

**E ENTREVISTA.** SUSANA PERALTA URIBE, jefa de gestión operativa de la Academia de Estudios Panaderos (Acepán):

# “Nuestro objetivo es convertir a la región de Los Ríos en la capital nacional del pan”

## EVALUACIÓN.

*Profesional hizo un repaso por los principales logros y desafíos de la institución que funciona en La Unión desde 2018.*

Oscar Gallardo Ríos  
 oscar.gallardo@australvaldivia.cl

**A**d portas de cumplir seis años de labor se encuentra la Academia de Estudios Panaderos (Acepán), iniciativa que se emplaza en dependencias del ex Molino Teófilo Grob de La Unión, actualmente propiedad de la Sociedad Industrial Kunstmann.

La academia es liderada por su jefa de gestión operativa, Susana Peralta, quien junto con hacer un repaso por su trayectoria profesional, también dio a conocer los principales logros y desafíos actuales de Acepán.

Susana Edith Peralta Uribe tiene 53 años de edad y nació el 11 de diciembre de 1970, en la ciudad de Copiapó, región de Atacama. Sin embargo, a temprana edad se trasladó junto a su familia para vivir en la comuna de La Unión, debido a motivos laborales de sus padres.

En la capital del Ranco, cursó sus estudios básicos en la Escuela N°2 La Unión, y luego su enseñanza media en el Liceo Rector Abdón Andrade Colo-



SI BIEN NACIÓ EN LA COMUNA DE COPIAPÓ, SUSANA PERALTA SE TRASLADÓ A VIVIR A LA UNIÓN JUNTO A SUS PADRES CUANDO TENÍA UN AÑO DE VIDA.

## Emplazada en ex dependencias de “Linos La Unión”

● De acuerdo a lo explicado por la jefa de gestión operativa, Susana Peralta, la Academia de Estudios Panaderos (Acepán) cuenta con una superficie de 180 metros cuadrados construidos, habilitados en una hermosa casona restaurada que se ubica en las antiguas dependencias de la empresa “Linos la Unión”, la cual fue construida en el año 1932. La infraestructura está distribuida en un abierto salón de aplicaciones, cuenta con ocho hornos eléctricos de piso individual, revolventadoras, amasadoras, batidoras, cámaras de fermentación controlada y sala equipada con espejos, mesas y sillas de clases para que los alumnos puedan observar cómo el maestro trabaja en el mesón. El recinto además, cuenta con oficina, casino, vestidores y servicios higiénicos. Acepán fue oficialmente inaugurada el 8 de noviembre de 2018. **CS**

ma. Posteriormente, completó la carrera de auditoría en la Universidad Tecnológica de Chile Inacap, sede Osorno.

Con respecto a su elección profesional, la jefa de operaciones de Acepán explicó que “Auditoría, es una carrera versátil y abarca estándares de administración y finanzas. La Auditoría desarrolla una serie de competencias clave, como el análisis crítico que permiten tener una visión integral de los negocios y las finanzas”.

También ha cursado una serie de diplomados en la Universidad de Chile.

En relación a su trayectoria laboral, la profesional recordó sus trabajos en Empresas Iansa, Empresas Carozzi y Sociedad Industrial Kunstmann, “siempre en mundo de gestión de administración”, precisó.

**Entrevista**

(viene de la página anterior)

**¿Cuál es la labor que cumple Acepan?**

-La Academia de Estudios Panaderos, es un centro de formación de panadería, en el que se ofrecen talleres de capacitación orientados a este rubro. Opera también como un importante centro de investigación y desarrollo de nuevas aplicaciones para la empresa e industria en general.

El principal objetivo es profesionalizar el rubro panadero en el sur de Chile, potenciar nuevos empleos para las regiones y convertir a la región de Los Ríos en la "capital nacional del pan". También buscamos promover la cultura y tradición del pan, aspirando a que el sector panadero se transforme en el motor de la economía regional.

**¿Cómo llegó usted a Acepan? ¿Por qué le interesó formar parte de este proyecto?**

-Acepan es una empresa relacionada con la Sociedad Industrial Kunstmann S.A., y como tal está muy relacionada con el área de operaciones, actualmente soy jefa de gestión operativa de ambas plantas, junto a la visión administrativa-operativa-financiera de la empresa, llegué a hacerme cargo de este proyecto, para realizar una propuesta estratégica ligada 100% a la comunidad panadera y familiar sureña.

**¿Cómo está conformado el equipo de trabajo de Acepan?**

-Actualmente trabajo con Karla Roa, encargada de desarrollo de negocios de Acepan; además de una parrilla de relatores (todos asesores panaderos). Estamos armando un buen equipo humano con competencias y experiencia, de gran calidad profesional.

**¿Cómo es el trabajo de Acepan en el día a día?**

-Trabajamos con una programación mensual. Actualmente tenemos planificados uno a dos cursos mensuales a público en general, y de acuerdo a la convocatoria y estacionalidad vamos organizando los contenidos. En paralelo tenemos actividades internas con Molinos Kunstmann, con clientes y con personal que capacitamos periódicamente. Estamos en proceso de recertificación Sence (Servicio Nacional de Capacitación y Empleo) por lo que tenemos reuniones con agrupaciones y comunidad para prepararnos, crear alianzas estratégicas con institutos y centros de formación técnica para una mayor cobertura de actividades este 2025.



EL EQUIPO DE ACEPAN ESTÁ TAMBIÉN CONFORMADO POR EL ASESOR PANADERO BENJAMÍN METZTECH; Y LA ENCARGADA DE NEGOCIOS KARLA ROA.



ALGUNOS CURSOS ESTÁN ABIERTOS A LA COMUNIDAD GENERAL.

**Más en detalle, ¿qué tipo de talleres o capacitaciones ofrecen?**

-Contamos con talleres de panadería clásica, que corresponden a la elaboración de marraquetas y hallullas. También realizamos talleres para panes integrales y centenos; para masas italianas que corresponden a masa de pizza con y sin fermentación, Focaccia, Ciabattas; también enseñamos a elaborar pan de masa madre; pan de pascua alemán (Stollen); panes smart (cochayuyo y zanahoria); y masas dulces.

**¿Cómo describiría que ha sido la recepción de la comunidad con Acepan? ¿Cómo se han vinculado con la comunidad?**

-Desde la apertura de la Academia en 2018, ha sido un tremendo aporte estratégico tanto para Molinos Kunstmann

“Acepan es una casa abierta que cultiva unos de los oficios más antiguos del mundo. Sus puertas están abiertas junto a la nobleza del pan”.

Susana Peralta  
 Jefa gestión operativa Acepan

(equipo de profesionales, clientes e innovación panadera) como para la comunidad. Muchos panaderos y panaderas de la zona estudiaron en la Academia, y actualmente tienen su emprendimiento y son independientes.

Hoy estamos enfocadas en ser parte de los hogares del sur, de cuidadoras por ejemplo, mujeres que no pueden salir de sus hogares y necesitan realizar actividades terapéuticas y a la vez puedan capacitarse como oficio. Estamos participando en eventos de difusión y recibiendo visitas de diferentes entidades públicas y privadas, interesadas en desarrollar cursos especializados.

**¿Qué evaluación realizan de los primeros años de funcionamiento de Acepan?**

-El potencial de Acepan es muy importante, sobre todo en lo que puede aportar a la comunidad en cuanto a ofrecer la capacitación en un oficio donde no hay una escolaridad formal. Esa es la gran virtud que tiene la Academia de Estudios Panaderos en el sur de Chile. En estos primeros años hemos aportado con esa visión, hemos tenido varios clientes que se han capacitado con nosotros y que hoy día son emprendedores, han logrado desprenderse de su negocio y en el fondo se va formando un círculo virtuoso de

crecimiento, en el sentido de que ayudamos a generar nuevas empresas que van contrariando más gente, y se va profesionalizando el rubro.

**¿Cuánto afectó la pandemia en sus actividades?**

-Al igual que todos, nos adaptamos al cambio. En periodo de pandemia trabajamos internamente con desarrollos de productos innovadores, realizamos trabajos de marketing como estudio de grabación (capacitación y recetas) fue un tiempo de estudio y de reinención. Diseñamos y creamos un pilar de capacitación y desarrollo panadero en la zona sur, el cual ayudó a afrontar la pandemia a emprendedores de la región.

**¿Cuáles han sido sus principales logros en estos primeros años?**

-Como mencionaba anteriormente, lo primero es que tenemos muchas personas que se han capacitado y han logrado seguir con su emprendimiento. El segundo gran logro es la certificación para poder trabajar con Sence, estamos conformados con una OTEC (Organismo Técnico de Capacitación), y muy pronto vamos a estar validados por Sence y vamos a poder ofrecer capacitaciones a través de esta herramienta pública, lo que nos va a permitir llegar a más gente, lle-

gar a más empresas que van a poder usar esta franquicia.

**¿Cuáles diría que son sus principales desafíos a corto o mediano plazo?**

-Contribuir activamente en la profesionalización del oficio panadero mediante herramientas técnicas y prácticas, elevando el nivel de calidad y competitividad del sector.

También contar con una paleta de relatores completa, con diferentes enfoques como panadería artesanal, industrial, repostería, administración financiera, entre otros; cerrar acuerdos con instituciones y empresas para generar planes de trabajo semestrales o anuales; y además fomentar la panadería como un oficio de calidad profesional.

**¿Qué otras novedades tienen en carpeta?**

-Buscamos incluir más cursos, sumar nuevos relatores, master class, junto con generar nuevos encuentros y eventos. Acepan es una casa abierta que cultiva unos de los oficios más antiguos del mundo. Sus puertas están abiertas junto a la nobleza del pan.

Además, estamos armando unos convenios con liceos politécnicos de la zona. Queremos terminar la certificación con Sence para poder cerrar esos convenios. Esto apunta a que los liceos que ofrecen carreras de alimentos o gastronomía, vengan a hacer su ramo a nuestra Academia, lo que tenga que ver con panadería y pastelería (...) que vengan a sacar una especialización o que hagan la prueba final en nuestra academia, o saquen una mención en panadería. Estamos terminando de modelar ese convenio con los liceos politécnicos, así como también con Inacap.

También generamos vínculos con la comunidad a través de las municipalidades. El último grupo que vino es el de cuidadoras de adultos mayores, a quienes les hicimos una charla, y ellos después pueden optar a los cursos, les entregamos algunas becas, para que puedan tener después una alternativa de independencia económica.

**¿Cómo se puede acceder a las capacitaciones?**

-Las personas interesadas pueden visitar nuestra página web [www.acepan.cl](http://www.acepan.cl) y nuestras redes sociales de Instagram (@acepanchile) y Facebook (Acepan). También pueden escribir al correo electrónico [contacto@acepan.cl](mailto:contacto@acepan.cl) o comunicarse con Karla Roa al celular: +56958737664.