en materias como trazabilidad, inocuidad y buenas prácticas agrícolas y agroindustriales.

Al respecto, Carolina Guerrero, directora del Liceo de Pica, destacó que “esto representa un logro histórico. Es la validación de que nuestros estudiantes no sólo aprenden en el aula, sino que son capaces de generar productos con altos estándares, participando de todo el proceso productivo, desde la generación del plantín hasta el envasado final”.

La planta de cuarta gama es un proyecto que comenzó su implementación por etapas en 2019, con el objetivo de fortalecer el aprendizaje práctico de la especialidad agropecuaria, promover la transferencia tecnológica y generar un vínculo directo entre el

establecimiento escolar y los agricultores de la zona. Esta articulación ha permitido consolidar un modelo educativo, que aporta al desarrollo productivo local.

César Gavilán, director ejecutivo de Fundación Collahuasi, valoró el impacto de esta experiencia formativa. “Este proyecto es un ejemplo concreto de cómo la educación puede impactar directamente en el desarrollo de una comunidad. Estamos construyendo confianzas en una especialidad clave para la Provincia del Tamarugal y posicionando al Liceo de Pica como un referente en la articulación entre educación y producción agrícola”, afirmó.

Esta iniciativa forma parte del eje “Impulso Educativo” de Collahuasi, que busca promover el desarrollo integral y sostenido de la Región de Tarapacá a través de una educación de calidad. En este marco, la Fundación Collahuasi coadministra los liceos Juan Pablo II en Alto Hospicio y el de Pica, fortaleciendo su vinculación con el entorno y las oportunidades para sus estudiantes.

Por su parte, la empresa Patagonia Norte, a cargo de la operación de la planta de cuarta gama en el liceo, ha tenido un rol clave en el proceso. Su representante, Jorge Saavedra, explicó que la entrega piloto de 100 kilos de lechugas significó un importante desafío logístico, debido a las condiciones de transporte entre Pica y la zona altiplánica. “Los resultados fueron óptimos y demostraron la capacidad del liceo para abastecer con calidad”, aseguró.



En definitiva, la producción y procesamiento local de hortalizas en el desierto no sólo aporta a la formación técnica de los estudiantes, sino que también mejora la eficiencia de la cadena de suministro, reduce la huella de carbono asociada al transporte y garantiza un producto fresco, seguro y competitivo para el mercado regional.

¿Qué es una planta de cuarta gama?

Es una instalación dedicada al procesamiento de frutas y verduras frescas, las que son lavadas, troceadas y envasadas para estar listas para su consumo inmediato o preparación. Este tipo de planta incorpora tecnología de “atmósfera modificada”, que reemplaza el aire en el envase por una mezcla específica de gases, lo que permite extender la vida útil del producto desde la cosecha hasta su consumo final.

100

kilos de lechuga
 consideró la entrega piloto del liceo