

A XUNTA FINANCIA UN PROXECTO DE COOPERACIÓN PARA MELLORAR A PRODUCCIÓN DE LÁCTEOS EN PERÚ MEDIANTE O USO DAS TICS

Santiago, 4 de novembro.- Mellorar a rendibilidade e as condicións de fabricación dos produtos lácteos nos Andes peruanos mediante a aplicación das novas tecnoloxías da información e das comunicacións (TICs) é o obxectivo dun proxecto que financia a Dirección Xeral de Cooperación da Xunta de Galicia e que se desenvolverá durante os dous próximos anos como froito da colaboración da Aula de Produtos Lácteos da USC, o Centro de Supercomputación de Galicia (CESGA) e a Universidad Nacional Agraria La Molina (Perú).

Esta iniciativa, denominada Arteperú, foi presentada hoxe nunha rolda de prensa na que participaron o director do Centro de Supercomputación de Galicia (CESGA), Javier García Tobío, o coordinador da Aula de Produtos Lácteos da Universidade de Santiago, Juan Méndez Dónega e a coordinadora do proxecto na Universidad Agraria La Molina, Fanny Ludeña, que interveu no acto mediante videoconferencia.

Con este proxecto preténdese contribuír ao despegue dun sector que se caracteriza polos escasos coñecementos técnicos dos seus axentes e no que abundan as instalacións que non reúnen as condicións hixiénicas mínimas para a a produción de comestibles, o que repercute na calidade dun alimento que consumen fundamentalmente nenos e persoas da terceira idade. Ademais, este sistema de produción imposibilita a posterior industrialización.

Co fin de paliar esta situación foi posto en marcha o proxecto Arteperú. Con Arteperú preténdese que os técnicos peruanos adquiren coñecementos nesta materia que lles poidan ser posteriormente transmitidos aos artesáns que traballan noutras áreas do país.

Esto será posible grazas, entre outros medios, á utilización dos cursos facilitados pola Aula de Productos Lácteos a través da súa plataforma de teleformación e mediante o uso do simulador de industrias lácteas, que permite recrear o proceso óptimo de produción de leite pasteurizado e esterilizado, queixo, iogurt e manteiga.

Para o desenvolvemento de Arteperú porase en marcha un curso no que se emprega o *e-learning* para impartir formación virtual sobre as boas prácticas na elaboración de produtos lácteos, e que conta coa participación de varios profesores españois que interveñen nas clases mediante videoconferencia.

Para isto será preciso asegurar un sistema de comunicación entre Lima e Lugo, sede da Aula de Productos Lácteos, facendo uso da Rede de Ciencia e Tecnoloxía de Galicia (RECETGA), da Rede Gèant europea, que interconecta todos os centros de investigación do continente mediante liñas de alta capacidade e do seu equivalente en Latinoamérica, a rede Clara.

A iniciativa complementarase coa construción de tres microinstalacións piloto móbiles, que se utilizarán para instruír in situ aos artesáns dos departamentos de Cuzco e Apurímac, nos que máis da metade da poboación vive na área rural en condicións de pobreza extrema.

Arteperú constitúe a continuación doutra iniciativa que recibiu o nome de PIL – Perú, e que foi desenvolvida con grande éxito durante 2004.

Para máis información, contactar co Centro de Supercomputación de Galicia (CESGA), no número de teléfono 981 56 98 10, ou acceder á páxina web <http://arteperu.cesga.es>.