

## Agricultora de Putaendo se consolida con turismo rural y producción de quesos de “cabras felices”

Hasta hace un par de años Marisol Araos y su emprendimiento familiar “Lácteos Caprigo” en la comuna de Putaendo, se destacaba principalmente por su exitosa producción de quesos de cabra gourmet y de manjar de leche de cabra, que comercializaba a clientes fidelizados de Santiago. Pero la llegada de la pandemia sumado a la prolongada sequía que afecta a la región, la obligaron a diversificar sus actividades, por lo que abrió las puertas al Turismo Rural y también a nuevos mercados.

“Había que salir adelante, reformular todo y trabajar con lo que teníamos. Seguir con la producción significó volcarse con la venta directa a locales de la provincia de San Felipe y Los Andes, y de ahí, por la pandemia, debutamos con el delivery. Pudimos continuar ofreciendo los productos en las Tiendas Mundo Rural de INDAP y empezamos a explorar con el Turismo Rural, experiencia que nos tiene felices y que ha ido de menos a más”, reconoce esta emprendedora.

Anuncio Patrocinado

# PERMISO CIRCULACIÓN

Segunda cuota

## Paga en línea:

[www.muninogales.cl](http://www.muninogales.cl)



**📢 Recuerda que hasta el 30 de agosto tienes plazo para pagar la segunda cuota de tu permiso de circulación 2025.**

**Te informamos de los horarios de atención en la Unidad de Tránsito. (Interior Edificio Municipal)**

**📅 17 Martes 26 al viernes 29 de Agosto:**

**🕒 09:00 - 13:30 horas.**

**📅 17 Sábado 30 de Agosto: 🕒 09:00 - 13:30 horas.**

**También puedes realizar el trámite en [www.muninogales.cl](http://www.muninogales.cl)**



**Nogales**  
MUNICIPALIDAD

Con sus dos hijas y marido se reparten las tareas: Marisol ve la parte productiva, con una exclusiva dedicación al cuidado de sus cabras y la elaboración de productos. Su marido, en tanto, se preocupa de la comercialización. Y sus hijas están a cargo de la difusión y generar redes de apoyo para visibilizar el trabajo que realizan, esto a través de redes sociales y gestión con turoperadores para fortalecer el agroturismo en el sector.

### PRÁCTICAS SUSTENTABLES



**WAWM | PUBLICIDAD**

**AGENCIA DE PUBLICIDAD**

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

**Conversemos por WhatsApp**

“La gente que ha venido queda muy contenta. Hemos podido mostrar la vida en el campo y entregar conocimientos. La idea es que sea un panorama atractivo para los visitantes y que las nuevas generaciones puedan conocer el origen de lo que consumen”, explica la emprendedora, que hace pocas semanas se integró al Programa de Asesorías Técnicas de INDAP (SAT de Turismo Rural) con el que recibe asesoría especializada. A través de este programa espera adjudicarse este año un anhelado proyecto para el establecimiento de forraje hidropónico y mejorar la alimentación de su ganado caprino.

Ahora, el negocio cambió el nombre a “Granja Caprigo” y como familia están empeñados en implementar mayores prácticas sustentables en su producción: “la sequía es un hecho y eso no significa que tengamos que salir arrancando, sino que debemos reinventarnos y buscar la manera de hacer de esto algo más sustentable. Hace años que reciclamos las aguas grises

de la casa para el riego de árboles y algunas plantas, pero queremos optimizar al cien por ciento las aguas con riego tecnificado y tranque para su reutilización”, precisa.

## **MAESTRA QUESERA**

Desde que partió con este emprendimiento el 2010, con unas pocas cabritas para cubrir las necesidades de su hija intolerante a la lactosa, hasta ahora (con varios años de experiencia en producción animal) ha sumado capacitación, experiencia y dedicación que han convertido a Marisol Araos en una destacada maestra quesera. Actualmente tiene más de 15 variedades de quesos artesanales, maduros y frescos, con especias como merkén, eneldo, ciboulette, orégano, romero y albahaca, entre otras.

También desarrolla otras líneas de producción. A su ya reconocido manjar de leche de cabra con distintos sabores, se suma la producción de yogurt y queso rallado. “Estoy trabajando en una línea de quesos con especias con distintas maduraciones para ver sus sabores y aromas. En el caso del yogurt queremos que sea un producto cien por ciento premium y tenemos una línea de queso rallado que ha tenido mucha aceptación. Nuestros productos son muy gourmet, pero con apellido ‘gourmet saludable’ y eso es muy importante”, enfatiza Marisol.

Sus 132 cabritas, más algunas ovejas, caballos, perros y gatos, son parte de una gran familia donde el respeto por la naturaleza y el bienestar animal han estado en el centro de su trabajo: “Las cabras son todo para nosotros. Son tremendamente nobles. Todo lo que ellas generan es bueno para el ser humano. Son muy sociables, aprenden muy rápido y es fácil trabajar con ellas. Son cabras felices. Con todos nuestros animales somos una familia multi especie”, explica.

“Con los instrumentos de fomento de INDAP estamos apoyando a nuestros usuarios para que diversifiquen su producción. Es importante que los agricultores puedan hacer frente a la sequía con innovación y prácticas agrícolas sustentables y Marisol es un ejemplo de ello. Al incorporar otro rubro como el turismo rural mejoró la comercialización y ha sido capaz de crecer y llegar a otros mercados”, concluyó Christopher Newcomb, jefe área INDAP San Felipe.

## Agricultora de Putaendo se consolida con turismo rural y producción de quesos de “cabras felices”



## Agricultora de Putaendo se consolida con turismo rural y producción de quesos de “cabras felices”



y tú, ¿qué opinas?