



1 HORTALIZAS BABY

Agricultores, profesionales y técnicos agrícolas participaron de una gira tecnológica organizada por INIA y realizada en la zona productiva de Colina, Lampa y San Vicente de Tagua Tagua, en la que visitaron predios de hortalizas en miniaturas e interiorizándose sobre su comercialización en mercados gourmet. Pudieron conocer los sistemas de producción de hortalizas baby y sistemas hidropónicos en la zona central, aspectos de gestión comercial, limitantes técnicos y desafíos, viendo en terreno diferentes tecnologías y el proceso completo de elaboración de este innovador producto. La gira tuvo una duración de tres días y estuvo encabezada por el investigador Luis Felipe Muñoz, encargado del proyecto "Obtención de hortalizas baby, mediante sistemas de producción de bajo requerimiento hídrico en la Región de Atacama".

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



2 MINISTRO DESTACA LABOR DE INIA Y FIA

El Ministro de Agricultura, Carlos Furche, junto a otras autoridades, participó en la inauguración de la quinta versión de la feria gastronómica Echinuco, evento que busca promover la cocina chilena como patrimonio cultural y un elemento fundamental de la identidad de los chilenos.

En la inauguración de la feria el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI) presentó la marca de certificación "Sabor limachino", que incluye al tomate de esta zona, un producto que está siendo recuperado gracias a un proyecto en conjunto del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

Más información: **INIA La Cruz**
Eliana San Martin esanmartin@inia.cl



3 DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

Con un desayuno saludable en la Escuela Básica "Lo Valledor", de la comuna de Pedro Aguirre Cerda, se conmemoró en Santiago el Día Mundial de la Alimentación 2015. En la ocasión, junto al Ministro de Desarrollo Social, Marcos Barraza, el Subsecretario de Agricultura, Claudio Ternicier, el Subsecretario de Salud, Jaime Burrows, y de la representante de FAO en Chile, Eve Crowley, el Director Nacional del INIA, Julio Kalazich, participó de la jornada y dictó charlas sobre la papa y sus propiedades nutricionales. Hubo sorpresa y sonrisas entre los niños por el recorrido que realizaron junto Julio Kalazich, acompañado de un par de "papas de INIA", para amenizar la charla "Papa: Alimento saludable", donde explicó el proceso de producción y dio a conocer las propiedades nutricionales de la papa: alto contenido de potasio, Vitamina C, Vitamina B6, Vitamina B9 y fibra, bajo en grasas y sin colesterol.

Más información: **INIA Dirección Nacional**
Andrea Romero andrea.romero@inia.cl



4 CATA DE CARNES EN INIA

Durante su visita al Laboratorio de Calidad de Carnes del Centro Regional de Investigación INIA Remehue, los chefs invitados a la octava versión del encuentro agro-gastronómico más importante del sur de Chile, "Osorno a Fuego Lento", Alonso Barraza, Luis y Gabriel Layera, Axel Manríquez y la comunicadora gastronómica, Rosario Valdés, entre otros cocineros y autoridades de INACAP -institución organizadora de este evento culinario- participaron de un panel y degustación de carnes de Argentina, Uruguay, Estados Unidos y Chile, organizado por especialistas del INIA. En la actividad, dirigida por el investigador del INIA, Doctor en Calidad de Carnes, Rodrigo Morales, los chef destacaron la calidad de las carnes de Osorno producidas en base a praderas, en especial, cortes con mejor relación precio y calidad como la Punta de Ganso.

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

