



AGRÍCOLA SANTA MARTA DE LIRAY:

La historia detrás de los huevos de oro

No hay olor, más allá del pasto y la tierra propios del campo. Tampoco hay moscas. Sorprende, porque a pocos metros unos altos galpones verdes, desde donde sobresalen enormes ventiladores, guardan a 850 mil gallinas ponedoras, de las cuales 120 mil son libres. Sin embargo, de ellos no emana el olor característico del guano avícola.

En la oficina, una mesa ancha sostiene cajas de 12, 18, 20 y 30 huevos blancos y de color, en sus distintos tamaños. En una mesa lateral, dos reconocimientos, de 2023 y 2025: al mejor huevo de color y al mejor huevo de gallina libre.

“Es una medición que hace Veterinaria y que involucra a todos los productores de huevos del país. Esos resultados van de la mano con lo que hemos ido haciendo en el plantel productivo”, dice José Luis Moure Barros, actual gerente general de la Agrícola Santa Marta de Liray.

BUSCANDO ALTERNATIVAS

Fue en 1992 cuando su padre, José Luis Moure Oportot, actual director y fundador de la Agrícola, comenzó a mirar cómo sumar valor a la producción de chacarera, nectarines y uva.

“Miró distintos proyectos y se decidió por los huevos, porque vio que en ese momento a los supermercados les hacían falta proveedores de huevos que dieran un servicio en primera persona y de calidad de servicio, y partió con un objetivo muy claro”, cuenta Moure Barros.

Mientras en Estados Unidos el 99% de los huevos se vende en supermercados, en Chile es un 15%, por lo que ahí vio una necesidad.

En 1997 ya era proveedor de Cencosud, al que desde 1998 le produce los huevos marca propia.

“Fue ir adaptándonos y creciendo con los clientes. En ese camino la escuela de Horst Paulmann ha sido clave. Gracias a ese aprendizaje hemos logrado todo lo que somos hoy desde el punto de vista de haber tenido una calidad que es sostenida en el tiempo y que es intransable. Todo ese camino nos ayudó a trazar un propósito muy claro”, enfatiza Moure. Aprendieron también a tener

Recibió el premio como el mejor huevo de color y también el mejor huevo de gallina libre. Si bien la avícola tiene 850 mil gallinas, no hay olores ni moscas en el campo, en donde también están las casas familiares. La fórmula: con el calor de los planteles deshidratan y sanitizan el guano, que luego convierten en biofertilizante que ya se vende en supermercados. Su producción de huevos de gallinas libres está certificada por Certified Humane.

PATRICIA VILDÓSOLA ERRÁZURIZ

una producción estandarizada.

Partieron con 72 mil aves ponedoras. Era una época en donde todo el proceso era manual; el huevo se sacaba a mano, la alimentación era manual, el guano caía al piso y luego tenía que ser recogido; el agua corría por una media cañería por el costado de la hilera de jaulas, y la que las gallinas no se tomaban caía al suelo y se perdía. No había estandarización de procesos. Hoy no solo está todo estandarizado, sino que están 100% automatizados.

“La primera mano humana que toca el huevo es la del consumidor. La gallina lo pone. El huevo rueda hacia una cinta chica y llega a una máquina clasificadora, que retira el que no cumple el estándar (sucio, trizado, roto). A los que cumplen, los pesan y los separan por categoría, y el huevo cae en su caja”, comenta.

Además, el agua ya no se pierde, sino que se recoge la que no es utilizada; el guano es retirado también por cintas.

Si un huevo es de segunda, primera, grande, extra o súper extra está determinado por una norma chilena que establece la clasificación según el peso y no por el tamaño, lo que explica que en ocasiones un huevo XL no se vea tan grande.

CORRALEROS

Un recorrido por el campo muestra una medialuna y unos caballos chilenos que pastan a la sombra. Lo que pasa es que los Moure son corraleros y dueños del criadero el Peñón de Liray (por una gran roca que está en el campo).

Para hacerse cargo, Moure viajó a aprender a Estados Unidos en 2012, en donde trabajó durante seis meses en un plantel.

En 2015 viene un nuevo salto. En el mundo los animales, especialmente las gallinas, comenzaban a producir “libres”.

“Cencosud nos pidió que pudiéramos sumarnos al producto gallina libre. Fuimos a Europa, recorrimos planteles, recorrimos fábricas y vimos que esto era importante y que nosotros teníamos que estar presentes”.

En 2016 tenían su primera producción de huevos de gallinas libres de jaula. “Es un nicho importante que ha tomado relevancia, pero hemos mantenido en paralelo la producción tradicional, porque eso nos



Las gallinas libres circulan sin restricciones dentro del galpón.

permite generar una escala de costos que hace que un producto que es un alimento tan rico nutritivamente, que es de primera necesidad, siga estando al alcance de todas las personas. Por eso no puede dispararse su costo”, explica.

Agrega que “como ética, para nosotros como productores de alimento, es importante que seamos capaces de ser pioneros en el tema de bienestar animal y tener gallinas libres de jaula, pero nunca olvidarnos de que somos un país que está en fase de desarrollo, que está en fase de crecimiento y que tenemos un porcentaje importante de gente en la línea de la pobreza y el huevo es una fuente nutricional tremenda, es la proteína más barata, por lejos”.

Y en cuanto al manejo del animal, recalca que no se trata solo de que el ave sea libre. “La gente no entiende que eso pone en mayor riesgo a las gallinas, ya que se expone a más enfermedades, pues no se puede controlar el entorno, aumenta el

riesgo incluso de contraer influenza aviar. También se pone en riesgo al consumidor, porque como no hay control posible, podrías tener un huevo con salmonela, por ejemplo. Por ello, lo que trabajamos son gallinas libres de jaula —concepto distinto al *free ranch*, es decir, libres en el campo—. Nuestras gallinas están dentro de un galpón y tienen sus espacios para poner”.

ENTRENAR A LAS GALLINAS

Transformarse a gallina libre significó comenzar a aplicar en su campo las técnicas que aprendieron en Europa.

“Hubo un proceso de entrenamiento de la gallina, se le enseña a acostarse, a subirse a la percha. Todo se trabaja con adaptación. Por ejemplo, en el galpón la luz no se apaga de un momento a otro, sino que empieza a bajar de a poco y la gallina se va a acostar. En la mañana empieza a aumentar también de a

GENTILEZA JOSÉ LUIS MOURE B.



José Luis Moure, padre e hijo, en el campo.

ESTRICTA BIOSEGURIDAD

La automatización ha permitido disminuir el riesgo de que los trabajadores ingresen con eventuales contagios como el de la influenza aviar. Para ello, desde 2007, aplican estrictas medidas de bioseguridad, como que la gente que llega se ducha, se cambia de ropa y recién ahí entra al plantel. "Cuando llegó por primera vez la influenza aviar, ya teníamos todas estas medidas, lo que ha sido muy útil, porque nosotros estamos en una zona agrícola, donde la gente tiene sus aves en sus casas".
 Respecto a la influenza aviar, que ya ha afectado a varios planteles productivos en el país, Moure recalca que "somos responsables de producir alimentos para el país. Por eso es tan importante que le tomemos el peso y sigamos trabajando con los gremios y el sector público, como se ha venido haciendo".

poco y se van a los nidos a poner, y desde ahí los huevos son sacados por la cinta transportadora".

El problema con las gallinas libres es que tienden a picotearse y a pelear, lo que eleva la tasa de mortalidad y el estrés. Además, como circulan libres en el galpón, caminan sobre el guano, porque este está en el piso, lo que puede generar más enfermedades.

Para disminuir riesgos, al guano le aplican un producto orgánico que controla el riesgo de salmonela en los huevos.

NUNCA CONFORME

Insiste en que es un proceso de mejora continua también en el cuidado de las aves. "Siempre se puede mejorar: desde el día uno. Uno siempre tiene una incomodidad que le dice que algo se puede hacer mejor. Eso permite no caer en la sensación de complacencia, sino que estar atento a lo que está ocurriendo en otros países y también a nivel interno. La gente me dice 'oye, pero tú

nunca estás contento con los logros', a lo que les respondo 'sí, estoy súper contento, pero eso ya es pasado, ahora hay que seguir buscando', y creo que eso es muy importante para no caer en una complacencia que es súper cómoda".

Pero, además, en términos de bienestar animal, cumplen con los estándares establecidos por la industria —a través de Chilehuevos— con el SAG, y que tienen que ver con cómo está el ave, cómo y cada cuánto se alimenta, el manejo del guano. Además, sus gallinas *free cage* están certificadas por el programa Certified Humane, de bienestar animal.

"Esto en sustentabilidad. Se busca que el ave esté en las mejores condiciones posibles y que no haya un impacto negativo en los costos", explica.

Insiste en que esto permite emparejar la cancha, para que todos puedan estar en un mismo estándar. Y resalta que es clave realizar estas acciones con un trabajo público-privado.



Los galpones tienen extractores para sacar el calor que producen las mismas gallinas.



Los pollitos son los únicos en donde se utiliza calefacción.

do. "Tenemos que generar instancias donde lo público con lo privado se sienten, conversen en una mesa, y logremos acuerdos que generen un beneficio para la población, para tener mejores alimentos y para tener una cadena de producción que esté de acuerdo con lo que nosotros queremos como país".

Y un aspecto en que, por ejemplo, considera clave que se norme es el de las ventas de huevos que dicen ser una cosa, pero no lo son; o también que

exista una estandarización normativa para que la producción en el país se dé de manera más homogénea.

"Creemos que tanto los pequeños, los medianos y los grandes productores tenemos que tener las reglas claras desde el punto de vista del bienestar animal, desde el punto de vista de los procesos productivos y desde el punto de vista de la 'permisología'", enfatiza.

TODOS IGUALES

Respecto de los huevos existe una serie de errores en la gente. Por ejemplo, contrario a lo que se suele creer, un huevo color y uno blanco tienen exactamente la misma calidad nutricional, ya que el color está determinado por el color del lóbulo de la gallina y ni siquiera por el de las plumas —"lo descubrí recién en un viaje a Estados Unidos"—, dice riéndose.

Ahora, acerca de la calidad nutricional de los huevos de gallinas libres y los de gallinas ponedoras en sistema tradicional tampoco hay diferencias; al menos, en la Agrícola

Santa Marta. Esto, porque Moure enfatiza que independiente de la forma de crianza, todas las gallinas reciben la misma alimentación de las *free cage*, la que está certificada por Certified Humane como sin productos de origen animal.

"Se alimenta a todas con el mismo alimento. Este es un 60% de maíz, 20% de soya, 8% de afrecho y conchuela, y después las vitaminas y minerales. Todo de origen natural. No hay ningún producto de origen animal", recalca.

E insiste en que eso determina un sabor y un color de yema natural, determinado por la alta cantidad de maíz.

"Podríamos usar ingredientes de menor costo, pero con impacto en el sabor, el color, en el producto final. La alimentación que usamos con la gallina libre y la tradicional es absolutamente la misma. La tenemos completamente estandarizada", dice.

ECONOMÍA CIRCULAR

En la Avícola, no solo hay un pueblo a unos 600 metros, sino que en el mismo campo, a pasos de los galpones, están la casa de Moure padre y también la de Moure hijo, con su mujer y sus tres hijos.

Aunque han pasado varias horas y el calor de mediados de marzo es fuerte, el lugar sigue sin olor. Es por el trabajo que realizan con el guano, que es, usualmente, la causa de los olores. En Santa Marta, lo que se hacía tradicionalmente era guardarlo en un gran galpón, para secarlo y compostarlo. Pero ahí sí había olor.

Fue buscando una forma de evitarlo que apostaron por un nuevo sistema.

El guano es retirado de los planteles y conducido por cintas transportadoras, en las que hay unos hoyos a través de los cuales se les inyecta aire caliente que es sacado de los planteles con extractores (la acumulación de gallinas eleva la temperatura y hay que extraer ese calor). Después de tres días el guano está deshidratado y sanitizado. Ahí se peletiza y envasa como biofertilizante (autorizado por el SAG) que ya se vende en tiendas del *retail*.

"Si queremos ser grandes productores, tenemos que buscar la forma de no impactar negativamente en la comunidad".