

Nutricionista respalda las ventajas alimenticias de los productos caprinos

Written by Sergio Guzmán Leiva
Thursday, 30 July 2020 17:24 -



Un alto aporte proteico y vitamínico, bajo colesterol y fácil digestión, son algunas de las propiedades que consolidan a los productos caprinos como una excelente opción para incluir en la dieta regular. La Región de Coquimbo concentra, aproximadamente, el 65% de la masa caprina nacional, por lo que la oferta de productos es más asequible que en cualquier otra región del país. Los crianceros locales están enfocados principalmente en la elaboración de quesos y productos cárnicos, los cuales presentan notorias ventajas frente a los derivados del vacuno, el cerdo o las aves de corral.

Por ejemplo, los quesos elaborados en la región presentan ciertas características únicas frente a quesos de cabra producidos en otras partes de Chile y el mundo. Esto debido, principalmente, a la alimentación del ganado, la cual consiste en pastoreo y ramoneo de arbustos y pastizales naturales. Esto provoca que las hierbas le confieran a la leche un particular aroma y sabor, dando como resultado un queso de sabor característico, aromático, firme y muy distinto al que se encuentra en el mercado tradicional.

En relación con lo anterior, Roxana Lobos, nutricionista, argumentó que “si lo comparamos con otros derivados animales tradicionales, la carne de cabrito posee menos cantidad de grasas saturadas y de colesterol; y el queso de cabra resalta por ser de muy buen valor nutricional y fácil digestión debido al pequeño tamaño de sus glóbulos de grasa y efecto buffer, además de tener inferior potencial alergénico que los quesos hechos con leche de vaca, no por nada su consumo es recomendado en infantes y personas mayores e incluso a personas que presentan enfermedades asociadas a alergias alimentarias.”.

En cuanto a la incorporación de los productos caprinos en la dieta regular, la profesional explicó que “hay muchas formas de incluirlo. El queso se puede consumir no solo en aperitivos, sino que en forma cotidiana en el desayuno y once, sobre el pan o en forma de postres, para el almuerzo en ensaladas, o gratinado sobre mariscos, guisos y guarniciones. Lo mismo ocurre con la carne, no solo se puede comer el cabrito asado, que es lo más común, tiene muchas facetas de preparación”.

Dichas ventajas nutricionales se suman a los grandes esfuerzos realizados por distintos organismos para potenciar esta actividad económica de la Región de Coquimbo. Uno de ellos corresponde al Programa Territorial Integrado (PTI) Caprino de Corfo, quienes trabajan directamente con los crianceros para fortalecer su capacidad productiva.

Ingrid Haselbauer, médico veterinario y gestora del programa, indicó que “nuestro apoyo se concentra en tres vertientes. La primera apunta a elevar el nivel tecnológico de los artesanos

Nutricionista respalda las ventajas alimenticias de los productos caprinos

Written by Sergio Guzmán Leiva
Thursday, 30 July 2020 17:24 -

queseros y productores de carne; materializado en capacitaciones, seminarios, programa de desarrollo de proveedores y la entrega de material técnico. Una segunda vertiente apunta a que los productores optimicen su infraestructura productiva, donde los apoyamos con la búsqueda de capital y la obtención de sus resoluciones sanitarias y así formalizar y potenciar el rubro. Finalmente, es de crucial importancia para nosotros la generación de demanda de los productos caprinos, para esto hemos ejecutado un plan de difusión de sus propiedades nutricionales, mediante las plataformas digitales, los medios de comunicación y participando en ferias abiertas al público”.

La gestora explicó que todos estos esfuerzos están enfocados en acercar los productos caprinos al consumidor y potenciar el rubro, que tiene una presencia preponderante en región. En Chile, existen aproximadamente 600.000 mil cabezas de ganado caprino, de las cuales casi 400 mil se encuentran en la Región de Coquimbo, por lo que todo plan de apoyo contribuye al sustento de un gran número de familias que se dedican diariamente a esta actividad económica.

Por su parte, Gregorio Rodríguez, director regional de Corfo, valoró los esfuerzos realizados por el programa y agregó que “sabemos la relevancia de esta actividad económica en la región y conocemos también lo difícil que ha sido para los crianceros resistir los efectos de la sequía. Programas como el PTI Caprino son fundamentales para trabajar codo a codo con los productores y cubrir sus reales necesidades”.

Para conocer más sobre la labor del PTI Caprino, se puede visitar el sitio web de Corfo (www.corfo.cl) o sus redes sociales, donde se encuentran como PTI Caprino.