



1 EN GLORIA Y MAJESTAD VOLVIÓ EL TOMATE LIMACHINO ANTIGUO

Con más de 10 mil visitantes se realizó la Fiesta del Tomate Limachino, tradición que se recuperó luego de casi 30 años de ausencia. El proyecto INIA/ Universidad Federico Santa María, financiado por FIA, junto a INDAP y Municipios de Limache y Olmué permitió el rescate del tradicional fruto. Los pequeños productores, que participan del proyecto de recuperación del Tomate Limachino Antiguo, tuvieron la oportunidad de lucirse con la calidad inconfundible color sabor y aroma de este fruto.

El rescate de la semilla, el cultivo y la introducción a territorio de más de 9.000 plantas del Tomate Limachino se concretó gracias al proyecto "Valorización territorial, saludable y sensorial del Tomate Limachino para la Agricultura Familiar Campesina de la provincia de Marga Marga", liderado por el Dr. Juan Pablo Martínez de INIA-La Cruz.

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



2 INIA LLEGÓ A 28.700 AGRICULTORES EN 2015

A través de distintas actividades como seminarios, cursos, talleres, giras, días de campo, charlas técnicas, visitas prediales y parcelas demostrativas, el INIA llegó en forma directa a más de 28 mil setecientos agricultores y agricultoras del país, desde Arica a Magallanes.

El año 2015 el INIA fue declarado el "Año de la Transferencia Tecnológica". Por eso nuestra institución capacitó además a más de 500 extensionistas de los Programas de Extensión de INDAP, que asesoran a miles de agricultores de diversas zonas agrícolas y ganaderas del país e incrementó su presencia en los distintos territorios, con 56 Grupos de Transferencia Tecnológica y 12 Programas Territoriales. Junto con ello estableció e hizo seguimiento a más de 60 parcelas demostrativas y de validación de tecnologías. También se hizo una campaña de difusión de sus conocimientos a través de las redes sociales institucionales, cuyos videos técnicos fueron descargados y vistos por más de 150 mil personas.

Más información: **Dirección Nacional INIA**

Luis Opazo lopazo@inia.cl



3 INIA E INDAP INICIAN CONVENIO EN BIOBÍO

Ante la presencia de los directores regionales de INIA Quilmapu, Rodrigo Avilés, y de INDAP Biobío, Andrés Castillo, así como de un centenar de asesores técnicos de los programas SAT, Prodesal y PDTI de INDAP, se dio inicio en Concepción al convenio "Colaboración y transferencia de recursos entre INIA e INDAP para la ejecución de un programa de apoyo y fortalecimiento técnico de expertos".

El convenio implica la participación por un año de investigadores de INIA en la capacitación de asesores técnicos y ejecutivos de área de INDAP, en prácticas claves de manejo técnico de las principales especies de hortalizas, cultivos, frutales y ganadería.

Estas capacitaciones contemplarán visitas prediales, la elaboración de un manual de recomendaciones de manejo por especie, días de campo y talleres, y evaluaciones de las competencias y conocimientos adquiridos.

Más información: **INIA Quilmapu**

Hugo Rodríguez hrodrigu@inia.cl



4 CHEFS REALIZAN CLASES DE COCINA DE CORDERO CHILOTE EN CHONCHI

Reconocidos chef nacionales participaron de la Feria y Exposición Ovina Los Mantiales, en Chochi, donde realizaron dos actividades orientadas a sumar valor gastronómico al cordero chilote como parte de un proyecto impulsado por INIA, en conjunto con la Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé (Sofoch) y con el financiamiento de FIA.

Leonardo Chacón, uno de los chefs más innovadores de la cocina chilena, y con cincuenta y cinco años de exitosa trayectoria, compartió con los asistentes elementos del desposte, logrando 10 cortes distintos de carne, que permiten diversificar la elaboración y oferta de platos para los consumidores.

El talento local estuvo a cargo de Lorna Muñoz, cocinera y propietaria del restaurant Travesía de la ciudad Castro, quien realizó una clase de cocina en vivo con productos locales, tomando como insumo principal sobre costilla y lomo liso de cordero chilote.

Más información: **INIA Remehue**

Elisa Barría elisa.barria@inia.cl

