



1 INIA ESTUDIA ADAPTACIÓN EN CHILE DEL ARGÁN

El investigador de INIA Intihuasi, Andrés Zurita, viajó a Marruecos para conocer las condiciones de crecimiento del árbol de argán y evaluar el potencial de adaptación de esta especie en el norte de Chile.

Este árbol es endémico de Marruecos y Argelia, vive sobre los 200 años y es muy tolerante a condiciones desérticas. Su fruto, y en especial el aceite obtenido de sus semillas, es altamente cotizado en los mercados internacionales por sus propiedades funcionales, cuando es consumido en la dieta y además ayuda a tratar enfermedades cardiovasculares, neurodegenerativas y metabólicas (diabetes), alivia dolores reumáticos, es antioxidante, estimula la capacidad cerebral y la actividad anti-radicalaria.

A nivel cosmético, su uso ayuda a reparar tejidos y revitalizar el cabello dañado, y además posee un gran potencial gastronómico.

Más Información:

INIA Intihuasi

Victoria Rivas
periodista.intihuasi@inia.cl

2 DIPUTADOS PREOCUPADOS POR DISMINUCIÓN DE ABEJAS

La investigadora y especialista en entomología de INIA La Platina, Patricia Estay, fue invitada a la Comisión de Agricultura, Silvicultura y Desarrollo Rural de la Cámara de Diputados a presentar antecedentes acerca de las causas de la mortalidad de las colonias de abejas en el país.

La investigadora se refirió a los factores que influyen en la disminución de éstas, como cambio climático, problemas sanitarios a nivel nacional e internacional, plaguicidas neurotóxicos utilizados en Chile para el control de plagas en frutales y hortalizas, y los plaguicidas usados directamente en colmenas para control del ácaro varroa destructor.

Los presentes manifestaron la importancia de que a nivel del Ministerio de Agricultura se ordenen las normas a aplicar en Chile respecto de los pesticidas, que coordine el tema de la polinización y otros relacionados.

Más Información:

INIA La Platina

Marisol González
mygonzalez@inia.cl

3 PRODUCEN PAN 100% INTEGRAL CON TRIGO INIA

En La Araucanía se desarrolla el proyecto "Implementación de modelo de negocios para producción de pan integral de trigo blanco", ejecutado por la Panificadora Egunsenty y el INIA, con el cofinanciamiento de FIA.

El proyecto busca insertar este producto en el mercado para ofrecer una alternativa saludable y de mejor calidad nutricional a los consumidores. En esta línea se está conversando con la JUNAEB para integrarla a la dieta de los niños atendidos por este servicio.

El pan blanco integral posee un alto contenido de fibra dietética y mejor sabor, textura, olor y color. Es un alimento mucho más aceptado por los niños, pues no requiere aditivos para enmascarar el sabor o el color del producto final. Además, se produce con harina de trigo que, al no entrar en un proceso de refinación, mantiene todas las partes del grano junto con sus minerales, vitaminas, ácidos grasos y toda la fibra dietética que contienen naturalmente el germen y la cáscara del trigo.

Más Información:

INIA Carillanca

Lilian Avendaño
lavendan@inia.cl

4 INIA KAMPENAIKE CAPACITA SOBRE TURBERAS Y SPHAGNUM

Profesores, directores y Jefes de UTP pertenecientes a la Corporación de Educación Municipal de Puerto Natales fueron capacitados en manejo de turberas y musgo Sphagnum por parte de profesionales de INIA Kampenaiké, en el marco del proyecto asociativo regional EXPLORA CONICYT Magallanes.

La iniciativa busca instruir a profesores y alumnos de las escuelas de la comuna en este importante recurso silvoagropecuario de la Región de Magallanes, en especial porque estos ecosistemas tienen un alto valor como parte del patrimonio natural y cultural de dicha zona, que se ha transformado en el centro neurálgico de la producción y exportación del musgo Sphagnum.

Más Información:

INIA Kampenaiké

Adriana Cárdenas
acardenas@inia.cl

