

actualidad

Producción lechera del sur de Chile: Comité Científico de Lácteos en visita técnica

Con un recorrido por las regiones de Los Ríos y Los Lagos, un grupo de integrantes del Comité Científico de Lácteos del programa Gracias a la Leche del Consorcio Lechero conoció las experiencias que integran la investigación, producción y procesamiento de los lácteos.

Esta gira representó una oportunidad para que investigadores y académicos pudieran conocer y profundizar en la ruta productiva de los lácteos, desde el campo hasta la industria, en una actividad en la que compartieron con productores y especialistas del sector.

El Comité Científico de Lácteos fue creado en 2022, y en él participan investigadores y docentes de universidades y centros de investigación, bajo la dirección del Dr. Rodrigo Valenzuela, director del Departamento de Nutrición de la Facultad de Medicina de la Universidad de Chile.

Los miembros del Comité Científico que participaron en esta visita al sur son Rodrigo Valenzuela y Martín Gotteland, académicos e investigadores de la Universidad de Chile; Carla Leiva, de la Pontificia Universidad Católica de Chile; Claudia Buguño, de la Universidad Católica del Norte; Gladys Morales, de la Universidad de La Frontera; Samuel Durán, de la Universidad San Sebastián; Silvana Trunche, de la Universidad de Los Lagos; y Nicolás Pizarro, de INIA Remehue.

"Esta gira permitió al Comité conocer los procesos productivos y tecnológicos que hacen posible elaborar lácteos de alto estándar. Esto quedó en evidencia durante las visitas a predios lecheros en las regiones de Los Ríos y Los Lagos, al INIA Remehue y a la planta Cancura de Nestlé", destacó Roberto Koch Vergara, coordinador del Área Lácteos y Nutrición del Consorcio Lechero y del programa Gracias a la Leche. "Estamos satisfechos de haber creado esta conexión entre la producción de leche del sur de Chile y el ámbito científico de la salud humana. Gracias a esta experiencia, los investigadores del Comité lograron conocer más sobre el origen de la



producción de leche, los avances en bienestar animal y sustentabilidad. Asimismo, la instancia permitió fortalecer los vínculos entre los miembros del Comité Científico, conformado por investigadores de distintas zonas de Chile, desde La Serena hasta Osorno. Dado que son pocas las oportunidades que tienen para compartir ideas, esta actividad también fue clave para evaluar nuevas iniciativas", añadió.

VISITAS

La agenda del Comité Científico incluyó visitas a los predios lecheros Agrícola San Marcial (en la comuna de Los Lagos) y Agrícola Avilés (comuna de Puerto Octay), apoyados por los equipos profesionales de Aproval y Aproleche, respectivamente. En estas visitas, los dueños de los predios explicaron los procesos productivos que realizan diariamente, aclarando dudas sobre aspectos técnicos co-

En estas visitas, los dueños de los predios explicaron los procesos productivos que realizan diariamente, aclarando dudas sobre aspectos técnicos como sistemas de alimentación, razas bovinas, rutinas de ordeña, calidad de la leche y transporte, entre otros.

mo sistemas de alimentación, razas bovinas, rutinas de ordeña, calidad de la leche y transporte, entre otros.

INVESTIGACIÓN

En INIA Remehue, el grupo conoció experiencias en investigación sobre gases de efecto invernadero, visitó una de las salas de ordeña y participó en una cata de quesos organizada por este centro de investigación osornino. INIA Remehue está impulsando la innovación en el desarrollo de productos lácteos diferenciados, como la leche A2 y prototipos de quesos artesanales de autor.

"La leche es fundamental para el ser humano. En 2025 celebramos los 50 años de la Leche Purita, un símbolo de cómo nuestro país derrotó la desnutrición infantil gracias a este alimento. Necesitamos promover una alimentación nutritiva y saludable, y los lácteos son esenciales para ello.

A través de esta gira, conocimos campos e industrias y aprendimos a valorar el bienestar animal, el cuidado que los productores tienen con sus animales y el esfuerzo de la industria por garantizar alimentos de alta calidad nutricional como leche, queso y mantequilla, entre otros", afirmó el Dr. Rodrigo Valenzuela. "Chile tiene un leche de excelente calidad, y debemos protegerla pensando en la nutrición y salud de nuestra población".

Por su parte, el investigador de INIA Remehue, Nicolás Pizarro, valoró la posibilidad de conectar el ámbito académico con la producción. "Visitamos productores lecheros de alto rendimiento, la planta Nestlé Cancura, que destaca por su avanzada tecnología, y nuestro centro INIA Remehue. Esta visita fue muy enriquecedora, ya que nos permitió proyectar futuros trabajos colaborativos", concluyó.