



### 1 CONVENIO ENTRE INIA Y CONTROL PISQUERO

Potenciar la transferencia de conocimientos y tecnología a pequeños productores de la provincia de Limarí es el objetivo del convenio firmado entre INIA Intihuasi y Cooperativa de Control Pisquero. Patricia Larrain, directora regional del INIA, destacó que este acuerdo “fortalecerá a ambas instituciones y nos permitirá desarrollar nuevos proyectos, gracias principalmente al aporte del Gobierno Regional”. En tanto, el presidente de Control Pisquero, Rodolfo Camposano, indicó que “como Cooperativa creemos que hay que acercarse a las instituciones, ejecutar los enlaces correspondientes y hacer que el mundo rural no se termine con la generación pasada”. Se espera que este acuerdo no sólo fortalezca a los pisqueros de la Cooperativa, sino también a todos los productores de la provincia que trabajan al alero de INIA.

Más información: **INIA Intihuasi**, Federico Bierwirth. federico.bierwirth@inia.cl



### 2 INIA EN “COCINEROS CHILENOS” DE CHV

Expertos del INIA fueron invitados a participar del programa de Chilevisión “Cocineros Chilenos”, conducido por los chefs Carlo Von Mühlenbrock, Carola Correa y Felipe Gálvez, con la misión de rescatar lo mejor de la gastronomía nacional.

Kianyon Tay, de INIA Quilamapu, destacó el alto valor nutritivo de las legumbres, especialmente en proteínas y calidad de aminoácidos. Además, dio a conocer los distintos porotos generados por INIA, como Torcaza-INIA, Quilapallar-INIA, Sapito-INIA, Curi-INIA y Blanco Español-INIA. Por su parte, Rodrigo Morales, de INIA Remehue, se refirió a las propiedades más saludables de las carnes del sur de Chile, en comparación con aquellas provenientes de sistemas intensivos de producción. “Las carnes rojas del sur presentan una baja cantidad de grasa intramuscular y alta cantidad de omega 3 y ácido linoleico conjugado, propiedades benéficas para la salud”.

Para ver el programa, visite: <http://www.chilevision.cl/cocineros-chilenos/>

Más información: **INIA Dirección Nacional**, Luis Opazo. lopazo@inia.cl



### 3 BENEFICIOS POR MÁS DE US\$10 MILLONES

Un beneficio económico para el país de más de 10 millones de dólares ha generado el Programa de Mejoramiento Genético de Trigo del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) entre 1997 y 2012, de acuerdo a un reciente estudio publicado por esta entidad. El boletín constituye una evaluación del impacto de este programa, y da a conocer aspectos tan significativos como que, si bien en 15 años la superficie de trigo en Chile disminuyó en un 34%, incrementó su rendimiento en un 33% gracias en buena medida a las variedades generadas por INIA, con el fin de obtener los mejores rindes y calidades para cada zona productora nacional. Además, destaca que por cada dólar invertido en este Programa, el INIA ha retornado casi 3 veces ese valor a la sociedad, entregando mayor independencia al país de la genética extranjera.

Más información: **INIA Quilamapu**, Hugo Rodríguez. hrodrigu@inia.cl



### 4 GTT PARA COMUNIDADES INDÍGENAS

Un nuevo avance en extensión agrícola está realizando INIA con la formación de seis Grupos de Transferencia Tecnológica (GTT) para comunidades indígenas de Osorno. La medida surge en respuesta a la inquietud expuesta por representantes de pueblos originarios al Ministro de Agricultura, Carlos Furche, en torno a implementar una metodología de trabajo que sirva como espacio de encuentro entre la ciencia y el conocimiento ancestral. Emilia Nuyado, consejera nacional indígena e impulsora de esta iniciativa, sostuvo que el objetivo es “la protección de semillas nativas; aplicar tecnologías apropiadas y lograr una producción agroecológica y orgánica, para lograr el Kúme Mogen, nuestro buen vivir”. Estos GTT involucran a 90 familias pertenecientes a las comunas de Puyehue, Puerto Octay, Osorno, San Pablo y San Juan de La Costa, y la metodología de trabajo rescata elementos de la cosmovisión de la cultura mapuche-huilliche.

Más información: **INIA Remehue**, Elisa Barría. elisa.barría@inia.cl

