

# Con superalimento ancestral La Araucanía contribuye a la soberanía agroalimentaria del país

La quinoa tiene altos niveles de magnesio, potasio, zinc y hierro. Minerales que ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, digestivas y del sistema nervioso. Además, es el único alimento vegetal capaz de proporcionar los 8 aminoácidos esenciales, junto con una gran cantidad de proteínas. Es originaria de las zonas andinas de nuestro continente, siendo cultivada y utilizada por las diferentes civilizaciones prehispánicas en América y con una gran habilidad de adaptarse a diversas condiciones agroclimáticas. Por estas características, la quinoa, es considerada un superalimento, ya que, en relación a su ca-



cestral, que se produjo hace mucho tiempo en esta zona, pueda volver a consumirse por el resto de la ciudadanía. Tenemos que hacer una campaña sobre las características positivas que tiene este superalimento y que mucha gente en las ciudades

puestas a disposición de distintos sectores productivos. La idea es impulsar, aprender, difundir y comercializar, dos cultivos que son ancestrales, que con el tiempo se han ido perdiendo, pero que ahora pequeños productores están recuperando", explicó.

"Era algo novedoso e innovador y por eso decidimos seguir adelante. Quisimos rescatar este cultivo ancestral que en la zona ya estaba perdido. Nos han acompañado con todo el proceso y

hoy tenemos nuestra quinoa lista para ser comercializada", explicó el productor Rodrigo Quilaleo.

El producto final alcanzado por los productores de Galvarino es una quinoa desaponificada, lista para cocinar y con resolución sanitaria. El desafío, ahora, es incluir mayor tecnologización, capacitación y la introducción de nuevas prácticas productivas, temas en los cuales el Ministerio de Agricultura ya está trabajando junto al Municipio y los Servicios del Agro, para así, también aportar en la diversificación y aumentar de paso, la matriz productiva alimentaria regional.



lidad nutricional, se llegaría a posicionar por encima de cereales como el trigo, el maíz, el arroz o la avena.

Sin duda, estas propiedades fueron las que tomaron en cuenta los pequeños productores de la comuna de Galvarino, que, con el apoyo del Programa de Desarrollo Territorial Indígena, INDAP-CONADI (PDTI), FIA y asesorados por la empresa Innovalimentos, cultivan la quinoa y la comercializan en diferentes formatos y mercados.

"Tenemos como eje central en esta gestión fortalecer la agricultura familiar campesina y este tipo de cultivo se da muy bien en superficies pequeñas. Destacar la fortaleza que tiene la Fundación para la Innovación Agraria, FIA, que nos permite apoyar iniciativas de este tipo y así contribuir a la seguridad agroalimentaria en la región y el país. Además, permitirá que este producto que es an-

alumno no lo conoce", explicó el seremi de Agricultura, Héctor Cumilaf.

Cultivos ancestrales  
 El representante regional del FIA, Marcos Rebolledo, dijo que el apoyo a este proyecto forma parte del Programa de Adopción de Innovaciones de la institución, donde se están potenciando la murtilla y la quinoa.

"El programa busca recuperar y difundir innovaciones validadas y que puedan ser

La idea es transferir conocimientos y experiencia técnica para que los agricultores pertenecientes al PDTI de Galvarino, pueden incorporar un modelo técnico productivo y de comercialización de quinoa, cultivo estratégico de alto valor funcional con pertinencia local y cultural.

"Entre los objetivos específicos está establecer cinco módulos productivos de forma participativa, los que además serán utilizados como vitrina tecnológica, además de incorporar estrategias de marketing y comercialización. Algunos han logrado colocar sus productos en supermercados locales y otros están haciendo envíos a locales comerciales de otras regiones del país", afirmó el gerente general de Innovalimentos, Ivette Seguel.

Como la producción aún es baja los agricultores comercializan en ferias locales en envases de 250 y 500 gramos, a muy buenos precios.

