

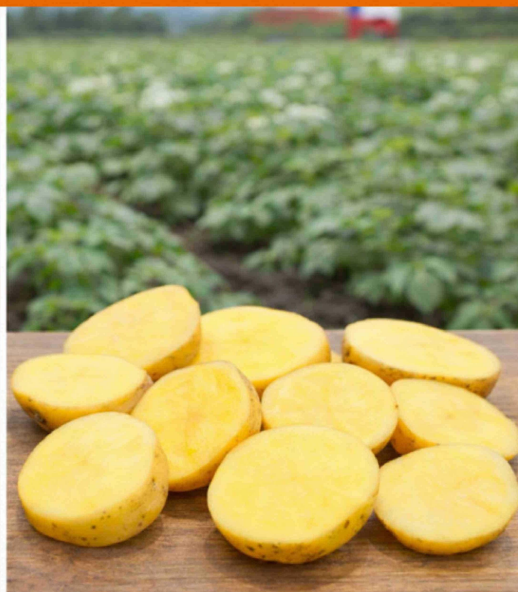
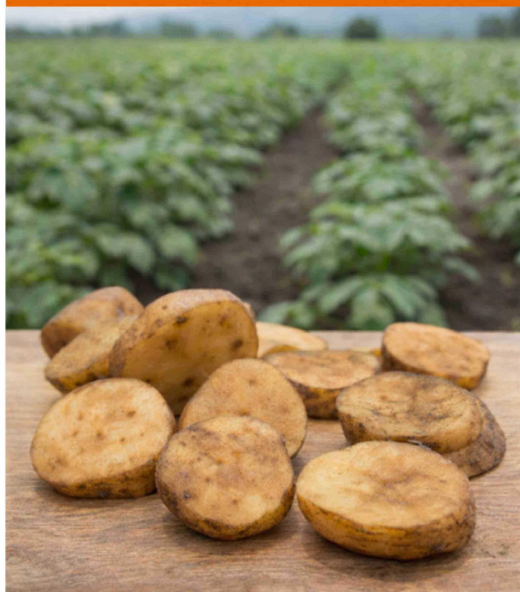
Fecha: 03-02-2026
Medio: El Insular
Supl.: El Insular
Tipo: Noticia general
Título: Impulsan nueva generación de papas que reduciría el desperdicio de alimentos

Pág.: 13
Cm2: 437,1
VPE: \$ 275.802

Tiraje: 2.500
Lectoría: 7.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

Impulsan nueva generación de papas que reduciría el desperdicio de alimentos

Un nuevo estudio científico publicado en la revista Agronomy reporta un avance relevante en el mejoramiento de uno de los cultivos alimentarios más estratégicos para Chile y el mundo: la papa. Mediante edición genómica CRISPR-Cas, investigadores chilenos lograron desarrollar líneas de papa que se oxidan más lentamente después de ser cortadas, un rasgo que puede contribuir a reducir desperdicios, mantener la calidad y aportar a la seguridad alimentaria.



visualmente más atractivos. Esta innovación biotecnológica, al no poseer ADN de otros organismos, luego de una evaluación técnica deberá ser confirmada por el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG) como un producto no-OGM (no genéticamente modificado).

Este tipo de investigación representa un ejemplo claro de cómo la biotecnología y la edición genética pueden aportar soluciones concretas a problemas agrícolas y de sostenibilidad, sin alterar otras características productivas del cultivo ni comprometer su inocuidad.

Para el Dr. Miguel Ángel Sánchez, director ejecutivo de ChileBio **"Este avance demuestra que Chile tiene todas las capacidades científicas, tecnológicas y humanas para resolver desafíos reales de la agricultura y los sistemas alimentarios a través de la innovación y la biotecnología. La edición genética es una herramienta de precisión para aportar soluciones a los desafíos productivos y de sostenibilidad, y la papa, símbolo de nuestra cultura alimentaria, es un alimento básico cuya eficiencia productiva y calidad postcosecha deben mejorar si queremos enfrentar desafíos como el desperdicio alimentario y la sostenibilidad del sector"**.

La investigación, liderada por científicos del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) en Chile, y realizada con la papa Yagana, una de las variedades preferidas en Chile por su sabor y versatilidad, se enfocó en editar el gen PPO2, que

regula la actividad de la enzima polifenol oxidasa, responsable del pardeamiento en papas tras lesiones, corte o pelado. El resultado fue la obtención de líneas de papa con oxidación retardada después de ser peladas y cortadas, confirmando a su vez que el producto final no contenía ADN de otro organismo (transgenes).

Este avance tiene implicancias prácticas relevantes, ya que la reducción del pardeamiento postcosecha permitiría disminuir el desperdicio de alimentos al mantener la apariencia y el valor comercial de las papas frescas y procesadas, mejorando la calidad del producto tanto para los consumidores como para la industria, al ofrecer alimentos