



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FIC REGIONAL

Nombre de iniciativa



Desarrollo e implementación de un modelo de inocuidad en productores de queso artesanal, para comercialización de productos inocuos en la Región de Los Ríos.

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2015-0468
Ejecutor	Universidad Austral de Chile
Empresa/Persona beneficiaria	Productores artesanales región de Los Ríos
Fecha de inicio	01-04-2016
Fecha de término	30-03-2018
Costo total	\$ 232.102.471
Aporte FIA (FIC Regional)	\$ 149.990.055
Aporte contraparte	\$ 82.112.416
Región de ejecución	XIV
Región de impacto	XIV
Sector/es	Pecuario
Subsector/es	Bovinos
Rubro/s	Bovinos de leche

REGIÓN DE EJECUCIÓN

LOS RÍOS

REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota <
- Tarapacá <
- Antofagasta <
- Atacama <
- Coquimbo <
- Valparaíso <
- Metropolitana de Santiago <
- Libertador General Bernardo O'Higgins <
- Maule <
- Biobío <
- La Araucanía <
- Los Ríos <
- Los Lagos <
- Aisén del General Carlos Ibañez del Campo <
- Magallanes y de la Antártica Chilena <

AÑO DE ADJUDICACIÓN **2015**

CÓDIGO DE INICIATIVA **PYT-2015-0468**



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Desarrollo e implementación de un modelo de inocuidad en productores de queso artesanal, para comercialización de productos inocuos en la Región de Los Ríos.

Objetivo general

Desarrollo e implementación de un modelo de inocuidad alimentaria para disminuir el riesgo de contaminación en el proceso productivo del queso tipo artesanal en pequeños productores de la Región de Los Ríos, cuya estructura básica pueda ser replicada en pequeñas y medianas empresas regionales.

Objetivos específicos

- 1 Caracterizar la situación actual de la producción de queso para diez pequeños productores y dos escuelas agrícolas de las comunas de Valdivia, Panguipulli, Máfífil, Paillaco, La Unión y Río Bueno, de la Región de Los Ríos.
- 2 Desarrollar una guía documental estándar para el ingreso al mercado de productores queseros artesanales.
- 3 Identificar y dimensionar las brechas de gestión de la inocuidad en el proceso productivo de los beneficiarios directos, estableciendo los peligros y los puntos críticos de control que determinan y aseguran la inocuidad del producto.
- 4 Diseñar y desarrollar un modelo de gestión de la inocuidad, basado en la autogestión, para pequeños productores de queso tipo 'artesanal', que permita mantener las condiciones de calidad, considerando sus características tecnológicas, y productivas.
- 5 Validar el modelo de gestión de la inocuidad mediante implementaciones pilotos con los propios productores. 6.- Difusión de los resultados.

Resumen

El consumo de lácteos en Chile se acerca a los 150 litros per cápita por año y, a pesar de sus grandes beneficios nutricionales, la leche puede transmitir enfermedades a los seres humanos a través de agentes biológicos (bacterias patógenas, parásitos, virus), agentes químicos (residuos agroquímicos, tóxicos, antimicrobianos, metales pesados) y, finalmente, agentes físicos (objetos cortos punzantes y otros). Por lo tanto, la aplicación de medidas adecuadas de control de higiene es esencial a lo largo de toda la cadena alimentaria y es fundamental contar con herramientas a nivel nacional que logren asegurar la inocuidad del producto. En el presente proyecto el problema identificado radica en que gran parte de los productores de queso tipo artesanal de leche de vaca de diferentes regiones, en particular de la Región de Los Ríos, venden sus productos en el mercado formal o informal, sin resolución sanitaria y/o sin las prácticas o procedimientos que garantizan un adecuado nivel de seguridad durante la elaboración del producto, lo que significa que el proceso no está regularizado ante la autoridad sanitaria, y, por tanto, existe un déficit de inocuidad en las diferentes etapas, hasta llegar al producto final y su comercialización. Esta situación es particularmente sensible para grupos vulnerables como niños y ancianos. La oportunidad es la posibilidad de los productores de queso artesanal para aprender y conocer, a través de un modelo de inocuidad, los puntos críticos de control del proceso productivo, orientado a la autogestión y el buen desarrollo; esto implica ofrecer productos más inocuos, lo que genera una mayor confianza en los consumidores, aumentando las ventas y, por lo tanto, los ingresos del negocio y sustento familiar. Se contará con un modelo de gestión de la inocuidad que permita subsanar las barreras que presenta este tipo de productores

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl h