

Colaboración entre INIA y CEAFF busca entregar melones y sandías más dulces

El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) Rayentué, en colaboración con el Centro de Estudios Avanzados en Fruticultura (CEAF), realizó una jornada de trabajo en terreno en las comunas de Quinta de Tilcoco y San Vicente de Tagua-Tagua. Esta actividad es parte del proyecto FIC “Transferencia bioinmunizador endófito para el control de plagas y enfermedades en cucurbitáceas”, liderado por INIA y financiado por el Gobierno Regional de O’Higgins que busca desarrollar alternativas biológicas para fortalecer la producción de melones y sandías en la Región

Bárbara Vega, investigadora de INIA Rayentué y directora del proyecto, explicó:

“El uso de hongos endófitos en cultivos de cucurbitáceas no solo tiene el potencial de mejorar la nutrición y sanidad de las plantas frente a plagas y enfermedades, sino también de influir positivamente en la calidad de las frutas, como el contenido de azúcares y sustancias antioxidantes. Esta colaboración con el CEAFF nos permite profundizar en los análisis de calidad nutricional de las frutas obtenidas de las producciones en donde se usan hongos endófitos, aprovechando sus capacidades para evaluar de manera precisa estos parámetros clave.”

La jornada incluyó visitas a dos unidades de validación. En el sector El Huapi, comuna de Quinta de Tilcoco, se trabajó en

el predio de Miguel Quintanilla, un agricultor que participa en el proyecto con cultivos de melones tratados con hongos endófitos. Posteriormente, se visitó el sector de Tunca, en San Vicente de Tagua-Tagua, donde Bárbara Osorio lidera una unidad experimental con sandías y melones.

Ariel Salvatierra, investigador del CEAFF y coordinador de su nueva línea hortícola, destacó el aporte de su

institución: “En CEAFF contamos con el equipamiento y la experiencia necesarios para evaluar la calidad de la fruta. Nuestro objetivo es determinar cómo los tratamientos con hongos endófitos no solo benefician la sanidad de las plantas, sino que también tienen un impacto directo en las características organolépticas, como el sabor y el dulzor, que son fundamentales para los consumidores.”

- Proyecto FIC potencia arista de trabajo donde ambas instituciones trabajan juntas para mejoras sostenibles en cucurbitáceas.

Durante la jornada, se realizaron cosechas y se utilizaron drones para estimar la cantidad de frutos por planta, facilitando el análisis comparativo entre métodos convencionales y tratamientos con hongos endófitos.

Este proyecto presenta un avance en la búsqueda de soluciones sostenibles para la agricultura, beneficiando directamente a agricultores locales y fortaleciendo la competitividad del sector hortofrutícola.

