



## 1 LANZAN PRODUCTOS DE COPAO

En el marco de la “Expo Región de Coquimbo 2016”, el INIA lanzó productos en base al fruto del cactus silvestre *Eulychinia acida*, una cactácea endémica, más conocida como “copao”. La iniciativa es parte de un proyecto para fortalecer las capacidades de gestión, productivas y comerciales de las comunidades agrícolas asociadas a este fruto, con miras a insertarlos como productos gourmet con identidad local en mercados nicho a lo largo del país. Su ejecución está a cargo del INIA con financiamiento de FIA, y tiene a 25 agricultores del secano organizados en la cooperativa Rumpacoo para producir alimentos, como mermelada, yogurt de copao, helado, néctar y pie de copao, entre otros, con el fin de revalorizar un recurso genético nativo del norte y buscar alternativas comerciales para las familias que lo cultivan. Más información: **INIA Intihuasi**, Federico Bierwirth federico.bierwirth@inia.cl



## 2 PRIMERA COSECHA DE HORTALIZAS LIBRE DE RESIDUOS

Frente a estudios realizados en la región de Valparaíso que indican residuos de plaguicidas en el 52% de las muestras de tomate, INIA implementó junto a INDAP y la Asociación de Agricultores de Quillota y Marga Marga A.G., un programa de manejo biointensivo de plagas, para transferir a los productores diversas técnicas como control biológico, químico, cultural y físico; uso de enemigos naturales, feromonas, plaguicidas biológicos, aceites orgánicos, cultivos atrayentes de enemigos naturales, trampas, monitoreo, barreras físicas y uso de semioquímicos, entre otros. Así, Omar Madrid, agricultor de Quillota, cosechó las primeras hortalizas libres de residuos de plaguicidas, entre las que destacan: tomates, lechugas y alcachofas, demostrando que es posible hacer un control más limpio y sustentable de las plagas, con técnicas de incorporación de agentes biológicos y plaguicidas de bajo impacto con acción letal y subletal. Más información: **INIA La Cruz**, Eliana San Martin esanmartin@inia.cl



## 3 POTENCIAN PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE VINOS

Biobío es una de las regiones vitivinícolas más extensa del sur de Chile y sus cepas son cada vez más reconocidas a nivel nacional e internacional. Sin embargo, los pequeños y medianos productores del Valle del Itata presentan brechas tecnológicas y problemas de vinificación que se traducen en bajos precios de venta. Por esto, INIA y la Universidad de Chile emprendieron dos proyectos financiados por FIA para innovar en la producción, elaboración y obtención de nuevos vinos, desarrollando mejoras en el proceso de vinificación, en función de los tipos de uva que se dan en el Valle del Itata. Al respecto, el director regional de INIA Quilamapu, Rodrigo Avilés, enfatizó que los proyectos recogen las experiencias logradas por el instituto en áreas como agricultura de precisión y zonificación, junto al trabajo vitivinícola que han desarrollado en la Región del Maule. Más información: **INIA Quilamapu**, Hugo Rodríguez hrodrigu@inia.cl



## 4 INSCRIPCIÓN DE RAZA OVINA EXPORTADA A ECUADOR

Su satisfacción manifestaron los especialistas del Centro Regional de Investigación INIA Remehue que por dos años desarrollaron los trabajos que permitieron la inscripción de la raza ovina 4M en Magallanes, que ha marcado un hito histórico para Chile, tras la exportación de 2.000 animales en pie a Ecuador. Ellos son el doctor en Genética Animal Rodrigo de la Barra, y las investigadoras Eugenia Martínez, Cecilia Calderón y Etel Latorre (actual Seremi de Agricultura de Magallanes), cuyo aporte científico dio paso a una raza que entrega lana más fina y calidad de carne adecuada en menor tiempo; convirtiéndose, además, en la segunda raza ovina inscrita en Chile, tras la chilota desarrollada por este mismo equipo. Lo anterior, se sumó al importante trabajo que por 25 años realizó el estanciero José Marín en Magallanes, a quien debe su nombre. Cabe mencionar que en Chile hasta el año 2010 no existían razas ovinas propias. Más información: **INIA Remehue**, Elisa Barría elisa.barría@inia.cl

