

Fecha: 04-02-2020

Medio: El Sur

Supl.: El Sur

Tipo: Economía

Título: Panaderías de Concepción recibirán capacitación integral

Pág.: 11

Cm2: 716,3

VPE: \$ 1.722.647

Tiraje:

10.000

Lectoría:

30.000

Favorabilidad:

 No Definida**POR ECONOMÍA EL SUR**

economia@diarioelsur.cl

Dichos como "la marquesa bajo el brazo" o "el café sabe más dulce y la marquesa más crujiente", al otro día de un suceso importante, nos indican que el pan forma parte de la cultura de nuestro país y es uno de los alimentos que no puede faltar en la mesa de los chilenos. De hecho, según datos del Instituto Nacional de Estadísticas, el 96,3% de los hogares en Chile declara destinar parte de su presupuesto a la compra de pan.

Aunque este panorama es alentador, las panaderías -y sobre todo las tradicionales- deben enfrentarse a diversos problemas y exigencias del mercado. Estos van desde la innovación en sus productos, la capacitación del personal, las estrategias de marketing, la gestión de las empresas, hasta la reducción de las emisiones de contaminación.

Es por lo anterior que la Universidad San Sebastián (USS) desarrolla desde enero el proyecto: "Piloto de modernización y revalorización de panaderías tradicionales en la Provincia de Concepción". Esta iniciativa, financiada por el Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional del Biobío, beneficia a 20 panaderías de la provincia, pertenecientes a la Asociación Gremial de la Industria de la Panadería y Pastelería de Concepción y Arauco (Inpan).

El proyecto, que se extenderá por dos años, tiene como objetivo actualizar los procesos de venta y producción de las panaderías, ampliar la oferta de tipos pan, mitigar la contaminación ambiental y destacar el valor patrimonial de los hornos.

ACTUALIZACIÓN

El director del proyecto y académico de la Facultad de Ingeniería y Tecnología USS, Christian Canales Valenzuela, confía que la iniciativa será un aporte al gremio de los panaderos. "Esperamos transformar la realidad de una industria que se encuentra rezagada en tecnología, profesionalización y descontaminación", expresa.

Una de las aristas que trabajará el proyecto será incorporar las nuevas tendencias que tiene el

"Esperamos transformar la realidad de una industria que se encuentra rezagada en tecnología, profesionalización y descontaminación", dice Christian Canales, de la USS.



Este es un proyecto financiado con recursos del Gobierno Regional del Biobío, beneficiará a 20 locales de la zona y se extenderá por dos años.

UNA INICIATIVA DE VINCULACIÓN PRÁCTICA DE LA USS

Panaderías de Concepción recibirán capacitación integral

Se trata del programa "Piloto de modernización y revalorización de panaderías tradicionales en la Provincia de Concepción".

consumo mundial, como productos sin gluten o endulzantes alternativos al azúcar como la stevia o la tagatosa, con el fin de captar nuevos consumidores. Para ello, se deberán incorporar nuevas capacitaciones con el fin de adaptarse a las exigencias del consumidor y competir con los sectores industriales de la panadería.

La directora de la carrera de Nutrición y Dietética USS y coordinadora del proyecto, Jessica Fuentes Fuentes, espera revalorizar el pan como uno de los alimentos ricos en nutrientes. "Queremos desmitificar la idea de que al pan hay que vetarlo de la alimentación. Vamos a trabajar por promocionar los aspectos positivos de este alimento y así, darle un valor agregado", dijo.

GESTIÓN DE EMPRESAS

Otro de los focos que abordará el proyecto será mejorar la gestión de las panaderías, las cuales en su mayoría están conformadas como empresas familiares.

Según el texto presentado ante autoridades del gremio panadero, aquella característica repercute en una baja esperanza de vida para el local, problema en la toma de decisiones, limitaciones a nivel económico y freno a la entrada de estrategias comerciales y tecnológicas.

El gerente de la Federación Chilena de Industriales Panaderos, Christian Ortega Ortega, agradeció la instancia y el potencial de la iniciativa en la Región del Biobío. "Recibir un proyecto de esta envergadura es algo muy importante, ya que responde a temáticas tan importantes como la eficiencia energética y la alimentación saludable", puntualizó.

Mientras que el gerente de la Asociación Gremial de la Industria de la Panadería y Pastelería de Concepción y Arauco (Inpan), Víctor Delgado Molina, valoró la ayuda y asesoramiento de la Universidad San Sebastián, y reconoció que servirá para resolver las deficiencias que tiene

la industria.

DESCONTAMINACIÓN

El horno que se utiliza en Chile para hacer pan es único en el mundo, se creó durante el siglo XIX y consistió en una bóveda de barro sobre una base de piedras. Luego, a fines de ese siglo, se comenzó a fabricar con ladrillos, y a estar compuesto de una chimenea y una puerta de hierro para conservar el vapor.

Con el tiempo, han quedado muy pocos en funcionamiento a lo largo del país. Desde el norte de Chile hasta Santiago ya no se utilizan, y en Valparaíso solo existen algunos. En cambio, en Concepción aún es utilizado, llegando incluso a haber hornos con 50 o más años de producción, formando parte del patri-

monio de miles de penquistas.

Por ello uno de los desafíos del proyecto es adecuar las emisiones de los hornos a los requerimientos del Plan de Prevención y de Descontaminación Atmosférica para Concepción Metropolitano. Esto permitirá dar cumplimiento a la norma de calidad ambiental en torno al material particulado fino (MP 2.5).

Según el coordinador técnico del proyecto, Ricardo León Cifuentes, no todas las panaderías visualizan como desafío la descontaminación.

"Los hornos son muy arcaicos y la mayoría tiene como insumo la leña. Este hecho podría limitar en un futuro su producción, sobre todo en los días de preemergencia o emergencias ambientales", aseguró.

96%

de los hogares declara destinar parte de su presupuesto a la compra de pan.