



# LECHE

## *con aroma de mujer*

**A sus 53 años, María Teresa Duffourc disfruta de la vida a su manera: administra su propia lechería junto a su hijo Carlos Aguirre. Entre vacas, barro y belleza natural, esta mujer cuenta los secretos de su éxito.**

# M

aría Teresa o Maite, como le gusta que la llamen, es una de esas mujeres modernas que no sólo ha cumplido con su rol de madre preocupada, sino que también se las ha arreglado para llevar adelante una exitosa vida laboral. Hoy, administra en compañía de su hijo una de las lecherías más importantes de la Región de Los Ríos, la del Fundo Santa Marta, ubicada en la localidad de Cocule. En momentos en que todo indica que el 2011 será un buen año para el sector lechero, esta ingeniera agrónoma de 53 años se prepara con todo para seguir ampliando los horizontes de un negocio que la ha permitido desarrollarse como profesional y, también, como mujer.

Perteneciente a una familia con tradición agrícola, desde pequeña Maite ha convivido con el olor del pasto y la tierra. Pero fue su abuelo Juan Caminondo, un amante del trigo, quien en 1910, luego de llegar a Chile proveniente del país Vasco, se radicó en Lautaro, donde trabajó como

empleado de la Casa Francesa, para comprarla años más tarde. Con el tiempo, el gringo, como lo apodaban, hizo crecer su patrimonio gracias a su astucia y a los consejos de su hermano mayor, quien luego de morir le legó una buena cantidad de tierras ubicadas en las cercanías de Río Bueno. En 1966, luego de ver con angustia que se aproximaba la reforma agraria, Juan decidió repartir aquellas tierras entre sus cuatro hijos. Fue entonces cuando la madre de Maite junto a sus tres hermanos tomó control del terreno e

instaló una pequeña sala de ordeña que se complementaba a la perfección con las praderas y los otros cultivos de allí.

En 1976, mientras eso ocurría en el sur, en Santiago, María Teresa comenzaba sus estudios de agronomía en la Universidad Católica, los cuales debió postergar por unos años para dedicarse a su primer matrimonio. De esa relación nacerían sus tres hijos: Francisca, Carlos y Cristián, hoy todos exitosos profesionales en distintos ámbitos. Ya el año 2002, cuando su padre falleció y su madre se fue

### MODELO DE NEGOCIO FUNDO SANTA MARTA

402 hectáreas de superficie total.

110 hectáreas destinadas a la lechería. El resto se destina a crianza y siembra de cultivos tradicionales, negocios independientes.

4 millones de litros fue la producción de 2010.

400 vacas en leche.

430 vacas masa.

42 por ciento de los costos corresponde a la alimentación animal, incluida la mantención de praderas.

10 por ciento de los costos de la lechería representa la mano de obra.

10 personas trabajan en la lechería, que además viven en el predio.



la crianza de hembras en terneras ha implicado un aumento en la cantidad de alimento que se les provee a los animales.



## LOS PROBLEMAS DE SER LECHERO EN CHILE

Además de las cuestiones de mercado que a menudo afectan a quienes están dedicados a la lechería, en nuestro país los productores a diario se quejan del actuar de muchas de las empresas procesadoras, las cuales a su juicio manejan de forma inapropiada los precios de la leche. Una de las principales críticas que desliza María Teresa al respecto es que en este negocio, a diferencia de otros, no sabes cuánto te pagarán por el producto, lo que genera la imposibilidad de estabilizarte y proyectarte a corto plazo. *“A esto debemos agregarle el tema de la fusión entre Nestlé y Soprole, lo que apunta directamente a que exista menos competencia en el mercado”*, sostiene.

a vivir a Valdivia, Maite tomó las riendas definitivas del Fundo Santa Marta. Desde ese momento su vida tuvo un cambio radical: las responsabilidades y la carga de trabajo aumentaron, y así su segundo matrimonio se vio afectado. *“Mi marido*

*era médico y yo tenía demasiada pega acá. Además que siempre me gustó que todo estuviera impecable, por lo que a menudo tenía cosas que hacer”*, indica.

Hoy, esta mujer está dedicada cien por ciento a su labor en la lechería, en

donde administra y provee todo el material necesario para el buen funcionamiento del campo. En éstas y en otras tareas, la acompaña su hijo Carlos Aguirre, quien a estas alturas se ha convertido en algo más que eso: es su mano derecha y consejero en las tareas del negocio. Sin embargo, para este ingeniero agrónomo de 29 años el campo de su madre no lo es todo, ya que también trabaja como consultor asociado en la empresa Best-fed. *“Yo estudiaba arquitectura y me di cuenta que me encantaba el campo, que había tratado de desviarme hacia otro lado. Es que uno crece con la idea de que la agricultura es una actividad compleja, no muy rentable y muy sacrificada”*, asegura Carlos.



## GESTIONES QUE MARCAN

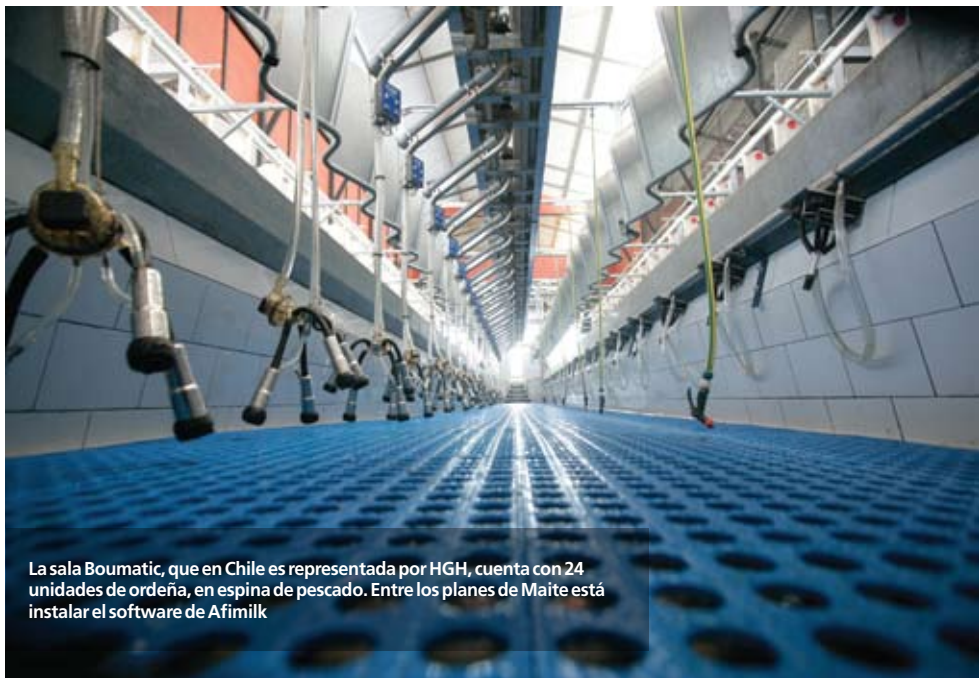
Con una producción superior a los 10.500 litros de leche diarios -promedio año 2010-, esta lechería, se caracteriza por la preponderancia que toma la gestión eficiente de los recursos disponibles. En palabras simples, esto significa inversiones inteligentes, que rentabilicen los procesos y que no pongan en peligro el patrimonio del negocio lo cual les valió para ser finalista del concurso Campo del año.

Esta forma de ver el mundo lechero comenzó a configurarse hace varios años, allá por 2003, cuando María Teresa adquirió alrededor de cien vacas, que se sumaron a las cien que ya tenía, y que le permitieron conformar una interesante base genética. En este resultado y en el mejoramiento de la masa del rebaño, mucho tuvo que ver la utilización de semen sexado y el manejo reproductivo de excelencia, basado en asesorías veterinarias, el uso de tecnología y la buena gestión del jefe de lechería, Eduardo Fuentes.

Con el tiempo, esa estrategia ha sido reforzada con una fuerte labor en la crianza de hembras en terneras, la cual ha implicado un aumento en la cantidad de alimento -sustituto lácteo- que se les provee a los animales, llegando a duplicar el suministro diario y balanceado. Con el resto de los aportes -concentrados y forrajes-, en tanto, se logran ganancias sostenidas de 1,2 kilos por día hasta el destete con setenta días. Actualmente, la lechería encasta vaquillas de entre trece y catorce meses con 360-380 kilos.

Pero los cuidados y estrategias también se ven por el lado de la sanidad animal. Desde 2002, cuando se desencadenó un violento episodio de brucelosis que terminó con cerca del sesenta por ciento del rebaño, nada es demasiado costoso o complejo para Maite y su hijo, quien afirma que el rigor y la sapiencia que su madre demostró en ese momento permitieron que la lechería sobreviviera. *“Fue una nueva oportunidad y así rediseñamos el sistema con visión de futuro”*, sostiene Carlos.

Como si fuera una maldición, en el año 2006 un nuevo episodio, esta vez de acidosis, volvería a afectar al rebaño de esta familia, generando pérdidas superiores a los doscientos millones de pesos.



La sala Boumatic, que en Chile es representada por GHG, cuenta con 24 unidades de ordeña, en espina de pescado. Entre los planes de Maite está instalar el software de Afimilk

Por esto, haber erradicado de la lechería la tuberculosis, la brucelosis y la leucosis, además del saneamiento hace cinco años de paratuberculosis y staphylococcus aureus -la bacteria que provoca la mastitis-, no sólo ha traído mayor tranquilidad a la vida de María Teresa, sino que también le ha permitido obtener una bonificación de parte de Colún, empresa destinataria de su producción.

El alto nivel de salubridad alcanzado por esta lechería hizo que, además, creciera su producción, que alcanzó niveles superiores a los obtenidos por otras lecherías de la zona. El promedio de producción de leche por vaca ha alcanzado 12.000 litros, mientras que el de las vaquillas ha llegado a 11.500, todo esto gracias a una estrategia de pastoreo durante todo el año y una suplementación de concentrado individual en sala de ordeña.

Así, este cúmulo de iniciativas que se han puesto en marcha durante los últimos años ha derivado en que la lechería del Fundo Santa Marta haya obtenido la certificación de Pabco A lechero, lo que en la práctica no sólo genera beneficios, sino también responsabilidades puesto que abre la necesidad de llevar un completo registro de todo lo relacionado con la compra de insumos y su uso, la alimentación, la sanidad y el movimiento animal dentro de la lechería.

Para Carlos, uno de los principales desafíos que tienen los productores

lecheros es trabajar sobre la base del manejo de carga animal en las praderas, es decir, descifrar cuántas vacas por hectárea puede soportar su campo, apoyado en una suplementación de calidad y precisión. En el caso de la lechería del Fundo Santa Marta el promedio que se maneja desde hace bastante tiempo es 3,2 vacas por hectárea. *“Lo que hace mucha gente es utilizar todo el campo como plataforma lechera y diluyen los manejos e importe de insumos, en lugar de concentrar una carga que haga sustentable su negocio. Por los costos actuales de producción, tener menos de 2,5 vacas por hectárea es un suicidio”*, sostiene.

En la lechería trabajan diez personas, con las cuales María Teresa mantiene una muy buena relación basada en el respeto mutuo. La mujer comenta que una de las claves en este negocio es rentabilizar de la mejor forma posible el tiempo, por lo que el rendimiento laboral se ha transformado en un factor trascendental, que en este caso ha sido manejado a través de la entrega de bonos de producción. Sin embargo también reconoce que no todos responden bien a los incentivos. *“Lo que más nos ha costado es mantener un grupo estable de trabajo”*, advierte.

## SOBREVIVIENTES DEL MERCADO

Pese al buen trabajo y al enorme esfuerzo que despliegan día a día Maite



(De izquierda a derecha) Cristián Aguirre, Carlos Aguirre y Francisca Aguirre junto a su madre, María Teresa Duffourc

## POCA MAQUINARIA, ALTA EFICIENCIA

La idea de Maite y Carlos en un futuro cercano es externalizar gran parte de sus procesos, entre ellos el trabajo que requiera de utilización de maquinaria agrícola. Es por ello que en estos momentos el campo sólo cuenta con dos tractores, un carro forrajero y equipos básicos de cultivo, fumigación y fertilización. *“Hasta las labores de riego las hacemos con equipos arrendados”,* comenta María Teresa Duffourc.

y Carlos en cada una de sus actividades, la lechería no ha sido inmune a los vaivenes del mercado internacional. Afortunadamente los efectos dejados por la crisis que vivió el sector en el periodo 2008-2009 no causaron daños significativos en la empresa. De acuerdo a los protagonistas de esta historia, uno de los principales factores a la hora de sacar cuentas alegres ha sido haber entrado al negocio en el momento preciso: el año 2004. Esto, según Carlos, les permitió no contagiarse del exitismo propio de las épocas de bonanza, y avanzar a un ritmo adecuado, sin realizar inversiones gigantescas como los grandes magnates de la lechería nacional, pero sí apostando cifras razonables a una estrategia de largo plazo. *“Muchos comenzaron en la lechería durante los años buenos y con la crisis terminaron por desaparecer”,* recuerda Carlos.

Fue en plena crisis del sector, cuando Maite y su hijo tomaron una de las decisiones más importantes en la historia de su negocio: seguir adelante con los planes de construcción de una nueva sala de ordeña, sin importar lo que sucediera con el mercado. *“Había que seguir caminando. Esta inversión teníamos que sacarla adelante, porque era parte del plan maestro de la lechería”,* señala María Teresa.

Hoy, el sueño se hizo realidad: el predio cuenta con una moderna sala Boumatic de ordeña, inaugurada en octubre de 2009, que permite atender a alrededor de setecientas vacas. Pese a que por ahora sólo cuentan con alrededor de cuatrocientas vacas en ordeña, la idea es sobrepasar las mil doscientas en cuatro años más.



Maite junto a Jacqueline Araus, Ordeñadora (izq) y Carmen Soto, Ternerera (der). Las tres mujeres del Fundo Santa Marta.



Entre otras características, esta sala cuenta con 24 unidades de ordeña, línea media en espina de pescado y permite la alimentación individual en sala, con medición de producción, actividad –podometría- y registro de peso de vaca por ordeña. Esto, permite alimentar a los animales de acuerdo al porcentaje del peso vivo y producción, lo cual mejora la eficiencia de uso de los alimentos concentrados.

Pero la aspiración de esta familia no se detiene allí. Por ello ya comenzaron las tratativas para adquirir un sistema israelí de última generación, que permitirá realizar importantes mediciones de sólidos lácteos, lactosa y células somáticas en la leche. “Con toda esa información podemos comenzar a hacer un manejo totalmente distinto de la calidad y composición láctea. Por ejemplo las vacas con mejores niveles de sólidos y mayor rendimiento queso, que tienen un precio preferencial en el mercado, pueden ser desviadas a un estanque diferente”, señala Carlos.

## UN ESTILO DEFINIDO

Pese a no ser de las más grandes de Chile en términos de producción, esta lechería ha ganado fama en la zona por ser un negocio distinto, donde el amor por los animales y por la tierra trasciende los fríos números que rodean a la producción y venta de leche. Y esto no ha significado malos resultados económicos ni mucho menos, sino todo lo contrario: con una inversión importante, pero no exorbitante, se ha crecido a un ritmo sostenido, lo que sin duda le ha abierto el apetito a Maite y su hijo. “Acá hay muchas lecherías en la zona que se manejan sólo con grandes inversiones. En nuestro caso el amor por lo que hacemos es mucho más importante”, asegura Carlos. Su madre, por su parte, agrega que “gracias a Dios, hasta ahora toda esa pasión se ha visto reflejada en nuestros resultados”.

Avanzar es un verbo que calza a la perfección con la mirada empresarial de María Teresa Duffourc. Más allá de los tropiezos propios del crecimiento,

esta mujer posee lo más importante: las ganas y el apoyo necesario para seguir en su senda de progreso. Por ello, sus tres principales desafíos en el mediano plazo son hacer crecer la masa ganadera de la lechería, sacarle el máximo de provecho a la nueva sala de ordeña y concretar un proyecto de riego con pivotes, que en la actualidad se encuentra en estudio. “Existen varios sistemas de riego que son aplicables, pero con costos operacionales, eficiencia y resultados dispersos. El pivote en cambio se puede manejar desde el celular”, explica Carlos.

Con un manejo profesional de punta y un estilo propio, inspirado en las experiencias personales de sus dueños, esta lechería se ha posicionado en la zona como un verdadero ejemplo en lo que a gestión se refiere. Así y todo, Maite no está conforme y va por más. Luego de años de esfuerzo y trabajo, está convencida de que podrá ver brillar su lechería, tal como lo soñó cuando comenzó con esta historia. ☼



**GEA**

**GEA Farm Technologies**

# DMS 21 - El centro de información

GEA Westfalia Surge Chile S.A.	<b>Santiago</b> 95335096	<b>Los Angeles</b> 88081609	<b>Temuco</b> 045-645791	<b>Valdivia</b> 063-239640	<b>Osorno</b> 064-200222	<b>Puerto Varas</b> 81361071
--------------------------------	-----------------------------	--------------------------------	-----------------------------	-------------------------------	-----------------------------	---------------------------------