



Valle del Huasco defiende su sello oleícola con nueva investigación frente al cambio climático

Posted on Mayo 6, 2026

La iniciativa, financiada por el Gobierno Regional, busca mitigar el impacto de las altas temperaturas y la escasez hídrica en un producto que cuenta con Denominación de Origen.

El aceite de oliva de la Región de Atacama no es solo un alimento; es un emblema de calidad y un motor de exportación. Sin embargo, este patrimonio líquido enfrenta una amenaza silenciosa: el cambio climático.

Para combatir sus efectos, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), a través de su Centro Experimental INIA Huasco, ha puesto en marcha un ambicioso proyecto de 42 meses destinado a blindar la producción local y asegurar su competitividad global.

La iniciativa es financiada por el Gobierno Regional de Atacama mediante el Fondo Regional para la Productividad y el Desarrollo (FRPD). Su foco principal es desentrañar cómo el estrés hídrico y el aumento de los termómetros están alterando componentes vitales del aceite, como los **polifenoles totales** (antioxidantes) y el perfil de **ácidos grasos**, consignó el portal de INIA.

Ciencia contra el calor y la sequía

Según explica Verónica Arancibia, investigadora líder del proyecto, el clima extremo impacta directamente en la nutrición humana. “El cambio climático puede afectar el contenido de antioxidantes y de ácido oleico, componentes fundamentales del producto”, advierte.

La urgencia es real: estudios preliminares muestran una baja en estos compuestos, lo que pone en jaque dos pilares fundamentales:

1. El cumplimiento de los estándares del **Consejo Oleícola Internacional (COI)**.
2. El reglamento de la **Denominación de Origen (D.O.)** que protege específicamente a los aceites del Valle del Huasco.

“Buscamos generar antecedentes técnicos que permitan evaluar ajustes en la reglamentación vigente y promover mejoras en el manejo agronómico”, complementó el investigador **Francisco Tapia**, destacando la necesidad de adaptarse a veranos más largos e inviernos menos fríos.

Unidades de validación en terreno

El trabajo no se quedará solo en el laboratorio. El INIA desplegará unidades de validación en las zonas clave de la región: Copiapó, Vallenar, Huasco y Freirina.

En estas parcelas, se someterá al cultivo a distintas dosis de riego y condiciones térmicas controladas. El objetivo es identificar los momentos críticos del ciclo productivo y definir estrategias de manejo que mantengan la calidad pese a la adversidad ambiental.

Claves del Proyecto:

- **Análisis Molecular:** Se estudiará la respuesta de diferentes variedades de olivo para identificar cuáles se adaptan mejor al nuevo clima.
- **Eficiencia Hídrica:** Establecimiento de estrategias de riego de precisión.
- **Mezclas Estratégicas:** Propuesta de mezclas de aceites monovarietales que cumplan con la normativa internacional.
- **Transferencia Tecnológica:** Los conocimientos se entregarán directamente a los productores locales para facilitar la adopción de prácticas sostenibles.

Con este despliegue científico, el INIA Intihuasi no solo busca salvar una industria, sino proyectar el **valor cultural y económico** del aceite atacameño, asegurando que siga siendo un producto de distinción en las



mesas del mundo.

El Maipo