

Fecha: 07-03-2026
 Medio: La Estrella de Iquique
 Supl.: La Estrella de Iquique
 Tipo: Noticia general
 Título: **Productores del Tamarugal se capacitan en inocuidad e higiene de los alimentos**

Pág.: 4
 Cm2: 172,5

Tiraje: 9.500
 Lectoría: 28.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida



LA INICIATIVA ES FINANCIADA CON RECURSOS DEL FNDR.

Productores del Tamarugal se capacitan en inocuidad e higiene de los alimentos

Productores del Tamarugal fueron beneficiados por el proyecto "Capacitación, formalización e implementación de sistemas de aseguramiento de inocuidad", iniciativa financiada por el Fondo Nacional de Desarrollo Regional (FNDR) del Gobierno Regional y el Consejo Regional de Tarapacá, ejecutada por la Secretaría Regional Ministerial de Agricultura.

El proyecto considera acompañar a productores

en el fortalecimiento de sus procesos productivos mediante asesorías técnicas especializadas y jornadas de capacitación en diversas materias de la inocuidad alimentaria. Entre los rubros que se abordan se encuentran la elaboración de frutas frescas y deshidratadas, quesos, conservas, pulpas y mermeladas, charqui, quinoa y cultivos hidropónicos, entre otros productos.

La iniciativa surge a partir de una propuesta

impulsada por la Seremi de Agricultura en base a la priorización de temáticas en inocuidad alimentaria acordada en la Comisión Asesora Regional en Inocuidad y Calidad Alimentaria, con el apoyo de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria.

El seremi de Agricultura, Eduardo Justo, señaló que "una de las principales brechas que hemos detectado en el mundo rural se relaciona con las difi-

cultades que enfrentan muchos agricultores, agricultoras y personas dedicadas a la ganadería para comercializar sus productos. Con este proyecto recorreremos toda la Provincia del Tamarugal promoviendo buenas prácticas de higiene alimentaria, de manera que las y los productores puedan avanzar hacia la formalización y el cumplimiento de la normativa sanitaria en sus emprendimientos".