

Ciencia y cocina con identidad se unieron en la Región de O'Higgins

Más de 200 agricultores participaron en seminarios que abordaron innovación, seguridad alimentaria y valorización de productos locales como el cordero, la miel y el aceite de oliva.

Las comunas de Marchigüe (Biblioteca Municipal) y San Fernando (Auditorium UOH Colchagua) recibieron los seminarios "Saberes y Sabores del Territorio: Oportunidades para el Desarrollo Rural", organizados por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

La actividad reunió a más de 200 agricultores, productoras, estudiantes y representantes del sector agroalimentario y gastronómico de la Región de O'Higgins, quienes participaron en un programa orientado a la innovación, la agregación de valor y la seguridad alimentaria.

El director regional de INIA Rayentué, Cristián Aguirre, subrayó la importancia de estas instancias para el agro de la región: "Estos seminarios son un aporte concreto a la seguridad alimentaria y a la competitividad del agro en O'Higgins. Nos permiten vincular a agricultores con investigadores, empresas y el sector gastronómico, generando redes que fortalecen nuestro territorio. La participación que vimos en

Marchigüe y San Fernando confirma el interés por avanzar en una agricultura innovadora, con valor agregado y con identidad".

Ponencias

Las jornadas incluyeron ponencias técnicas y actividades prácticas que permitieron conocer experiencias de distintas regiones del país aplicables a la realidad de O'Higgins. La investigadora de INIA Remehue (Osorno), Dra. Iris Lobos, expuso sobre estrategias de diferenciación en mieles chilenas, destacando atributos físicos, botánicos y nutricionales, así como el uso de sellos de origen como herramienta comercial.

Posteriormente, la investigadora Verónica Arancibia, de INIA Intihuasi (La Serena), presentó el proceso que dio origen a la Denominación de Origen del aceite de oliva del Valle del Huasco, único en América con esta certificación, abordando el modelo de gobernanza implementado y los beneficios alcanzados por más de 300 olivicultores y otros rubros vinculados al territorio.

El Dr. Rodrigo De la Barra, de INIA Remehue,

expuso estrategias de valorización integral de la producción ovina en Los Lagos, considerando carne, lana, cuero y reproductores, y profundizando en los cambios necesarios en los sistemas productivos para generar valor agregado.

A continuación, la investigadora Mariela Silva condujo un panel sensorial en el que los asistentes degustaron embutidos, paté y otros productos elaborados a partir de subproductos del cordero, instancia en la que se aplicaron fichas de evaluación para recoger percepciones sobre la aceptación de estos alimentos.

En un bloque orientado específicamente a la Región de O'Higgins, el Dr. Christian Alfaro, subdirector nacional de I+D de INIA, presentó un análisis de las oportunidades para la agregación de valor en productos del secano costero, valle central y zonas precordilleranas, con énfasis en la diferenciación y en el fortalecimiento de las cadenas de valor locales. Finalmente, la Dra. Iris Lobos condujo la clausura gastronómica "Cordero y Compañía: Mitos, Sabores y Maridajes con Identidad", en la que se mostraron preparaciones y combinacio-



nes culinarias con cordero, aceite de oliva y miel, destacando el potencial de la integración entre tradición, producción local e innovación culinaria.

La coordinadora del proyecto, Dra. Iris Lobos, destacó el carácter práctico de las experiencias compartidas: "Lo que buscamos es entregar herramientas para que los agricultores puedan diversificar su producción y diferenciar sus productos en los mercados. Casos como el aceite de oliva del Huasco o la miel de Pata-

gonia Verde demuestran que la innovación aplicada al origen territorial abre oportunidades reales de desarrollo rural. La Región de O'Higgins tiene un enorme potencial para avanzar en esa línea".

De esta manera, INIA y FIA refuerzan su compromiso con la innovación agroalimentaria y la seguridad alimentaria, generando espacios de transferencia de conocimiento y diálogo que contribuyen al desarrollo sostenible y competitivo de la Región de O'Higgins.

