

Impulsan transformación de residuos cerveceros en alimento ganadero sostenible

Coyhaique.- En las instalaciones de INIA Tamel Aike se presentaron los avances del proyecto “Orujo de cebada: estrategia de conservación e inclusión, un residuo cervecero para alimentación ganadera en la región de Aysén”, apoyado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA).

Este proyecto, liderado por el investigador José Daza, busca transformar el orujo de cebada, un subproducto de la industria cervecera, en una alternativa viable y sostenible para la alimentación animal. De esta manera, INIA y FIA trabajan en conjunto para promover los lineamientos estratégicos del Ministerio de Agricultura, incentivando la investigación, innovación y transferencia tecnológica.

La actividad reunió al equipo técnico del proyecto con representantes de las cervecerías locales D’olbek y Caiquén, los productores asociados Felipe Así y Fabián Barrientos, la representante regional de FIA Deysi Rubilar, el ejecutivo del proyecto Leonardo Russo, y la directora de INIA Tamel Aike, Camila Reyes. Durante la jornada, se compartieron resultados sobre las formas de conservación del orujo, incluyendo ensilaje y pellet, destacando su calidad nutricional y las diferencias entre las muestras provenientes de distintas cervecerías.

“Conservamos el orujo en forma de ensilaje y pellet. Ambas formas funcionan bastante bien y mantienen la calidad nutricional del producto. Sin



embargo, hoy en día, el proceso de pelletizado resulta más caro. Por lo tanto, el ensilaje es una opción económicamente más viable. Estamos evaluando tecnologías de secado que puedan reducir el costo del pellet, permitiendo compararlo con alimentos concentrados disponibles en el mercado, como Cosetan”, señaló el investigador de INIA José Daza, quien además destacó los avances en el equipamiento del laboratorio regional para análisis nutricionales.

Deysi Rubilar representante de FIA en Aysén, enfatizó el rol de la agencia para “apoyar e incentivar el desarrollo de este conocimiento para la región, particularmente porque el rubro cervecero se ha ido consolidando en el tiempo. Es por eso que estamos aquí, en INIA Tamel Aike, conociendo estos resultados para ver de qué manera podemos ir trabajando un tema que es muy sentido en la región de Aysén, que tiene que ver con la alimentación animal en fechas que son complejas, acorde a nuestro clima” sostuvo.

Por su parte, Fabián Barrientos, productor asociado al proyecto, destacó las posibilidades que trae consigo esta iniciativa. “Ahora estamos



en este segundo proyecto que nos parece súper interesante, ya que vamos a poder contar con el alimento para los meses que a nosotros nos escasea más la alimentación para el ganado. Ya lo probamos, sabemos que está funcionando. Hemos tenido buenas ganancias de peso en invierno en nuestras terneras, que son nuestro producto”, indicó.

La jornada concluyó con un recorrido por el laboratorio y el secador, donde se presentaron los avances tecnológicos del proyecto, que no solo promueve la sostenibilidad en la ganadería, sino que también fortalece la economía circular de Aysén.