



INIA Kampenaike promueve la salicornia magallánica como alternativa alimentaria sostenible en la Patagonia

Posted on Septiembre 9, 2025

Seminario internacional reunió a expertos argentinos y chilenos para valorizar el potencial nutricional y gastronómico de esta planta halófito nativa

Con el objetivo de dar a conocer las múltiples aplicaciones alimentarias de la salicornia magallánica, INIA Kampenaike organizó el seminario internacional **“Potencial y valorización de la Salicornia magallánica: innovación y diversificación en sistemas alimentarios sostenibles en la Patagonia”**, iniciativa que contó con el respaldo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), informaron desde el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA)

El encuentro congregó a productores locales, investigadores y representantes del sector agroalimentario de la región, destacándose la participación de especialistas del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) de Argentina, quienes compartieron sus conocimientos sobre el cultivo, manejo y usos gastronómicos de esta especie nativa.

Un recurso con alto valor nutricional

La investigadora extensionista de INIA Kampenaike, Pamela Bahamondez, enfatizó la relevancia de profundizar el conocimiento sobre esta especie para la región de Magallanes. “La salicornia nos permite valorizar un recurso natural versátil, aplicable tanto en la gastronomía gourmet como en la alimentación cotidiana, e incluso como forraje animal”, explicó la especialista.

Los estudios revelan que la salicornia contiene aproximadamente 14% de proteína, ácidos grasos omega 3 y 6, además de propiedades antioxidantes. “Buscamos evangelizar sobre su potencial, motivando a restaurantes y la comunidad a incorporarla en su dieta, siempre mediante una recolección sustentable que preserve los ecosistemas”, agregó Bahamondez.

Apoyo institucional para la innovación alimentaria

La Seremi de Agricultura de Magallanes, Irene Ramírez, destacó el carácter pionero de esta iniciativa. “Este seminario representa un avance significativo para nuestra región, abriendo la posibilidad de incorporar un nuevo producto alimentario de manera sostenible”, señaló la autoridad.

Ramírez subrayó que la salicornia, al ser una planta nativa, debe aprovecharse responsablemente. “A través de INIA se ha articulado esta valiosa transferencia de conocimientos con investigadores de INTA Argentina, y gracias al apoyo de FIA, proporcionamos información crucial a nuestros productores locales”, indicó.

Compromiso con la soberanía alimentaria regional

La directora regional de INIA Kampenaike, Claudia Gómez, resaltó el compromiso institucional con el desarrollo de alternativas productivas que fortalezcan la seguridad y soberanía alimentaria en Magallanes.

“La salicornia representa una oportunidad concreta de innovación para diversificar la dieta, generar valor en la cocina local y abrir posibilidades de cultivo sostenible”, afirmó Gómez. “Este seminario acerca la ciencia a la comunidad y proyecta un nuevo recurso que puede formar parte de nuestra identidad regional”, sostuvo.

Expertos internacionales compartieron experiencias

El seminario contó con la participación de destacados especialistas, incluyendo a Oscar Bincicotto, presidente de la Fundación para la Agricultura, Alimentación y Salud; Fernando Martín Aras, magíster en ingeniería y especialista en energías renovables; Paulo Daniel Gea, ingeniero agrónomo especialista en horticultura de altas latitudes; y Susana Quintero, técnica alimentaria con más de 20 años de experiencia

en INTA.

Este encuentro estableció un espacio de diálogo e intercambio de conocimientos, posicionando a la salicornia como un recurso estratégico para la diversificación productiva y la promoción de una alimentación saludable en la Patagonia, consolidando así una nueva alternativa para el desarrollo sostenible de la región austral.

El Maipo