

Fecha: 11-07-2025
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: **Convierten restos de huiro en compost para tomates y lechugas**

Pág.: 5
 Cm2: 351,9
 VPE: \$ 1.935.186

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

M. EUGENIA SALINAS

Punta Atala es una pequeña caleta ubicada en la comuna de Tocopilla, en la región de Antofagasta. Allí hay un área de manejo del huiro, lo que les permite a buzos y pescadores procesarlo y exportarlo a Asia.

Durante la molienda de esta alga, una parte del huiro queda inutilizado y se convierte en desecho. Pero en la caleta desarrollaron un novedoso proyecto: hicieron un compost al que le agregaron estos restos y así lo enriquecieron nutricionalmente.

Marcos Guíñez, ecólogo marino y académico de la Universidad de Antofagasta, está asesorando a los pescadores en el proyecto, que es parte del Programa de Desarrollo Sustentable para el Borde Costero de Tocopilla, de minería El Abra.

Cuenta que el huiro es rico en nitrato y fosfato, nutrientes que ayudan a crecer a las plantas.

"El compost lo hacemos con desechos orgánicos que nos conseguimos en La Vega de Antofagasta y le agregamos los restos de huiro. Antes de ponerlo hay que lavarlo varias veces, unas 3 o 4, para sacarle la sal. Luego se seca y lo agregamos a la mezcla del compost, para que el alga libere sus nutrientes", explica Guíñez, quien

Esta alga es rica en nitrato y fosfato

Convierten restos de huiro en compost para tomates y lechugas

Proyecto fue desarrollado en Punta Atala, cerca de Tocopilla.



cuenta que los pescadores construyeron las estructuras para poner la tierra y pusieron mallas, para proteger el lugar del viento, frío y calor propios de esa zona desértica.

El primer intento lo realizaron en diciembre del año pasado, explica, pero les fue mal. "Era verano y hacía mucho calor. Al final se nos secó. Así que en marzo hicimos nuevamente el

Al compost le agregan huiro chascón o huiro palo.

compost", describe.

¿Cómo es la mezcla que realizan?

"Son cuatro medidas de tierra, dos de desechos orgánicos y una medida de alga. No podemos poner mucho huiro porque la planta se podría quemar, no crecería correctamente".

¿Cuánto compost hicieron?

"Hicimos 500 litros de compost. Unos 100 litros lo dejamos en la universidad. Tenemos compost con huiro chascón, otro con huiro palo y otro sin huiro, que es nuestro control, así los comparamos y vemos cuál tiene más nutrientes".

Guíñez explica que gracias a algunos programas piloto obtuvieron los primeros resultados. "El huiro chascón y palo le aportan muchos más nutrientes a las plantas que el compost que no tiene huiro. Sembramos tomates y crecieron mucho más rápido. Los tomates son distintos, más fuertes, pero el sabor no les cambia. La lechuga también se siente mejor, tiene sabor distinto, es como más suave, le cambia la textura. Y tiene mejor color, es más verdita. También crecieron más rápido", resume.