

## 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 horticola 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 bioinsumo 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



Cinco

**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 zarzaparrilla. 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.