



Nuevos productos para nuevos mercados

Caspe-Mar de Aragón
Texto y fotos

La mejora en los medios de producción ha permitido a una empresa familiar de Caspe diversificar su oferta con nuevos derivados de la leche y ampliar sus mercados. Y todo ello sin renunciar a los métodos tradicionales.

La empresa "Hermanos Tena Altabás" lleva en funcionamiento como Comunidad de Bienes desde el año 1984, comercializando su producción de leche y quesos bajo la marca "Los Arcos". La producción de leche de vaca es una actividad a la que esta familia se ha dedicado desde antaño, aportando de esta forma su experiencia al negocio.

De manera paulatina, y basándose siempre en la experiencia adquirida durante años, la empresa decidió a partir del año 1992 la diversificación de actividades, acometiendo inversiones dirigidas a la fabricación de quesos y pasteurización de la propia leche producida en la explotación ganadera de la granja. Entonces producían 1.000 litros diarios de leche de vaca, dedicándose la mitad a la fabricación de queso fresco (100 Kg. diarios) y el resto para la producción de leche embolsada pasteurizada (500 l. diarios). También producían quesos de cabra y oveja, adquiriendo la leche directamente a ganaderos de la zona.

Fue una iniciativa importante para la zona puesto que la fábrica potencia la actividad comercial de Caspe y genera un valor añadido importante a la producción de leche (ciclo productivo completo que también incluye su distribución).

Visto el buen funcionamiento de los productos comercializados por la empresa, los dos socios que la constituyen se plantearon una nueva inversión con el fin de diversificar aún más sus productos y poder ofrecer al mercado un abanico lo más completo posible de productos derivados de la leche. Se trataba entonces de abordar una inversión para la elaboración de yogur y quesadas, así como potenciar la producción de los quesos de vaca, oveja y cabra que ya producía la granja.

Es en esta fase de diversificación de la producción cuando acuden al Centro para el Desarrollo de la Comarca del Mar de Aragón (CE-DEMAR). Deciden implantar una línea de fabricación de yogur y quesada, compuesta por una máquina Rotopack e instalaciones accesorias, así como un horno convencional pa-

ra las quesadas. Para la potenciación de la producción quesera existente se plantean la instalación de una cámara de maduración con electroventilador y una cámara frigorífica para la conservación y almacenamiento de los quesos antes de su salida al mercado. La inversión ronda los 11 millones de pesetas, con una subvención LEADER II del 30 % (casi 3,3 millones de pts.).

Los principales efectos han sido, lógicamente, la implantación de una nueva línea de producción -yogures y quesadas- que ha diversificado el mercado. La fidelidad a los métodos tradicionales de producción es uno de los puntos destacables de esta actividad.

Por otra parte, la iniciativa ha servido para consolidar el empleo puesto que, además de los dos hermanos asociados, trabajan en la granja varios miembros de la familia y han contratado a otra persona ajena a ella. Un día a la semana se dedican a la fabricación de quesos, yogures y quesadas, y el resto de la semana se centran en la distribución mediante un pequeño camión frigorífico.

A pesar del incremento de la producción y de la extensa gama de derivados lácteos fabricados, la mejora de los medios de producción y su eficacia ha redundado positivamente en la ampliación de los mercados: ya no sólo distribuyen sus productos en la comarca (en Caspe disponen de una tienda propia), también abastecen mercados y tiendas especializadas en puntos de las provincias de Zaragoza, Teruel, Tarragona y Lleida. En cuanto a los problemas de la iniciativa, hay que mencionar la amortización de las inversiones y el siempre difícil ajuste entre la calidad y el precio.

Los productos de la Granja Los Arcos tienen el Distintivo Europeo de Calidad, y en la edición de 1993 de la Feria Internacional de la Maquinaria Agrícola de Zaragoza (FIMA) obtuvieron el 2º Premio de Explotaciones Agropecuarias Sobresalientes. ■

Asociación para el Desarrollo Rural Integral
de la Comarca de Caspe
Plaza de España, 2. Caspe
50700 Zaragoza
Telf. Fax 976 63 22 45.
E-mail: cedemar@public.ibercaja.es

La mejora de los medios de producción y su eficacia ha redundado positivamente en la ampliación de los mercados

La empresa ha abordado en fases sucesivas la pasteurización de la leche y la fabricación de quesos, yogures y quesadas.

