

CON TECNOLOGÍA DESARROLLADA EN EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE POLÍMEROS AVANZADOS (CIPA)

# Presentan jugo elaborado con uva País en San Nicolás

**Proyecto fue financiado por el Gobierno Regional de Ñuble.** El jugo VidTata busca ser una opción para la diversificación económica de las cepas patrimoniales del Valle del Itata cultivadas por pequeños y medianos viticultores.

**LA DISCUSIÓN**  
 diario@ladiscusion.cl  
 FOTO: CEDIDA

El jugo fue elaborado gracias al trabajo mancomunado de viticultores de San Nicolás e investigadores de CIPA.

**E**n presencia de autoridades y agricultores se llevó a cabo el lanzamiento del jugo de uva País VidTata, elaborado en San Nicolás, utilizando una tecnología desarrollada en el Centro de Investigación de Polímeros Avanzados (CIPA).

Este producto se logró gracias al proyecto "Implementación de planta piloto para la obtención de jugo de fruta en la comuna de San Nicolás", financiado por el Gobierno Regional de Ñuble a través del Fondo de Innovación para la Competitividad, el cual busca ser una opción para la diversificación económica de la uva País.

La oportunidad de la iniciativa está en el uso de la uva de variedades patrimoniales, que no clasifican para la producción de vino con denominación de origen Valle del Itata, o aquellas cuyo precio de compra está por debajo de los costos de producción de los pequeños o medianos viticultores.

La tecnología desarrollada por CIPA consiste en un extractor multipropósito que funciona en dos modos: elaboración de jugo de fruta y extracción de compuestos bioactivos a partir de biomasa vegetal. La obtención de jugo se realiza por extracción con vapor y tiene entre sus ventajas que el jugo producido se caracteriza por una mayor cantidad de polifenoles, sustancias químicas con propiedades antioxidantes, y sólidos solubles que otros jugos de uva comercializados a nivel nacional. Asimismo, el jugo conserva el aroma y sabor de la uva del campo chileno.

El jugo fue elaborado gracias al trabajo mancomunado de viticultores de San Nicolás e investigadores de CIPA, con el financiamiento del Gobierno Regional de Ñuble, que



apostó por esta iniciativa dada la necesidad de la región de encontrar rutas económicamente rentables para transformar y dar valor a los productos del campo, sobre todo, aquellos que son altamente perecibles.

Raúl Súnico, jefe de la División de Fomento e Industria del Gore, comentó que "el Gobierno Regional está impulsando procesos de diversificación productiva en la región de Ñuble y hemos encontrado en CIPA un aliado estratégico para promover el jugo de uva y tener una mayor variedad de productos derivados del campo".

#### Planta piloto

En esta iniciativa colabora el Comité Coordinador Comunal Campesino y actualmente se está conformando una cooperativa con pequeños viticultores de San Nicolás a la que se le transferirá la tecnología de CIPA para la elaboración de jugo.

Jordán Torres Araya, encargado del Departamento de Desarrollo Rural de la Municipalidad de San Nicolás, afirmó que "me parece extraordinario que la tecnología llegue a pequeños agricultores; hace más de veinte años

los viticultores de San Nicolás reciben precios marginales por la uva. Los pequeños agricultores confían y han puesto mucho de su parte para sacar adelante este proyecto de elaboración de jugo".

La participación del Liceo Polivalente San Nicolás ha sido clave en esta iniciativa, ya que en sus dependencias se ha instalado la planta piloto de elaboración de jugo. Los profesores y estudiantes han sido capacitados por investigadores del CIPA en la elaboración de jugo y en su caracterización posterior.

Renzo Inostroza, docente del Liceo, destacó que "estamos satisfechos del trabajo con CIPA y lo aprendido. Los conocimientos adquiridos desde el punto de vista práctico son de gran valor para nuestros docentes. Es una tecnología nueva al servicio de nuestra comunidad y es un privilegio para nosotros ser parte de la génesis de la planta. Los estudiantes son los principales beneficiados y esperamos que ellos continúen con el camino emprendido por CIPA".

Si bien, el jugo de uva ha sido producido con éxito a escala piloto aún queda mucho camino por re-

correr. La Dra. Saddy Rodríguez, investigadora del CIPA y encargada de la iniciativa, explicó que "aún nos quedan desafíos, por ejemplo, la formalización de la cooperativa Ecovinados, a la que se le transferirá la planta piloto, y la gestión y obtención de la resolución sanitaria para la elaboración de jugo de uva en el liceo. Este último aspecto es clave para la comercialización del jugo. Teniendo en cuenta que la capacidad productiva de la planta es pequeña, consideramos que en primera instancia la cooperativa debe focalizarse en ser proveedores únicos de un comercio de la Región de Ñuble. La búsqueda de inversionistas para aumentar la capacidad de producción de la planta es uno de los hitos clave pendientes. Estamos satisfechos con el trabajo realizado en la comunidad y los resultados obtenidos. En particular, nos emociona la participación de los estudiantes del liceo, quienes vienen de familias viticultoras y conocen el esfuerzo detrás de cada cosecha y lo promotor que resultaría para ellos y su familia la transformación de la uva País en jugo".



Aún nos quedan desafíos, por ejemplo, la formalización de la cooperativa Ecovinados, a la que se le transferirá la planta piloto

**DRA. SADDYS RODRÍGUEZ**  
 INVESTIGADORA DEL CIPA