

Hablemos de Cooperar
PATAGONIA PREMIUM Comité Desarrollo Productivo
LOS LAGOS por CORFO

LA FUERZA DE COOPERAR PARA TRANSFORMAR LA INDUSTRIA LECHERA

desde el sur de Chile

 TORRENCIAL
LECHERO



Ricardo Ossandón
Gerente General
Cooperativa Torrencial Lechero



Samuel Spoerer
Productor y cooperado
Cooperativa Torrencial Lechero

En los fértiles campos del sur de Chile, donde la lluvia y el trabajo duro moldean el carácter de quienes cultivan la tierra, nació una experiencia asociativa que ha sabido convertir la adversidad en impulso. Se trata de Torrencial Lechero, una cooperativa agrícola que hoy representa mucho más que leche: es sinónimo de resiliencia, innovación, y un modelo de negocios con alma colectiva. Conversamos con Ricardo Ossandón, gerente general de esta cooperativa con base en la Región de Los Lagos, y con Samuel Spoerer, uno de los cooperados que ha sido testigo del proceso de transformación que vivieron. Juntos nos relatan una historia de perseverancia, errores, aprendizajes y logros compartidos.

UN TORRENTE DE ENERGÍA COLECTIVA

Torrencial Lechero nace en 2016 como una agrupación informal de pequeños y medianos productores lecheros que, conscientes de su desventaja frente a los grandes actores del rubro, deciden unirse para negociar mejores condiciones por su leche. En sus inicios, operaron bajo la figura de una SPA, que ofrecía rapidez en su constitución. Pero el verdadero objetivo siempre fue más profundo: consolidar una organización democrática y sólida. Así, en 2019, se convierten oficialmente en cooperativa. “El nombre Torrencial Lechero nace de ese ímpetu que teníamos como

grupo, de esa energía desbordada por cambiar las reglas del juego”, comenta Ricardo.

La transformación no estuvo exenta de tropiezos. Uno de los momentos más críticos fue en 2020, cuando la cooperativa casi quiebra al intentar una integración vertical mal ejecutada: producir sus propios quesos, mantequillas y derivados sin contar aún con las capacidades comerciales necesarias.

“Nos lanzamos con mucho ímpetu, pero sin una estructura sólida. Ese ímpetu sin control casi nos cuesta todo. Fue una lección dura, pero necesaria”, recuerda Ricardo.

Frente a la crisis, el grupo no se quebró. Todo lo contrario. Los cooperados decidieron enfrentarla unidos. “Bajaron todos a la notaría a firmar un crédito. Dieciocho socios, uno por uno. Ese fue un acto de fe y compromiso colectivo”, agrega con orgullo.

El proceso de recuperación comenzó con una estrategia clara: volver al foco. “Nos dijimos: pastelero a tus pasteles, lechero a tu leche. Cerramos el capítulo de los productos elaborados y nos concentraremos en vender leche fresca, haciendo lo que mejor sabíamos hacer”, explica Ricardo. Optimizaron rutas, reorganizaron los destinos según el tipo de leche y su composición (grasa, proteína), y comenzaron a obtener mejores márgenes. En paralelo, se apoyaron en fondos públicos, como el programa

Hablemos de Cooperar

PATAGONIA PREMIUM
Comité Desarrollo Productivo
LOS LAGOS
por CORFO

AgroMás de Corfo, que les permitió asesorarse con expertos del Radobank y repensar su modelo de negocio con herramientas que no tenían.

El retorno a los productos con una visión innovadora y con la casa en orden, Torrencial Lechero volvió a mirar hacia el sueño original: tener productos elaborados propios. Pero esta vez, con una nueva fórmula. En lugar de producirlos directamente, se asociaron con terceros que transforman la leche de los cooperados en quesos y mantequillas, bajo la marca Torrencial Lechero.

Lo innovador fue cómo se posicionaron: colores llamativos (morado y blanco), una imagen disruptiva y una narrativa distinta. "En una góndola llena de quesos tradicionales, el nuestro parece un pavo real. Sabíamos que no podíamos competir en volumen, pero sí en identidad", dice Ricardo.

UN MODELO CON SENTIDO E IMPACTO

Hoy, la cooperativa cuenta con 18 socios cooperados y entre 4 a 5 productores externos, totalizando más de 20 productores. Después de años difíciles, han retomado el crecimiento: 10% anual en volumen de leche y duplicación en ventas de productos.

Además, ofrecen beneficios como asesorías técnicas veterinarias y agronómicas, subsidiadas para sus socios. "No es solo pagar bien la leche. Es ayudar también a bajar los costos del productor. Eso también es valor", recalca Ricardo.

En 2025 esperan lanzar tres nuevos productos —algunos dulces, otros salados— y sumar puntos de venta fuera de la región, aunque manteniendo un crecimiento orgánico y controlado. Actualmente ya están presentes en cerca de 100 puntos de venta, principalmente en las regiones de Los Lagos, Los Ríos y La Araucanía.

Uno de los desafíos de cualquier cooperativa es la gobernanza. Torrencial Lechero lo enfrenta con reuniones mensuales del consejo de administración, dos asambleas al año y una comunicación directa y permanente entre socios y administración.

"La cooperativa no es burocrática. Todos saben lo que está pasando. Hay transparencia y compromiso. Eso hace la diferencia", afirma Ricardo.

Para Ricardo, su primera experiencia liderando una cooperativa ha sido transformadora: "Uno entiende que aquí no se trata solo de ganar plata. Se trata de construir algo con propósito, con integridad, con equidad. Que todos ganen, no solo el más grande".



Esta visión la comparte Samuel Spoerer, productor lechero y cooperado desde los inicios. "Ver nuestros productos en una góndola es un sueño cumplido. Esto es más que un negocio, es un proyecto familiar, colectivo y sostenible", señala.

Samuel destaca la camaradería del grupo, las reuniones mensuales en distintos campos, y la convicción de que la cooperación multiplica las posibilidades. "Hoy día Torrencial está fuerte. Yo siempre le digo a otros productores: acérquense, conozcan este modelo. No se van a arrepentir", concluye.

Torrencial Lechero no solo es una empresa que vende leche, queso y mantequilla. Es una historia de transformación basada en el trabajo colectivo, el aprendizaje constante y la convicción de que cooperar no es solo una estrategia económica, sino una forma de construir comunidad. Desde el sur de Chile, demuestran que los grandes cambios no se logran solos, sino juntos. Con cada litro de leche, con cada queso en la góndola, están sembrando algo más grande: una cultura empresarial con alma cooperativa. **VC**

