

Fecha: 02-03-2026
Medio: El Divisadero
Supl.: El Divisadero
Tipo: Noticia general
Título: Innovación y economía circular en Cochrane: Residuos de la cervecera son transformados en alimento para cabras

Pág.: 16
Cm2: 619,9

Tiraje: 2.600
Lectoría: 7.800
Favorabilidad: ☐ No Definida

Innovación y economía circular en Cochrane: Residuos de la cervecera son transformados en alimento para cabras

Se presentaron los avances de un ensayo que utiliza orujo de cebada peletizado para la alimentación caprina, abriendo nuevas oportunidades para la agricultura familiar campesina de la Región de Aysén.

Cochrane.- Con el objetivo de fortalecer la ganadería caprina y promover sistemas alimentarios sostenibles, autoridades del agro y expertos INIA Tamel Aike se reunieron con productores y productoras del sector San Lorenzo en la comuna de Cochrane para dar a conocer los resultados de la incorporación de orujo de cebada, un subproducto de la industria cervecera, en la dieta de los caprinos de la zona.

De esta manera en el predio de Leonora Campos, donde se está implementando esta innovadora estrategia, se pudo mostrar en terreno los beneficios de esta práctica que se enmarca en los principios de la economía circular, dando un nuevo uso a un residuo para transformarlo en un insumo valioso que mejora la nutrición animal y reduce los costos de alimentación, especialmente durante el crítico período invernal.

El Seremi de Agricultura de Aysén, Eugenio Ruiz, destacó el valor de estas iniciativas para el desarrollo territorial.

“Se está innovando en la utilización de la alimentación. En la manera de uso de los residuos que salen de las cerveceras pueden utilizarse en el mundo de la alimentación caprina. Con esto estamos apoyando el desarrollo de la agricultura familiar campesina para poder alimentar a sus animales y pasar un invierno mejor de lo esperado,” explicó la autoridad sectorial.



Por su parte, Deisy Rubilar, representante regional de FIA, explicó la importancia de buscar nuevas metodologías, y fomentar la economía circular, así como los sistemas alimentarios sostenibles, lo que involucra al bienestar animal.

“Estos ensayos demostrativos invitan a innovar respecto de otros sistemas alimentarios que no son los tradicionales, como el orujo de la cebada que es circular, un residuo que genera no solo nutrientes, sino que también una colaboración para los productores respecto de la alimentación de sus rebaños” señaló Rubilar.

Daniel Estroz, profesional de INIA Tamel Aike, quien colabora con el programa Caprino de la Seremi de Agricultura comentó que se van revisando los resultados de los estudios, y “los manejos para prevenir y mitigar las cargas parasitarias. También hemos vinculado esta actividad con el proyecto de uso de residuos de la cervecera.”

Lo principal, indicó Estroz, es mostrarles a los productores las distintas herramientas y tecnologías, “como el cerco eléctrico o el uso de sales minerales, ya que el rubro caprino es muy incipiente en el uso de tecnología.”

La protagonista de la jornada, la productora Leonora Campos, compartió su entusiasmo y los desafíos de incorporar estas nuevas técnicas en su predio. “Yo estaba más enfocada en las hortalizas y ahora estoy en los caprinos. Y esta innovación con el orujo de la cerveza es muy buena porque el caprino necesita mucha alimentación, necesita mucha energía. Es todo lo que botan, se puede trabajar y hacer otra alimentación,” señaló la productora, quien actualmente maneja un rebaño de aproximadamente 150 caprinos.

El ensayo, que contempla la alimentación diferenciada de dos grupos de hembras de reposición, busca generar evidencia científica local sobre los mejores insumos y estrategias para optimizar la producción. Este tipo de jornadas prácticas son fundamentales para transferir conocimientos y fomentar la adopción de tecnologías en la agricultura familiar.

Innovar en el campo

Experiencias como la de San Lorenzo demuestran que el camino hacia una agricultura más resiliente y soberana pasa, inevitablemente, por la innovación. No se trata solo de adoptar nuevas tecnologías, sino de transformar los desafíos en oportunidades, como convertir un residuo en un recurso estratégico.

El trabajo colaborativo entre los servicios del Agro, el Gobierno Regional de Aysén y, sobre todo, la disposición y el conocimiento de productores como Leonora Campos, sientan las bases para un desarrollo rural más sostenible en la Patagonia. Innovar es también saber transformar la realidad del territorio, integrando ciencia, economía circular y un profundo respeto por el entorno para construir un futuro más próspero para las familias campesinas de Aysén.

