

Fecha: 07-06-2024

Medio: Semanario Tiempo

Supl.: Semanario Tiempo

Tipo: Noticia general

Título: Microempresarios caprinos incorporan técnicas de producción de reconocidos quesos franceses

Pág.: 11

Cm2: 744,1

VPE: \$ 1.488.196

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

Sin Datos

Sin Datos

 No Definida

INICIATIVA FINANCIADA POR EL GOBIERNO REGIONAL DE COQUIMBO:

Microempresarios caprinos incorporan técnicas de producción de reconocidos quesos franceses

Más de 11.700 kilómetros viajaron Caroline Joguet, maestra quesera y dueña de una lechería en Arêches (Alpes franceses), y el parisino Olivier Danel, administrador de Synetics, una cooperativa europea líder en genética caprina.

Ambos expertos encabezaron un inédito taller a unos 60 productores de la región de Coquimbo. La intensa jornada inicial, realizada en el Centro Experimental Las Cardas de la Universidad de Chile, tuvo como propósito introducirlos en técnicas de producción que caracterizan a los sofisticados quesos galos, motivarlos en expandir su oferta y seducirlos en complementar sus servicios con otros rubros productivos.

A través del Programa Transforma Caprino de Corfo, iniciativa financiada por el Gobierno Regional de Coquimbo junto con INTERCO (Francia), unos 60 productores (as) caprinos de Canela, Combarbalá, Monte Patria, Punitaqui, La Higuera, Vicuña, Andacollo y Río Hurtado podrán acceder a la transferencia de conocimiento de estos profesionales.

La gobernadora Krist Narango, dijo que apostar por estas iniciativas significa no solo mejoras en la gestión empresarial de los productores, sino que

Expertos del Viejo Continente realizaron un taller a microempresarios de Elqui, Limarí y Choapa en el Centro Experimental Las Cardas de la Universidad de Chile. A través de la innovación, capacitaciones y mejoras tecnológicas, los productores desean introducirse en el turismo, la gastronomía y la agricultura con nuevos productos cárnicos.



contribuyen a resolver problemáticas de capacidad productiva, desarrollar capital social y establecer mecanismos de negocio asociativa, que "final-

mente mejoran la oferta y el nivel del emprendimiento".

El programa fijó cursos para conocer el tipo de lecherías y mejorar la calidad e inocuidad en los productos; conversar sobre las variedades de quesos (Gratton, Plancherín, Tomme Pâte Pressé, Beaufort, Sérac y Rulo de Cabra), además de procesados cárnicos, como la longaniza tradicional y paté campestre.

Andrés Zurita, director Regional de Corfo, sostuvo que "nos parece importante poder compartir experiencias y transmitir a nuestros productores porque sabemos lo importante que es la industria láctea en Francia". En ese sentido agregó que "la producción caprina de la región de Coquimbo es ancestral e identitaria, y por eso este programa busca incrementar, mejorar y entregar nuevos productos, con mayor valor y sofisticados".

La gerente del Programa Transforma Caprino, Ingrid Haselbauer, recordó que el año pasado se realizó una gira tecnológica a ese país del Viejo

Continente donde "nos dimos cuenta ellos captaron estas técnicas y empezaron a hacer algunos quesos aquí en Chile y comercialmente ha sido un éxito". Por eso que en esa oportunidad se decidió traer a ambos expertos, para sumar herramientas en los negocios y un diagnóstico en diferentes campos de la región para aportar en el área de producción primaria, es decir, de leche y de rebaño.

En tanto, Víctor Illanes, director Regional de Indap, comentó que "ver cómo avanzan en sus procesos productivos y comerciales abre muchas puertas que sigan ayudando a la agricultura familiar campesina, a través de programas que necesite el mundo rural".

TALLERES

"Elaboración de quesos especiales y productos cárnicos con recetas francesas" fue el taller de Joguet, quien destacó que la región de Coquimbo posee un alto potencial y comercial de los productos, debido a que las granjas de las

cabras son pequeñas y poseen infraestructura adecuada para la producción de los lácteos y quesos. La experta invitó a los crianceros a explorar otros sectores como el turismo, la gastronomía y la agricultura, de modo de complementar la oferta que entrega esos territorios, con externalidades positivas para las economías locales. En ello, coincidió Danel, quien impartió el curso "Conocimiento de productores caprinos de la región de Coquimbo y contribución de un plan de control de proceso y aseguramiento de calidad para la elaboración de quesos".

Para Rubén Rojas, de la Sociedad Agrícola y Ganadera del Tanguo, la realización de este tipo de cursos "muestra que la producción de quesos tiene un gran potencial. "Es importante darle una identidad al queso de la región, generar estándares, de manera que mejore su calidad, lo que genera una gran oportunidad para los crianceros, sobre todo en estos años de sequía", finalizó.

