

INIA trabaja en las papas del futuro

Además de evaluar desde el punto de vista genético las distintas variedades, el INIA seguirá trabajando en el desarrollo de paquetes tecnológicos y manejos.

Variedades con propiedades saludables que demanden menos fertilizantes y agroquímicos y más tolerantes a la sequía son algunos de los desafíos.



Luis Opazo Ruiz
Periodista MCE
Jefe Nacional de Comunicaciones de INIA
@lopazo@inia.cl

En Osorno, en las instalaciones de INIA Remehue, Centro Nacional de la Papa, declarado así en el año 2008 por el Ministerio de Agricultura, científicos, investigadores, técnicos y encargados de transferencia tecnológica, delinearon el trabajo que permitirá al INIA enfrentar los desafíos de la agricultura moderna como el cambio climático, el déficit hídrico y el aumento de las enfermedades que afectan a la papa, en un escenario de creciente demanda de alimentos sanos, inocuos y cuidado del medioambiente.

Julio Kalazich, director nacional de este organismo dependiente del Ministerio de Agricultura, y especialista en genética de papa, dijo que “la agricultura moderna debe hacer frente al cambio climático, generando variedades que se adapten mejor a este escenario, que resistan períodos de déficit hídrico y en ese sentido hemos visto esta temporada -que fue una de las secas de los últimos 50 años- que variedades como Karú-INIA, en las regiones de Los Ríos y Los Lagos, y Patagonia-INIA, en la Región de La Araucanía, lograron producciones, sin riego, que superan en un 20 a 30% a otras variedades tradicionales como Desirée. Además, estas variedades aprovechan mejor nutrientes como el fósforo, debido a sus raíces más profundas, lo que las transforma en papas eco-eficientes”, detalló.

Junto a estos nuevos tipos de papa que ya están presentes en el mercado chileno y se están evaluando en diversos países del mundo, el INIA ya está generando las papas del futuro. “Tenemos un grupo importante de papas que se van a transformar en variedades muy

pronto, ampliando así las alternativas para los productores y los consumidores. Sabemos que el mundo entero va a demandar más y mejores alimentos y la papa, siendo un producto saludable, que aporta menos calorías que el pan y contribuye a la dieta con fibra, proteína, vitaminas, potasio y fierro, va a tener un sitio importante en la alimentación, por lo que se van a requerir nuevas variedades que tengan una muy buena calidad nutricional, formas y colores más atractivos, que sean resistentes a la sequía, toleren mejor algunas enfermedades, y por tanto sean menos dependientes de los herbicidas y agroquímicos, entre muchas otras características”, indicó el director de INIA.

Como institución buscan aprovechar la gran biodiversidad genética que posee Chile y avanzar hacia una agricultura más verde, eco-eficiente y sustentable, y la generación de alimentos saludables y diferenciados, apoyando de manera especial a la Agricultura Familiar Campesina. ●



INIA hace evaluaciones agronómicas de cada variedad para que los agricultores puedan usarlas.