



1

### PUESTA EN VALOR DEL PEPINO DULCE

Desde el Valle del Limarí en la Región de Coquimbo se busca rescatar y potenciar el pepino dulce, a través del proyecto liderado por la Dra. Constanza Jana, Directora Regional del INIA Intihuasi, trabajo desarrollado mediante el proyecto denominado "Puesta en valor de pepino dulce producido en el Valle de Limarí, a través de la caracterización del recurso genético local asociado a su origen geográfico y el rescate de ecotipos promisorios". Actualmente se ejecuta esta iniciativa de rescate del pepino bajo una mirada de agricultura sustentable, el cual es realizado gracias al apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria, FIA.

Uno de los objetivos fue rescatar los materiales genéticos actuales, generando un banco vivo (Plantel madre), único en Chile, donde se encuentran cerca de 100 accesiones con algún grado de variabilidad genética y características productivas promisorias.

Más información: **INIA Intihuasi**, Karinna Maltés, [karinna.maltes@inia.cl](mailto:karinna.maltes@inia.cl)



2

### GUARDIANES DE LA MESA

El 17 de agosto, en el restaurante Liguria, se desarrolló la segunda versión del Premio a la Propiedad Intelectual "Los Guardianes de la Mesa Chilena", organizado por INIA. El evento contó con la participación de autoridades encabezadas por el Ministro Carlos Furche y el Director Nacional del INIA, Julio Kalazich, además de destacados exponentes de la agroindustria nacional.

Fueron distinguidos: María Teresa Pino, Eduardo Tapia, Andrés France, Lorena Barra, Christian Alfaro, Paola Barba, Stanley Best, Marta Alfaro, Humberto Prieto, Rodrigo de la Barra, Constanza Jana, Patricia Estay, Renato Ripa, Arturo Lavín, María Angélica Ganga, Patricio Hinrichsen, Marcelo Zolezzi, Juana Mora, además de los representantes de Biocruz, Consorcio Biofrutales y Asoex. También, Carola Bezat, de espacio Súper Alimentos de Mega; Carolina Correa, cocinera y conductora de "El Menú de la Felicidad" de 13C y "Cocineros chilenos" de CHV y Alejandro Novella, de Recomiendo Chile de C13.

Más información: **Dirección Nacional de INIA**, Luis Opazo [lopazo@inia.cl](mailto:lopazo@inia.cl)



3

### CRIANZA DE ABEJORRO NATIVO

El equipo de entomología, hortalizas y frutales de INIA La Platina, liderado por la investigadora Patricia Estay, coordinadora del Programa Nacional de Sanidad Vegetal del INIA, desarrolló una metodología de crianza para el abejorro más austral del mundo y el de mayor tamaño existente, que puede polinizar plantas donde las abejas no llegan. Esta metodología ha sido reconocida no sólo en Chile, sino también nivel internacional, por eso está protegida mediante patente y fue licenciada a la empresa nacional Biocruz.

Dentro de las ventajas que tiene el abejorro *Bombus dahlbomii*, además de su alta eficiencia polinizadora y gran tamaño, es que se complementa perfectamente con las abejas, porque trabaja a temperaturas inferiores a 14 grados, que es la temperatura desde la cual la abeja poliniza.

Más información: **INIA La Platina**, Federico Bierwirth, [federico.bierwirth@inia.cl](mailto:federico.bierwirth@inia.cl)



4

### MEJORAMIENTO DEL POROTO MANTECA

"Mejoramiento y rescate del recurso genético valioso del poroto Manteca" es el nombre del proyecto que ejecuta INIA, a través de sus Centros Regionales INIA Carillanca en La Araucanía, INIA Quilmapu en Chillán e INIA La Platina en Santiago, bajo la coordinación del Dr. Mario Mera, especialista en genética y leguminosas, y cofinanciado por FIA. Dicho poroto es una variedad criolla que los agricultores del sector Taife, en la comuna de Carahue, han mantenido por sus características agronómicas y culinarias, y por tener germinación y emergencia más rápida que otros porotos, mejor tolerancia al déficit hídrico y, tradicionalmente, mayor rendimiento. El objetivo de la iniciativa es buscar resistencia genética a los virus o, si esto no es posible, obtener material genético de poroto Manteca libre de éstos.

Más información: **INIA Carillanca**, Lilian Avendaño F. [lavendan@inia.cl](mailto:lavendan@inia.cl)

