



ACTUALIDAD FIA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Enero - Febrero 2012 N° 09

CONSORCIO DE LA FRUTA AVANZA EN MEJORAMIENTO GENÉTICO

- *Región de Aysén combate estacionalidad productiva de carne ovina y bovina*
- *Productores entrarían al mercado gourmet con sus condimentos orgánicos*



Realizadores

Unidad de Comunicación y
Prensa

Edición General

María Laura Garzón
Jefa Unidad de Comunicación y
Prensa

Periodistas

María Laura Garzón
Claudia Mardones
Cynthia Alfaro

Fotografías

Unidad de Comunicación y
Prensa

Diagramación y diseño

Verónica Aguirre



Santiago: Loreley 1582, La Reina.
Teléfono: 2-4313000 - Fax: 2-4313064

Talca: Seis Norte 770
Teléfono: 71-218408

Temuco: Miraflores 899, oficina 501.
Teléfono: 45-743348

Contenido

3 COLUMNA DE OPINIÓN
Fernando Bas, Director Ejecutivo de FIA

4 Consorcio de la Fruta
avanza en mejoramiento genético

6 34 agricultores y profesionales se capacitarán
en EE.UU., Israel, México y Argentina

7 Universidad de California apoyará a investiga-
dores chilenos en mejoramiento genético

8 Región de Aysén combate estacionalidad
productiva de carne ovina y bovina

10 “Origen Chileno” vende sus productos textiles en
Homecenter Sodimac

11 Proyecto busca desarrollar leche y queso de
oveja funcional y natural

12 Productores buscan entrar al mercado gourmet
con sus condimentos orgánicos

14 Ruka-hostería en Curarrehue inicia turismo
comunitario

15 Cerezas de Tralcao arriban a China

16 Breves



La imperiosa necesidad de innovar en agua

Cuando un recurso escaso se convierte en crítico, y este fenómeno se repite cada vez con mayor frecuencia, afectando la economía de los agricultores y las regiones, estamos frente a un recurso estratégico nacional, pues no solo empieza a impactar la agricultura sino que al normal funcionamiento de todos los integrantes de la sociedad: personas, instituciones, empresas y comunidades. Y esto porque los recursos hídricos constituyen uno de los más importantes para la vida.

La producción de alimentos, sustentada por la agricultura es, sin duda, el principal demandante de agua dentro de la sociedad en que vivimos hoy, pues utiliza entre el 60 y el 80% del recurso. Eso conlleva una responsabilidad importante frente a la situación crítica actual, y como FIA tenemos un rol que jugar, si de innovación en agua se trata.

Se empieza a observar un fenómeno que indica que estamos

transitando desde la era de la recolección de agua, para satisfacer necesidades básicas del ser humano, la agricultura y las industrias, a la era de la producción y búsqueda de nuevas fuentes del recurso. Las líneas de trabajo que se desarrollan hoy en el país, como el diagnóstico de la oferta actual y las proyecciones de demanda; el aumento de la eficiencia y optimización en el uso del agua; las fuentes no tradicionales; y el impacto del cambio climático, deben ser reforzadas con un enfoque innovador. Cosecha de agua, reutilización, tecnologías simples de purificación y limpieza, modelación y optimización de uso, y por sobre todo planificación y gestión del recurso.

Pero también es necesario mirarlo desde la perspectiva de la fisiología de la producción vegetal, cultivos con menores requerimientos, suelos a los cuales se les mejore la capacidad de retención de agua, especies que aprovechan mejor la humedad ambiental, etc.

Una diversidad de enfoques que solos o combinados pueden ayudar

a generar nuevas ideas y formas de abordar el problema. Tampoco debemos olvidar la experiencia y los conocimientos ya desarrollados por otros países y grupos internacionales, quienes tienen mucho que aportar. La innovación parte desde la simple copia de una buena idea, con los debidos resguardos de su propiedad intelectual, pasando por la adaptación, mejora y recreación, hasta llegar al desarrollo de algo totalmente nuevo. Y en cada uno de estos grados de innovación la experiencia ajena es fundamental, pues nos ayuda a acelerar el proceso y reducir las fallas. Por eso en agua debemos recurrir a científicos de países que llevan más tiempo estudiando el problema, que nos pueden evitar muchos errores y que estén dispuestos a trabajar en conjunto, porque todos vamos hacia la misma meta. 

FERNANDO BAS
Director Ejecutivo de FIA



Consortio de la Fruta avanza en programas de mejoramiento genético

La entidad —cofinanciada por FIA con recursos del FIC— ya cuenta con híbridos en uva de mesa, carozos, manzanos y frambuesos.

El Consorcio de la Fruta ya cuenta con cinco programas de mejoramiento genético, disponiendo de plantas —híbridos de primera selección—, en proceso de evaluación, de uva de mesa, carozos, manzanos y

frambuesos.

Esta entidad —cofinanciada con recursos aportados por el Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC), los cuales son entregados por el Ministerio de Agricultura, a través de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA)— está integrada

por la Asociación de Exportadores A.G. (ASOEX), la Universidad Católica y 25 empresas que representan más del 40% de las exportaciones totales del país.

Su objetivo central es aumentar la rentabilidad y competitividad de las principales frutas nacionales de ex-



portación: carozos (duraznos, nectarines y ciruelos), manzanos, cerezos, uvas de mesa y berries (frambuezas). Para ello, trabaja en mejorar —con la creación de nuevas variedades— la calidad, color, calibre y la condición de llegada a los mercados de destino.

“Los programas están enfocados al desarrollo de nuevos productos, pero a su vez, persiguen resolver los principales problemas de productividad del sector y responder a las necesidades de la industria frutícola”, sostiene Jaime Kong, gerente general del Consorcio.

El ejecutivo afirma que, a través de la creación del Consorcio, la inversión privada en I+D en el sector frutícola ha aumentado en un 34%, sobre la base existente hasta 2005.

En lo específico, el trabajo apunta, además de los atributos de calidad de fruta (organolépticos y poscosecha), a generar variedades con características distintivas como: uva de mesa resistente a botrytis; carozos tolerantes al daño por frío durante el viaje; cerezos tempraneros para extender la temporada y zonas del cultivo y con tolerancia a pitting; frambuezas de mayor vida de poscosecha y manzanos resistentes a la venturia.

Colaboración internacional

Un rol importante en los resultados obtenidos por el Consorcio —entidad que empezó a operar en 2006— lo ha jugado la interacción industria-academia. “El trabajo con la Universidad Católica y el INIA, ha permitido formar equipos de trabajo integrados por más de 40 investigadores y profesionales en mejoramiento genético y biotecnología, dotados además de infraestructura de punta para desarrollar su labor”, resalta Alfonso Yévenes, ejecutivo de innovación de FIA y supervisor de la iniciativa.

Junto con ello, se han establecido acuerdos de colaboración científico-técnica y transferencia de material genético con destacados centros de I+D internacionales, lo que ha permitido un continuo benchmarking internacional de los programas y acceder a nueva genética avanzada para Chile.

Entre estos centros destacan las universidades de Pécs (Hungría); California-Davis, Minnesota, Michigan State y Washington State (EE.UU.), Wageningen (Holanda); Plant & Fruit Research (Nueva Zelanda); Zhengzhou National Repository (China) y Research Institute for Fruitgrowing (Hungría).

La industria frutícola local es un actor relevante a nivel mundial, representando hoy cerca del 50% de la fruta fresca exportada desde el hemisferio sur, considerando los envíos de carozos, kiwis, uvas, manzanas, paltos y peras.

Chile, además, es el primer exportador mundial de ciruelas frescas y el quinto en duraznos y nectarines.

De acuerdo a las últimas cifras de ODEPA, en el período enero-diciembre, las exportaciones del sector generaron retornos por US\$3.672 millones, 4,6% por sobre los registrados en igual lapso del 2010. 



34 agricultores y profesionales se capacitarán en EE. UU., Israel, México y Argentina

FIA financiará cuatro giras para que los productores conozcan la experiencia de estos países en los rubros hortofrutícola, gestión de riego y olivícola.

La Fundación para la Innovación Agraria, en el primer cierre de su Convocatoria 2011-2012, entregará financiamiento a un grupo de 34 agricultores y profesionales del sector para que realicen giras de capacitación en los rubros hortalizas, frutícola, gestión de riego y olivícola.

Este instrumento de FIA busca conocer soluciones innovadoras, en Chile o en el extranjero, para abordar un problema y/u oportunidad claramente identificado por actores

del sector agroalimentario y forestal.

Otro de sus objetivos es establecer redes y vínculos, para contribuir a implementar la solución innovadora.

Las giras de innovación consisten en visitas de grupos de 5 a 12 personas a entidades en Chile o en el extranjero, con prestigio reconocido, tales como empresas productivas, centros de investigación, desarrollo e innovación, entre otros.

En las entidades a visitar deben existir tecnologías, experiencias, información y/o contactos que presenten claro interés desde la

perspectiva de contribuir a la solución innovadora buscada a través de la gira.

En esta adjudicación fue seleccionada la propuesta de la Asociación de Procesadores y Exportadores de Ciruelas Secas de Chile, para visitar California y conocer los avances que esa zona de Estados Unidos muestra en variedades, tecnologías y calidad.

Otro beneficiada fue Agrosuccess S.A. Un equipo de esa empresa viajará a Israel a participar en la Feria Tecnológica Agritech 2012 a interiorizarse sobre innovaciones tecnológicas en gestión y control de riego desarrolladas en ese país.

Asimismo, un grupo de la Fundación Facultad de Ciencias Agronómicas de la Universidad de Chile asistirá, en México, a la Feria Internacional Expo Agro Sinaloa 2012 y recorrerá entidades especializadas en innovaciones tecnológicas en producción y gestión de ají y pimentón.

La cuarta gira cofinanciada por FIA es la que emprenderá, a Argentina, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), con el propósito de ver opciones para mejorar la mecanización de la producción olivícola del Valle del Huasco.

Entre los resultados esperados para estas actividades cofinanciadas por FIA, destacan la identificación de soluciones innovadoras factibles de implementar para el problema y/u oportunidad que dio origen a la gira; y generar redes y vínculos concretos que permitan implementar las soluciones identificadas. 



Universidad de California apoyará a investigadores chilenos en mejoramiento genético

FIA estableció una alianza con este centro de estudios norteamericano cuyo objetivo es impulsar proyectos en biotecnología.

Un convenio para impulsar proyectos biotecnológicos, principalmente en el ámbito del mejoramiento genético, suscribieron la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), del Ministerio de Agricultura, y la Universidad de California-Davis.

La iniciativa surge dentro de la línea de trabajo de FIA, que propicia la vinculación con centros internacionales de excelencia para temas estratégicos. En este marco, se decidió trabajar con la UC Davis en el tema de Agrobiotecnología.

Este convenio viene a reforzar el trabajo ya iniciado con esa universidad norteamericana, en gestión de la propiedad intelectual —a través del programa FIA-PIPRA—, abriendo ahora un nuevo capítulo hacia el tema de mejoramiento genético.

El objetivo de esta nueva alianza es que FIA sea un agente catalizador y establezca lazos entre investigadores nacionales y de California con la

industria, identificando temas de desarrollo conjunto y posibilidad de presentar proyectos que beneficien a ambos países.

La alianza contempla convocar a reuniones científicas y encuentros para apoyar en la formulación de una estrategia para establecer prioridades de mejoramiento genético y fitomejoramiento, así como identificar áreas de trabajo en los cultivos de interés mutuo.

Adicionalmente, se generará una plataforma de vinculación entre científicos de Chile y California, para conocer las iniciativas de I+D existentes y las capacidades que puedan apoyar la colaboración bilateral.

Se establecerán prioridades científicas, buscando que en Chile se impulsen estrategias nacionales de apoyo a la protección y aprovechamiento de los recursos fitogenéticos.

Por último, esta iniciativa proporcionará una oportunidad para conocer los instrumentos de financiamiento que podrían apoyar las áreas

de investigación actual y futura.

Primeros pasos

La actividad inicial será la constitución de un directorio bilateral de asesores y la generación de una red para asegurar que este proyecto recoja las prioridades del mejoramiento genético de plantas en Chile y las fortalezas en fitomejoramiento de la Universidad de California-Davis.

A principios de 2012, se propone organizar conjuntamente una conferencia abierta al público, a realizarse en Santiago, en los temas de fitomejoramiento y mejoramiento genético moderno.

Posteriormente, se convocará a mesas redondas de trabajo para la elaboración de estrategias y la generación de oportunidades para desarrollar alianzas de beneficio mutuo.

El producto resultante será un plan estratégico y documentos técnicos para cada una de las áreas temáticas. 

Región de Aysén combate la estacionalidad productiva de carne ovina y bovina



Proyecto FIA-INIA logró introducir especies forrajeras de alta producción y calidad que permitirán potenciar la industria ganadera local.

Con importantes logros económicos y productivos cerró un proyecto cofinanciado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y desarrollado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) que buscó potenciar la industria ganadera —ovina y bovina— en la Región de Aysén, a través del aumen-

to de la disponibilidad de forraje, en base a cultivos no convencionales.

Se trata de especies y cultivares de brásicas forrajeras (nabos de raíz, nabos de hojas, rutabagas, coles forrajeras y raps forrajeros), las que fueron introducidas y evaluadas en Aysén. En total, fueron cinco especies diferentes, con 12 genotipos introducidos y evaluados la primera temporada; 27 genotipos la segunda

temporada y 36 genotipos en la tercera y cuarta temporada.

Cada uno tiene distintos potenciales de producción y también distintos objetivos productivos, lo que permitirá apoyar a los sistemas ganaderos de Aysén a través de distintas vías, especialmente enfrentar la disponibilidad de forraje de calidad en otoño e invierno, época en que no crecen las praderas y se depende del forraje conservado.

Estos genotipos fueron establecidos y evaluados en parcelas experimentales (INIA Tamel Aike y Puerto Aysén) y en los jardines de especies y cultivares establecidos en módulos demostrativos en diferentes zonas de la región. “Se ha podido definir —a través de esta iniciativa— que las especies de bráscicas forrajeras son especies altamente rústicas, lo que representa una gran ventaja para una zona o región tan complicada y extrema como la de Aysén”, destacó el ejecutivo de innovación de FIA y supervisor del proyecto, Fernando Arancibia.

Beneficios económicos

Otro resultado relevante fue haber logrado acreditar o asegurar, que en la Región de Aysén será posible producir novillos y corderos gordos durante un período más prolongado del año, al complementar el actual sistema de engorda en base a praderas de primavera-verano, con la engorda en base a bráscicas forrajeras, durante otoño e invierno.

En la cuarta temporada de desarrollo del proyecto, las ganancias de peso invernales en terneros y novillos fueron de 600 g/día y 800-1.000

g/día, respectivamente. En ovinos, se llegó a los 200 g/día con pastoreo rotativo en un cultivo de raps, superándose ampliamente las metas iniciales.

“Esto es fundamental para mantener en el futuro un flujo constante de ganado gordo, para asegurar la operación de la futura planta faenadora y frigorífico de carne que se construirá en Aysén en el mediano plazo”, indicó el director regional de INIA Tamel Aike y coordinador principal del proyecto, Christian Hepp.

En lo que se refiere a la comercialización agropecuaria, el trabajo realizado por FIA e INIA permitió potenciar la agricultura regional, ya

que se estimulan también actividades ligadas, como es el área de insumos agropecuarios, maquinaria agrícola y otros. Junto a lo anterior, se potencia el uso de mano de obra y el transporte intra y extraregional, por mencionar los más relevantes.

El 2006, previo al inicio del proyecto, en la zona no se cultivaban bráscicas en forma comercial, mientras que hoy se cuenta con unas 500 hectáreas y con clara tendencia a seguir aumentando en el tiempo.

De acuerdo a datos de ODEPA, el año pasado el número de animales bovinos en la Región de Aysén alcanzó a 8.572, en tanto que los ovinos sumaron 5.326. 



“Origen Chileno” vende sus productos textiles en Homecenter Sodimac

La empresa creada por artesanas lafkenches, apoyadas por FIA, cuenta además con otros tres puntos de venta en las regiones de La Araucanía y Los Lagos.



La marca “Origen Chileno” inauguró este mes, en el Homecenter Sodimac de Temuco, su cuarto punto de venta destinado a comercializar la oferta textil de un grupo de artesanas lafkenches de la comuna de Puerto Saavedra.

La iniciativa es parte del Programa de Innovación Territorial (PIT) “Plataforma de articulación de instrumentos para el mejoramiento de la producción y comercialización de artesanía textil en la comuna de Puerto Saavedra”, que ejecuta la Unión de Centros de Acopio Lechero S.A (UNI-

CAL S.A) y en la que participa como asociada la Municipalidad de Puerto Saavedra.

El objetivo es mejorar el nivel de ingreso de las productoras a través de la implementación de una plataforma de articulación productiva y de venta de su artesanía textil —prendas de vestir, accesorios y artículos de decoración—, mediante la entrega de servicios e insumos. Todo ello para incrementar la competitividad y posicionamiento de sus productos, basados en una identidad territorial que les otorgue valor agregado.

Actualmente, el PIT dispone de

tres puntos de venta de productos en Puerto Saavedra, Temuco y Puerto Varas, a los que se sumó un espacio en el Homecenter Sodimac de Temuco.

“Dado el éxito en la puesta en escena del local, la calidad de los productos y especialmente la respuesta favorable de los clientes del retail, la gerencia de Sodimac, solicitó que el PIT tenga presencia diaria en la tienda, al menos durante la actual temporada veraniega”, detalla la encargada comercial de “Origen Chileno”, Gabriela Dantón.

La ejecutiva señala que hoy son unas 350 artesanas de la etnia lafkenche las que directa o indirectamente participan en el programa, ya sea por la vía de comercialización de sus productos o por la capacitación.

Cadena comercial consolidada

El PIT —que termina de ejecutarse este año— propicia la innovación a través de varias líneas. Una de ellas es la relacionada con las prácticas de asociatividad funcional y formal, que culminó con la creación de una sociedad anónima que agrupa a las artesanas en torno a la empresa “Origen Chileno”.

En paralelo, el programa trabajó en definir el tipo de artesanía que se iba a desarrollar, a partir de requerimientos, necesidades y deseos de un target definido previamente. 

Proyecto busca desarrollar **leche y queso de oveja** funcional y natural

A través de un cambio en la alimentación de estos ovinos, se pretende entregar productos ricos en omega 3 y en ácidos grasos monoinsaturados que ayudan a mejorar la salud.

Siguiendo la tendencia por incorporar a la dieta alimentos que proporcionen beneficios para la salud, un nuevo proyecto busca generar un prototipo de queso de oveja funcional, rico en ácidos grasos omega 3 (ω -3) y otro enriquecido con ácido oleico, con un menor contenido de ácidos grasos saturados.

La iniciativa —ejecutada por la Universidad Católica y cofinanciada por el Ministerio de Agricultura, a través de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA)— apunta a aumentar la diferenciación en la producción de leche de ovejas alimentadas en sistemas naturales para clasificar como alimento funcional.

De esta forma, se está evaluando la factibilidad técnica y económica de diferenciar la producción de leche y quesos de ovejas, en forma natural, alimentándolas a base de praderas naturales y con subproductos de oleaginosas y de la industria olivícola.

Las pruebas se están realizando con ovejas de productores de la zona central (regiones de Valparaíso y Metropolitana).

El supervisor de la iniciativa y ejecutivo de innovación de FIA, Ignacio Briones indicó que “además de evaluar la factibilidad técnica y económica en la diferenciación de la producción de leche y quesos oveja con atributos funcionales, el proyecto tiene como foco el posicionamiento de estos productos en el mercado, alcanzado de esta manera la innovación propuesta, es decir, otorgando valor al nuevo producto alcanzado”.

Evaluaciones de expertos

Los quesos obtenidos serán evaluados sensorialmente por expertos del tema, quienes aportarán notas de cata de los mismos. Además, se buscará la certificación como alimento fuente de ácidos grasos omega 3 —

en el caso de los obtenidos de ovejas alimentadas con subproductos de oleaginosas—, la que será otorgada por el Laboratorio de Diferenciación de la Facultad de Agronomía de la Universidad Católica de Chile.

Según los resultados obtenidos, se evaluará la aceptación para desarrollar un plan de posicionamiento en el mercado de los quesos funcionales finos.

Para el coordinador de la iniciativa, Claudio Aguilar, el proyecto busca “hacer una modificación al producto que permita una mejor posición competitiva del productor de cara al consumidor objetivo, con mayores márgenes y/o ventas, diferenciándose frente a los demás competidores”. 





En el Valle de Aconcagua

Productores buscan entrar al mercado gourmet con sus condimentos orgánicos

Un proyecto, cofinanciado por FIA, está desarrollando una oferta asociativa de hierbas condimentarias, asegurando su calidad e inocuidad.

Insertar en el mercado una serie de hierbas condimentarias orgánicas que cuenten con certificación orgánica y un sello gourmet para asegurar su calidad, es el objetivo de proyecto que se está llevando con 10 pequeños productores de las provincias de San Felipe y Los Andes.

La iniciativa, cofinanciada por el Ministerio de Agricultura, a través de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), es ejecutada por la Universidad Católica de Valparaíso y busca mejorar la competitividad de los agricultores a través de la profesionalización de su sistema productivo y comercial; asegurando

la calidad e inocuidad del producto.

Para esto se han cultivado nuevas variedades de tomillo, orégano, ciboulette, albahaca, eneldo, estragón, perejil, romero, salvia y laurel y está en construcción una planta múltiple de selección, envasado y etiquetado con altos estándares de calidad.

Además, se consolidará la gestión asociativa de estos productores, desarrollando capacidades de negociación y administrativo-contables para enfrentar la comercialización de su oferta.

La coordinadora del proyecto, Gabriela Verdugo, agrega que además se les está apoyando para que se inserten en las redes gourmet existentes en el país, promocionando las características sustentables de sus productos.

“El proceso de elaboración de las especias —explica— es desarrollado en su totalidad sin aportes energéticos externos, esto es usando energía solar, lo que significa una muy baja huella de carbono en su producción”.



Por otra parte, se están incorporando una serie de elementos tecnológicos como riego tecnificado, utilización de semillas certificadas, capacitación de los agricultores en fertilización y manejo agronómico orgánico, asesoría y asistencia en la toma de registros productivos y comerciales; manipulación de alimentos y apoyo en la implementación de normas de calidad.

De esta forma, se espera que a mediados del 2012 se cuente con la aplicación de normas Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) / Buenas Prácticas de Manejo (BPM), certificación orgánica y el sello gourmet para ase-

guramiento de calidad.

Verdugo añade que la mayoría de estos productores se dedican al rubro frutícola, pero la idea es innovar en sus procesos de producción, elaboración y comercialización, para permitirles acceder a otros mercados más rentables.

En tanto, el ejecutivo de innovación agraria de FIA y supervisor del proyecto, Fernando Arancibia, señaló

que “al lograrse un encadenamiento productivo y comercial en torno a las finas hierbas condimentarias de calidad, es posible pensar en una especialización territorial de las comunas del proyecto, dada

las cualidades agroecológicas de la zona y a las condiciones socioeconómicas de los productores campesinos, especialmente en Putaendo”.

Potencial de los condimentos

Según un estudio realizado en el marco del proyecto, las especies que tendrían mayor potencial comercial son el laurel, ciboulette, tomillo, estragón, romero y orégano, debido a su rentabilidad. Respecto del eneldo, salvia, albahaca (verde y morada) hinojo y perejil crespo, precisó que se deben



evaluar, productiva y comercialmente, pero en superficies pequeñas.

El mismo estudio afirma que a nivel de producción de finas hierbas condimentarias se visualiza un claro espacio de generación de oferta en los países en vías de desarrollo, el cual está vinculado a la mano de obra, ya que prácticamente todas estas hierbas son altamente intensivas en su uso.

El consumo en Estados Unidos y Europa está en expansión en lo referente a productos de carácter gourmet, que sería el perfil recomendado para las especies vinculadas al proyecto. 



Ruka-hostería en Curarrehue inicia turismo comunitario

Los visitantes pueden disfrutar de la gastronomía étnica e interiorizarse de la cultura pehuenche.

A un mes de su inauguración, un total de 50 turistas chilenos y extranjeros ha recibido la hostería Ruka Ngen en Curarrehue, Región de La Araucanía, para quienes dispone de circuitos de turismo comunitario, rutas temáticas y gastronomía étnica.

El recinto es fruto del trabajo de la Federación de Cooperativas Ngen, un sistema asociativo que fue apoyado por el Ministerio de Agricultura, a través de FIA, la Parroquia San Sebastián y la ONG del País Vasco, Setem Hego Haizea.

La Federación nació el 2007 para convertirse en una plataforma de negocios y de gestión de las distintas actividades que desarrollan las cinco cooperativas que funcionan en torno a la producción y comercialización de productos y servicios asociados al bosque nativo: madera, consumo, campesina, transporte y servicios turísticos.

El coordinador del proyecto de turismo, Romà Martí, señaló que “han alojado principalmente familias chilenas, argentinas y europeas, quienes destacaron la arquitectura innovadora del recinto y la distribución de los espacios”.

El edificio se caracteriza por su diseño en forma de ruka mapuche con zonas interiores comunes ambientadas para el descanso, comedores y salas de estudio. “Las habitaciones oscilan entre los \$17 mil y \$40 mil, valor que incluye un desayuno campesino para los huéspedes”, precisó.

La atención está a cargo de siete jóvenes del Liceo Técnico Profesional Ruka Ngen. Desde el comienzo el

Martí, precisó que “la ruka es un punto de encuentro en el que las personas que se hospedan, pueden iniciar el recorrido de las 6 rutas temáticas que hemos diseñado, donde serán recibidos por familias pehuenches de la zona integrantes de la Cooperativa”.

Ya existen circuitos de turismo comunitario que pueden ser recorridos en auto, saliendo desde la misma ruka o el poblado. Además, fueron habilitados caminos y senderos para paseos a caballo, caminatas y trekking.

“Se busca presentar al visitante el territorio ancestral del pueblo mapuche, relatado por mujeres conocedoras del quehacer y contendedoras de la sabiduría de los pueblos que aquí habitan”, señaló el coordinador. Además, los miembros de la Cooperativa de Turismo

ofrecerán desayunos, almuerzos y onces preparados con alimentos de sus propias huertas familiares. El desarrollo del proyecto se basa en los conceptos del Comercio Justo, promoviendo que las familias del sector tengan una fuente de ingreso adicional, compartiendo su vida y su cultura.



proyecto, se orientó a capacitar a los alumnos y alumnas del liceo para que estos no emigraran de Curarrehue.

Circuitos turísticos

Ruka Ngen se encuentra en medio de un paisaje cordillerano y áreas naturales en plena Reserva Mundial de la Biosfera “Araucarias”.

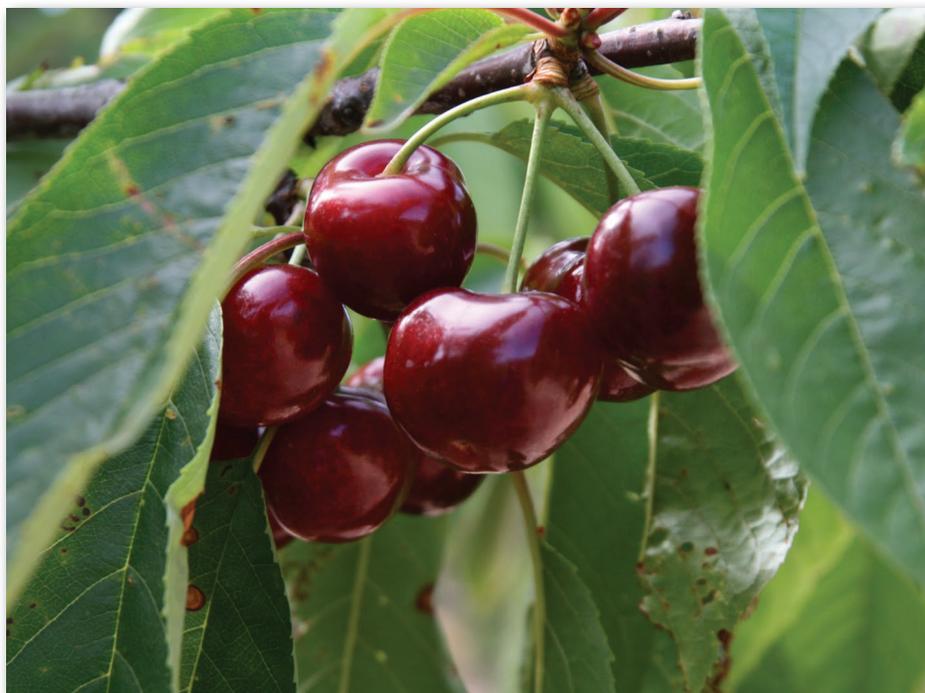
Más información en:

www.turismorukangen.cl



Cerezas de Tralcao arriban a China

Un total 23 mil kilos fueron enviados desde la Región de Los Ríos a Hong Kong. El logro pertenece a campesinos de origen indígena.



Su primera exportación de 23 mil kilos de cerezas de la variedad lapins a Hong Kong, efectuó un grupo de pequeños agricultores del sector Tralcao, en las cercanías de la comuna de San José de la Mariquina.

El hito fue posible gracias a la visión de siete productores campesinos, en su mayoría de origen indígena, quienes hace ocho años ejecutaron un proyecto cofinanciado por el Ministerio de Agricultura, a través de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (INDAP).

La producción pertenece a siete huertos con superficies desde 0,5 hectáreas —con potencial productivo mejorado anualmente—, logrando en esta temporada llegar a los 10 mil kilos exportables por hectárea.

La cereza lapins es una fruta que

tiene una buena post cosecha, posee una importante resistencia a largos viajes, es de calibre grande y sabor dulce, tal como lo exigió el mercado asiático.

En tanto, el director regional de INDAP Los Ríos, César Asenjo, señaló que ese servicio seguirá apoyando otros emprendimientos de la zona con potencial de encadenarse a los mercados.

Calidad exportable

Durante el desarrollo del proyecto, se estableció un manejo técnico para producir una cereza de calidad de exportación. El objetivo a futuro

es crear una alianza con una empresa comercializadora del carozo en Asia y que INDAP siga apoyando técnica y económicamente a los productores.

Una mejor calidad trae mejores precios y mayor rentabilidad, generando también empleo permanente en el corto y mediano plazo, explicó Nelson Gallardo, especialista en frutales y cerezos de exportación, quien asesoró a los agricultores.

Además, se necesitan nuevas inversiones en coberturas plásticas o techos para lograr los resultados esperados como son alta producción, calidad y condición fitosanitaria apta para los mercados de destino. 

Breves FIA

Realizan talleres de capacitación para formulación de proyectos en Temuco y Santiago

Dos talleres para la formulación de propuestas completas de proyectos de innovación, realizó la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) en Santiago y Temuco. Las actividades fueron destinadas sólo para los postulantes de los 110 perfiles preseleccionados por el Consejo Directivo de la Fundación en su Convocatoria 2011-2012. El jefe de la Unidad de Programas y Proyectos, Carlos Gálvez, señaló que

el objetivo de estos talleres fue fortalecer competencias técnicas para la correcta formulación de una iniciativa de innovación.

La última Convocatoria de Proyectos de Innovación efectuada por FIA recibió más de 500 propuestas, de las cuales se preseleccionaron 110 iniciativas correspondientes a rubros como agroindustria, pecuario, agrícola, sustentabilidad y silvicultura.

FIA capacitó en innovación y emprendimiento a estudiantes de Arica

Una jornada de capacitación para fomentar la cultura de emprendimiento e innovación organizó la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) a estudiantes y profesionales de la Universidad de Tarapacá.

El encuentro tuvo por finalidad dar a conocer aquellas herramientas que la Fundación tiene para fomentar la cultura de emprendimiento e innovación en el sector agrario.

Durante la actividad se mostraron los contenidos y alcances de la renovada página web de FIA, especialmente la sección Información para la Innovación con sus diferentes bases de datos y la Biblioteca Digital FIA. Además se dieron a conocer las líneas de apoyo del sector público para la innovación.

Por otra parte, se realizó una charla motivacional sobre porqué es necesario innovar y la importancia del liderazgo en la gestión de innovación.

Más de 600 productores participaron en días de campo del Consorcio de la Papa

Lebu, Tirúa, Rucapangue, Llanquihue, Purranque, Remehue y Río Bueno, fueron algunas de las localidades donde el Consorcio de la Papa —junto al INIA— efectuó días de campo, con el objetivo de transferir conocimientos y experiencias a los agricultores. A las actividades asistieron más de 600 productores de las regiones de La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos.

El Consorcio es una asociación, cofinanciada por FIA, en la que participan INIA, la Universidad de Los Lagos, empresas y organizaciones de productores de papa ubicadas entre las regiones Metropolitana y de Los Lagos.

Según el gerente general del Consorcio, Luis Miquel, “con el conjunto de estas actividades de transferencia y difusión, se espera lograr conclusiones relevantes para el cultivo, no sólo para quienes forman parte del Consorcio Papa, sino que para todos quienes tienen interés en el desarrollo integral de este producto en Chile”.

Nuevo récord de exportaciones ovinas

Un nuevo récord en sus exportaciones de carne anotó la industria ovina al obtener retornos por US\$44,6 millones en el 2011, un 36,8% más que las concretadas el año anterior. La cifra, además, permitió superar con creces los envíos que en el mismo período logró la carne bovina, los que alcanzaron a US\$ 30,2 millones.

El buen momento que vive el rubro, es destacado en “Indicadores Ovinos- Enero 2012”, documento elaborado por el Consorcio Ovino. Esta entidad —que reúne a las principales empresas exportadoras— es cofinancia-

da por FIA con fondos FIC y tiene por objetivo central aumentar la productividad y las ganancias de la industria, generando productos de mayor valor agregado.

Si a las ventas al exterior de carne se suman las de lana y subproductos como el cuero, el sector exportó un total de US\$82 millones en el 2011 —US\$44,2 millones carne; US\$29,9 millones lana y US\$8,3 millones cuero—, el monto es el más alto desde que este sector inició su incursión en los mercados internacionales.

Breves FIA

Convocatoria de Giras de Innovación en La Araucanía

Incrementar el emprendimiento innovador y los encadenamientos productivos en la región son algunos de los objetivos de la Convocatoria 2012 de Giras de Innovación abierta por FIA y el Gobierno Regional de La Araucanía.

El concurso —al que se puede postular hasta el 30 de mayo de este año— apunta a conocer soluciones innovadoras, en Chile o en el extranjero, para abordar un problema y/u oportunidad claramente identificado por actores del sector agroalimentario y forestal y establecer redes y vínculos para contribuir a implementar la solución innovadora. Está abierto a empresas productivas o de servicios de cualquier tamaño, del sector agroalimentario y forestal; organizaciones o agrupaciones de productores o productoras; gremios; entidades tecnológicas y/o académicas y otros organismos públicos o privados que se dediquen a la producción, investigación o docencia en el sector, exceptuando municipalidades y entidades públicas de fomento productivo.

Las bases y formularios de postulación de esta Convocatoria se pueden descargar en <http://www.fia.cl/es-cl/financiamiento/convocatoriasabiertas/convocatoriasregionales.aspx>



Entregan resultados del Programa Territorial Orgánico (PTO)

Dar a conocer los principales impactos y resultados obtenidos durante el desarrollo del Programa Territorial Orgánico de la Región del Maule y Biobío, fueron los objetivos de los seminarios realizados en Curicó y Chillán por el PTO.

La iniciativa —ejecutada por la empresa Surfrut con el apoyo del Ministerio de Agricultura, a través FIA— buscó generar una oferta amplia, diversificada y constante de frutas y hortalizas orgánicas, en estado fresco y procesado para satisfacer los requerimientos de los mercados internacionales en volumen, calidad y seguridad, mediante la capacitación de agricultores y la articulación de la cadena productiva.

El coordinador del programa, Felipe Torti, indicó que “luego de cuatro años de funcionamiento, el logro más importante del programa es la reducción de la brecha tecnológica para producir frutas y hortalizas orgánicas con un mayor rendimiento, mejor calidad y a menor costo”. En el seminario se entregó el manual “Producción hortofrutícola orgánica”.

Buscan mejorar calidad y competitividad del kiwi

Optimizar la calidad del kiwi nacional y así fortalecer su competitividad en los mercados internacionales, es el objetivo del programa de transferencia y difusión tecnológica “Huertos Foco” que efectúa el Comité del Kiwi.

“Huertos Foco” es una iniciativa que se enmarca en el Programa de Desarrollo Tecnológico “Fortalecimiento de la competitividad del kiwi”, que cofinancia el Ministerio de Agricultura, a través de FIA. Tiene entre sus propósitos, entregar información técnica del cultivo; ser una instancia para comunicar informaciones del Comité del Kiwi; generar intercambio entre productores y coleccionar registros productivos objetivos del estado de las plantaciones de kiwi a lo largo de cada temporada.

Trabaja sobre las principales etapas productivas del kiwi y para ello se definieron seis encuentros técnicos (ciclos) en cinco plantaciones representativas de las distintas zonas agroclimáticas delimitadas por la Comisión de Producción del Comité del Kiwi.



