

Certifican a productores de Chiloé en inocuidad en la elaboración de queso artesanal

El cierre del proyecto culminó con una ceremonia en la que el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) junto a la Municipalidad de Ancud reconocieron el esfuerzo y dedicación de los participantes.



oportunidades de desarrollo y mejorar la calidad de vida para los habitantes del territorio”.

Añadió que “este evento reafirma el compromiso del INIA y sus colaboradores con el fortalecimiento de la producción láctea artesanal, que es esencial para el desarrollo sostenible de la región”.

NOTABLE COMPROMISO

La Dra. María Eugenia Martínez, investigadora de INIA Butalcura y coordinadora del proyecto, informó que *“en general los temas tratados en el curso estuvieron relacionados con la inocuidad en la producción de quesos artesanales, incluyendo un diagnóstico grupal y la línea base, buenas prácticas agrícolas y de elaboración, producción limpia, pasteurización, estandarización de recetas, innovación tecnológica, y factores que influyen en la calidad y composición de la leche”.*

Como encargada del proyecto destacó *“la alta participación y nivel de compromiso que tuvieron los agricultores y los asesores que formaron parte del grupo que se conformó con 50 personas y la asistencia fue prácticamente del cien por cien en todas las capacitaciones realizadas, lo cual es notable y refleja el alto nivel de interés por parte de los productores, dado que este tema de la inocuidad era un tema muy importante para ellos”.*

Agregó que *“a consecuencia del tema sanitario que se provocó en*

octubre de 2023, donde se evidenció que la ausencia de prácticas de inocuidad puede generar problemas de salud y de hecho los generó”.

En su opinión, *“la proyección a futuro es poder apoyar a los productores de queso artesanal con herramientas que vayan más allá de la capacitación, sin restarle importancia a la capacitación, pero acompañarlos en forma un poco más profunda y más personalizada, a resolver las necesidades que tengan ellos individualmente, porque cada productor tiene unas necesidades distintas respecto a dónde son sus puntos débiles en la elaboración y la inocuidad”.*

BUENA VALORACION

Para los asistentes a esta jornada de cierre, este proyecto tuvo un impacto positivo, no solo en la formación técnica de los productores, sino también en la promoción de la inocuidad alimentaria y la incorporación de tecnologías que agregan valor a la producción de queso artesanal, contribuyendo así al desarrollo agroalimentario en el archipiélago de Chiloé.

De hecho, a la productora quesera de Ancud, Juana Ampuero Saldivia, le pareció interesante y bueno el curso. *“Nos presta un buen servicio”, sostuvo. Valoró también que los expositores “estuvieron bien centrados en la realidad que nosotros tenemos, porque nosotros no somos grandes productores, somos pequeños agricultores”.*

En un evento que se llevó a cabo en el salón del Centro Innovación Micro Empresarial (CIME) de Ancud, se realizó el cierre del proyecto Grupo de Capacitación Agroalimentaria para la Inocuidad en la Elaboración de Queso Artesanal, financiado y ejecutado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), con el apoyo de la Municipalidad de Ancud a través del Programa Prodesal.

La actividad marcó el final de un proceso de capacitación realizado desde abril hasta diciembre de 2024. Durante este período, un total de 54 participantes, incluyendo usuarios de Prodesal, de los Servicios de Asesoría Técnica (SAT), Programa de Desarrollo Territorial Indígena (PDTI) y asesores técnicos, completaron 39

horas de formación teórico-práctica.

El director regional de INIA Remehue, Manuel Muñoz, se refirió al impacto de esta iniciativa para la Provincia de Chiloé. *“Hoy día se entregaron las certificaciones correspondientes a la aprobación de los cursos y de los contenidos que los agricultores pudieron recibir. Y fue una ceremonia muy emotiva y también muy importante para dar cierre y también para terminar de analizar los resultados, cuáles fueron el recibimiento, la percepción de los productores y dar así un paso más allá en la sostenibilidad del sector agroalimentario en Chiloé, brindando conocimiento para elaborar quesos saludables, competitivos y que ofrezcan opciones de innovación y de diversificación, para generar nuevos modelos de negocio y*