

Fecha: 07-02-2026  
Medio: Tiempo 21  
Supl.: Tiempo 21  
Tipo: Noticia general  
Título: CGNA lidera programa agroalimentario en La Araucanía

Pág.: 9  
Cm2: 456,8  
VPE: \$ 439.475

Tiraje:  
Lectoría:  
Favorabilidad:

Sin Datos  
Sin Datos  
☐ No Definida

## CGNA lidera programa agroalimentario en La Araucanía

*Con una inversión regional de \$1.300 millones, el programa "Araucanía Agroalimentaria" apunta a consolidar una industria alimentaria más innovadora y sostenible, fortaleciendo la producción de proteína vegetal y la transferencia tecnológica en el territorio.*



El Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA) puso en marcha un programa estratégico de transferencia y difusión tecnológica Agroalimentaria, financiado por el Gobierno de La Araucanía, con el objetivo de impulsar las bases de una industria alimentaria más moderna, competitiva y sostenible en el territorio.

La iniciativa denominada "Araucanía Agroalimentaria" estará vigente dos años y entre sus metas están fortalecer a los actores del ecosistema en dos áreas clave: Producción más sustentable y competitiva de proteína vegetal; e innovación en el área de alimentos.

El Gobernador René Saffirio felicitó a los productores, emprendedores y empresas que serán parte del programa Araucanía Agroalimentaria, una iniciativa estratégica financiada con un aporte muy significativo del Gobierno de La Araucanía, de 1300 millones de pesos, que pone la ciencia, la innovación y la transferencia de conocimiento al servicio del desarrollo productivo de nuestra región.

"Este programa marca un hito para la región, porque impulsa una agricultura más sustentable, resiliente y competitiva, incorporando nueva genética vegetal, biotecnología e innovación alimentaria para enfrentar el cambio climático y agregar valor a nuestra producción", explicó el Gobernador Saffirio. La máxima autoridad detalló que, con este programa, "fortalecemos el ecosistema agroalimentario regional, conectamos a los agricultores con la industria y generamos nuevas oportunidades

de crecimiento, empleo y diversificación productiva, avanzando hacia una agroindustria moderna, con identidad territorial y con futuro para La Araucanía".

El consejero regional Eduardo Hernández, presidente de la Comisión de Fomento Productivo, destacó el trabajo impulsado por el Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA).

"Valoramos altamente el trabajo que hace CGNA en materia investigativa, que ha hecho que la región pueda salir a Chile y al mundo con nuevas fórmulas y potenciando la proteína vegetal, que ha hecho también que se puedan materializar productos de alta gama", afirmó.

El CGNA lidera la creación de proteínas vegetales competitivas mediante el estudio del genoma, microbioma y fisiología de leguminosas bajo estrés ambiental. Esta investigación multidisciplinaria permite desarrollar cultivos resilientes al cambio climático, específicamente adaptados a las condiciones de la Región de La Araucanía. Gracias al uso de consorcios bacterianos innovadores, se logra proteger a las plantas frente a sequías y olas de calor extremas. El enfoque busca asegurar un alto rendimiento en campo y una menor huella hídrica y de carbono.

Haroldo Salvo-Garrido, director del CGNA, explicó que "en cuanto a la genética, destaca la secuenciación del genoma del lupino amarillo para mejorar su inmunidad y calidad biológica. El objetivo es obtener granos de mayor tamaño con un perfil completo de aminoácidos esenciales,

optimizando su sabor y funcionalidad industrial. Paralelamente, se trabaja en una nueva variedad de haba con alto contenido proteico y libre de compuestos que causan fabismo. Estas innovaciones incluyen el aprovechamiento del compuesto natural L-DOPA, beneficioso para la salud mental y motora".

Para Ramón Yáñez, emprendedor de Overnight Chile, este programa permite impulsar una industria más moderna de alimentos, ingredientes de alta sofisticación, sustentables y de mayor valor agregado. "Nosotros llegamos hace un par de años atrás con una receta base de un producto que se transformó en lo que ahora entregamos al público. Es un alimento alto en proteína y tiene una base de lupino. Nosotros le agregamos un complejo de vitaminas y también frutos secos, semi desgrasados y semillas. Logramos armar un producto completo con todos estos ingredientes, para que el público pudiera consumirlo", señaló.

El programa contempla capacitaciones para 250 productores y 50 profesionales y técnicos en el ámbito agrícola y alimentario, desarrollo de habilidades, creación de nuevos productos, pilotajes y escalamientos productivos, teniendo siempre presente los principios de valor agregado, vinculación territorial y producción local e innovación tecnológica.

Asimismo, brindará apoyo directo a 24 empresas y emprendimientos para potenciar sus innovaciones mediante ciclos de formación técnica y seminarios especializados. **T2**