



Conserva Con/Ciencia reúne a expertos sobre innovación en alimentos fermentados

A través del programa Viraliza Difusión de Eventos de Corfo, INIA Tamel Aike junto a Fermentería Aysén buscan divulgar conocimientos sobre la conservación de alimentos, fortalecer redes entre emprendedores y promover estrategias para incrementar los ingresos a través del desarrollo de productos innovadores con un mayor valor en el mercado.

Coyhaique.- La producción de alimentos fermentados está adquiriendo un rol clave en la diversificación agroalimentaria de la Región de Aysén. Con este enfoque, se desarrollará el evento «Potenciando la cadena agroalimentaria a través del desarrollo de alimentos fermentados en la Región de Aysén», una iniciativa impulsada por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), en conjunto con Fermente Aysén y con el respaldo de Corfo Aysén.

El evento, que se desarrollará los días viernes 4 y sábado 5 de abril en el Museo Regional de Aysén, busca promover el emprendimiento y la innovación en la elaboración de fermentados, mediante la realización de actividades que faciliten la generación de redes y el intercambio de conocimientos entre los asistentes.

El seremi de Agricultura, Eugenio Ruiz Espinoza, destacó que «hoy es fundamental rescatar nuestras tradiciones y darles valor agregado, especialmente a través de la economía circular que hoy cumple un rol clave a nivel regional. Estas acciones permiten diversificar la matriz productiva y fortalecer el trabajo de nuestras campesinas y campesinos. Por eso invitamos a la comunidad a conocer cómo se hacían antes los fermentados y cómo hoy esta técnica sigue aportando a la producción local».

Para Humberto Marín Leiva, director de Corfo Aysén, esta iniciativa representa un paso clave en el desarrollo productivo de la región. «La fermentación no solo permite diversificar la matriz agroalimentaria, sino que también impulsa la sostenibilidad y el rescate de la identidad gastronómica local. Con este evento, Aysén avanza en la consolidación de un ecosistema innovador que potencia la calidad y el valor agregado de sus productos», destacó.

Este encuentro, financiado a través del programa Viraliza Difusión de Eventos de Corfo, forma parte de las iniciativas aprobadas en el marco del Comité de Desarrollo Productivo de Aysén. Dicho comité juega un rol clave en la descentralización de la gestión económica regional, permitiendo que la región tome decisiones estratégicas sobre el uso de recursos públicos, adaptándose a sus particularidades y desafíos productivos.

Por su parte, Camila Reyes, directora de INIA Tamel Aike, resaltó que este evento se enmarca en los lineamientos de la entidad y del Ministerio de Agricultura para contribuir al sector agroalimentario. «A través de la investigación, la innovación y la transferencia tecnológica, buscamos generar valor y entregar soluciones que beneficien a agricultores y agricultoras. «Conserva Con/Ciencia» se une a este propósito, demostrando cómo la fermentación puede potenciar el sector agroalimentario: mejorando la conservación de los alimentos, agregando valor a los productos locales y promoviendo soberanía y seguridad alimentaria», explicó.

La actividad reunirá a expertos nacionales e internacionales en fermentación, quienes impartirán talleres teórico-prácticos sobre la producción de fermentados como kombucha, kéfir, vinagres, cervezas y quesos, entre otros; además de exponer sobre los beneficios nutricionales y ambientales de estos productos. Entre las especialistas internacionales destacan la Dra. Lucía Álvarez y la Dra. Julieta Burini, investigadora del Instituto de Patagonian Ecosystems (IPATEC) en Argentina, quienes abordarán la microbiología de la fermentación y el análisis sensorial de bebidas fermentadas.

«La Región de Aysén, con sus condiciones agroecológicas privilegiadas, como baja contaminación y escasa presencia de agentes fitopatógenos, es ideal para la producción de alimentos de alta calidad. Esta instancia es una gran oportunidad para visibilizar el valor de los fermentados como parte de nuestra identidad gastronómica y generar nuevas redes de colaboración entre productores, investigadores y consumidores», enfatizó Yoselin Bustamante, representante de Fermentería Aysén.

Por ello, el evento busca capacitar a al menos 200 personas, entre productores/as, emprendedores/as y especialistas del sector, brindándoles herramientas para innovar en sus procesos productivos y acceder a nuevos mercados. Más información sobre esta actividad y la inscripción en <https://www.inia.cl/agenda/conserva-con-ciencia/>.