

Día de Campo “Cosecha de papas y elaboración de subproductos”

# INIA Kampenaike impulsa la innovación agrícola en Magallanes

● Nuevas oportunidades comerciales para pequeños productores de la región.

Texia Padilla

periodistas@elpinguino.com



VER DOCUMENTO

Con el propósito de reforzar la seguridad y soberanía alimentaria en la Región de Magallanes, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) Kampenaike realizó el Día de Campo “Cosecha de papas y elaboración de subproductos”. La actividad se enmarca en el programa financiado por el Gobierno Regional denominado “Transferencia, aplicación de técnicas y procesamiento para la sostenibilidad de la producción de papas en agricultores de

Magallanes”, y reunió a autoridades nacionales y regionales junto a más de 30 agricultores de Punta Arenas y Puerto Natales.

Durante la jornada, los asistentes conocieron el trabajo que se desarrolla en el semillero regional de papa certificada, donde actualmente se cultivan cinco hectáreas con una cosecha proyectada superior a 100 toneladas. Este volumen permitirá beneficiar a cerca de 500 pequeños agricultores, quienes recibirán semilla certificada a partir de septiembre para establecer más de 20 hectáreas de cultivo, con una producción estimada de más de 500 toneladas anuales de papa para consumo.

La actividad también incluyó una degustación de prototipos de papas chips, elaboradas a partir de papas de descarte, como parte de las líneas de innovación orientadas al valor agregado.

La investigadora y jefa del programa papas de INIA Kampenaike, Carolla Martínez, destacó que esta iniciativa busca reducir pérdidas productivas y abrir nuevas oportunidades comerciales para los pequeños productores, fomentando la participación activa de los agricultores en la cosecha y en el desarrollo de subproductos.

Las autoridades presentes valoraron el impacto del proyecto en la agricultura regional.

La directora regional de INIA Kampenaike, Claudia McLeod, subrayó que se están evaluando variedades más resistentes al déficit hídrico y aplicando tecnologías de manejo como riego y semilla certificada, mientras el seremi de Agricultura, Juan Ignacio Cavada, enfatizó que la iniciativa responde a los desafíos estratégicos del sector.

Por su parte, el director nacional de INIA, Carlos Furche, destacó que cerca del 20% de las papas consumidas en Magallanes ya se producen localmente, demostrando cómo la innovación aplicada puede fortalecer la seguridad alimentaria y el desarrollo productivo en una región extrema.