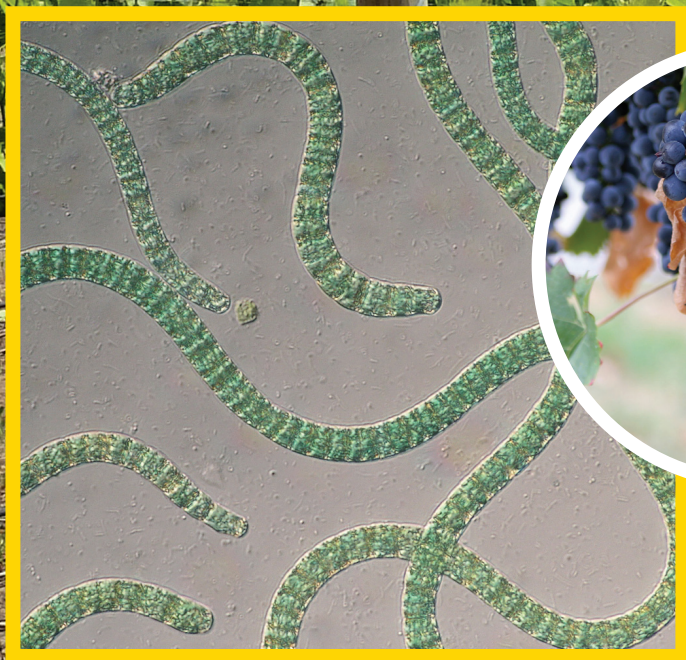


Microalgas: UN NUEVO NEGOCIO PARA LA INDUSTRIA DEL VINO



- *Innovadores del Biobío se capacitaron en ecodiseño*
- *Chile se perfila entre los líderes mundiales de trazabilidad*



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
Soledad Hidalgo, Coordinadora de Programas, Unidad de Desarrollo Estratégico FIA.
- 4** Microalgas: Nuevo negocio para la industria vitivinícola nacional.
- 6** Región de O'Higgins innovará en energías renovables y uso eficiente del agua.
- 7** Innovadores del Biobío se capacitaron en ecodiseño.
- 8** Chile se perfila entre los líderes mundiales de trazabilidad.
- 10** Programa "Nuestro Pisco" finalizó presentando innovadora coctelería.
- 11** FIA realiza capacitaciones en la Región del Biobío y la Araucanía.
- 12** FIA-PIPRA realizó talleres y lanzó guía sobre políticas de Propiedad Intelectual.
- 14** Breves
- 15** Agenda



El valor de rescatar el patrimonio alimentario de Chile

La alimentación es una de las expresiones culturales que distinguen e identifican a un pueblo. Cada producto proveniente del campo y del mar y cada preparación revelan, de manera singular, la esencia de los distintos territorios de un país. A través de los aromas, colores y sabores los productos se transforman en importantes símbolos de identidad.

Por ello rescatar el patrimonio alimentario y valorizar la tradición de uso de los productos y las preparaciones de los diversos territorios de un país, es fundamental.

¿Cuál es el patrimonio alimentario de Chile?, ¿Qué productos y preparaciones forman parte del patrimonio de los diferentes territorios del país?

Para dar respuesta a estas interrogantes, FIA consideró oportuno convocar a diversos actores claves provenientes de las áreas agrícolas, gastronómicas y socio culturales, que en conjunto constituyeron una instancia de análisis y discusión denominada “Mesa de Patrimonio Culinario”. En esta instancia se

validó la necesidad de rescatar, valorizar y documentar el patrimonio alimentario del país, a través de realizar una investigación en cada una de las regiones de Chile.

Así, con la convicción de que ésta es una tarea necesaria y valiosa, cuyo resultado permitirá contar con un acervo de información base en los territorios, es que comenzamos a trabajar, en conjunto con la FACSO de la Universidad de Chile y la Fundación de Desarrollo Sustentable, en una metodología para rescatar y valorizar el patrimonio alimentario, a través de investigar y documentar este patrimonio para todas las regiones del país.

Hoy después de un arduo trabajo, estamos ad portas de entregar al país la publicación **Patrimonio Alimentario de Chile**, que contiene el rescate de dicho patrimonio para las regiones de Arica Parinacota y Valparaíso, esperando poder sumar recursos y capacidades para completar este trabajo en todas las demás regiones.

Estamos seguros que este esfuerzo contribuirá a potenciar el proceso de desarrollo de los sectores agroa-

limentario, gastronómico y turístico de los territorios, y que también será un aporte para fortalecer la identidad cultural y la imagen que el país proyecta al extranjero.

Este inédito trabajo, es la expresión de nuestro compromiso para ayudar a re-mirarnos, re-descubrirnos, recuperar nuestras tradiciones y nuestra identidad y esperamos que aporte de manera importante a promover la protección, conservación y puesta en valor del acervo cultural que encierran los productos y preparaciones distintivas de nuestros diversos territorios.

Mª Soledad Hidalgo Guerra

Coordinadora de Programas
Unidad de Desarrollo Estratégico
FIA

Microalgas: Nuevo negocio para la industria vitivinícola nacional



Proyecto permitirá que el CO₂, proveniente de la fermentación del vino, se use para el cultivo de Spirulina, una microalga con alto contenido de proteínas, antioxidantes, minerales, vitaminas, Omega 3 y 6.

Un innovador proyecto buscará que el CO₂, generado en la fermentación del vino, sea usado como insumo en el cultivo de Spirulina, una microalga de alto contenido nutricional. El objetivo es generar no sólo una nueva alternativa de negocio para la industria vitivinícola, sino que también reducir la huella de carbono de su oferta, agregándole mayor valor.

La iniciativa, denominada “Producción de Spirulina (Arthrospira pla-

tensis) para el mercado alimentario con captura de CO₂ proveniente de la fermentación del vino”, es desarrollada por la empresa Aeon Biogroup y cofinanciada por FIA. También participan la viña Miguel Torres y Aquasolar Microalgas.

“Esto es algo único en el mundo de la industria de las microalgas, y permitirá obtener, por ejemplo, tabletas y barras de cereal enriquecidas con Spirulina para consumo humano, los que podrían comercializarse tanto en Chile como en el exterior, además de capturar el CO₂ que emite Viña Miguel Torres debido al proceso de fermentación de la uva”, explica el coordinador del proyecto, Luis Ignacio Merino.

Además, se prevé producir hojuelas de Spirulina, para el mercado de alimentos para animales domésticos, acuicultura y avicultura.

La Spirulina destaca por su alto contenido de proteína, antioxidantes (Betacaroteno, Clorofila, Ficocianina), minerales (Magnesio, Fósforo, Calcio, Zinc y Hierro), vita-

minas (D, B2, A, B12 y B1) y ácidos grasos (Omega 3 y 6). Su consumo es recomendado para cualquier persona que desee alimentarse bien y en forma natural, especialmente deportistas, vegetarianos, niños, adultos mayores, embarazadas y es apta para celíacos.

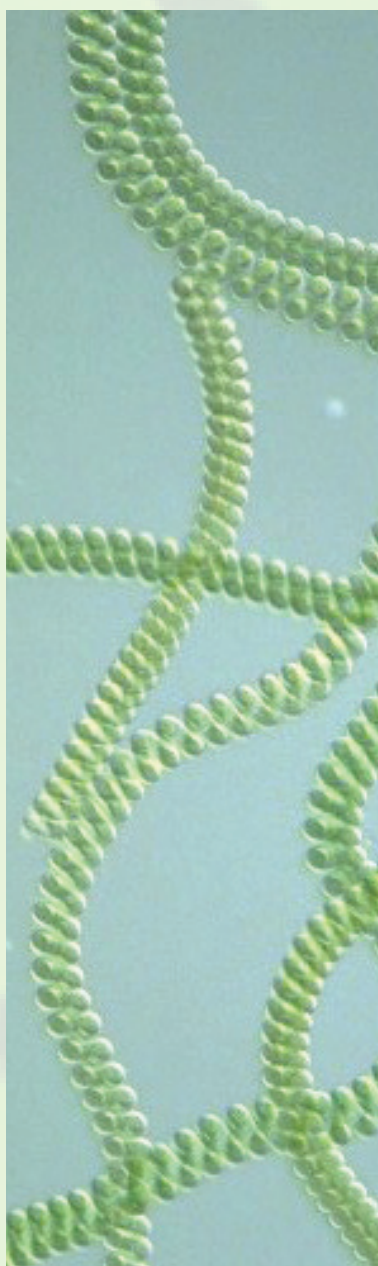
Merino añade que, a nivel nacional, ya se venden algunos productos en base a la microalga, pero que la idea es contar con producción local de alta calidad para ampliar horizontes de exportación y desarrollo.

Junto con ello, la iniciativa generará otras externalidades positivas para la industria del vino. “El CO₂ es un subproducto de la vinificación que actualmente es desechado y no tiene valor para la industria vitivinícola. El proyecto permitirá darle valor al gas al convertirlo en un insumo para el cultivo de microalgas. De este modo, la empresa reducirá sus emisiones de CO₂ y su huella de carbono, abaratando y mejorando la eficiencia del cultivo de Spirulina”, explica el ejecutivo de inno-

vacación de FIA y supervisor del proyecto, Tomás García Huidobro.

El plan de trabajo del proyecto —que se inició el último trimestre del 2011— contempla este año terminar las pruebas en laboratorio del análisis del gas de fermentación del vino, y su efecto en las cepas de Spirulina.

Para esto se realizarán las primeras capturas del gas de fermentación de la vendimia 2012, instalando un equipo de captura, depuración y compresión del gas para ser envasado. Este gas se utilizará para probar en laboratorio el efecto que tiene sobre el crecimiento de las microalgas, en comparación con el CO2 industrial.



Huella de carbono

En el ámbito medioambiental, el gas generado en el proceso de fermentación, permitiría la reducción de la huella de carbono, de la viña que implemente el proceso, y la industria vitivinícola en su conjunto podría contar con una metodología para agregarle mayor valor a sus productos y entrar en mercados ambientalmente más exigentes.

En el 2011, las exportaciones de vino chilenas sumaron US\$1.690 millones, con un incremento de casi 9% respecto del período anterior.



Con FIC-Regional:

Región de O'Higgins innovará en energías renovables y uso eficiente del agua

En total son tres proyectos que obtuvieron un monto total de \$288.000.000

Initiatives que abarcan temas desde energías renovables aplicadas a la vitivinicultura hasta nuevos productos ornamentales para exportación, obtuvieron financiamiento del Fondo de Innovación para la Competitividad Regional (FIC-R) de la Región de O'Higgins, los cuales serán acompañados en su ejecución a través de FIA.

Los tres proyectos —que alcanzaron un monto total de \$288.000.000— fueron seleccionados por el Consejo de FIA en el marco de la Convocatoria Nacional de Proyectos 2011-2012. En el proceso de priorización y selección final, participaron, además, la SEREMI de Agricultura, el Gobierno Regional (GORE) y el Consejo Regional de la Región de O'Higgins (CORE).

En general, las propuestas se enfocarán hacia áreas donde los requerimientos de innovación regional son mayores y donde los esfuerzos pueden tener más impacto. Estas

son ampliar la oferta ornamental regional (flores, frutos y follaje); uso eficiente del agua; pesticidas y combustibles a nivel predial; y la aplicación de energías renovables en procesos de vinificación.

El primer trabajo beneficiado —“Intervención de una bodega de vinificación, para ahorro y eficiencia energética de la Región de O'Higgins, utilizando energías renovables de bombas de calor geotérmica”— pertenece a la Sociedad Agrícola Los Maquis S.A. Esta solución utilizará la geotermia, que hasta hoy no había sido utilizada en el proceso de fabricación de vinos.

El objetivo principal es desarrollar un prototipo para intervenir una bodega de vino e incentivar la eficiencia energética asociado a una baja en la huella de carbono.

En este contexto, se espera un alto impacto sobre toda la línea de producción, ya que además contribuirá a la obtención de menor cantidad

de riles y así disminuir la contaminación del medio ambiente.

En segundo lugar, Dayenu Ltda. ejecutará el proyecto “Desarrollo de un prototipo para pulverización diferenciada en huertos frutales, para reducir el consumo de agua, pesticidas y combustibles en predios de la Región de O'Higgins”.

La iniciativa, a través de sensores ópticos y sistemas informáticos ajustables a las pulverizadoras, desarrollará una herramienta para aplicar la medida justa de agroquímicos en función de la cantidad de follaje, que el sensor detectará en cada árbol frutal del huerto. Ello permitirá utilizar menos insumos, disminuir los costos productivos y aminorar el impacto ambiental.

Por último, el empresario Guillermo Frindt desarrollará la iniciativa “Producción de ramas con frutos, follajes y flores exportables con modelo productivo para la Región de O'Higgins”. 



FIA realizó un taller en Chillán, al que asistieron 30 personas. Esta herramienta de diseño minimiza los impactos ambientales asociados al ciclo de vida de productos y servicios.

Innovadores del Biobío se capacitaron en **ecodiseño**

Un taller destinado a capacitar a emprendedores e innovadores del sector agroalimentario y forestal en ecodiseño, organizó la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), en la Región del Biobío.

Esta metodología de diseño busca minimizar los impactos ambientales asociados al ciclo de vida de productos y servicios, además de aumentar su valor percibido.

El encuentro —realizado en conjunto con la empresa Ecodiseño.cl— se efectuó en Chillán y asistieron 30 empresarios interesados en llevar adelante proyectos innovadores y sustentables.

FIA solicitó a Ecodiseño.cl que adapte esta metodología para que pueda ser aplicada, mediante técnicas sencillas y amigables, por parte de los emprendedores agroalimentarios y así puedan visualizar innovaciones, que se materialicen tanto en una idea, en el desarrollo de un perfil de proyectos o en un negocio innovador.

El taller buscó entregar a los asistentes una visión global y sintética de los conceptos de desarrollo sostenible, ciclo de vida, ecodiseño, legislaciones y regulaciones en materia de impacto ambiental de productos, tanto a nivel nacional como internacional.

Además, a través de trabajos prácticos se dieron a conocer herramientas de diseño para la minimización de impacto ambiental, con el fin de generar ideas de proyectos innovadores en el ámbito agroalimentario.

La capacitación contó con la participación del ingeniero mecánico, experto en innovación y desarrollo de productos y director de Ecodiseño.cl, Alejandro Chacón; el ingeniero matemático y experto en Evaluación de Ciclo de Vida, Felipe Céler y la diseñadora industrial, experta en packaging ecológico, Marcela Godoy.

Una actividad similar se efectuó el 3 de mayo en Puerto Varas, Región de Los Lagos.

Innovación por etapas

El ecodiseño considera etapas de trabajo que implican medir, evaluar y priorizar los impactos, para luego diseñar nuevas soluciones. La fase “medir” contempla revisar todos los pasos del ciclo de vida del producto o servicio (materias primas, peso, distancias recorridas, energía utilizada, etc.). En la “evaluación” se utilizan indicadores ambientales con lo cual se transforman las mediciones en valores comparables, los que luego se ponderan según el objetivo o interés específico.

En la etapa de “priorizar”, es posible determinar dónde están los mayores impactos, para ordenar el trabajo a efectuar. Con toda esta información, se pueden “diseñar nuevas soluciones” de productos con menor impacto ambiental y más sostenibles.

Gracias a un programa cofinanciado por FIA

Chile se perfila entre los líderes mundiales de trazabilidad



Con esta iniciativa el país podrá controlar una de las variables que más afectan la calidad de los productos agrícolas: la humedad.

Mantener las capacidades técnicas de los laboratorios nacionales en términos de trazabilidad y comparabilidad de las magnitudes y controlar la humedad —variable que más afecta la calidad de los productos agrícolas—, es el propósito de una iniciativa que permitirá al país tener mediciones a nivel internacional.

El proyecto que desarrolla el Instituto Nacional de Normalización (INN), con el apoyo de la Fundación para





la Innovación Agraria (FIA) del Ministerio de Agricultura, está incorporando la nueva magnitud humedad a la Red Nacional de Metrología (RNM), cubriendo requerimientos de humedad ambiental, punto de rocío y humedad de sólidos.

La RNM es una instancia público-privada que articula y administra el sistema de aseguramiento metrológico, que garantiza que las mediciones efectuadas en Chile sean comparables, trazables y aceptadas en otros países.

Está formada por el INN, la Empresa Nacional de Aeronáutica (ENAER), el Instituto de Investigaciones y Control del Ejército (IDIC), el Centro de Estudios de Medición y Certificación de Calidad (CESMEC S.A.), Calibraciones Industriales (CISA S.A.), DICTUC, la Universidad de Concepción, CODELCO, el Instituto de Salud Pública y la Fundación Chile.

Las magnitudes —como masa, pre-

sión, flujo líquido y de longitud— fueron incorporadas a la RNM hace algunos años, pero este programa está permitiendo la mantención de las capacidades de todas ellas en la RNM por 6 meses.

Al respecto, la coordinadora del programa, Mariela Trujillo, indicó que la importancia de que Chile cuente con una RNM, radica en que permite mantener al país en condiciones comparables con otras economías; potencia la eliminación de barreras a la exportación; y mejora el control de calidad de los bienes y servicios producidos a nivel local.

Y agregó que “entre las pre-condiciones para la innovación tecnológica y en productos sofisticados —con alto valor agregado— se encuentran mediciones exactas, trazables y confiables. Es así como la nanotecnología sin nanometría; la biotecnología sin materiales de referencia y métodos validados de medición; el uso de energías renovables y la eficiencia energética, sin nuevos ins-

trumentos y métodos de medición que posibilitan el uso inteligente de la energía, no son posibles sin una firme base metrológica”.

Humedad en los productos alimentarios

El programa —que finaliza este año— está desarrollando la magnitud de humedad, como un área inserta en la RNM, trazable y comparable internacionalmente. Trujillo, puntualizó que “el control de la humedad de los productos alimentarios exportados por nuestro país, es un factor clave para llegar a ser potencia agroalimentaria en los próximos años”.

Además, especificó, asegura la calidad de los productos, su intercambiabilidad y los derechos de los consumidores.

El nuevo laboratorio Custodio del Patrón Nacional de Humedad, así como todos los laboratorios del área física que componen la RNM, se acreditarán bajo la norma ISO 17025 con el instituto de acreditación alemán Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAkkS), ex Der Deutsche Kalibrierdienst (DKD).

Al respecto, el ejecutivo de innovación de FIA, a cargo de la iniciativa, Tomas García-Huidobro señaló que Chile destaca en este tema, porque “los países de la OCDE y la mayoría considerados más desarrollados cuentan con sistemas de trazabilidad que les permiten saber quién hizo una medición y así determinar quién tiene errores o si sus equipos están mal calibrados”. 

Programa “Nuestro Pisco” finalizó presentando innovadora coctelería

Cada producto final —que transmite parte de la historia de Chile— está orientado al consumidor de Nueva York.

Luego de trabajar en áreas de Mercado y Marketing; Innovación Productiva; y Certificación y Calidad, el Programa de Innovación Territorial (PIT) “Nuestro Pisco” presentó una innovadora coctelería —basada en el destilado— y desarrollada para el mercado de Nueva York.

La actividad se realizó en el marco de la Gala Nuestro Pisco, efectuada en los salones del Casino Enjoy Coquimbo, que marcó el cierre del PIT que ejecutó el Instituto de Investigaciones Agropecuaria (INIA), cofinanció la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y contó con la participación de las empresas del sector pisquero.

Al evento asistieron autoridades nacionales —entre las que se encontraba el subdirector de FIA, Fernando Jordán—, regionales, productores

de la industria y público en general, quienes pudieron degustar una carta de cócteles dirigida al consumidor de Nueva York, creada especialmente por el mixólogo norteamericano David Wondrich.

El Seremi de Agricultura, Juan Francisco García, rescató que el programa “no sólo fortaleció el producto pisco, sino a los productores de uva pisquera, para así mejorar su calidad de vida, ya que no hay que olvidar que 2.700 de los 3.000 productores de uva pisquera son de la pequeña agricultura”.

El ejecutivo de innovación de FIA y supervisor del proyecto, Juan Carlos Galaz, agregó que con esta alianza público-privada “se gestó un lazo de colaboración entre los mismos pisqueros, en donde la idea es que se mantenga esta relación y así enfrentar ahora los desafíos de innovación que se gestaron durante el programa”.

Carta de cócteles

Sin duda, la presentación de la carta de cócteles fue lo más esperado del evento, siendo el “Santiago Sour” la preparación que tuvo mejor acogida. Esta mezcla de pisco, jugo de limón, naranja y vino tinto no sólo encantó a los presentes por la combinación de sabores, sino que, como todo cóctel del PIT Nuestro Pisco, transmitió un fragmento de la historia de Chile.

De acuerdo a Pamela Thomas, gerente de la agencia neoyorkina especializada en marketing para destilados, The Thomas Collective, el pisco chileno tiene un gran potencial hacia el extranjero. “Va a sorprender mucho a los mixólogos y bartenders, cuando experimenten con los tragos, porque encontrarán que el pisco es mucho más suave que el tequila pero con más sabor que el vodka, siendo estos de gran popularidad en el mundo hoy”, precisó. 🍋



Las actividades buscaron incorporar la cultura de emprendimiento e innovación entre productores y estudiantes.



Siguendo con el objetivo de estimular y fomentar una cultura de innovación entre estudiantes y productores, la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) realizó dos charlas de capacitación en Chillán y Temuco.

La primera reunión, se efectuó con 12 agricultores de la Región del Biobío, quienes a través de la Fundación Emprender participaron en el primer encuentro del Círculo Empresarial Agrícola de la Provincia de Ñuble.

En la actividad fue presentada una metodología de trabajo creada por la Fundación Emprender y que fue seleccionada por FIA para fortalecer integralmente al empresario y empresaria pyme, y así mejorar la com-

petitividad y nivel de innovación de sus empresas.

En la reunión se abordaron materias como acceso a redes empresariales y de fomento; el perfeccionamiento en áreas clave de la gestión de la empresa; ejemplos de buenas prácticas; tendencias de mercado; y la asociatividad basada en la confianza, ética y la colaboración.

El modelo de Fundación Emprender apunta a lograr en los participantes un desarrollo empresarial y personal integrado; añadir innovación en sus empresas y lograr una red de apoyo que les sea útil al momento de la toma de decisiones.

Más de 150 participantes

En tanto, en la charla de la Universidad Mayor de Temuco, participaron más de 150 alumnos y profesionales de universidades de la Región de la Araucanía.

La actividad se enmarcó en el área de Capacitación de FIA, la cual tiene como objetivo desarrollar competencias en emprendimiento e innovación para lograr un mejor y mayor desarrollo sustentable en el

sector agrícola y forestal del país.

El Jefe de la Unidad de Información, Difusión y Capacitación de FIA, Gonzalo Cortés, se refirió a la labor que realiza la Fundación, haciendo hincapié en que “uno de los principales actores del ecosistema del emprendimiento y la innovación son los estudiantes, especialmente en sus últimos años de las carrera. Estamos entregando una información muy útil, lo que dará más herramientas a los que quieran presentar un proyecto de emprendimiento innovador”.

También se presentaron los sistemas de información que FIA tiene disponibles en su página web (www.fia.cl), como lo son la Biblioteca Digital FIA, la base Nacional de Proyectos de Innovación, Serie Experiencias de Innovación y Propiedad Intelectual.

Además, se dieron a conocer las diferentes líneas de financiamiento que maneja el sector público para apoyar proyectos de innovación, y se expuso la experiencia de una empresa innovadora, Agrobiotruf S.A, que introdujo la producción de trufa en Chile. 

FIA-PIPRA realizó talleres y lanzó guía sobre políticas públicas de Propiedad Intelectual



A estas acciones, se sumó la participación del programa en una importante convención internacional en Uruguay.

Cada 26 de abril —a nivel internacional—se celebra el Día de la Propiedad Intelectual, fecha escogida por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) para fomentar la creatividad y recompensar el talento creativo e innovador.

En este contexto, se realizaron dos talleres de buenas prácticas y uso de herramientas para facilitar la gestión de la Propiedad Intelectual (PI) en la investigación, en Valparaíso y Santiago, donde

asistieron cerca de 60 personas.

Las actividades —lideradas por la doctora en biotecnología Mónica Alandete, directora de análisis y alcance educativo de PIPRA-Universidad de California— fueron dirigidos a profesionales que desarrollan investigación científica y estudiantes de doctorado.

Los talleres tuvieron como objetivo entregar conceptos, estrategias y herramientas que permitan comprender el impacto de la propiedad intelectual en el trabajo diario e impulsar el uso de los mecanismos de protección de conocimiento e investigación para innovar.

La coordinadora del programa FIA-PIPRA, Patricia Anguita, indicó que además se trataron temas como el registro de información en cuadernos de laboratorio, la no infracción de la PI durante el desa-

rollo de una investigación (Liber-tad de operación), cómo leer una patente, y búsqueda y análisis de información tecnológica en bases de datos.

Guía para Universidades y Centros Tecnológicos

Paralelamente a los talleres y en el marco de la alianza de trabajo con ThePublicIntellectualPropertyResourcesforAgriculture (PIPRA), se editó la “Guía para el desarrollo de políticas institucionales de propiedad intelectual para universidades y centros de investigación”. La publicación surge con el objetivo de ofrecer herramientas conceptuales y un itinerario metodológico para la definición de marcos normativos de Propiedad Intelectual y Transferencia del Conocimiento, así como directrices que establezcan procedimientos y prácticas coherentes con la misión de cada institución. 



Convención internacional

Por otra parte y difundiendo la labor que hace FIA-PIPRA en el extranjero, el programa participó en la Convención y V Foro CropLifeLatinAmerica 2012, en Punta del Este, Uruguay, evento que busca generar un espacio de reflexión sobre los desafíos y perspectivas del Cono Sur para mejorar la productividad y sostenibilidad de la agricultura, en el escenario de la innovación.

Fue así como la coordinadora del programa, expuso sobre la importancia de que las instituciones busquen alianzas estratégicas con diferentes agentes, ya sean gubernamentales, académicos o privados.

“Generalmente, las empresas efectúan I+D pero no comparten la información entre sus asociados o con el sector, y son estas asociaciones las que deben resolver los problemas que pueden afectar a toda una industria”, indicó Patricia Anguita.

En la convención, la profesional también presentó el manual “Gestión de la Propiedad Intelectual e Innovación en Agricultura y en Salud”, como un ejemplo exitoso de vinculación a través del programa FIA-PIPRA.

Director de FIA en importante debate regional de innovación

Abordar la realidad innovadora regional del país y los principales desafíos en esta materia, fue el objetivo de una mesa redonda que organizó la revista Poder & Negocios y la compañía Clarke, Modet, a la que asistió el director ejecutivo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), Fernando Bas.

En la actividad también participaron el Rector de la Universidad de Talca, Álvaro Rojas; el Subsecretario de Economía, Tomás Flores; el director ejecutivo de Start

Up Chile, Horacio Melo; la gerente general de Clarke, Modet, Carolina del Río; y el asesor del proyecto RED de la Subsecretaría de Desarrollo Regional y Administrativo (SUBDERE), Homero Quintana.

Durante el encuentro se planteó la importancia de la innovación como herramienta de descentralización, desarrollo y crecimiento regional, así como también cuáles son los principales desafíos que existen en esta materia en el país.

Libro sobre cultivo de peonías

Más de 500 páginas que resumen la historia e incorporación de la peonía herbácea como un cultivo de exportación en Chile, contiene el libro “Las peonías herbáceas y su cultivo” de la ingeniero agrónomo, Consuelo Sáez Molina. La publicación, que se basó en dos proyectos cofinanciados por FIA, señala las condiciones que debe tener esta flor para una comercialización adecuada.

Según su autora, el texto tiene como finalidad fundamental y establecer un marco para el manejo del cultivo de la peonía herbácea en distintos agroecosistemas e indicar algunas condiciones para una comercialización adecuada.

Durante el 2010 los embarques al exterior de peonías totalizaron US\$ 1,3 millones, ubicándose como la principal especie de flores exportada del país. Según datos del VII Censo Nacional Agropecuario y Forestal (2007) en Chile había 30 hectáreas plantadas de peonías, sin embargo, estimaciones de productores indican que hoy existen cerca de 110 hectáreas.

Talleres de formulación de proyectos en Antofagasta

Un curso de Formulación de Proyectos de Innovación para profesionales, técnicos y productores de la Región de Antofagasta, realizaron la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y el Gobierno Regional.

La actividad, que contó con 20 asistentes, tuvo por objetivo entregar herramientas que contribuyan al diseño e implementación de proyectos innovadores con una dimensión territorial, en la cual los actores locales tengan la responsabilidad de identificar las potencialidades y necesidades de su territorio en cuanto al mejoramiento de su sistema productivo.

El curso contó con la participación del Secretario Regional Ministerial de Agricultura, Gerardo Castro, y del jefe de la Unidad de Programas y Proyectos de FIA, Carlos Gálvez.

Encuentro internacional de la industria de proteas

Conocer los avances tecnológicos y científicos más importantes para la producción de especies de proteas fue el objetivo central de la 15ª Conferencia de la Asociación Internacional de Proteas (IPA) y del 11º Simposium del Grupo Internacional de Investigación en Proteas de la IPGW de la Sociedad Internacional de Horticultura (ISHS): “Proteas: Oportunidades y nuevas regiones de producción”.

Los encuentros —auspiciados por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA)—, fueron organizados por las universidades Católica

de Chile y de Talca, la Asociación Internacional de Proteas (IPA) y la Sociedad Internacional de Horticultura (ISHS).

En la ocasión, los diferentes actores de la industria y el mundo científico intercambiaron visiones sobre el manejo de producción de calidad; propagación, ecología, fisiología de pre y post cosecha; tecnología para almacenamiento y transporte; manejo de enfermedades y pestes; manipulación de la floración; marketing y sistemas de distribución.

15 de mayo

Charla de innovación en Ovalle

Estimular y fomentar una cultura de innovación entre los estudiantes de carreras técnicas y universitarias relacionadas con el agro, es el objetivo de la charla que efectuará la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) a los alumnos de la Facultad de Agronomía de la Universidad de La Serena.

La actividad, que se enmarca en el área de Capacitación de FIA, tendrá lugar el 15 de mayo, a las 9.00 horas, en el Salón Auditorium del Campus Limarí, de la Universidad de La Serena, ubicado en Av. La Paz 1108, Ovalle.

18 de mayo

Firma convenio FIA-CER

El director ejecutivo de FIA, Fernando Bas, y la directora ejecutiva del Centro de Energías Renovables (CER), María Paz de La Cruz, suscribirán un convenio de colaboración. Entre sus objetivos están coordinar y complementar esfuerzos para vincularse de manera conjunta con centros internacionales de I&D de excelencia en materia de energías renovables y preparar actividades y convenios de cooperación con terceros, así como proyectos específicos.

La firma se efectuará en la sede de FIA, Loreley 1582, La Reina, a las 12.00 horas.

23 de mayo

Ministro Mayol visitará proyecto FIA en Región de Coquimbo

Una visita a un proyecto que busca desarrollar un repositorio varietal de especies frutales de bajo requerimiento hídrico en el Norte Chico, realizará este 23 de mayo el Ministro de Agricultura, Luis Mayol. La iniciativa es desarrollada por la Universidad de Chile y cuenta con el cofinanciamiento de FIA.

La actividad, a efectuarse en la Región de Coquimbo, contempla un recorrido por el laboratorio donde se desarrollan variedades de 6 especies frutales y a algunos predios donde se encuentran las plantaciones. El proyecto busca disminuir el consumo de agua y energía, además de ampliar los terrenos de uso frutícolas.

23 y 24 de
mayo

Seminario Internacional de Arándanos

Entre el 23 y 24 de mayo se efectuará el Seminario Internacional de Arándanos, primer evento anual del "Ciclo de seminarios de actualización técnico comercial para las principales especies frutícolas de exportación", que organiza la Asociación de Exportadores de Chile (Asoex) y que patrocina FIA.

La actividad —que se llevará a cabo en el Centro de Convenciones del Hotel Sheraton, ubicado en Avenida Santa María 1742, Providencia— contará con la participación de unos 400 asistentes y con exposiciones de expertos nacionales e internacionales.

