

# INIA participa en lanzamiento del Programa de Alimentos Saludables

La Presidenta Michelle Bachelet encabezó esta actividad en la que señaló que “esto es parte de un gran esfuerzo para sentar las bases de una nueva economía más sustentable, productiva y equitativa”.



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

La Presidenta de la República, Michelle Bachelet, junto a los ministros de Economía, Luis Felipe Céspedes; de Agricultura, Carlos Furche; y de Salud, Carmen Castillo lanzó recientemente el Programa Estratégico de Alimentos Saludables, que busca impulsar nuestros productos a través de iniciativas de corto, mediano, y largo plazo. El objetivo a 2025 es duplicar el valor de las exportaciones del sector y posicionar a Chile entre los países referentes en la producción de alimentos saludables a nivel mundial.

Con este lanzamiento, ya son tres los programas estratégicos en vigencia: el de Alimentos Saludables, el de Minería de Alta Ley y el de las Industrias Inteligentes.

En la ocasión, en representación del Ministerio de Agricultura, el INIA presentó algunos productos innovadores como nuevos trigos con características saludables destinados a la industria de pan, pastas, sémolas y galletas, además de papas chilenas que son características de la zona sur como Karú-INIA, Puyehue-INIA, Patagonia-INIA y Yagana-INIA; el nuevo arroz para sushi y postres industriales; la nueva variedad de avena Júpiter-INIA, alta el betaglucano, compuesto que ayuda a controlar la glicemia y el colesterol; el primer pan integral blanco y el primer vino sin alcohol. Además, el aceite de oliva de Huasco ganador de un premio mundial de calidad, así como las primeras variedades chilenas de murtilla y productos de calafate, ricos en antioxidantes y otras propiedades benéficas para la salud. ●



Iván Matus, Subdirector de I+D; María Teresa Pino, Coordinadora del Programa de Alimentos; Julio Kalazich, Director Nacional; Emilio Ruz, Encargado de Relaciones Internacionales; y Horacio López, Secretario Técnico de INIA



Variedad de arroz para postres y sushi.



El 100% del trigo candeal es destinados a pastas.



Los nuevos trigos para pan y pastas fueron presentados por el Subdirector Nacional de INIA, Iván Matus, a la Presidenta Bachelet.