

Galicia achega tecnoloxía e coñecemento para o sector lácteo peruano a través de proxectos de Cooperación

Unha delegación peruana, financiada pola Dirección Xeral de Cooperación Exterior, visita estes días Galicia para coñecer as tecnoloxías empregadas

Santiago de Compostela, 07 de xuño de 2006.- Galicia ratifícase como referente para o desenvolvemento tecnolóxico industrial no sector lácteo peruano. A execución de dous proxectos de educación a distancia en rede no sector, ao longo dos dous últimos anos, está a repercutir de xeito moi positivo na mellora das súas condicións produtivas. Por iso estes días, representantes da entidade colaboradora en Perú atópanse en Galicia para coñecer de primeira man estas tecnoloxías e desenvolver, posteriormente, iniciativas propias.

Estas xornadas de traballo enmárcanse no desenvolvemento dos proxectos, nos cales participan a Universidad Agraria La Molina de Cuzco, a Aula de Produtos Lácteos da Universidade de Santiago de Compostela e o Centro de Supercomputación de Galicia (CESGA), e foron promovidas dende a Dirección Xeral de Cooperación Exterior co obxectivo final de mellorar as condicións de vida de poboacións andinas dependentes da produción de derivados lácteos.

Esta mesma mañá, dúas investigadoras da institución andina, Fanny Ludeña e Gladis Tarazona, entrevistáronse con Fabiola Sotelo, Directora Xeral de Cooperación Exterior e transmitíronlle información sobre o desenvolvemento dos proxectos. Anteriormente, mantiveron tamén unha reunión co presidente do CESGA e Director Xeral de I+D+i, Salustiano Mato.

Dous proxectos para tender pontes de cooperación

Os proxectos, denominados PIL Perú e ARTE Perú, ideáronse co obxectivo de mellorar as condicións de vida das poboacións do sur andino peruano a través da formación e a utilización das TIC como principal recurso para afondar en temas como a mellora do rendemento da produción ou as medidas de hixiene necesarias para garantir a salubridade na produción de derivados lácteos.

A área de traballo comprende, concretamente, os departamentos de Lima, Cuzco e Apurímac. Trátase de territorios predominantemente indíxenas, de carácter rural, cuns altos índices de analfabetismo e cunha economía baseada fundamentalmente na agricultura e a gandería. O sector lácteo constitúe unha das principais fontes de ingresos, non obstante, a súa transformación industrial só acada valores próximos ao 50%, quedando o resto en mans de artesáns que elaboran de xeito tradicional queixo e, en menor escala, leites fermentados.

Para superar esta escasa calidade hixiénico-sanitaria e o seu baixo rendemento, estes proxectos inciden na formación. Así, o primeiro dos proxectos posto en marcha no ano 2004, Pil-Perú, permitiu dotar á Universidade Nacional Agraria da Molina dun aula virtual con medios tecnolóxicos adecuados para o desenvolvemento de cursos tele-presenciais, así como doutras actividades conxuntas para o apoio das empresas lácteas peruanas. Entre este equipamento, destacou a instalación dun simulador virtual dunha planta de leite para producir leite pasteurizado e esterilizado, queixo, iogurte e manteiga.

O novo proxecto Arteperú, iniciado ao longo do pasado ano, vén continuar a labor emprendida no proxecto anterior, redundando novamente nos procesos de

formación dos produtores artesanais. Con el, a Universidad Agraria La Molina está a chegar a un total de 18 asociacións, a través das cales ten formado xa a máis de 800 produtores artesanais.

Os procesos de formación deste proxecto diríxense, nun primer nivel e de xeito presencial, a técnicos e produtores especializados, e nun segundo nivel, aos produtores artesanais con industrias domésticas. "Ata unha simple ama de casa que queira aprender a elaborar un iogurte pode acceder a estes cursos de formación", explica Fanny Ludeña.

Asemade, ademais dos temas hixiénicos-sanitarios, o proxecto Arte Perú tamén intenta fomentar o asociacionismo entre artesáns como estratexia eficaz para unha mellor explotación destes produtos lácteos. Un exemplo claro desta evolución é o caso de Procabra, unha asociación que a raíz destes procesos de formación iniciou un programa integral de reconversión co saneamento da cabaña caprina, a recollida hixiénica de leite e a súa posterior transformación nun pequeno taller. Todo isto derivou na dignificación das súas producións, que se venden hoxe nas mellores tendas de Lima fronte aos anteriores mercadillos tradicionais.

Por outra banda, o proxecto crea sinerxias que poden xerar novas modalidades de cooperación técnica e científica entre Galicia e Iberoamérica. De feito, esta aula virtual xa está sendo empregada pola Universidade para outras finalidades docentes.

Desenvolvemento de iniciativas propias

As dúas representantes peruanas aproveitarán a súa estancia en Galicia, que se prolongará durante unha semana, para coñecer de primeira man as tecnoloxías de educación a distancia en rede empregados polo CESGA para o desenvolvemento do proxecto, así como para outros casos de educación a distancia on-line (e-learning).

Os coñecementos adquiridos co asesoramento do CESGA investiranse na creación de cursos propios tele-presenciais e, principalmente, no deseño dunha plataforma de educación a distancia para un máster e-learning capaz de chegar a un maior número de produtores repartidos por toda América Latina.