



1

D.O. PARA ACEITE DE OLIVA DEL VALLE DEL HUASCO

En el marco del Seminario de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen (D.O), coordinado por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), ODEPA y el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (INAPI), se entregó este Sello de Origen al aceite de oliva del Valle del Huasco; resultado del trabajo de productores locales, con apoyo del INIA. Marta Alfaro, Subdirectora Nacional de I+D de esta institución, señaló que “este aceite de aroma frutado intenso y ausencia de defectos es resultado de la selección natural de la variedad Sevillana, que por más de 400 años se ha adaptado a la salinidad de suelos y restricción hídrica del Valle. Como INIA hemos acompañado técnicamente a los agricultores en este proceso; conscientes de la importancia que tiene una D.O. para mejorar su competitividad. Creemos que es un producto único en el mundo, dadas las condiciones climáticas y de suelo de la zona”.

Más información: **INIA Intihuasi**, Karinna Maltés, karinna.maltes@inia.cl



2

HARINAS NO CONVENCIONALES

En el II Encuentro INIA IdeaLab organizado por el Ministerio de Agricultura, a través del INIA, científicos especialistas en la generación de variedades de avena, quínoa, lupino, trigo y legumbres, junto a productores e industriales, proyectaron el futuro de estos rubros. “Dentro de nuestra labor, destaca la generación de semillas de diversos cultivos, por lo que quisimos mostrar en este IdeaLab nuestros avances y recoger la demanda de la industria, para el desarrollo de harinas alternativas. Con este acercamiento, adecuaremos nuestros programas de mejoramiento genético, para ofrecer ingredientes y alimentos alternativos más saludables a la población, generando oportunidades para la industria agroalimentaria”, explicó María Teresa Pino, Coordinadora del Programa Nacional de Alimentos de INIA.

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



3

PRIMERA FERIA DE CONTROL BIOLÓGICO

Con una concurrencia que sobrepasó las 600 personas entre productores y representantes de empresas, la Primera Feria Tecnológica de Control Biológico de Chile fue ampliamente celebrada al concentrar toda la información, avances y desarrollo de productos destinados a un creciente grupo de agricultores del centro sur del país. A modo de balance, el investigador de INIA Quilmapu, Andrés France, coordinador general de la feria, dijo que los comentarios favorables “constituyen un gran impulso para un tipo de agricultura que se enmarca en la sustentabilidad, resguardo del medio ambiente y producción de alimentos más sanos”. Según expresaron los organizadores, lo que buscan hoy las empresas productoras de frutas para exportación es tener cero residuos químicos. Por ello requieren el desarrollo de pesticidas biológicos para una agricultura más amigable.

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

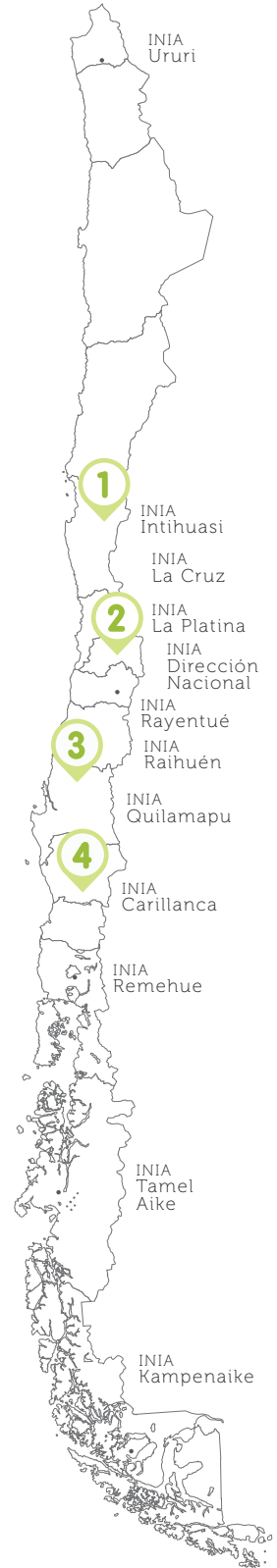


4

PROTOTIPO BIOCONTROLADOR EN ARÁNDANOS

INIA Carillanca busca desarrollar un prototipo de controlador biológico a partir de nemátodos entomopatógenos (NEPs), para el control de larvas de berritos del género *Aegorhinus*, que causan daño significativo en las raíces de plantas de arándanos y donde otro tipo de control no puede llegar de forma eficiente. El proyecto tendrá una duración de dos años y se fundamenta en la obtención de aislados nativos NEPs, que serán seleccionados artificialmente por su alta capacidad de detectar y llegar hasta su hospedero. Este prototipo será validado en condiciones de laboratorio y huerto de arándano, de modo de obtener un prototipo final que permita su registro para una futura comercialización.

Más información: **INIA Carillanca**, Lilian Avendaño, lavendan@inia.cl



INIA Ururi

1

INIA Intihuasi

INIA La Cruz

2

INIA La Platina

INIA Dirección Nacional

INIA Rayentué

INIA Raihuen

3

INIA Quilmapu

4

INIA Carillanca

INIA Remehue

INIA Tamel Aike

INIA Kampenaike