



Miércoles 17 de Junio de 2026

DIARIO EL HERALDO

9

Gobierno del Maule abre nueva convocatoria para financiar iniciativas de innovación, productividad y desarrollo

El Gobierno Regional del Maule anunció la apertura oficial de la convocatoria 2026 del Fondo Regional para la Productividad y el Desarrollo (FRPD), instrumento financiado con recursos de la Ley de Royalty Minero que busca impulsar proyectos estratégicos para fortalecer la competitividad, la innovación y el desarrollo sostenible de la región.



Esta nueva convocatoria permitirá financiar iniciativas vinculadas al fomento de actividades productivas, el desarrollo regional y la promoción de la investigación científica y tecnológica, alineadas con la

Estrategia Regional de Desarrollo y las prioridades definidas para el crecimiento económico y social del Maule.

El Gobernador Regional, Pedro Pablo Álvarez-Salamanca destacó que el FRPD representa una oportu-

dad concreta para generar soluciones innovadoras a los desafíos regionales, promoviendo la colaboración entre instituciones públicas, privadas, centros de investigación y universidades, con el objetivo de fortalecer

- **El fondo Regional para la Productividad y el Desarrollo financiará iniciativas orientadas al desarrollo productivo, la innovación, el emprendimiento y la investigación aplicada en la Región del Maule, la convocatoria estará disponible hasta el 30 de julio**

sectores estratégicos y mejorar la calidad de vida de las personas.

Entre las líneas de financiamiento consideradas para este año se encuentran áreas como agricultura y agroindustria de alto valor agregado, gestión eficiente de recursos hídricos, pesca artesanal sostenible, ganadería y apicultura, economía circular, innovación y empre-

dimiento, ingeniería para el desarrollo regional e innovación social aplicada al ámbito productivo.

Los proyectos podrán optar a financiamiento de hasta \$200 millones y tendrán un plazo máximo de ejecución de 24 meses. Desde el 15 de junio y hasta el 30 de julio de 2026, las instituciones interesadas podrán postular sus iniciativas de manera online y las

bases del concurso se encuentran disponibles en: <https://www.goremaule.cl/goremaule-VII/frpd-2026/>

Con esta convocatoria se reafirma el compromiso con el desarrollo productivo, la generación de conocimiento, la transferencia tecnológica y la construcción de una región más innovadora, competitiva y preparada para enfrentar los desafíos del futuro.

¿Por qué debemos consumir verduras crudas?

Sopas, cazuelas y legumbres vuelven con fuerza cuando bajan las temperaturas. Sin embargo, y pese a ser preparaciones habituales para enfrentar el frío, pueden terminar desplazando el consumo de ensaladas y verduras crudas, alimentos que cumplen un rol importante en la nutrición diaria, especialmente en una época marcada por mayor circulación de enfermedades respiratorias.

Así lo destacó el académico de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Talca, Alonso Hernández Melo, quien señaló que, "durante otoño e invierno el cuerpo experimenta cambios fisiológicos asociados al descenso de la temperatura y a la menor exposición solar. Uno de ellos es un leve aumento del gasto

energético, ya que el organismo debe esforzarse más para mantener estable su temperatura interna".

Sin embargo, el especialista advirtió que esa mayor demanda de energía no debe confundirse con el consumo descontrolado de alimentos altos en calorías. Más aún cuando, en esta época, suelen aparecer preparaciones fritas o ricas en harinas refinadas y azúcares, cuya ingesta frecuente puede superar con facilidad ese gasto adicional.

El nutricionista precisó que, "durante estas fechas las personas suelen tener un poco de rechazo por todos los alimentos que tienen temperaturas más frías, como por ejemplo la fruta, la verdura o el agua que sale directamente de la llave". Sin

embargo, reemplazar las verduras crudas por comidas calientes tiene un punto relevante desde lo nutricional, ya que "el problema es que cada vez que las verduras se someten a un proceso de cocción, donde existen altas temperaturas, parte de los nutrientes se pierden", explicó el especialista.

Por eso, el llamado no es abandonar estas preparaciones durante el invierno, sino que incorporar "la ensalada en su estado crudo debido a que aporta muchos más nutrientes, más vitaminas, minerales y mucha más fibra".

"La fibra cumple un papel clave en la salud intestinal y en el funcionamiento del sistema inmune", por lo que mantener el consumo de frutas, verdu-

- **Con la llegada del frío aumentan las comidas calientes y se deja de lado el consumo de verduras crudas, lo que reduce los niveles de fibra, vitaminas y minerales en el organismo.**

ras, legumbres, frutos secos y semillas puede ayudar a sostener mejores hábitos durante los meses fríos. A ello se suma la importancia de nutrientes como las vitaminas A, C y D, además de compuestos presentes en alimentos

como ajo, cebolla y puerro.

Por último, Hernández Melo recomendó cuidar los horarios de alimentación y mantener actividad física adaptada a las condiciones de cada persona. La clave, sostuvo, está

en no dejar que el frío desordene por completo la rutina alimentaria y lograr que las comidas calientes convivan con ensaladas, frutas y otros vegetales que ayudan a cuidar la salud durante el invierno.

