

## Es en base a huiro: el fertilizante magallánico que promete mejorar el sabor a frutillas y tomates

» El preparado es un bioestimulante natural con altas concentraciones de potasio y calcio, ideal para fortalecer el crecimiento, color y sabor de frutas, y para aumentar su resistencia ante heladas u otros factores de estrés climático.

En tambores de 100 litros y con una mezcla inusual —chancaca, leche y algas picadas— se prepara un fermentado marino que podría cambiar las reglas del juego para la producción frutícola y hortícola del país. El preparado, elaborado a partir de huiro, es un bioestimulante natural con altas concentraciones de potasio y calcio, ideal para potenciar el crecimiento, color y sabor de frutas, y para aumentar su resistencia ante heladas u otros factores de estrés climático.

La preparación del bioinsu- mo es artesanal, pero con alto potencial técnico. Requiere revolver el contenido dos veces al día durante 30 a 45 días para activar la fermentación aeróbica, que se puede acelerar incorporando aireación. El líquido resultante debe filtrarse y almacenarse sin tapa en un lugar fresco y oscuro, con una vida útil de máximo un mes. La recomendación de uso es vía riego, dos veces por semana, diluido al 10%.

A pesar de que no sustituye



Este fertilizante se fabrica a partir de un recurso que se encuentra disponible en gran parte de la costa de la Región de Magallanes.

un plan completo de fertilización, su aporte como complemento en sistemas agroecológicos lo vuelve especialmente atractivo para cultivos de berries, tomates o zarparrilla. Además, puede usarse en la imbibición de se-

millas, el riego post-siembra o la inmersión de plantines antes del trasplante, aumentando la capacidad de germinación y estimulando la floración.

Este desarrollo forma parte de una iniciativa del Instituto de

Investigaciones Agropecuarias (Inia) en Magallanes, en el marco de una estrategia para rescatar prácticas agroecológicas tradicionales y adaptarlas a los desafíos de la agricultura del siglo XXI. El estudio técnico, realizado

en zonas costeras como Puerto Natales, busca aprovechar un recurso abundante y subutilizado: las algas que arroja el mar.

Aunque no contienen altas cantidades de nutrientes, las algas poseen trazas de todos los elementos esenciales, son ricas en fibra y fitohormonas naturales como auxinas, giberelinas y ácido abscísico. Estos compuestos no solo estimulan el crecimiento, sino que también prolongan la vida útil de las cosechas y mejoran la estructura del suelo, facilitando la retención de humedad.

Las proyecciones apuntan a que este tipo de productos puede posicionarse como una alternativa sustentable y económica frente al uso intensivo de fertilizantes industriales, particularmente en zonas aisladas o con baja disponibilidad de insumos agrícolas convencionales.

Con respaldo científico y una preparación sencilla, el fermentado de huiro podría pasar de la playa al campo como uno de los biofertilizantes más prometedores.

Crépus