



INIAS DE IBEROAMÉRICA EN CHILE

En Coquimbo se realizó el XVI Encuentro del Sistema de los INIA de Iberoamérica, una jornada de tres días con directores nacionales de 21 países que llegaron a Chile para participar en la reunión anual de trabajo y coordinación de los países que cuentan con Institutos de Investigación Agropecuaria, jornadas que estuvieron marcadas por el tema central; manejo sostenible de sistemas agrícolas de alta productividad en zonas semiáridas: La gestión del agua en la agricultura.

Julio Kalazich Director Nacional del INIA Chile, destacó que "juntar los INIA nos permite avanzar en conjunto, generar ideas para enfrentar los escenarios futuros de la agricultura, postular a proyectos asociados con una mayor masa crítica de especialistas en los temas actuales. Al tener todos los directivos nacionales de los INIA podemos intercambiar experiencias y mostrar lo que hacemos en Chile, lo cual es un privilegio". Más información: **INIA Intihuasi**, Karinna Maltés, karinna.maltes@inia.cl



CIENTÍFICOS ACERCAN LA CIENCIA A ESTUDIANTES

Más de 500 estudiantes de tercero a octavo básico de la Provincia de San Felipe participaron en el plan "Acercando la ciencia y tecnología a la educación". Temáticas como elaboración de humus de lombriz en casa, el proceso de compostaje, biodiversidad del suelo, aumento de la fertilidad en los suelos agrícolas y cómo actúan los hongos entomopatógenos en el control de insectos, fueron algunas de las charlas dictadas por expertos de INIA La Cruz, con el apoyo de EXPLORA CONICYT Región de Valparaíso.

Más información: INIA La Cruz, Eliana San Martin, esanmartin@inia.cl



CORDERO CHILOTE IG EN LA COCINA

La generación de un proceso de faena y desposte orientado al sector hotelero-gastronómico, la creación de recetas con identidad local y un mayor conocimiento de los potenciales consumidores a nivel nacional, fueron los principales resultados del proyecto de "cortes de Cordero Chilote I.G", que INIA entregó en conjunto con la Sociedad de Fomento Ovejero de Chiloé (Sofoch) en la ciudad de Castro.

Lo anterior, en el marco de un seminario denominado "Cocinando la tradición", donde agricultores, estudiantes y cocineros, se dieron cita para interiorizarse en los resultados de esta iniciativa que por dos años se ejecutó con financiamiento de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

Más información: INIA Remehue, Elisa Barría, elisa.barria@inia.cl



INIA KAMPENAIKE CELEBRÓ 48 AÑOS

Con una Expo-INIA Magallanes, en la Zona Franca de Punta Arenas, en donde se mostró el aporte de la institución en rubros y productos regionales típicos como el cordero magallánico, el calafate, las papas y hortalizas de la zona, esta institución del Ministerio de Agricultura conmemoró un nuevo aniversario en contacto con la comunidad.

A través de una serie de stands y una muestra de animales, entre ellos cuatro carneros de razas ovinas presentes en la región, además de llamas y alpacas, INIA Kampenaike mostró sus aportes al sector agroalimentario de Magallanes. Autoridades regionales y nacionales encabezadas por el Intendente Jorge Flies y el Director Nacional del INIA, Julio Kalazich, asistieron a la actividad.

Más información: INIA Kampenaike, Adriana Cárdenas, acardena@inia.cl



