

CAMPESINOS DE MENDOZA AGREGAN VALOR A LA PRODUCCIÓN CAPRINA

Dante Rofi. 2014. La Nación, Supl. Campo, 01.02.14, pág. 9.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción caprina en general](#)

CONFORMARON UN EMPRENDIMIENTO COLECTIVO EN EL QUE ENCADENARON DESDE LA MEJORA EN LA PROVISIÓN FORRAJERA HASTA LA INDUSTRIALIZACIÓN DEL CUERO Y LA CONFECCIÓN DE ALPARGATAS



El trabajo en los corrales nunca se detiene, pero ahora tiene una mejor retribución. Foto: UST

SAN RAFAEL, Mendoza.- Con los objetivos de revitalizar y sumar valor a la producción caprina, campesinos del sur mendocino sumaron esfuerzos y trazaron estrategias para potenciar los resultados de la actividad y así mejorar los ingresos de las familias. El trabajo cobró fuerza en el seno de la Unión de Trabajadores Rurales Sin Tierra (UST), una organización conformada por más de 600 familias de pequeños productores y peones rurales de Mendoza y del sur de San Juan, integrante del Movimiento Nacional Campesino Indígena.

El encuentro entre los campesinos de la comunidad Los Leones, en la zona del Nihuil, y la UST se dio en 2006, producto de un conflicto por la tenencia de la tierra. Luego de superados los intentos de desalojos y de verificada la presencia histórica de las familias en el territorio, se identificó como una opción de trabajo conjunto la mejora en la producción y en la comercialización de cabritos. Para ello se generaron fondos rotatorios para la compra de balanceado y se avanzó con obras de agua para riego, lo que posibilitó no sólo la siembra de alfalfa, sino también la implantación de montes frutales y huertas, para diversificar la dieta de las familias.

"Cuando nos integramos a la UST se presentó un proyecto ante el Programa Social de Bosques de la Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación para hacer parcelas de alfalfa y huertas. Como parte del trabajo se planteó la necesidad de traer el agua a esta zona para poder regar los cultivos", contó a LA NACION el campesino Aliberto Arenas. Y así se hizo, por medio de cañerías que conducen el agua desde vertientes naturales hasta los puestos. "Para nosotros es muy importante tener la parcela de alfalfa porque nos garantiza contar con una reserva de alimento para los animales", dijo el productor.

Luego de años de trabajo y de ir fortaleciendo el entendimiento entre las distintas familias de productores se generaron los contactos con compradores y, finalmente en 2012, se concretó la primera venta importante de cabritos por fuera del sistema tradicional de los intermediarios. "Logramos completar una partida de 170 cabritos y la vendimos a un frigorífico de La Pampa. De los \$ 150 que podíamos recibir como máximo de los «cabriteros», obtuvimos \$ 200 por animal. Esto de llegar de manera directa a un frigorífico nunca lo habíamos podido hacer", aseguró el campesino Ariel Villegas. En el mismo sentido, Ester González agregó: "Los intermediarios nos pagaban lo que querían por nuestros chivos y nosotros teníamos que entregarlos, porque no teníamos otra opción de venta. Eso cambió y ahora estamos obteniendo mejores precios".

Como práctica usual en la región, donde los puestos están distantes unos de otros, el "cabritero" es el único comprador. Él es quien elige los animales y quien fija el valor en forma arbitraria. En cada recorrida puede comprar unos 20 cabritos.

Pero a partir de la organización y de las ventas conjuntas, donde la suma de volumen y calidad permite acceder a mejores precios, se multiplicaron las opciones de negocios y se abrió la posibilidad de llegar a carnicerías de

Las Heras y de Lavalle. Esta iniciativa está en pleno proceso de concreción a partir del diálogo abierto entre la UST y la coordinación nacional de la ley caprina del Ministerio de Agricultura de la Nación. La idea es poder utilizar la infraestructura de frigoríficos que la provincia tiene en Malargüe y en Lavalle, para llegar a las carnicerías con cortes caprinos.

TRABAJO CONJUNTO CON EL INTI

Raimundo Laugero, ingeniero agrónomo integrante de la UST y coordinador de la "Cadena Caprina", destacó el trabajo que se está desarrollando con el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) para complementar la tradicional venta de cabritos. "Tenemos muchas expectativas en el desarrollo de productos derivados de la carne caprina que estamos elaborando con el INTI Carnes, especialmente para darle un aprovechamiento integral a los capones (machos de 1 a 2 años), cuya carne es magra y sabrosa, y a las cabras de descarte". Añadió que están produciendo salames, chorizos, pechitos, jamón crudo y hamburguesas, en las que se reemplaza con quinoa el aditivo habitual de las hamburguesas de carne vacuna, que es en base a soja. Recientemente la UST y el INTI concretaron una primera degustación de productos, como parte del proyecto: "Valorización en origen de la carne caprina". Ya identificados los productos por elaborar, ahora se está en la etapa de diseño de la fábrica de chacinados y de búsqueda de financiamiento para hacerla realidad.

En simultáneo, en la usina de ideas de la UST surgió una opción para darle valor a los cueros de los animales consumidos por las familias, que hasta ese momento se malvendían. Para ello se integró al emprendimiento la Cooperativa de Trabajo Curtidores de Mendoza, una curtiembre del departamento Maipú, recuperada por sus obreros. "El objetivo inicial fue que el campesino pudiera obtener al menos lo mismo que le pagan en el campo, de \$ 1 a 1,50 por cuero. Entonces, los campesinos pusieron unos 1000 cueros; la organización sumó el dinero para pagar el fasón en la Cooperativa, y los cueros curtidos los vendimos de manera conjunta en Buenos Aires. Este proceso nos demandó cuatro meses, pero el resultado fue muy bueno, porque luego de pagar todos los costos, el campesino recibió \$ 7,60 por cuero, es decir un 400% más que el mejor valor que podía obtener de los intermediarios", explicó Raimundo.

A partir de esa primera experiencia entendieron que podían crecer. "Con los resultados sobre la mesa nos sentamos a diseñar la estrategia para continuar con la actividad y advertimos la necesidad de organizar la juntada de cueros, porque no nos servía que nos trajeran 20 o 30 piezas, sino que debíamos organizar el acopio de partidas de -por lo menos- unos 600 cueros. Esto generó un mejor nivel de organización y de comunicación entre las comunidades". Raimundo contó que debieron trabajar sobre la calidad del cuero, un aspecto que hasta ese momento no era muy tenido en cuenta. "Compañeros de la curtiembre fueron al campo a capacitar sobre cómo debía ser el proceso de cuidado del cuero para preservar su calidad."

Ariel recordó que en un principio la opción de trabajar los cueros surgió para rescatar algo de dinero. "Antes de formar parte de la UST nos podían pagar hasta \$ 1,50. Eso hacía que muchos no le diéramos valor al cuero. Pero tras la primera experiencia conjunta recibimos más de \$ 7 por pieza. Fue mucha la diferencia". El campesino contó que por lo poco que le ofrecían, él tenía guardados unos 200 cueros, con la idea de en algún momento poder venderlos bien, "y ese momento llegó", dijo con alegría. Con la misma satisfacción, Ester exclamó: "La venta de cueros está muy linda y con lo que obtenemos podemos comprar mucha mercadería. Ahora, cada vez que carneamos un chivito atendemos bien ese cuerito".

A medida que se fueron ajustando las tareas mejoraron los precios y hoy el productor recibe \$ 12 por el cuero chico de cabritos, \$ 18 por el mediano de cabrillas y, en el caso de los cueros de cabras, \$ 32 por kilo. Raimundo dijo que los intermediarios que en 2012 pagaban \$ 1,5 hoy ofrecen sólo \$ 3 donde los campesinos aún no trabajan en forma organizada.

Y la cadena sigue sumando eslabones. En el intercambio de ideas surgió una iniciativa superadora a la venta del cuero curtido: utilizar esa materia prima para producir con ella algo que multiplique su valor. Y fue entonces que apareció una imagen estrechamente ligada al campo: las alpargatas. "Hoy llegamos a una producción de 250 pares por mes, pero si logramos industrializar todo el cuero, el campesino recibiría un 30% más de valor por el cuero entregado", aseguró Raimundo. Con mucho orgullo, este agrónomo expresó que la experiencia gestada en la UST, que hoy beneficia de manera directa a 80 familias, se está replicando en otras comunidades y está siendo impulsada por la Subsecretaría de Agricultura Familiar en comunidades de pequeños productores de Malargüe y de Neuquén, que ya están sumando su trabajo al de la Cooperativa de Curtidores.

ESLABONES DE LA CADENA CAPRINA

- ◆ Provisión de forrajes
Fondos rotatorios para la compra de forrajes y siembra de alfalfa
- ◆ Directo al frigorífico
Al sumar volumen y calidad se accedió en forma directa a frigoríficos
- ◆ Derivados de la carne

- Trabajo conjunto con el INTI para darle valor a la carne de capón
- ◆ Cueros y alpargatas
Se industrializan los cueros y se confeccionan las "Alpargatas Campesinas"

BENEFICIOS PARA EL CAMPO Y LA CIUDAD

LOS CAMPESINOS UNIERON FUERZAS CON LA COOPERATIVA DE TRABAJO CURTIDORES DE MENDOZA

MAIPÚ, Mendoza.- La cadena de valor caprina desarrollada por la UST forjó uno de sus eslabones en este departamento. Aquí se generó una alianza entre las familias campesinas y los trabajadores de la Cooperativa de Trabajo Curtidores de Mendoza, una curtiembre recuperada por sus operarios en 2007, luego de que los empresarios italianos que la administraban despidieran a los 25 trabajadores que quedaban en la fábrica, a los que les adeudaban los sueldos de varios meses.

Esa alianza hoy hace efectiva la consigna de "industrializar la ruralidad" y multiplica los beneficios para los trabajadores del campo y de la ciudad. "La idea es que los beneficios de este encuentro se los lleve la mayor cantidad de gente posible, por eso queremos vincularnos con muchas comunidades, para sumar valor en origen. Además, el hecho de que al campesino le llegue al campo, no sólo un mejor valor para su producción, sino el acompañamiento de la organización, genera una energía que acá valoramos y mucho", dijo Mariano Ciullini, socio fundador de la Cooperativa.

Este emprendedor explicó que en cuanto a cantidad de trabajo, los cueros que reciben de la UST no modifican el rumbo comercial de la Cooperativa, "pero suman a la construcción social que también queremos darle a nuestro trabajo". Añadió que hoy la curtiembre cuenta con más de 140 trabajadores y que tiene una capacidad para procesar unos 1000 cueros vacunos por día y 30.000 cueros caprinos por mes.

"La calidad de nuestro trabajo ya es reconocida por los clientes y eso es un gran aliciente, porque sostener una empresa recuperada requiere mucha audacia para enfrentar los riesgos que debemos tomar a diario", contó Mariano y destacó que desde el inicio de la gestión de la fábrica contaron con el acompañamiento del municipio. Raimundo Laugero, ingeniero agrónomo integrante de la UST, destacó que para el encuentro entre la organización y la Cooperativa mucho tuvo que ver la gestión de Raúl Oscar Ruiz Huidobro, presidente de la Federación de Cooperativas Autogestionadas de la Carne y Afines, "un firme impulsor de la cadena caprina".

CON EL GOBERNADOR

A fines de diciembre pasado, la UST se reunió con el gobernador de Mendoza, Francisco Pérez. Durante el encuentro, los campesinos pudieron mostrar sus logros y exponer sus problemáticas. "Para nosotros fue muy alentador el encuentro. El Gobernador se interesó en nuestro trabajo y se abrió a un diálogo franco sobre la problemática de acceso a la tierra y al agua", dijo a LA NACION Raimundo. También hablaron sobre la Escuela Campesina de Agroecología de la UST, a la cual el Gobernador se comprometió a visitar. Sobre el tema agua, que en una provincia árida como Mendoza es fundamental para el desarrollo productivo, se acordó trabajar con el Departamento de Irrigación, para armar represas comunitarias que permitan impulsar el trabajo en el campo.

DE MENDOZA A BUENOS AIRES

LOS PRODUCTOS QUE GENERA LA UST SE CONSIGUEN EN PALERMO

En sus 11 años de vida, la UST generó una amplia oferta de productos: dulces de frutas; miel; tomate perita entero y tomate triturado; néctar, y vino casero. Y ahora se suman las "Alpargatas Campesinas". En Buenos Aires estos productos se consiguen en la Cooperativa La Asamblearia, en Bompland 1660, Palermo, los martes, viernes y sábados, de 10 a 20.

Más informes: campesinosdecuyo@gmail.com

Volver a: [Producción caprina en general](#)