



Columna

Emile Ugarte
Arquitecto



La postcosecha El Loa del corredor bioceánico

“**L**a caravana cruza la cordillera y desciende hacia el desierto más árido del mundo. Viene cargado de fruta, granos, proteínas y café verde. Su destino visible es el puerto. Pero el punto donde realmente se define el valor de esa carga esta antes, en el proceso de postcosecha, en la provincia El Loa, cercana a la frontera”.

La postcosecha es el conjunto de procesos técnicos que comienzan apenas el producto es recolectado y continúan hasta que queda listo para exportarlo. Incluye preenfriamiento inmediato para frenar el metabolismo del alimento, refrigeración continua, control de humedad, sanitización, secado controlado, deshidratado, liofilización, empaque especializado, trazabilidad y certificación fitosanitaria. “Es una industria intensiva en energía y en control ambiental”.

En frutas frescas la cadena de frío es entre 0 y 5 grados Celsius, según especie. En congelados, la temperatura desciende a -18 grados Celsius o menos. En liofilización, el producto se congela inicialmente entre -40 y -50 grados Celsius antes de extraer el agua en vacío. “Son procesos que exigen mucha energía y una estabilidad eléctrica continua”.

El café verde debe almacenarse entre 15 y 20 grados Celsius con humedad relativa cercana al 60%, evitando variaciones bruscas que deterioren aroma y estructura. Un exceso de humedad favorece hongos, un exceso de calor acelera el envejecimiento. Aquí aparece una ventaja estructural, que pocas regiones en el mundo poseen, “el desierto como barrera fitosanitaria natural”.

El Loa está rodeado por un ambiente hiperseco. La humedad relativa promedio es extremadamente baja durante gran

parte del año. Esta condición reduce de manera natural la proliferación de hongos, bacterias e insectos que suelen afectar productos agrícolas en climas húmedos.

En términos prácticos; el desierto actúa como un cinturón; Menor presión de plagas. Menor riesgo de contaminación cruzada, Mayor estabilidad en procesos de secado y deshidratado. Condiciones ambientales favorables para el almacenamiento controlado. Si a esa barrera natural se suma infraestructura de frío industrial y control técnico, la seguridad fitosanitaria se fortalece aún más. “El territorio no solo alberga procesos; los protege”.

La radiación solar del desierto de Atacama está entre las más altas del planeta. Permite alimentar procesos intensivos en energía con matriz limpia, reduciendo la huella de carbono frente a matrices fósiles predominantes en otros territorios. “Procesar en el Loa abre una ventaja ambiental concreta”

“La postcosecha es el punto donde la agricultura se convierte en industria. Donde el control térmico determina precio. Donde la energía define competitividad”.

Desde allí, la carga puede distribuirse de manera equidistante hacia cualesquier puertos del norte vía ferroviaria, “operando con flexibilidad logística”.

Y todo ello bajo el respaldo de los 36 tratados de libre comercio de Chile que permiten exportar productos procesados con acceso preferencial a los principales mercados del mundo. “Procesar en territorio chileno significa exportar bajo condiciones arancelarias preferenciales hacia principales mercados globales”. La pregunta no es si el desierto puede hacerlo. La pregunta es si tendremos la decisión de aprovecharlo. El Loa tiene condiciones que no se repiten en otra parte del planeta.