

ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO

Destacan proyecto UdeC que cambió el negocio de la castaña en El Carmen

Con el objetivo de obtener un retorno justo para las y los castañeros por su fruta, el proyecto implementó un Food hub que fortaleció toda la cadena de valor, como el manejo de postcosecha, el almacenamiento y la comercialización.

LA DISCUSIÓN
 diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: LA DISCUSIÓN

Fortalecer la cadena de valor de la castaña de El Carmen y lograr un precio justo para las y los productores, fue el objetivo planteado por el proyecto "Implementación del modelo Food hub, para el fortalecimiento y optimización del proceso productivo y de comercialización del sector castañero de la Región de Ñuble", que ejecutó con éxito entre 2021 y 2024 un equipo de investigadores de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción, en alianza con la Agrupación de Productores y Procesadores de Castaña de El Carmen y la Municipalidad de El Carmen, y con apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), del Ministerio de Agricultura.

Este hub se concibe como un espacio que permite abarcar la cadena productiva de forma más amplia y completa, desde la cosecha de la fruta, pasando por la logística de postcosecha, que incluye transporte, limpieza, clasificación y almacenamiento; hasta la comercialización del producto fresco, la elaboración de productos con valor agregado, así como su promoción y venta. Todo esto en El Carmen, epicentro de la producción nacional de castañas, con casi el 50% de la superficie plantada.

En la ceremonia de cierre, que reunió a productoras y productores, autoridades y representantes del sector público, del cuerpo académico y aliados estratégicos, la asistente de investigación del proyecto, Karla Del Río Carrasco, destacó que el Departamento de Agroindustrias UdeC viene trabajando desde la década pasada con la agrupación, en la agregación de valor mediante el desarrollo de nuevos productos a partir de la castaña tradicional, así como en el fomento de la asociatividad y de la formalización de



Hub se concibe como un espacio que permite abarcar la cadena productiva de forma más amplia y completa

los cerca de 50 miembros.

Entre 2019 y 2021 el equipo de profesionales liderados por el vicedecano de Ingeniería Agrícola, Dr. Christian Folch Cano, ejecutó el proyecto "Utilización completa del fruto del castaño, para la elaboración a escala piloto de una crema untable con aditivos funcionales", que permitió no solo crear la crema untable, sino que también caracterizar el fruto, implementar una sala de procesos para la elaboración de productos de repostería y chocolatería en Trehulemu (El Carmen), capacitar a las y los productores, desarrollar la marca asociativa "Delicias de El Carmen" y conformar la Sociedad Comercial Delicias de El Carmen SpA.

En tanto, en este segundo proyecto, que se extendió entre 2021 y 2024 y que también fue dirigido por el profesor Folch, se desarrollaron más productos para diversificar la oferta, como la premezcla de castañas, el puré de castañas y las castañas en almíbar, con sus respectivos protocolos de elaboración y un catálogo en versiones para mayoristas y minoristas; además, se habilitó un centro de acopio y una unidad de procesos funcionales para la elaboración de los productos.

Según explicó Karla Del Río, en este proyecto también se abordó la sustentabilidad del negocio, "porque ocurre, a veces, con algunos proyectos o emprendimientos, que no son sustentables en el tiempo, es decir, cuando se acaban los recursos públicos no son capaces de autogestionarse". Frente a ese desafío, indicó que se definió un modelo sobre la base de tres pilares: posicionar una marca, ofrecer una variedad de

productos inocuos y trazables que permitan acceder a varios mercados y, contar con una gobernanza clara, con la identificación de funciones dentro de la organización. Asimismo, relevó la importancia de establecer alianzas para mejorar la comercialización de los productos.

El Dr. Christian Folch hizo un repaso del trabajo y del "aprendizaje compartido" durante estos ocho años, en un proceso que comenzó en 2016, "donde nosotros teníamos una aspiración más bien científica, queríamos identificar las propiedades antioxidantes y nutricionales de la castaña y darle un valor agregado, y por lo mismo, postulamos un proyecto a un fondo de FIA para la elaboración de productos saludables, y así nació la crema unttable de castañas".

Asimismo, el académico hizo hincapié en la importancia de la innovación en este proyecto, entendida no solo como la creación de nuevas tecnologías, sino que también la adaptación de tecnologías, procesos y servicios para provocar un impacto en el bienestar de las personas. "Y eso es lo que nosotros hemos visto con este proyecto. Cuando comenzamos, nos dimos cuenta de que el comercio de castañas en El Carmen era injusto para los productores, porque les pagaban dependiendo de donde vivían. Ahora, cuentan con un centro de acopio y deciden el precio, y la comuna espera el precio que establece la Agrupación para comercializar la fruta; eso es un gran logro, porque permite el anhelado comercio justo, que se le pague lo más cercano a lo que corresponde, por producir un fruto que es un patrimonio de nuestra región", expresó.

Inocuidad alimentaria

Un hito de la ceremonia fue el reconocimiento a las 10 socias que se capacitaron en calidad e inocuidad alimentaria y normativa sanitaria, porque uno de los cambios que introdujo este proyecto, es que los agroprocesados, como la crema unttable, el puré, las castañas en almíbar y la premezcla, se elaboran en la unidad de procesos en Trehulemu.