

# Seminario aborda el uso de la biotecnología para extender la vida útil de la frutilla en postcosecha

Como parte del proyecto “Sistema de conservación, basado en una levadura nativa mejorada con óptima producción y liberación de un gasotransmisor natural, para alargar la vida útil de frutos carnosos no climatérico”, se realizó un seminario-taller en las dependencias del INIA La Cruz donde investigadores compartieron los avances y alcances de esta iniciativa con agricultores, productores locales y autoridades municipales.

Esta iniciativa es dirigida por el Dr. Sebastián Molinett, investigador del INIA La Cruz y es financiada con aportes de la

Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID), Subdirección de Investigación Aplicada (SIA). Este estudio es ejecutado en conjunto con la Universidad de Santiago donde participa el académico Claudio Martínez, PhD en Biología con especialización en genética y la participación como empresa asociada de Agro Q-Tral, potencial licenciataria de la tecnología.

El evento, organizado por INIA La Cruz para fomentar el diálogo entre la investigación científica y el sector productivo, reunió a productores integrantes de Agrofrutilla San Pedro, usuarios de los

Prodesales y representantes del Departamento Agrícola Municipal de la Municipalidad de San Pedro.

El seminario comenzó con una charla acerca de la presentación general del proyecto y sus alcances, la cual fue dictada por el Dr. Sebastián Molinett, investigador del INIA La Cruz, donde se destacaron los objetivos y los avances logrados hasta la fecha.

Esta charla inicial fue seguida por la exposición del Dr. Carlos Figueroa, profesor de la Universidad de Talca y miembro del equipo técnico, quien abordó herramientas biotecnológicas para el manejo postcosecha,

enfocándose en la mejora de la vida útil de la frutilla y la calidad del fruto.

Según el Dr. Figueroa “este proyecto busca integrar años de investigación en frutillas comerciales, blancas y chilenas, desarrollando alternativas biológicas efectivas que permitan mejorar la calidad y la conservación del fruto, adaptándonos a las necesidades de los agricultores y a las variaciones climáticas locales.”

Posteriormente, se llevó a cabo un conversatorio con los asistentes, generando un espacio para compartir ideas, sugerencias y observaciones. Estas contribuciones serán

**En un seminario-taller investigadores presentaron los avances de un innovador proyecto que utiliza levaduras nativas para mejorar la conservación de frutos no climatéricos. Productores locales y autoridades dialogaron sobre las necesidades de la industria, destacando el impacto positivo de esta iniciativa en la calidad y comercialización de la frutilla.**



fundamentales para ajustar las próximas etapas del proyecto, el cual se extenderá hasta 2025.

“El avance de la biotecnología en la agricultura está abriendo nuevas posibilidades para los productores de frutales y hortalizas”. Sebastián Molinett, experto en innovación biotecnológica, destacó la necesidad de investigar sobre estas

técnicas que permiten mantener la frescura de la fruta por más tiempo, minimizando pérdidas y optimizando la comercialización. “Con la aplicación de estos avances, la industria podría reducir significativamente el desperdicio de este producto tan demandado, beneficiando especialmente a los pequeños y medianos productores.”

