

## Chiloé: innovación y transferencia tecnológica para quesos artesanales de mayor calidad



El Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) con apoyo del municipio de Ancud impulsan este trabajo.

programa Prodesal.

“Este trabajo se inició hace 3 meses y hemos desarrollado actividades como la conformación de un grupo de 50 productores de queso artesanal que son usuarios de Prodesal, SAT y PDTI junto a sus asesores, la realización de una encuesta que ha permitido la elaboración de un diagnóstico que ha revelado las principales brechas y el establecimiento de una línea base, y un taller de composición y ca-

lidad de la leche impartido por la investigadora de INIA Remehue Dra. Natalie Urrutia”, explicó la Dra. María Eugenia Martínez, investigadora de INIA Butalcura y coordinadora del proyecto.

La profesional añadió que “recientemente tuvimos dos talleres sobre pasteurización y estandarización de receta, dictados por los investigadores de INIA Remehue, Ignacio Subiabre y Nicolás Pizarro, y además se realizó una visita a un productor de queso artesanal, en el predio de don Juan Carlos Cárcamo, ubicado en el sector de Huiicha, quien cuenta con un equipo pasteurizador”.

La investigadora de INIA, destacó que “este tipo de actividades técnicas y de formación continuarán de aquí a fin de año, cuando

los productores que superen con éxito la capacitación recibirán una certificación otorgada por INIA Educa”.

Ignacio Subiabre, ingeniero en alimentos y coordinador del Grupo de Extensión Tecnológica (GET) Quesero de INIA Remehue, dijo que “entre los principales temas tratados en los talleres “hablamos de la calidad de la leche para el proceso de elaboración de quesos y la aplicación de métodos rápidos de medición de pH, que determinará si la materia prima cumple o no con los estándares mínimos”.

Nicolás Pizarro, especialista del área de Alimentos del Futuro, relevó la importancia de la inocuidad en la elaboración de quesos y productos alimentarios en general. Indicó que “en términos de proceso, el tratamiento de pasteurización es de gran relevancia para garantizar la inocuidad del queso, así como mantener las buenas prácticas durante todo el proceso de elaboración”.

**E**n el marco del Programa de Difusión, Vinculación con el Medio y Transferencia Tecnológica que ejecuta INIA Butalcura como parte de las actividades del Grupo de Capacitación Agroalimentaria

(GCA) en Inocuidad en la Elaboración de Queso Artesanal, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) está buscando potenciar la elaboración de quesos artesanales en Chiloé, con apoyo de la Ilustre Municipalidad de Ancud a través de su