

ALIMENTOS INIA PARA CHILE

Al cumplir sus primeros 50 años, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) ha aportado al sector agroalimentario nacional con tecnología que ha permitido generar productos de alta calidad.



CAZUELA

100%

Quizás el plato más típico o representativo de Chile, la cazuela de vacuno, tiene ingredientes con tecnología INIA como carne, papas, arroz, porotos, zapallo, cebolla y ajo, demostrando el aporte que ha hecho esta institución en sus 50 años de vida.



TRIGO

100%

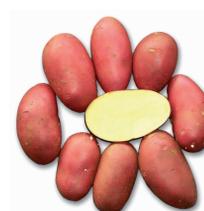
El 100% del trigo candeal que se utiliza en sémolas y pastas como tallarines, y el 65% del trigo para pan que consumen miles de chilenos es de variedades INIA.



AVENA

80%

El 80% de la superficie de avena sembrada en el país corresponde a variedades INIA.



PAPAS

60%

Más del 60% de las papas que se consumen en Chile son variedades INIA, entre las que destacan Karu-INIA (40%); Pukará-INIA (10%); Patagonia-INIA (8%); Yagana-INIA (5%) y la nueva Puyehue-INIA.

El INIA es la principal institución de investigación agropecuaria de Chile, cuya misión es generar y transferir conocimientos y tecnologías estratégicas a escala global, para producir innovación y mejorar la competitividad del sector agroalimentario.



ACEITE DE OLIVA

El aceite de oliva etiqueta "INIA 50 años", obtuvo medalla de oro en la categoría frutado intenso en el prestigioso concurso Sol D'Oro de Verona, Hemisferio sur 2014. Es extraído de olivos centenarios de la variedad Sevillana, y cultivado bajo las condiciones del desierto de Atacama, el más árido del mundo. Es la base de producción de la Denominación de Origen, a la cual postula el valle del Huasco.



PISCO

INIA ha contribuido al mejoramiento de la competitividad del sector piscoero, a través de paquetes tecnológicos, para la elaboración de este producto que cuenta con denominación de origen en Chile, y que es producido en las regiones de Atacama y Coquimbo. Hoy INIA impulsa la introducción del pisco chileno en mercados internacionales. Además, ha reinsertado variedades con buen rendimiento y potencial enológico como la moscatel amarilla y moscatel negra.



ACEITUNAS

En los años noventa, INIA introduce un moderno concepto de manejo del cultivo del olivo e incorpora nuevas variedades de uso comercial, aumentando rendimientos y precocidad y disminuyendo costos de producción. Esto apoya el desarrollo del rubro nacional, pasando de 3 mil hectáreas a más de 26 mil en la actualidad. Además, se está postulando a la aceituna de mesa del Valle del Huasco a una Denominación de Origen.

ARROZ



100%

Todo el arroz que se produce en Chile y que se vende en supermercados y almacenes bajo diferentes marcas, corresponde a variedades generadas por INIA.



MURTILLA

Junto con desarrollar estrategias productivas y comerciales para la producción de frutos de murtilla, INIA inscribió en el Registro de Variedades Protegidas del SAG las dos primeras variedades de esta especie: Red Pearl-INIA y South Pearl-INIA, en 2007.



PAPAYAS

En Chile existe una única especie endémica de papayo (*Vasconcellea chilensis* ex. A.D.C.), que crece en la región de Coquimbo y se encuentra en peligro de extinción. Investigaciones del INIA se orientan a aumentar la superficie de este cultivo, cuyo fruto es considerado parte de la identidad territorial de La Serena y símbolo de la región, con el propósito de aprovechar la demanda de productos gourmet en mercados nacionales y extranjeros.



PRODUCCIÓN CAPRINA

Las cabras criollas producen máximo 200 litros de leche, bajo condiciones normales a lluviosas. En periodos de sequía, la producción es nula, por lo que el proyecto INIA para el mejoramiento en la producción de leche en cabras, mediante cruces con la raza Saanen, fue una solución. El incremento obtenido fluctúa entre 150% y 210% en animales de la región de Coquimbo; lo cual incidió positivamente en la elaboración de quesos de cabra, como alternativa de comercialización para los agricultores más innovadores.



QUÍNOA

En 2013 se forma la colección nacional de semillas de quinoa (*Chenopodium quinoa*), compuesta por material colectado en Chile y repatriado desde el extranjero. Hoy se encuentra en etapa final de regeneración y evaluación agronómica, lográndose rendimientos pilotos que superan los 3.500 kg/ha, muy por sobre la media de Perú (1.000 kg/ha) y Bolivia (500 kg/ha), principales productores a nivel mundial.



ALCACHOFAS

A través del proyecto "Exploración de nuevas especies y variedades hortícolas para la región de Coquimbo", INIA logra validar, actualizar y transferir conocimientos técnicos a los productores para que puedan abordar cultivos, como la alcachofa, cuyo fruto es alto en propiedades nutricionales y naturalmente farmacéutico.



MAÍCES ANCESTRALES

INIA está al rescate de ecotipos ancestrales en vías de desaparecer, entre los que destacan maíces aymaras de la precordillera de Futre, especialmente adaptados a las condiciones ambientales de la zona y que forman parte del patrimonio biológico de la región de Arica y Parinacota. El proyecto involucra protocolos de manejo agronómico mejorados, agregación de valor a este producto tradicional y su escalamiento comercial.



NUECES

INIA contribuye al mejoramiento de las frutas de nuez en el país, incorporando nuevas variedades de nogales, almendros, pecanos, avellano europeo, pistachos, macadamia y castaño, de creciente demanda en los mercados internacionales. Tras el uso de reguladores de crecimiento y ajuste de los manejos agronómicos, estas variedades se adaptan notablemente, experimentando un explosivo aumento de la superficie plantada, pasando de 15 hectáreas en 1995 a 14 mil en 2013.



PALTA

A lo largo de su historia, INIA ha aportado al mejoramiento del cultivo de la palta en Chile y al desarrollo de esta industria, a través de conocimientos agronómicos para la plantación, riego, fertilización, manejo y control biológico de insectos, entre otras contribuciones técnicas.



TOMATE

En el desarrollo del cultivo del tomate el INIA ha trabajado en la reducción de plaguicidas como el bromuro de metilo, planteando soluciones más amigables. Destaca también por el uso de portainjertos, biosolarización y mallas antiáfidos.



COPAO

INIA selecciona ecotipos del cactus endémico Copao para la domesticación y producción de fruto, valorizando este recurso nativo que crece mayormente en la región de Coquimbo y que hasta entonces era usado para alimentar animales cabríos y como cerco vivo de viviendas rurales. Hoy son ampliamente conocidas las bondades de este fruto, así como las alternativas comerciales que puede generar a partir de su explotación sustentable.



AJO

En la década del ochenta, se selecciona el cultivar de ajo Rosado-INIA, muy superior en rendimiento y calidad al ajo rosado corriente, sembrado tradicionalmente en el país, y se producen plantas in vitro libres del virus del enanismo amarillo de la cebolla. Estas mejoras en el manejo agronómico del ajo llevan a un aumento notable en la producción en Chile y a su exportación.



MANZANA

Para no depender de la genética extranjera, el INIA trabaja en conjunto con el Consorcio de la Fruta en la generación de las primeras variedades de manzana chilena, mejorando la calidad y resistencia a enfermedades, para fortalecer la competitividad de uno de los productos de exportación más importantes del país.



UVA DE MESA

En el año 2012, INIA lanzó en conjunto con el Consorcio Biofrutales la primera variedad de uva de mesa chilena: Inigrapone. Su color negro azulado, gran tamaño, buen sabor y excelente post-cosecha, hacen altamente propicio su acceso a mercados de Asia, Europa y Estados Unidos.



CEPA PAÍS

Hoy, en la región del Maule se está al rescate de variedades patrimoniales, en especial de la cepa "País", asociada a vinos comunes. Así, con buenos manejos agronómicos y una mejor vinificación, se logra diversificar la producción con la elaboración de vinos finos, entre los que destacan: chicha de alta calidad, Late Harvest, vino licoroso, vino País Rosé, País Reserva y Grapa, bajo la creación de la marca País Mágico.



CARNE BOVINA

La producción de carne bovina del sur de Chile y la Patagonia se realiza con recursos forrajeros y tecnologías de manejo aportadas en gran medida por el trabajo de investigación y desarrollo del INIA.



LECHE

El INIA trabaja con toda la cadena láctea nacional. Ha desarrollado la mayor parte de las tecnologías que se usan para producir leche de calidad y mejorar su composición. Además ha introducido y generado variedades forrajeras, masificando el uso de tecnologías para su conservación y ha impulsado el uso de cerco eléctrico, entre otros aportes.



CARNE OVINA

INIA ha introducido una gran diversidad de razas ovinas con diferentes fines, adaptando los sistemas de producción a las variables condiciones ambientales existentes a lo largo del país. INIA cuenta con la mayor diversidad genética ovina de Chile.



ARÁNDANOS

En la década del noventa, INIA comienza la introducción y estudio de adaptación de variedades de arándano en el norte del país, transfiriendo a los agricultores resultados que permiten la generación de los primeros huertos, sobrepasando las 100 hectáreas de cultivo en menos de cinco años. Cabe destacar la amplia demanda de este fruto por sus propiedades nutricionales y antioxidantes.