



Instituto de Agroindustria Ufro impulsa programa de innovaci3n y diversificaci3n de quesos para La Araucan3a

Descripci3n

[Con el apoyo del Fondo de Innovaci3n para la Competitividad \(FIC\), el Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera, en colaboraci3n con la Mesa del Queso de La Araucan3a y la Asociaci3n Gremial AproQuesos AG, obtuvieron financiamiento del Gobierno Regional y el Consejo Regional de La Araucan3a para diversificar la producci3n de quesos, mediante el Fondo de Innovaci3n para la Competitividad \(FIC\).](#)

Convertir a La Araucan3a en una regi3n reconocida por sus quesos ha sido el sue±o de los productores locales y de las queser3as regionales. Este es un rubro que presenta un enorme potencial socioecon3mico, su oferta -principalmente- se ha basado en el queso chanco mantecoso, pero la variedad de tipos quesero en otras latitudes del mundo es much3simo m3s amplia y por lo mismo las posibilidades de conseguir quesos m3s competitivos en Chile, tambi3n.

Apostando a transformar este sue±o en realidad, el Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera, en colaboraci3n con la Mesa del Queso de La Araucan3a y la Asociaci3n Gremial AproQuesos AG, obtuvieron financiamiento del Gobierno Regional y el Consejo Regional de La Araucan3a mediante el Fondo de Innovaci3n para la Competitividad (FIC), para as3, comenzar a desarrollar estrategias en el 3mbito de la innovaci3n y diversificaci3n quesera, sumando como futuros resultados, nuevos modelos de producci3n y comercializaci3n.

El intendente de La Araucan3a, V3ctor Manoli, afirma que -el trabajo de la industria quesera en la regi3n ha sido tremendamente importante y valorable, porque han debido desenvolverse en un escenario complejo debido a la gran variedad de productos existentes en el pa3s. Sin embargo, como Gobierno estamos comprometidos en aportar e impulsar iniciativas que permitan a rubros como la queser3a dar un salto cuantitativo en relaci3n a su producci3n, bajo normas y est3ndares que los posicionen en el mercado nacional e internacional-.

Por su parte, el rector de la UFRO, Dr. Eduardo Hebel, considera que proyecto implica poner a disposici3n la investigaci3n y la academia al servicio de la regi3n, y en este caso, las capacidades y el conocimiento adquirido, para fortalecer el desarrollo productivo y cumplir con est3ndares que permitan un mayor impacto para esta industria en su conjunto. -Tener innovaciones sustentables y

saludables que potencien una mejor llegada a las personas resulta fundamental, sobre todo en el contexto mundial de pandemia el dar valor a productos que se elaboran desde nuestra región con tecnologías que nuestra universidad provee y que va en directo beneficio de los empresarios de La Araucanía contribuye, además, a activar la economía regional en los más diversos ámbitos.

INNOVANDO DESDE LOS SABERES TERRITORIALES

El Programa de Innovación y Diversificación en la Quesería Artesanal Región de La Araucanía aspira a la transferencia tecnológica basada en la experiencia de las escuelas: francesa, italiana y española, quienes tienen la mayor oferta de quesos a nivel mundial. El propósito concreto aquí es conseguir nuevos productos en la zona que incorporen un componente esencial como es la identidad territorial; luego trabajar los volúmenes con equipamiento y generar modelos de negocios a partir de la asociatividad y el cooperativismo.

Serán cerca de 100 los beneficiarios del proyecto, que involucra a las comunas de Pitrufquén, Villcún, Freire, Curacautín, Loncoche, Villarrica, Pucún y Victoria, entre otras. Una de las iniciativas más llamativas, es la implementación de la Ruta del Queso de La Araucanía, que dispondrá circuitos turísticos y de fomento productivo, para ofrecer a los futuros visitantes la experiencia de conocimiento sobre la producción de las queserías artesanales.

Valoramos el vínculo y permanente preocupación del Instituto de Agroindustria por responder a las necesidades del entorno. Este proyecto nos permite seguir avanzando en el objetivo de aportar con nuestras capacidades científico-tecnológicas en los desafíos regionales y nacionales, considerando los nuevos protocolos y exigencias que deberá enfrentar la industria alimentaria en particular, sostiene el vicerrector de Investigación y Postgrado UFRO, Dr. César Arriagada, quien advierte que la innovación es la herramienta clave para impulsar las transformaciones que hoy se requieren en contextos complejos como el que vivimos a nivel global.

TRANSFORMACIÓN ALIMENTARIA

Una de las principales problemáticas identificadas en el rubro, ha sido entre otros, la limitada oferta de quesos diferenciados. Se suma, la casi nula utilización de packaging primario, y en el escenario actual, la necesidad urgente de incorporar en el proceso y sus resultados, la inocuidad y sustentabilidad. Para ello, se espera que las queserías impulsen y comprometan en su accionar el cumplimiento de los estándares requeridos.

En La Araucanía existen alrededor de 300 queserías de las cuales solo el 10% cuenta con estas certificaciones. Los sistemas de aseguramiento de la inocuidad se han ido perfeccionando y la sociedad global está mejorado permanentemente este objetivo, porque los mercados identifican la inocuidad alimentaria como un factor de diferenciación.

En efecto, los niveles de exigencia de los mercados han aumentado y el estado de alerta causado por el Covid-19, está teniendo repercusiones en la cadena de valor de los alimentos. Aspectos como las resoluciones sanitarias, los envases y los espacios de producción y consumo junto a los sistemas de distribución y entrega de los alimentos, están en el centro de la atención de legisladores, autoridades sanitarias, mercados y consumidores finales, explica el director del Instituto de Agroindustria, Luis Torralbo.

Frente a este escenario, el productor quesero Max Thomex, presidente de la Asociación Gremial de Queseros Artesanales de La Araucanía e integrante de la Mesa del Queso sostiene que la aprobación de este programa es resultado de varios años de trabajo que se ha venido realizando con el Instituto de Agroindustria UFRO, y constituye un importante apoyo para hacer un salto más grande. La situación de la pandemia nos ha puesto una dificultad para todo el país, a pesar de esto, hemos podido seguir trabajando y generando nuestros productos para que lleguen a la mesa de los consumidores en la región. Si bien muchos queseros envían sus productos hacia el Biobío y Región Metropolitana, ha sido por la contingencia un poco más difícil pero hemos cumplido el requerimiento para toda La Araucanía.

Este programa de innovación y diversificación quesera, se desarrollará durante el periodo de un año y se espera que en los próximos meses se den a conocer los nuevos productos innovados con alto valor y calidad, de la mano de una marca regional con identidad territorial y sustentada en los saberes de la gente de nuestra zona.

Categoría

1. Educación

Etiquetas

1. Agroindustria
2. queso
3. UFRO

Fecha de creación

viernes, 28 agosto, 2020 a las 16:43

Autor

prensa

default watermark