

En qué está la academia

SALUD Y MEDIO AMBIENTE:

Capacitan en inocuidad alimentaria a recolectores de productos de la cordillera de Ñuble

El objetivo es que las personas puedan agregar valor a los alimentos que rescatan y comercializan, como avellanas, maqui, morchella, digüeñe y boldo.

Unos 60 recolectores de productos silvestres que viven en la reserva de la biósfera "Corredor Biológico Nevados de Chillán-Laguna del Laja" participaron en dos jornadas de capacitación en los laboratorios de microbiología y de poscosecha de la Facultad de Ingeniería Agrícola de la Universidad de Concepción (FIA UdeC), en el campus Chillán, para aprender sobre inocuidad y seguridad alimentaria, control de calidad de alimentos y asociatividad para emprendimientos rurales. Las capacitaciones contaron con charlas y trabajos prácticos, desarrollados por un equipo de profesionales

del Departamento de Agroindustrias, en el marco del "Programa de Fomento Productivo y Desarrollo Territorial de la Reserva de Biósfera Nevados de Chillán-Laguna del Laja en la Región de Ñuble", financiado por el Gobierno Regional. La actividad convocó a recolectores provenientes de diferentes localidades de esta reserva, como Monte León (Pemuco), Los Riscos (El Carmen), Las Lumas (Coihueco), Macal (San Fabián), Campanario y Ranchillo (Yungay) y varios sectores de la comuna de Pinto. Según explicó la decana de Ingeniería Agrícola, Dra. María Eugenia González, el objetivo es que ellos puedan agregar valor a los productos que recolectan y comercializan; entre estos, avellanas, maqui

y otros frutos silvestres, hongos comestibles como morchella, callampa de pino y digüeñes, y hierbas medicinales endémicas como el palo negro y el boldo. Por su parte, Pamela González, investigadora de Ingeniería Agrícola y coordinadora del programa de formación, precisó que si bien esta es la primera visita de los recolectores a la universidad, como parte del programa se realizan capacitaciones mensuales y trabajos prácticos en los distintos sectores donde viven. La ingeniera detalló que los temas tratados les permitirá a los recolectores mejorar la calidad de los productos que elaboran e identificar más fácilmente los riesgos de contaminación en sus actividades.

