



1

SISTEMA DE ALERTA DE LOBESIA ON LINE

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) y el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) desarrollaron un software capaz de predecir la presencia de la polilla *Lobesia botrana* en sectores determinados, para combatirla cuando se encuentra en su etapa más vulnerable. La plataforma de alerta recopila información meteorológica de 247 estaciones de monitoreo distribuidas en Chile (temperaturas mínimas, máximas, acumulaciones de grados-días, etc.), para luego hacer una predicción con ocho días de anticipación, respecto del momento exacto de aplicación de plaguicidas. Esto permite realizar un mejor manejo de las plagas y una reducción al uso de insecticidas al aplicarlos cuando están más susceptibles; en el caso de *Lobesia*, en presencia de huevos y larvas neonatas.

Más información: **INIA La Platina**, Federico Bierwirth, federico.bierwirth@inia.cl



2

RESCATE DE LA FRUTILLA BLANCA

Con gran marco de público, se dio cierre en Purén al proyecto ejecutado por INIA, con el financiamiento de FIA, para rescatar y revalorizar la frutilla blanca de Nahuelbuta, considerada un tesoro para los productores locales. Circunscrita a las comunas de Contulmo y Purén, entre el Biobío y La Araucanía, la frutilla blanca chilena (*Fragaria chilensis*) destaca por su característico color blanco rosáceo e intensos aromas y dulzor. INIA reprodujo 6 mil plantas sanas *in vitro*, desarrolló un protocolo de manejo agroecológico para incrementar la calidad del suelo, elevar los rendimientos y asegurar su óptimo desarrollo; y traspasó la frutilla blanca a una treintena de productores. Así, este emblemático fruto fue rescatado de la desaparición y reintroducido para deleite de sus cultores.

Más información: **INIA Quilmapu**, Hugo Rodríguez, hrodrigu@inia.cl

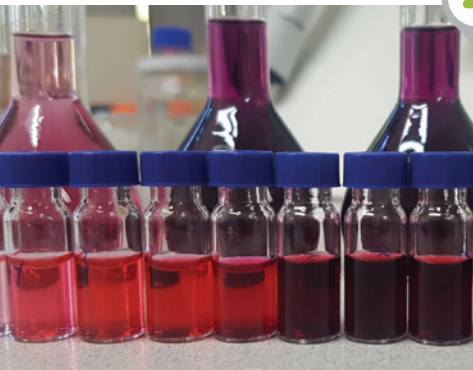


3

BUSCAN SELLO DE ORIGEN PARA LANA DE CHILOÉ

El presidente de la SOFOCH, José Yáñez, el Gobernador de la provincia de Chiloé, Fernando Bórquez, y el Seremi de Agricultura Juan Vicente Barrientos, presentaron al Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), en Santiago, la postulación al programa Sello de Origen para la lana de oveja de Chiloé; como resultado del trabajo conjunto entre productores, artesanos y entidades científicas como el INIA, que entre 2011 y 2017 realizó estudios para apoyar esta iniciativa, con apoyo del GORE de Los Lagos y de FIA. El proceso comprende la revisión de antecedentes para definir inequívocamente la vinculación del producto con la zona geográfica comprendida, que lo dotaría de características únicas y distintivas. De obtener el reconocimiento, la lana de Chiloé se uniría a los 29 productos protegidos que forman parte del programa Sello de Origen de INAPI.

Más información: **INIA**, Andrea Romero, andrea.romero@inia.cl



4

INGREDIENTES NATURALES Y ALIMENTOS FUNCIONALES

La experiencia del "Polo territorial para el desarrollo de colorantes y antioxidantes de alto valor para la industria de alimentos, a partir de materias primas altamente dedicadas y producidas en la zona centro sur de Chile", presentó la Coordinadora del Programa Nacional de Alimentos de INIA, María Teresa Pino, en un seminario internacional realizado en Puerto Varas organizado por ProChile. "Ya tenemos un colorante natural elaborado en la Planta Bayas del Sur en Purranque, utilizando zanahorias moradas como materia prima. Este producto tiene un doble potencial: además de colorante por su alto contenido de antocianinas es antioxidante, con sus consabidos beneficios para la salud y efectos antitumorales, antiinflamatorios y antidiabéticos", puntualizó la especialista de INIA.

Más información: **INIA Remehue**, Luis Opazo, lopazo@inia.cl

