



1

### TATSOI, UN NUEVO CULTIVO

En la Parcela Experimental de Pan de Azúcar del INIA, agricultores de la zona norte conocieron una nueva opción de cultivo, el tatsoi. Se trata de una de las hortalizas más populares del oriente y destaca por su sabor suave y su excepcional contenido de nutrientes como vitamina A, C, carotenoides, ácido fólico, calcio, potasio y fibra. Cornelio Contreras, encargado de la Unidad de Vinculación y Transferencia Tecnológica de INIA Intihuasi, señaló que “esta actividad se enmarca en el accionar de dos propuestas que estamos ejecutando. Una financiada por el Gobierno Regional de Coquimbo, a través del proyecto FIC Transferencia en riego para pequeños productores hortícolas de Elqui, y la otra financiada por el Ministerio de Agricultura, que permitió la implementación de un centro de transferencia tecnológica en riego y agricultura sustentable. Ambas iniciativas buscan diversificar la oferta hortícola, apuntando a productos de características nutricionales destacadas, con potencial adaptación a la zona”.  
Más información: **INIA Intihuasi**, Karinna Maltés, karinna.maltes@inia.cl



2

### HORTALIZAS CHINAS EN CHILE

Con el objetivo de sumar conocimientos y tecnología a la labor investigativa chilena, el año 2016 se firmó un acuerdo de cooperación agrícola bilateral entre los Gobiernos de Chile y China para el establecimiento de un Centro de I+D Chile – China de Ciencia y Tecnología Agropecuaria. Contempla la instalación de una Granja Experimental en una superficie del campo experimental del Centro Regional de Investigación INIA la Platina. Para realizar las actividades identificadas en el acuerdo marco, el Ministerio de Agricultura de Chile nombró al INIA como institución ejecutora, mientras que el Ministerio de Agricultura de China designó a la Academia China de Ciencias Agrícolas (CAAS) como organismo de ejecución de este país. De manera oficial, autoridades de ambos países se reunieron para firmar la renovación de este acuerdo marco de colaboración entre INIA y CAAS, para luego descubrir la primera piedra donde se erigirá la granja demostrativa.  
Más información: **INIA La Platina**, Federico Bierwirth, federico.bierwirth@inia.cl



3

### 3 NUEVOS PROYECTOS

El Concurso de Bienes Públicos para la Competitividad de Innova Corfo tiene como objetivo financiar proyectos destinados a generar externalidades positivas, transferir conocimientos e información para el desarrollo de nuevas tecnologías, administrar información que apoye la toma de decisiones y mejorar la coordinación público-privada. De las 19 investigaciones financiadas, 3 pertenecen al INIA: “Desarrollo de un protocolo para la producción de nueces orgánicas” (Carlos Ovalle y Aart Osman, INIA La Cruz); “Desarrollo de un sistema de optimización de la gestión productiva, para los pequeños agricultores con cultivos bajo condiciones de invernaderos, mediante utilización de las Tic’s” (Isaac Maldonado, INIA Quilamapu; Juan Pablo Martínez, INIA La Cruz) y “Desarrollo de una línea base de información de libre acceso asociada a la caracterización nutricional, agro-industrial y culinaria de variedades chilenas de poroto” (Gerardo Tapia, INIA Quilamapu).  
Más información: **INIA La Cruz**, Eliana San Martín, esanmartin@inia.cl



4

### NEMÁTODO DORADO DE LAS PAPAS

A través de un ciclo de charlas informativas en las que participaron más de 200 productores y profesionales vinculados al sector papero, especialistas de INIA Remehue buscan resguardar la zona multiplicadora de tubérculos semilla de papa, manteniendo la viabilidad del cultivo en el país. En la ocasión, se dio a conocer la Plataforma Nematodo Dorado: Análisis de Riesgo y Manejo Preventivo. Se trata de una herramienta web con información gratuita a la comunidad, acerca de la plaga y medidas para evitar infestación. A través de la web y de una app disponible en <http://www.inia.cl/nematododorado/> los productores, profesionales, estudiantes y toda la cadena de la papa, pueden contar con información ordenada de forma amigable.  
Más información: **INIA Remehue**, Elisa, elisa.barria@inia.cl

