



CAMPO

N° 1.900 Lunes 11 de julio de 2022

www.camposureno.cl



Campo Sureño



@camposureno

El salto de los quesos artesanales

UN GRAN IMPULSO ESTÁ TOMANDO LA PRODUCCIÓN LÁCTEA EN LA ARAUCANÍA. LOS PRODUCTORES ESTÁN APOSTANDO A AMPLIAR SU OFERTA, MÁS ALLÁ DEL TRADICIONAL QUESO MANTECOSO.

4^{ta} EX

REGIÓN



reportaje

LEDA GAZALE CHAPARRO

Alrededor de 450 productores queseros existen en la región

El fuerte impulso a las queserías artesanales en La Araucanía

Liderar la producción de quesos artesanales es uno de los desafíos de los productores de lácteos de La Araucanía. De la mano del Instituto Agroindustria de la Universidad de La Frontera se han dado importantes pasos en esa dirección. Catas, concursos y exposiciones son algunas de las acciones que se han desarrollado para potenciar y consolidar este rubro en la región.

"Nosotros estamos trabajando desde hace años en esta tema. Hemos visto que es uno de los pocos agronegocios de la región en los que hay procesos de transformación; es decir, que pasamos de una materia prima como la leche a un producto agroindustrial. Está el caso de la avena, el trigo y, por supuesto, la leche. Por eso mismo nosotros estamos fortaleciendo esta actividad", explicó Luis Torralbo, director del Instituto Agroindustria de la Universidad de La Frontera.

El trabajo desarrollado por este organismo se fundamenta en dos puntos —explica Torralbo. En primer lugar, por la vocación de la institución que busca apoyar todos los procesos de transformación agroindustrial y, segundo, por la cantidad de personas involucradas en este rubro.

"A nosotros nos llama mucho la atención que esta cadena de valor no sólo involucre a los queseros, sino que también a muchos lecheros. En general, en cada quesería en promedio hay entre tres y cuatro personas que están asociadas directamente a este negocio. Cuando hablamos que existen 450 queserías, aproximadamente, en la región podemos ver que el impacto económico y social del rubro es muy importante. Por lo mismo, es relevante como Universidad pública apoyar a este sector", dice Torralbo.

AVANCES

Los primeros pasos se dieron entre los años 2011 y 2012, periodo en que se realizó un diagnóstico sobre la situación del rubro en La Araucanía. En 2017 se constituyó la Mesa del Queso, donde participa la institucionalidad pública, instituciones de investigación y desarrollo, universidades y los productores. A partir de ese trabajo se levantaron algunos objetivos estratégicos para el sector. Luego se dio paso a la creación de la Asociación Gremial de Queseros Artesanales y se consiguió el apoyo del Gobierno Regional para financiar



Marcela Figueroa y Carolina Ferreira participaron en la cuarta exposición de quesos que se realizó en el mes de junio en La Araucanía. En la imagen la amplia oferta de Lácteos El Tambo.

Catas, concursos y exposiciones son parte de las acciones que se han desarrollado para dar a conocer los productos lácteos elaborados en la zona. Los productores ya cuentan con una asociación gremial y apuntan a seguir ampliando su oferta, más allá del tradicional queso mantecoso.

las mejoras de los procesos productivos y de diferenciación. Actualmente se está ejecutando el programa FIC, Transferencia Tecnológica de la Quesería Artesanal Regional, a través del cual se está beneficiando a 90 productores.

"Estamos ejecutando un segundo FIC (Fondo de Innovación para la Competitividad Regional) con el apoyo del Gobierno regional y, obviamente, del Consejo Regional.

Este trabajo se ha intensificado muy fuertemente teniendo estos recursos", precisó Torralbo.

El director del Instituto Agroindustria recaló que hay muchos planes en los que están avanzando. "Hemos trabajado en investigación y desarrollo, elaborando nuevos quesos, desarrollando envases y embalajes para las propuestas de queserías tradicionales y también para las nuevas. Se levantó una ruta del queso, primero con dos circuitos y ahora vamos por dos más. Desarrollamos un catálogo queso de la región, entregamos asesorías directas, manuales de buenas prácticas de manufactura. Además se les enseñó y se trajo profesores de las escuelas más importantes del mundo para que se les capacitara en el desarrollo de nuevos quesos", precisó Torralbo, quien agregó que también se ha hecho transferencia tecnológica de la producción de nuevos tipos de quesos, más allá del tradicional mantecoso, para que ellos los puedan incorporar dentro de sus procesos productivos y tener alternativas diferenciadas de sus propuestas".

EXPERIENCIAS EXITOSAS

María Mardones Muñoz, llegó a la comuna de Curacautín en 1998. Se arriesgó con varios emprendimientos, hasta que en el año 2004 se decidió por la producción de quesos, los que vende bajo la marca Quesos Curacautín.

"Era una empresa de varios socios. Cada uno tenía su fábrica en la casa y todavía estamos así, cada uno hace su queso y lo vende al alero de Quesos Curacautín", contó la emprendedora, quien recientemente participó en la Cuarta Expo de Quesos de La Araucanía que se desarrolló en junio en Temuco.

"Nosotros tenemos quesos de vaca de la raza Normando Francesa. Nuestro queso es mantecoso y también tenemos con especias (orégano, merkén ahumado) y queso maduro de 10 meses que es un queso parecido al charqui y es muy bueno", explicó María Mardones.

Esta productora, quien actualmente es la presidenta de la Mesa

reportaje

del Queso, se inició en el rubro en un momento en que el precio de la leche estaba muy bajo.

"La leche estaba pagándose muy mal y el precio bajó repentinamente. Quienes entregaban su producción a las plantas decidieron entregar una parte a la industria y, con la leche restante, hacer quesos. Experimentamos y fuimos avanzando. Nosotros, en especial, formamos una sociedad y nos dio resultados. Ha sido un buen negocio para nosotros", contó la productora, quien alegremente recordó que en 2018 lograron el tercer lugar como el mejor queso del país.

Sobre el trabajo desarrollado en torno a la producción de quesos junto a la Universidad de La Frontera se mostró satisfacción y esperanza. "De a poco nos hemos ido organizando y sumando nuevos socios de distintos puntos de la región para salir adelante con nuestras producciones y hasta formamos una asociación. El Gobierno Regional ha puesto el capital para seguir adelante", recaló.

Los desafíos que se plantean como Mesa del Queso y Asociación



María Mardones Muñoz de Quesos Curacautín es la presidenta de la Mesa del Queso de La Araucanía.

Gremial es entregar sus productos a nivel nacional lo que ya se está haciendo, pero también están pensando en exportar.

LÁCTEOS EL TAMBO

Lácteos El Tambo es otro emprendimiento exitoso. Carolina Ferreira contó que hace ocho años que

apostaron sus fichas a la producción de quesos en la comuna de Freire, lugar en la que está la fábrica y la sala de ventas.

"Nuestra producción se basa netamente en la elaboración de queso chanco mantecoso y de ahí derivamos a otros quesos como el queso gourmet, el que contiene dis-

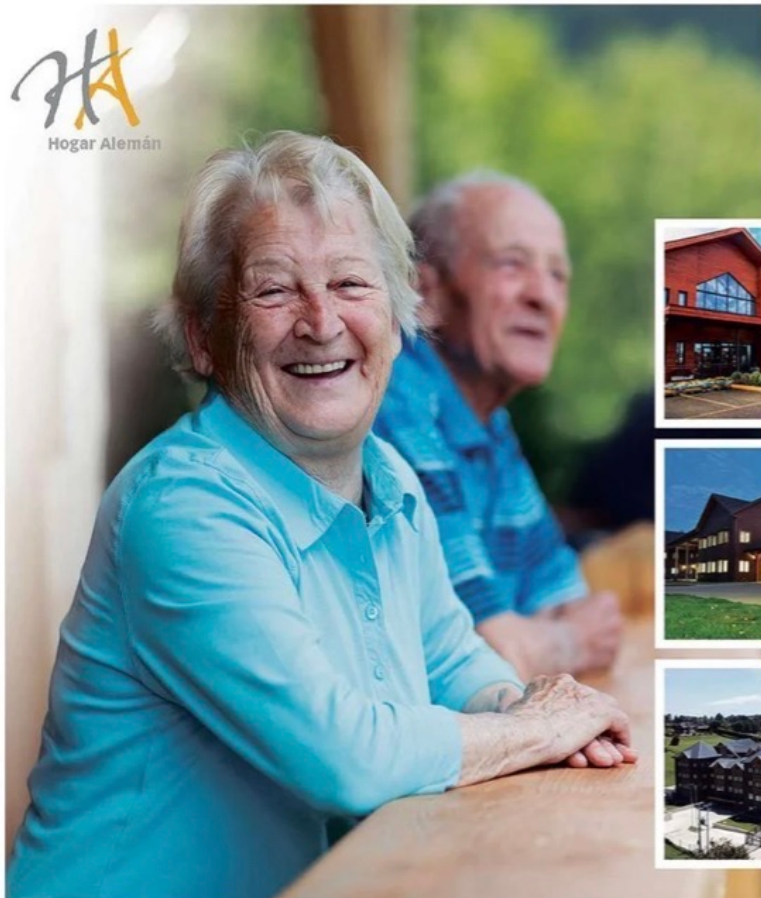
tintos sabores como merkén, orégano, ajo, albahaca, pimienta, tomate oregano. También preparamos mix y tablitas que son más llamativas para las personas", contó Carolina.

El punto de venta principal está ubicado en Freire camino a Villarrica, en el kilómetro 4. También

puede encontrar esta pyme en las redes sociales (Facebook e Instagram) y cuentan con un repartidor para la comuna de Temuco, principalmente.

"Lo más conocido para llegar a nuestra sala de venta es porque en la carretera hay una vaquita muy grande y, por eso, todos se orien-

SIGUE EN LA PÁG. 6



Hogar Alemán

En nuestras residencias la seguridad y comodidad de los adultos mayores es prioridad. Queremos que se sientan como en casa.

Ven a visitarnos

Valdivia

Beauchef 809
www.hogaresalemanesvaldivia.cl
+56632208120
contacto@hogaralemanvaldivia.cl



Osorno

Fray Juan de Ibarguen 256, Pilauco
www.hogaralemandeosorno.cl
+56642236101
contacto@hogaralemandeosorno.cl



Puerto Varas

Alfonso Brintrup 2000
www.hogaralemanpuertovaras.cl
+56652442200
contacto@hogaralemanpuertovaras.cl



reportaje



Quesería Thomet está ubicada en la comuna de Loncoche.



Yolanda Troncoso junto a su marido formaron "Quesos Yolanda".

CATÁLOGOS DE QUESOS DE LA ARAUCANÍA

El "Catálogo de Quesos de La Araucanía" identifica las principales queserías de la región, aquellas que cuentan con resolución sanitaria y se ubican en diferentes comunas de la zona. Se trata de 15 emprendedores, que forman parte del Programa FIC de Transferencia Tecnológica en la Quesería Artesanal Regional, financiado por el Gobierno Regional de La Araucanía y ejecutado por el Instituto de Agroindustria de la Universidad de La Frontera.

En esta primera versión se reúnen las marcas: Quesos Renaico, Lácteo Malleco, Quesos Mondión, Quesos Curacautín, Quesos Fundo San Ramón, Quesos Arquenco, Quesos del Tambo, Lácteos Pelales, Quesos La Oveja Vasca, Lácteos Kurantúe, Quesos Epu Küpan Kimun, Quesos Albertina, Quesos San Pedro, Quesos El Legado, Quesos Clan Ferr.

Este catálogo está disponible en:
https://www.ufro.cl/images/UFRO_AL_DIA/2022/marzo/29/catalogos-quesos.pdf

tan. Además nuestro queso se distribuye a diferentes comunas y regiones. Tenemos un vendedor que sale a repartir por Temuco a las personas que piden a través del Whatsapp", explicó Carolina, quien cuenta que en el caso de Lácteos El Tambo no son productores lecheros.

"La leche se compra. Procesamos entre 4.000 a 5.000 litros diarios. El dueño estudió ingeniería y quiso iniciar su propio negocio y escogió este rubro. Con el paso de los años la fábrica se ha hecho reconocida y tiene tradición", concluyó.

VACAS ALIMENTADAS CON PASTO HIDROPÓNICO

Yolanda Troncoso Rubilar junto a su marido formaron "Quesos Yolanda", cuya fábrica está ubicada en la comuna de Vilcún. La decisión de emprender en este rubro la tomaron hace trece años.

"Somos productores lecheros. De-

cidimos dedicarnos a esto porque los precios pagados por la leche eran muy bajos. Decidimos dar el salto y si bien ha sido complejo como en todo emprendimiento, también ha sido satisfactorio. Este es un emprendimiento familiar, entonces está toda la familia involucrada y empecinada en que todo salga bien", precisó Yolanda, quien recalca que cada queso es elaborado con mucho cuidado y cariño.

"Siempre ha sido nuestra preocupación entregar alimentos saludables. Desde cuando empezamos esto, hemos estado trabajando para hacerlo lo mejor posible, porque esto llega a la mesa de nuestros consumidores", comentó.

Tienen una producción de 300 litros de leche diarios y todo eso se destina a la producción de quesos chanco mantecoso. Este producto se puede encontrar en la fábrica, pero también tienen entregas semanales en Vilcún y Temuco.

Un punto interesante de Quesos

Yolanda es que las vacas son alimentadas con pasturas en su predio, pero también con cultivo hidropónico. Se le dan alrededor de 40 bandejas diarias a las vacas.

"A mi esposo le gusta buscar nuevas ideas para aprovechar mejor el poco terreno que tenemos. Así, en un par de metros cuadrado producimos cultivos hidropónicos. Entre 8 a 15 días se demora una bandeja en estar lista para que la consuma el animal. Eso dependerá de la temperatura", explicó la emprendedora, quien advirtió que si bien el mayor consumo se produce en verano por la falta de pasto, también en invierno cuando no hay forraje.

QUESERÍA THOMET

El gran salto de la Quesería Thomet, ubicada en la comuna de Loncoche, fue hace seis años cuando los dueños decidieron destinar una parte de la producción de leche a la elaboración de quesos.

"Hace alrededor de seis años que

nos dedicamos profesionalmente a esta actividad. Procesamos nuestra propia leche y desarrollamos nuestras líneas de quesos. Elaboramos el tradicional queso mantecoso y preparamos también quesos con especias: merkén, orégano, perejil, ajo y también elaboramos un queso ahumado, el que ha tenido bastante aceptación y el que puede ir con hierbas aromáticas o no", explicó Max Thomet.

La decisión de montar una quesería se produjo como suele ocurrir en la región: buscando innovar y mejores precios para la leche.

"Teníamos entregas a las plantas, pero después por un tema de precios buscamos la fórmula para darle más valor a nuestro trabajo. Una parte de nuestra producción se entrega a la industria y la otra se hace queso. En la medida que ha ido aumentando la demanda de quesos hemos ido destinando más producción de leche para la elaboración de nuestros productos", explicó este productor,

quien explicó que aún les quedan algunos pasos que dar.

"Todavía nos queda una etapa, la de terminar de formalizarnos y la resolución sanitaria. Estamos ad portas de obtenerla y después queremos seguir creciendo y mejorar la calidad de nuestros quesos", aseveró este emprendedor.

Quesería Thomet maneja una tina de 300 litros diarios y sus quesos se venden, generalmente, una mitad en la quesería y la otra mitad en Temuco. Max Thomet enfatizó que en La Araucanía aún existe producción de leche gracias a las queserías artesanales, información que muchas veces no aparece en las estadísticas.

"Lo que existe de producción de leche en esta región es gracias a las queserías, porque si bien es cierto están las industrias, estas buscan leche en los fundos grandes. Todo lo que es la mediana y pequeña producción está concentrada en la transformación de los quesos artesanales. No aparecen en las estadísticas, porque las industrias son las únicas que declaran la recepción de leche. Hay una información que está subvalorada, porque aún existe producción de leche familiar que se le vende a una quesería que está cerca o la misma familia procesa su leche", dijo Thomet.

Asimismo recalcó que el trabajo del Instituto de Agroindustria cayó en el momento más oportuno. Se dieron cuenta que el rubro quesero era importante en la región, pero que estaba falto de apoyo técnico.

"Ellos nos han apoyado en todo lo que el tema de la resolución sanitaria y en ir mejorando la calidad, en ir innovando, en ir buscando nuevas líneas de quesos para también acceder a otros nichos", concluyó el productor quesero.