Con ojo de águila

Tras adquirir el Fundo Las Águilas en 1992, Luis Alberto Fernández comenzó una serie de cambios que le permitieron crecer de las 270 a las 370 vacas en ordeña y de los 17 a los 44 litros de promedio. Radiografía de un fundo y quesería modelo de la zona central de Chile.

A

pocos kilómetros de Melipilla, en la zona de Codigua, se encuentra una de esas lecherías que son consideradas modelo. Su nombre: Las Águilas. Su misión: producir leche de alta calidad para satisfacer las necesidades de la quesería, uno de los negocios que complementa cada una de las labores agrícolas que se desarrollan en el predio. Con el trabajo y colaboración de un equipo multidisciplinario de primera línea, este negocio ha crecido de a poco, siempre con la mente puesta en alcanzar el desarrollo integral de cada una de sus líneas de producción.

Pese a que en el predio de 170 hectáreas se desarrollan diversas labores agrícolas, como el cultivo de maíz para ensilaje y la multiplicación de semillas para hortalizas, todo gira en torno al negocio lechero. Con un modelo basado en la ordeña de alrededor de 270 vacas, cuando en 1992 Luis Alberto Fernández adquirió este fundo, se dio inicio a una historia donde los éxitos han sido mucho más abundantes que las derrotas.

Fernando Peña es el jefe de lechería del Fundo Las Águilas y lleva más de treinta años ligado al sector. Comenta que en todo este tiempo ha pasado de todo, buenos y malos momentos, aunque siempre predominan los buenos recuerdos. *"La idea en un primer momento era aprovechar la bolsa de clientes que tenía la quesería"*, comenta este técnico agrícola egresado de la tercera generación de la Escuela Agrícola Las Garzas de San Fernando.

Pese a la importancia que tiene el negocio lechero para el Fundo Las Águilas, Peña explica que por una cuestión de manejo administrativo y viabilidad económica, cada una de las áreas en el predio funcionan de forma independiente. Así, en la actualidad, el campo, la lechería y la quesería, responden a distintos responsables. *"En el fondo esto se trata de que yo compro a precio de mercado productos producidos en el campo, como el ensilaje de maíz o de avena, y después le vendo la leche a la quesería también a precio comercial"*, agrega.

EN EL ADN DE LAS AGUILAS

Uno de los puntos que más destacan en el desempeño de esta lechería es

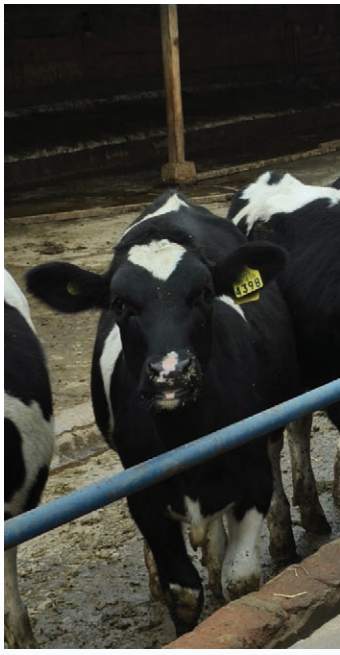
Una visión desde la academia

La experiencia en un país desarrollado como Estados Unidos, sumado a su extenso bagaje en los campos más importantes de Chile, le permite a Pedro Meléndez hablar con propiedad sobre el sector lechero nacional.

A la hora de realizar su análisis, el experto asegura que pese a que por estos días la labor que se realiza en buena parte de las lecherías del país se adapta bastante bien a las necesidades de los productores, el sector debiera fortalecer aún más el trabajo en equipo y aprovechar las distintas instancias para realizar vínculos entre el empresariado y las mismas universidades.

Augura, además, que cada vez será mucho más difícil producir leche en forma eficiente, por lo que la preparación debe masificarse entre los profesionales y técnicos del sector. *"Por eso me interesa muchísimo, desde la academia, poder realizar una transferencia tecnológica a los colegas que se desempeñan en terreno, porque no nos podemos quedar con lo que nos entrega la universidad en cinco años. Creo en la educación continua y en todo lo que eso implica"*, añade.

Pablo Muñoz de Suplementa; Fernando Peña, jefe de lechería de Las Águilas; Pedro Meléndez, asesor externo de lechería Las Águilas, y Alejandro Wainstein, gerente general de Suplementa.



la gran labor que se ha realizado, sobre todo, en el área de la genética, donde se ha conseguido un rebaño de alto rendimiento, que entrega buenos promedios de sólidos, parte fundamental para obtener productos de calidad en la quesería. *"Partimos creando una base con toros canadienses, con el fin de obtener nuestros requerimientos. Hoy hemos mejorado sólidos, ubres y patas, y esperamos que todo siga mejorando con el tiempo"*, añade el responsable de la lechería.

Hoy, Las Águilas cuanta con alrededor de 370 vacas en ordeña, las cuales llegan a un promedio de producción durante las estaciones de primavera-verano de 44 litros. En invierno, en tanto, este promedio alcanza los 40 litros. Fernando Peña estima que la producción de leche durante 2010 debe haber sido de, por lo menos, cinco millones y medio de litros. La lechería está compuesta por un equipo de diecisiete personas estables, donde destacan los ordeñadores, los forrajeros y los encargados del manejo sanitario. *"Con este grupo nos rotamos los 365 días del año"*, dice el jefe de la lechería.

Dentro de los tantos momentos que le ha tocado vivir en los más de diecinueve años que lleva de trabajo en Las Águilas, Fernando recuerda uno en especial que está relacionado con la compra del fundo en 1992. *"En ese momento las expectativas del jefe era que pudiéramos lograr una producción de 25 litros promedio por vaca, tomando en cuenta que al momento de adquirir el predio éste tenía promedios*

El predio posee 170 hectáreas que en su mayoría se destinan al negocio lechero.

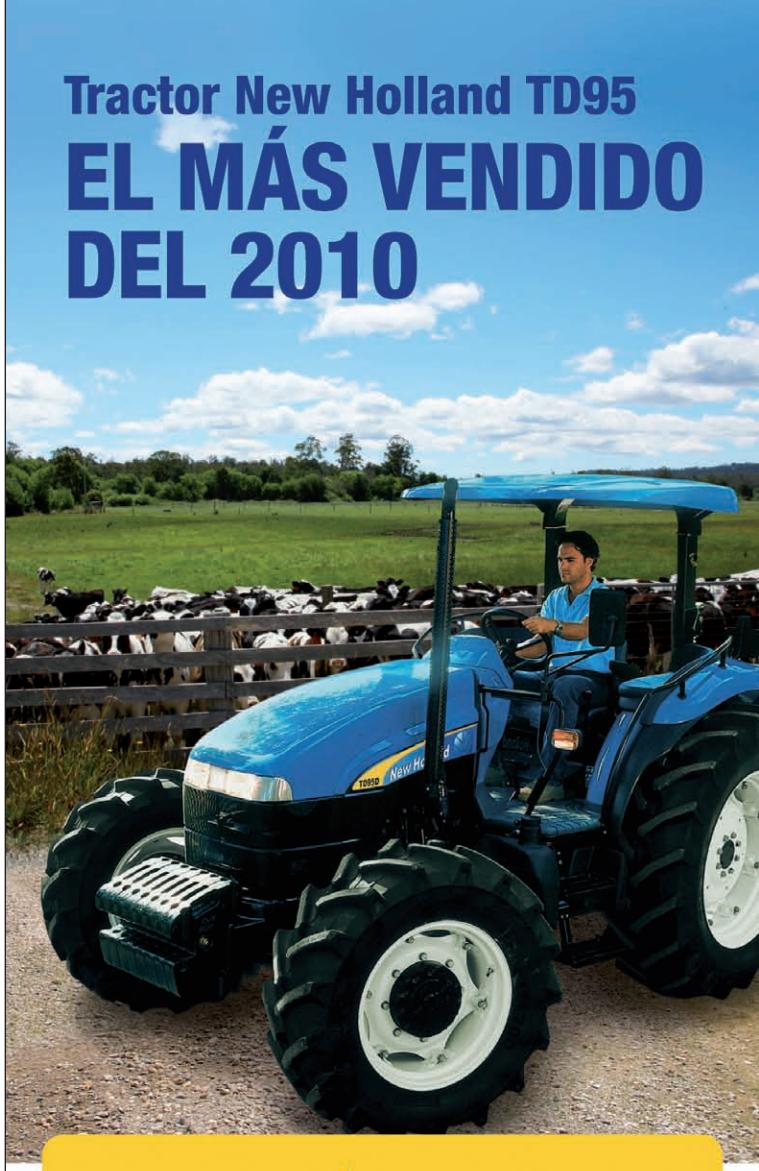
Las Águilas posee alrededor de 370 vacas en ordeña, las cuales llegan a un promedio de producción en primavera-verano de 44 litros, mientras que invierno éste alcanza los 40 litros de leche.

de 17 litros. Resulta que a los seis meses ya habíamos cumplido esa meta. Por eso, a partir de ese momento nos propusimos jamás dejar de mejorar", recuerda.

Desde la génesis de la lechería, incluso antes de que fuera adquirida por Luis Alberto Fernández, la quesería siempre fue una parte importante del negocio. En la actualidad, esa realidad no ha variado, sino todo lo contrario: se ha hecho un enorme esfuerzo por mejorar las instalaciones del lugar. Así al menos lo indica Peña, quien recuerda que cuando llegó a trabajar al fundo, la quesería

Tractor New Holland TD95

EL MÁS VENDIDO DEL 2010



Desde US$ 32.000 + IVA.
Compra en verde.
Retíralo en Mayo,
y ahorra US$ 6.000

¡Unidades Limitadas!

Stgo. (2) 837 3700 - 837 3852 • Ovalle (53) 624 695 • Temuco (45) 689905

Oficinas Sigdotek: Iquique • Ovalle • Santiago • Temuco.
Red de distribuidores: Lutz Gotz • Comercial Romanini • Coagra Arcam • Gidi • Maquifor • Ferosor • Varona.

contacto@sigdotek.cl • www.sigdotek.cl

NEW HOLLAND AGRICULTURE
Tu campo, nuestra especialidad

Con el respaldo de:
SIGDOTEK
Una Empresa Sigdo Koppers

La lechería está compuesta por un equipo de 17 personas estables, donde destacan los ordeñadores, los forrajeros y los encargados del manejo sanitario.

Según Pedro Meléndez, desde que se están utilizando los productos de Suplementa en Las Águilas, se ha bajado el consumo de materia seca en alrededor de 0.75 kilos por animal.

era "muy artesanal" y "casi inmanejable". De hecho, en un comienzo cumplió un doble rol, como jefe de la lechería y también de la quesería. *"Con el tiempo tuvimos que buscar a otra persona que se hiciera responsable de ese negocio, porque ambas funciones eran incompatibles"*, explica.

Así con el paso de los años esta quesería siguió mejorando en materia tecnológica y de procesos, lo que implicó una fuerte inversión en dinero y un gran esfuerzo profesional. Como Fernando lo confiesa, su jefe es un hombre al que la perfección lo obsesiona, por lo que alcanzar la máxima calidad en los productos que ofrece la quesería no es una necesidad, sino una obligación.

Pero los esfuerzos a nivel de inversión también se han visto en la lechería, la cual ha tenido una evidente evolución durante los últimos diecinueve años. Así se construyó una segunda sala de ordeña y se adquirieron diversos artefactos para las labores agrícolas, como carros forrajeros.

UN EQUIPO DE EXCELENCIA

En una lechería, tan importante como los esfuerzos por adquirir nuevas tecnologías y fortalecer los manejos de procesos, es contar con profesionales del más alto nivel que sepan gestionar cada uno de los detalles que terminan por marcar la diferencia.

Es por esta razón que la presencia, en Las Águilas, de personajes como el reconocido veterinario nacional Pedro Meléndez, no sorprenden.

Dueño de una personalidad extrovertida, este profesional de la salud animal que presta servicios a muchas prestigiosas lecherías del país, posee un interesante currículum en el que destaca su paso por distintas casas de estudio, como la Universidad de Chile, donde obtuvo su título de médico veterinario, y la Universidad Florida en Estados Unidos, donde realizó una residencia en medicina productiva del bovino, luego una maestría para culminar con un doctorado. En total, este profesional pasó más de diez años viviendo en Estados Unidos, donde también pudo trabajar, como docente durante cuatro años –en la misma universidad donde estudió— y asesorar campos cercanos al lugar. *"Salir a estudiar a otro país es una experiencia increíble, donde lo más importante no es todo lo que aprendes sino las distintas cosas que experimentas en un país que no es el tuyo"*, afirma el veterinario. Meléndez agrega que, deseaba volver a Chile más temprano que tarde donde coincidieron razones de tipo familiar como las ganas de ejercer y destacar en su país de origen.

Afortunadamente para él, una vez en Chile, la Universidad Santo Tomás le ofreció un cargo como docente, el cual aceptó muy agradecido. *"Apenas volví a Chile además comencé paulatinamente a asesorar a diferentes predios lecheros de la zona central y sur del país. Actualmente, me muevo en diez predios distintos, uno de ellos corresponde a Las Águilas"*, comenta.

A su juicio, el predio perteneciente a Luis Alberto Fernández es un campo que ya está formado y que funciona bajo una estructura que le ha permitido crecer de forma sostenida en cada uno de sus procesos durante los últimos años. Explica, además, que lo más complicado en su labor ha sido mantener el buen nivel que trae la lechería desde hace un buen tiempo. *"Mejorar en lo que es la lechería, es sumamente difícil. Caerse, en cambio, es súper fácil"*, asegura.

Hoy, también, el reconocido veterinario trabaja como consultor para diversas empresas. Una de ellas es Suplementa, compañía que por estos días comercializa en Chile dos productos de origen israelí ligados a la nutrición animal: Shipurit, un suplemento alimenticio, y SafGan, un controlador toxicológico. Por estos días, el experto está probando ambos productos en distintos campos –entre ellos Las Águilas— donde ha valorado la *"sólida base que nos pueden entregar estos productos el día de mañana en lo que a producción de leche se refiere"*.

De acuerdo a su experiencia, Meléndez indica que el mayor aporte de estos productos ocurre por la tecnología incorporada en su fórmula. En el caso del Shipurit, el complejo enzimático incorporado sumado al resto de los componentes, permite mejorar la digestibilidad de los nutrientes en el animal, de modo tal que con menos consumo de alimento se obtengan buenos resultados en la producción de leche. *"Por lo tanto, si mejora esto, también podría ocurrir lo mismo en el índice de sólidos y la producción"*, comenta.

Según Pedro Meléndez, desde que se utilizan en Las Águilas, se ha bajado el consumo de materia seca en aproximadamente 0,75 kilos por animal, manteniéndose la producción y mejorando levemente los sólidos. *"Es una importante baja considerando la salida de insumos para paliar los costos y lograr el equilibrio. A esto debemos sumarle que hemos mantenido la producción. Entonces si bajamos el consumo y mantenemos la producción estamos mejorando los niveles de conversión alimenticia"*, agrega.

Respecto a los sólidos de la leche, señala que éstos han tendido al alza en las últimas semanas, aunque a nivel general se han mantenido estables, lo que es indicativo de que el producto funciona.

Y es que para Meléndez, en momentos en que el precio de los granos en los mercados internacionales debiera mantenerse al menos por un buen periodo, en niveles históricamente altos, se hace imprescindible buscar alternativas que mejoren el aprovechamiento de la alimentación. *"Todo indica que el precio de los alimentos seguirá subiendo, por lo que hacer que las vacas coman un poco menos, mejorar la eficiencia de conversión y mantener la producción, obviamente que será bienvenido"*, sentencia.

> **"Mejorar en lo que es la lechería, es sumamente difícil. Caerse en cambio, es súper fácil"**
>
> Pedro Melendez, médico veterinario.

Lo anterior es apoyado por Fernando Peña, quien asegura que hasta el momento se han reemplazado un par de ingredientes en la dieta de las vacas sin apreciar cambios negativo. *"Las vacas siguen con buen consumo, buena condición corporal y siguen con la misma producción"*, asevera.

Pese al buen trabajo realizado hasta ahora, en el equipo de la lechería perteneciente al Fundo Las Águilas no se relajan. Saben que este negocio es una carrera de largo aliento, donde no existe espacio para improvisar, sobre todo cuando se quiere ser el mejor.