



Informe de gestión

¿Cuáles fueron los objetivos planteados?

- Producir un evento creativo y memorable para nuestros públicos de interés.
- Posicionar al INIA como entidad gestora de la iniciativa y referente en el desarrollo de marcas, patentes, invenciones y variedades de alimentos.
- Dar a conocer los productos con sello INIA en el marco de la difusión de esta ceremonia de premiación.

¿Qué hicimos?

Buscamos el
apoyo de
una agencia
especializada

s'implicity

Creamos -con
su asesoría- un
nombre
atractivo y un
logo para el
evento

Los guardianes de la
Mesa Chilena



simplicity

Definimos un premio simbólico, diferente y distintivo



Carlo Cocina Mercado Gourmet

Elegimos un lugar representativo de la cocina chilena



Carlo Von Mühlenbrock

Y un animador/chef comprometido con nuestra visión



Asistieron más de 60 personas ligadas a la innovación agroalimentaria.



Hicimos una
ceremonia
entretenida y
distinta



Destacamos
el rol de INIA



1ª EDICIÓN PREMIO
A LA PROPIEDAD INTELECTUAL



Los guardianes de la
Mesa Chilena



simplicity

Y el trabajo
de los
investigadores
y sus equipos



Contamos con la presencia de las autoridades y líderes de opinión del sector agroalimentario



Tuvimos el
respaldo del
Ministro de
Agricultura



Y fuimos a los medios para multiplicar nuestro mensaje



Nuestras publicaciones



INIA RECONOCE A SUS INVESTIGADORES CON EL PREMIO "GUARDIANES DE LA MESA CHILENA"

Con la idea de reconocer a sus investigadores por el aporte al desarrollo de marcas, patentes, innovaciones y creación de nuevas variedades de productos alimentarios, el Inia otorgó el premio "Guardianes de la mesa chilena". En desarrollo de variedades se distinguió a Iván Matus, Claudio Jobet, Marco Uribe, Jorge Valenzuela, Juan Tay, Mario Mera, Mario Paredes, Gabriel Bascur, Fernando Ortega y Mónica Mathias. En Invención, en tanto, se premió a Patricia Estay, Humberto Prieto, Eduardo Tapia, Patricio Hinrichsen e Ivette Seguel. También se reconoció a Francisco Tapia y Verónica Arancibia por el aceite de oliva "Inia 50 años", que en 2014 ganó el concurso Sol D'Oro Hemisferio Sur, y Andrés France, por su aporte a la creación del Banco de Recursos Genéticos Microbianos.

Nuestras publicaciones

Chile: INIA realiza homenaje póstumo a Jorge Valenzuela Barnech por su destacada carrera como investigador



Enviar a un amigo Imprimir | Volver

11 de septiembre de 2015

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), realizó un homenaje póstumo al investigador Jorge Valenzuela Barnech al haber sido elegido como uno de "Los Guardianes de la Mesa Chilena", en la ceremonia del mismo nombre realizada esta semana en el restaurant Carlo Cocina Mercado Gourmet en Santiago.

Su hijo Jorge Trebilcock, productor y dirigente de Fedefruta, recibió el "mortero de piedra".

Jorge Valenzuela Barnech tuvo una prolífica y destacada carrera como investigador en el INIA. Entre sus logros, destacan su aporte a la introducción a nuestro país del arándano y en la generación de variedades de nogal, pistacho, pecano, avellano europeo y macadamia.

Participó en el desarrollo de la vid de mesa, vino y pisco; fue él quien inició los primeros cruzamientos que dieron origen a Inigrape-one, una exitosa variedad de uva de mesa, que es administrada por el INIA junto al Consorcio Biofrutales y hoy está siendo protegida y comercializada en Chile, Colombia, Brasil, Ecuador, Perú, Comunidad Europea, Egipto, África del Sur y en los Estados Unidos por el Consorcio Biofrutales.

Julio Kalazich, Director Nacional de INIA, señaló que: "Para nuestra institución es un orgullo que Jorge hijo nos haya acompañado y se haya podido distinguir de esta forma a un gran investigador de INIA, quien lideró el desarrollo de la primera variedad chilena de uva de mesa chilena, entre otros notables aportes al sector frutícola nacional".

Jorge Valenzuela Trebilcock, hijo del galardonado, se mostró muy emocionado al recibir el "mortero de piedra INIA" y planteó que: "Ha sido un grato honor recibir este reconocimiento en nombre de mi padre. Agradezco al INIA esta hermosa distinción y el haber hecho esta significativa ceremonia, de verdad los felicito".

Fuente: INIA

Nuestras publicaciones



TVN 08-09-2015 / 21:00 hrs.
Duración nota: 3min. 13seg.

Nuestras publicaciones

Minagri premia a investigadores del INIA como "Guardianes de la Mesa Chilena" por su aporte a la alimentación nacional

La autoridad destacó el aporte de los investigadores del INIA, quienes tras años de trabajo crearon variedades de alimentos usados diariamente por los chilenos, tales como trigo para pan, arroz, papa, zapallo, porotos, entre otros.

El Ministro de Agricultura, Carlos Furché, y el Director Nacional del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Julio Kalazich, encabezaron la primera versión del Premio a la Propiedad Intelectual "Los Guardianes de la Mesa Chilena". Iniciativa que busca reconocer a destacados investigadores del INIA por sus aportes en la creación y registro de nuevas variedades de papa, trigo,

arroz, zapallo, porotos, avena y murtilla, entre otros productos alimentarios representativos de la cocina nacional, como el cordero chilote.

Al respecto, el Secretario de Estado dijo que este reconocimiento es una señal muy importante, porque "nosotros necesitamos proteger la propiedad intelectual para nuestros innovadores. Quiero hacer la salvedad que en el caso del INIA, éste produce bienes públicos y, en consecuencia, el hecho de que se proteja la propiedad intelectual de las variedades o innovaciones tecnológicas para el sector agropecuario no significa que no van a estar a disposición de los pro-

ductores, pero sí significa que van a estar protegidas adecuadamente de forma que el propietario de la invención, que en este caso es el INIA, pueda administrarla de manera razonable, facilitándole el acceso a los productores pero también protegiendo el esfuerzo que hay por detrás de la innovación tecnológica".

Asimismo, la autoridad se refirió al hecho de haber realizado esta actividad en un reconocido restaurant de Santiago, "porque pone también de manifiesto nuestro interés en considera el sector agrícola como parte de una cadena mucho más amplia que comienza muchas veces con la innovación tecnológica a nivel de la producción primaria y termina en la mesa de los consumidores. Así que me parece que esto reúne las dos variables y me parece muy importante".

En tanto, el Director Nacional de INIA enfatizó a como el INIA durante su historia institucional ha aportado más de 270 variedades chile-

nas de cultivos, frutales, hortalizas y forrajeras, que ocupan un alto porcentaje del mercado nacional, abasteciendo a diario las mesas con productos y alimentos chilenos de la mejor calidad. "Hoy, cerca del 65% del trigo para pan y el 100% del trigo candela, así como el 100% del arroz que se produce en Chile, corresponden a variedades creadas por los investigadores de INIA y lo mismo sucede en varios otros productos de consumo masivo como la papa", explicó el Director Nacional del INIA.

La actividad realizada en el restaurant "Carlo Cocina" del reconocido chef Carlo von Mühlenbrock, contó además con la participación de otras autoridades del Ministro de Agricultura y servicios ligados al agro, la alimentación y la propiedad intelectual, y destacados exponentes de la agroindustria nacional.

Iván Matus, subdirector nacional de I+D, por las variedades de trigo Queule-INIA,

Kipa-INIA, Millán-INIA, Lleuque-INIA, Lasana-INIA y Suri-INIA; Claudio Jobet por las variedades de trigo Konde-INIA, Rocky-INIA, Pionero-INIA y Bicentenario-INIA; Marco Uribe, técnico del Programa de Mejoramiento Genético de Papa de INIA, por las últimas variedades de papa chilenas para papas fritas y consumo fresco Kuyén-INIA, Rayún-INIA y Puyehue-INIA, respectivamente; Jorge Valenzuela, por la primera variedad chilena de uva de mesa "INIA Grape-one"; Mario Paredes, por la nueva variedad de

arroz Platino-INIA; Mario Mera, por el desarrollo de las variedades de lupino Boroa-INIA y Alboroto-INIA, esta última de gran contenido de proteína por hectárea, especial para alimentación de salmones; Juan Tay, por el desarrollo del poroto Quilapallar-INIA y Gabriel Bascur por las variedades Cosmo-INIA, Centauro-INIA y el zapallo tipo camote Gigante-INIA; Fernando Ortega, por la variedad de trébol rosado Superqueli-INIA y Mónica Mathias, por la variedad de avena Júpiter-INIA.



SERVICIO TÉCNICO SATELITAL

LLAME POR SU ATENCIÓN EN DOMICILIO AL 073 2319144 89755180

INSTALACIONES Y ORIENTACIONES DE ANTENAS PARABOLICAS PARA SATELITES AMAZONAS-HISPASAT - ESTRELLA DEL SUR-TELSTAR 12 ENTRE OTROS - ACTUALIZACIONES DE DECODIFICADORES Y DONGLES, TRANSFORMACIONES, REPARACIONES Y SERVICIO TÉCNICO ESPECIALIZADO.





simplicity

Nuestras publicaciones

Agrónomo le ha dedicado 38 años de investigación al tubérculo

Julio Kalazich, listo en su gran día: premio por ser el Rey de la papa

Un equipo de expertos del INIA lo ha acompañado en esta trayectoria para hacer de este alimento un producto especial.

PIERINA CAVALLI

Chile es un país de reyes: el Rey del pastel de choclo; el del mote con huesillo, entre otros tantos, y el Rey de la papa no podía estar ausente, sobre todo si en nuestro país se cultivan 50.000 hectáreas de diferentes variedades de este tubérculo, siendo el cuarto cultivo en superficie y el que tiene mayor número de agricultores (cerca de 60 mil).

Por eso, hoy premian al director nacional del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), Julio Kalazich, como uno de "Los Guardianes de la Cocina Chilena", por sus 38 años liderando el equipo que trabaja para su mejoramiento genético.

-¿Cómo elegir una papa?

Primero depende del gusto del consumidor, hay un mito de que la papa de piel blanca no es buena para comer, pero para mí es la mejor. Segundo, para qué la necesito, según la composición de la papa es para qué sirve, por ejemplo, mientras más sólidos tenga, la papa menos aceite absorbe, por lo que es ideal para ha-



ELISA VERDEO

"El 95% de la papa en Chile se consume hervida", dice Julio Kalazich.

cer papas fritas. Un dato: Cuando pele una papa y está verde -esto pasa cuando las papas se exponen directamente a la luz- no la coma, porque el amargor no se lo podrá sacar de la boca, además que en grandes cantidades produce daños a la salud.

-¿Engorda o no la papa?

-La papa es muy sana. Un chileno consume 150 gramos al día, 50 kilos por habitante al año. Tiene el 6% de las calorías que hay que consumir diariamente (2.000 calorías). Pero esta misma papa, aporta cerca del 17% del potasio (el doble del potasio de un plátano); tiene el 50% de los requerimientos de vitamina C; es alto en hierro, en vitamina B6. La papa es un alimento extraordinariamente completo. Tiene la mejor relación proteína/energía, por lo que la densidad de energía es baja. Por otro lado tiene un factor, por el cual no se puede comer mucha papa, porque uno se siente inmediatamente satisfecho y eso ayuda a no comer tanto.

-¿Por qué se hace un mejoramiento genético?

-La calidad de la semilla es determinante, ya que de ella depende más del 50% del rendimiento del cultivo. Un buen productor, que tiene claro el proceso agrícola y el mercado, puede llegar a tener un negocio rentable. Como también puede ser un cultivo que lo deje complicado.

Tipos de papas

► Hay cinco tipos de papas creadas por el INIA que lideran el mercado nacional con más de un 50% de presencia. Aquí están en orden de impacto:

- Karú (35%): es la variedad más vendida en Chile, principalmente destinada al consumo fresco.
- Pukará (10%): destinada al consumo fresco, resistente a la cocción y al pardeamiento.
- Patagonia (10%): no es buena para freír, pero sí para hornearla.
- Yagana (5%): de piel amarilla intensa es ideal para papas fritas, puré y la agroindustria.
- Puyehue (menos del 1%): principalmente destinada al consumo fresco.

Kalazich resalta que como Chile es un país abierto al mundo, "la estrategia en cuanto a papa, no es exportar el tubérculo, sino que exportar la genética. Tenemos variedades registradas en Argentina, Italia, China, tuvimos en Estados Unidos. Y estas semillas producen variedades que son formas y colores más atractivos, toleran mejor la sequía y las enfermedades, y son menos dependientes de los agroquímicos.

-¿Y qué se viene?

-El mercado mundial está buscando alimentos saludables. Estamos trabajando en variedades de pulpa amarilla, porque cuanto más amarillas, son más altas en carotenoides, sustancia que permite evitar el degeneramiento de la mácula en los ojos.

Nuestras publicaciones

Programa de la Papa será reconocido en “Guardianes de la Mesa Chilena”

AGRO. *Marco Uribe, técnico especializado en el cultivo de papa de Inia Remehue, recibirá el galardón Santiago.*

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia) realizará hoy en el restaurante Carlo Cocina (ubicado en el Boulevard del Parque Arauco en Santiago) la primera versión del Premio a la Propiedad Intelectual: “Los Guardianes de la Mesa Chilena”, que reconocerá a destaca-

dos profesionales de esta institución, por sus aportes en la creación y registro de nuevas variedades de trigo, arroz, papa, zapallo, poroto, avena, uva de mesa y murtila, entre otros productos alimentarios.

Marco Uribe, quien lleva más de 30 años trabajando en el Programa de Mejoramiento

Genético de Papa del Inia, fue elegido para recibir simbólicamente un “mortero de piedra”, que representa la perseverancia e inteligencia de quienes crean nuevos alimentos chilenos.

Acerca de esta ceremonia, el chef Carlo von Mühlbrock, quien será el conduc-



MARCO URIBE, DE INIA.

tor de esta jornada, destacó que “el trabajo del Inia ha sido un aporte fundamental para el desarrollo de alimentos que día a día podemos utilizar en la gastronomía nacional”. ☞

Nuestras publicaciones

Directora de Inia Carillanca será reconocida en evento en Santiago

GASTRONOMÍA. En el evento “Guardianes de la Mesa Chilena” que se realiza hoy.

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia), realizará hoy, en el restaurante Carlo Cocina (ubicado en el Boulevard del Parque Arauco en Santiago) la primera versión del Premio a la Propiedad Intelectual: “Los Guardianes de la Mesa Chilena”, que reconocerá a destacados investigadores de esta institución por sus aportes en la creación y registro de nuevas variedades de papa, trigo, arroz, zapallo, poroto, avena, uva de mesa y murtila, entre otros productos alimentarios.

Una de las premiadas en la categoría “Inventos prote-

gidas mediante patentes” es Ivette Seguel, directora regional de Inia Carillanca, por el desarrollo de las variedades de murtila South Pearl-Inia y Red Pearl-Inia.

ORGULLO

Seguel señaló que “es un orgullo haber liderado un equipo técnico en que se logró inscribir las primeras variedades de murtila en Chile y del mundo. Estas mismas variedades fueron protegidas en Argentina y patentadas en Estados Unidos, lo que constituye un verdadero hito en nuestra agricultura”.

Además serán reconocidos los investigadores de la Región Claudio Jobet, por el desarrollo de las variedades de trigo Bicentenario-Inia, Pionero-Inia, Rocky-Inia y Konde-Inia; Fernando Ortega, por el desarrollo de una nueva variedad de trébol rosado “Superqueli-Inia”; Mario Mera, quien desarrolló la variedad de lupino dulce Alboroto-Inia, especial para la demanda de alimentos de la industria salmonera; y Mónica Mathias reconocida por el desarrollo de la variedad de avena Júpiter-Inia, que se destaca por su alta calidad nutri-

cional y elevado contenido de beta glucano.

APORTE

El chef Carlo von Mühlenbrock, quien será el conductor de esta jornada de premiación, valoró el aporte de Inia y destacó “el trabajo de esta institución que ha sido un aporte fundamental para el desarrollo de alimentos que día a día podemos utilizar en la gastronomía nacional y nos posiciona como una potencia agroalimentaria, lo que constituye un orgullo para todos. Cada nueva variedad vegetal, registro o marca, significa un nuevo sabor que enriquece la cocina chilena”.

En esta actividad se espe-



IVETTE SEGUEL DIRECTORA DE INIA CARILLANCA.

ra la participación del ministro de Agricultura, Carlos Furche, el subsecretario Claudio Ternicier, el director

nacional de Inia, Julio Kalazich, además de destacados exponentes de la agroindustria nacional.

CS

Nuestras publicaciones

APORTE AL DESARROLLO DE MARCAS

Investigadores de Inia serán reconocidos en evento “Guardianes de la Mesa Chilena”

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia), realizará el próximo 8 de septiembre, en el restaurant Carlo Cocina (ubicado en el Boulevard del Parque Arauco en Santiago) la primera versión del Premio a la Propiedad Intelectual: “Los Guardianes de la Mesa Chilena”, que reconocerá a destacados investigadores de esta institución por sus aportes en el desarrollo de marcas, invenciones, patentes y la creación y registro de nuevas variedades de papa, trigo, arroz, zapallo, poroto, avena, uva de mesa y murtillo, entre otros productos alimentarios.

“El Inia en su historia ha aportado más de 270 variedades chilenas de cultivos, frutales, hortalizas y forrajeras, que ocupan un alto porcentaje del mercado nacional, abasteciendo a diario nuestras mesas con productos y alimentos chilenos de la mejor calidad. De hecho, hoy cerca del 100% del trigo candeal y el 65% del trigo para pan, así como el 100% del arroz que se produce en Chile, corresponden a variedades creadas por los investigadores de Inia y lo mismo sucede en varios otros productos de consumo masivo como la papa”, explicó Julio Kalazich, director nacional de es-



La inversión y desarrollo es clave hoy en día.

ta institución dependiente del Ministerio de Agricultura.

El chef Carlo von Mühlenbrock, quien será el conductor de esta jornada de premiación, destacó que “el trabajo del Inia ha sido un aporte fundamental para el desarrollo de alimentos que día a día podemos utilizar en la gastronomía nacional, lo que constituye un orgullo para todos. Cada nueva variedad vegetal, registro o marca, significa un nuevo sabor que enriquece la cocina chilena”.

PREMIADOS

En el desarrollo de variedades serán distinguidos: Iván Matus, subdirector nacional de I+D, por las variedades de trigo Queule-Inia, Kipa-Inia, Millán-Inia, Lleuque-Inia, Lasana-Inia y Suri-Inia; Claudio Jobet por las variedades de trigo Konde-Inia, Rocky-Inia, Pionero-Inia y Bicentenario-Inia; Marco Uribe, técnico del Programa de Mejoramiento Genético de Papa de Inia, por las variedades de papa chilenas Kuyén-Inia, Rayún-

Inia y Puyehue-Inia; Jorge Valenzuela, por la primera variedad chilena de uva de mesa “Inia Grapeone”; Mario Paredes, por la nueva variedad de arroz Platino-Inia; Mario Mera, por el desarrollo de las variedades de lupino Boroa-Inia y Alboroto-Inia, esta última de gran contenido de proteína por hectárea, especial para alimentación de salmones; Juan Tay, por el desarrollo del poroto Quilapallar-Inia y Gabriel Bascur por las variedades Cosmo-Inia, Centauro-Inia y el zapallo tipo camote Gigante-Inia; Fernando Ortega, por la variedad de trébol rosado Superqueli-Inia y Mónica Mathias, por la variedad de avena Júpiter-Inia.

En la categoría de Invencción serán distinguidos: Patricia Estay, por el procedimiento para la crianza masiva del abejorro polinizador Bombus dahlbomii; Humberto Prieto, por la metodología para detección de plantas transgénicas del género Brassica, el desarrollo de un biorreactor para producción masiva de embriones de vid y un método para transformar y regenerar plántulas de carozo; Eduardo Tapia, por el desarrollo de un péptido con actividad antimicrobiana para

tritos a Estados Unidos y a Ivette Seguel, por el mejoramiento y desarrollo de las plantas de murtillo Red Pearl-Inia y South Pearl-Inia, patentadas en Estados Unidos y registradas en Argentina.

También se distinguirá a Ivette Seguel por la marca de Certificación: PTEC Murtillo Inia; a Enrique Stange por la marca Semillas Inia y a Rodrigo de la Barra por la descripción y registro de la raza ovina Marin Magallan Meat Merino y por la descripción y registro del Cordero Chilote como Denominación de Origen.

Además, se entregará un reconocimiento especial a Francisco Tapia y Verónica Arancibia por el aceite de oliva “Inia 50 años” ganador del concurso internacional Sol Oro Hemisferio Sur 2014 y a Andrés France por su destacado aporte en la conformación del Banco de Recursos Genéticos Microbianos de Inia, único en Latinoamérica.

El chef Carlo von Mühlenbrock será el conductor de esta jornada de premiación.

control de enfermedades de plantas que fue presentado en Silicon Valley, como parte del programa Go to Market, patrocinado por Corfo; Patricio Hinrichsen, por el método de identificación precisa de especies del género Naupactus o capachito que ha permitido mantener las exportaciones de cí-



**MINISTERIO DE AGRICULTURA
SERVICIO AGRÍCOLA Y GANADERO
REGIÓN DEL BIOBÍO**

El SAG informa a las/los postulantes del Sistema de Incentivos para la Sustentabilidad Ambiental de los Suelos Degradados (SIRSD-S) que con fecha 7 de Septiembre de 2015 estarán disponibles en las Oficinas del SAG los listados de selección definitiva de los siguientes concursos:

**I – N° 3 – Provincia de BioBio
II – N° 4 – Provincia de Ñuble**

**JAIME PEÑA CABEZÓN
DIRECTOR SAG REGIÓN DEL BIOBÍO**

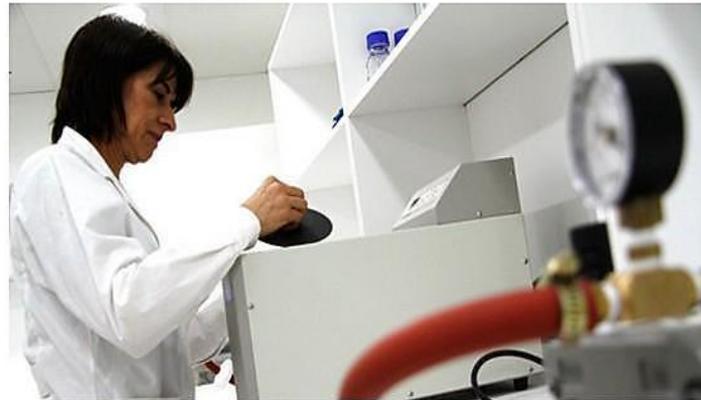


simpliCity

Nuestras publicaciones

Premiarán a investigadores del INIA en “Guardianes de la mesa chilena”

Detalles Publicado el Lunes, 07 Septiembre 2015 21:00 Escrito por LaDiscusión.cl



- Destaca la creación y registro de variedades de alimentos usadas a diario, así como invenciones clave para el sector exportador.

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) realizará hoy, en el Restaurant Carlo Cocina (ubicado en el Parque Arauco, en Santiago) la primera versión del Premio a la Propiedad Intelectual: “Los Guardianes de la Mesa Chilena”, que reconocerá a destacados investigadores de esta institución por sus aportes en el desarrollo de marcas, invenciones, patentes y la creación y registro de nuevas variedades de papa, trigo, arroz, zapallo, poroto, avena, uva de mesa y murtila, entre otros productos alimentarios.

“El INIA en su historia ha aportado más de 270 variedades chilenas de cultivos, frutales, hortalizas y forrajeras, que ocupan un alto porcentaje del mercado nacional, abasteciendo a diario nuestras mesas con productos y alimentos chilenos de la mejor calidad. De hecho, hoy cerca del 65% del trigo para pan y el 100% del trigo candeal, así como el 100% del arroz que se produce en Chile, corresponden a variedades creadas por los investigadores de INIA y lo mismo sucede en varios otros productos de consumo masivo como la papa” explicó Julio Kalazich, director nacional del INIA, dependiente del Ministerio de Agricultura.

Nuestras publicaciones

Conoce el aceite de oliva hecho en Atacama que recibió importante premio internacional

Los investigadores Francisco Tapia y Verónica Arancibia obtendrán el “mortero de piedra INIA”, por el desarrollo del aceite de oliva que recientemente obtuvo un importante galardón a nivel Internacional.



El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), realizará el 8 de septiembre, en el restaurant Carlo Cocina la primera versión del Premio a la Propiedad Intelectual: “Los Guardianes de la Mesa Chilena”, que reconocerá a destacados investigadores de esta institución por sus aportes en la creación y registro de nuevas variedades de papa, trigo, arroz, zapallo, poroto, avena, uva de mesa y murtilla, entre otros productos alimentarios.



Dentro de los premiados, se entregará un reconocimiento especial a Francisco Tapia y Verónica Arancibia, por el desarrollo del aceite de oliva “INIA 50 años”, el cual fue elaborado en Vallenar y recibió la máxima distinción en el Concurso Internacional Sol D’Oro Hemisferio Sur, donde fue catalogado como uno de los mejores del mundo.

El aceite conmemorativo de los 50 años de INIA fue elaborado a partir de la variedad de aceituna de mesa Sevillana, típica de la provincia de Huasco, y cultivada por pequeños agricultores de la zona. Actualmente, este aceite está en proceso para obtener la denominación de origen.

Nuestras publicaciones

INVESTIGADORES DE INIA SERÁN RECONOCIDOS EN EVENTO “GUARDIANES DE LA MESA CHILENA”

Publicado en septiembre 04, 2015 en la Categoría [A la Hora](#), [Actividades](#), [Alto del Carmen](#), [Calles de la Ciudad](#), [CULTURA](#), [Economía](#), [Esta pasando](#), [Huasco](#), [Noticias](#), [PROVINCIA](#), [Vallenar](#)



Los investigadores Francisco Tapia y Verónica Arancibia obtendrán el “mortero de piedra INIA”, por el desarrollo del aceite de oliva que recientemente obtuvo un importante galardón a nivel Internacional.

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), realizará el próximo 8 de septiembre, en el restaurant Carlo Cocina la primera versión del Premio a la Propiedad Intelectual: “Los Guardianes de la Mesa Chilena”, que reconocerá a destacados investigadores de esta institución por sus aportes en la creación y registro de nuevas variedades de papa, trigo, arroz, zapallo, poroto, avena, uva de mesa y murtilla, entre otros productos alimentarios.

Dentro de los premiados, se entregará un reconocimiento especial a Francisco Tapia y Verónica Arancibia, por el desarrollo del aceite de oliva “INIA 50 años”, el cual fue elaborado en Vallenar y recibió la máxima distinción en el Concurso Internacional Sol D’Oro Hemisferio Sur, donde fue catalogado como uno de los mejores del mundo.

El aceite conmemorativo de los 50 años de INIA fue elaborado a partir de la variedad de aceituna de mesa Sevillana, típica de la provincia de Huasco, y cultivada por pequeños agricultores de la zona. Actualmente, este aceite está en proceso para obtener la denominación de origen.

El chef Carlo von Mühlenbrock, quien será el conductor de esta jornada de premiación, valoró el aporte de INIA y destacó: “el trabajo de esta institución que ha sido un aporte fundamental para el desarrollo de alimentos que día a día podemos utilizar en la gastronomía nacional, lo que constituye un orgullo para todos. Cada nueva variedad vegetal, registro o marca, significa un nuevo sabor que enriquece la cocina chilena”.

Nuestras publicaciones



Premiarán a investigador por desarrollo de lupino de alto rendimiento

Publicado el 24 De Agosto Del 2015

 Aqua

El Dr. Mario Mera del INIA Carrillanca desarrolló el Lupino Alboroto-INIA que tiene la mayor producción de proteína por hectárea del mercado. Esta variedad generará un gran impacto en el mercado de la alimentación animal, en particular de la industria acuícola.

Nuestras publicaciones

Agrónomo creó vegetal tan grande que pesa 15 kilos y rinde pa' más de 1000 sopaillas.

¡Tenemos el zapallo más grande del mundo!

DEBORA HUENTRUL
www.lacuarta.com

El ingeniero agrónomo Gabriel Bascur (66) la hizo de oro. Tras 5 años de meticuloso laburo, logró que el tradicional zapallo chilensis llegara a pesar 15 kilos, convirtiéndose en el más colosal del mundo.

"Zapallo tipo camote Gigante" es el nombre de esta nueva variedad, que nació entre la cruz de dos zapallos distintos y alcanza un rendimiento de entre 35 y 40 toneladas por hectárea.

La pulenta hazaña fue el resultado de una ardua indagación en el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), y una de sus principales características consiste en la gran ventaja comercial que puede ofrecer debido a su cotoduto tamaño.

Pa' que se haga una idea: con este zapallote se pueden preparar 1000 sopaipillas, 50 cazuelas y 50 platos de porotos granados.

ARTÍFICE

El hombrón, oriundo de



¡Se pasó!

Con la nueva especie de zapallote pueden preparar hasta 1000 sopaipillas.

Los Ángeles (región del Bío Bío), cuenta que desde cabro le volvía loco la biología, debido a que su familia siempre estuvo vinculada al mundo del campo. De ahí que naciera su interés por potenciar los productos típicos chilenos y decidiera especializarse en el área de mejoramiento genético en el INIA tras obtener su cartón como ingeniero agrónomo. "Nosotros veíamos que había una necesidad de de-

sarrollar el zapallo, porque no existen muchas variedades de zapallo chileno, que es muy consumido. Ahí surgió el desafío", cuenta el caperuzo, quien junto a un grupo de secos investigadores, se dedica a hacer todo tipo de proezas en el rubro de la agronomía, usando solo métodos naturales.

Eso sí, Bascur admite

que nunca fue la meta crear el vegetal más grande del mundo.

"La especie ya está registrada y ahora estamos en la etapa de multiplicar la semilla e insertarla en el mercado", dice, aunque no sabría determinar cuánto podría llegar a costar este coloso vegetal.

Además del medio zapallo, Bascur también lo-

gró generar una nueva variedad de poroto granado (Cosmo-INIA) y uno vercional (Centaurio-INIA). Una manipulación genética que estará disponible para la industria de congelados.

"Lo que quiero es ayudar a que la industria nacional y el producto típico chileno se potencien", dijo el creador.

Recibirán el "Mortero de Piedra"

A principios de septiembre, el INIA premiará con "el Mortero de Piedra" a los "Los Guardianes de la Mesa Chilena", investigadores que han desarrollado avances en productos emblemáticos y que han permitido mejorar algunas comidas típicas. Entre los productos premiados, característicos de la cocina nacional, está el zapallo.

Los premiados recibirán "el Mortero de Piedra", elemento típico de la cocina chilena, que simboliza la tenacidad de los investigadores que trabajan para mejorar la agricultura nacional.

ARCHIVO GIBRINO DORESA



simpli'city

Los guardianes de la
Mesa Chilena

