

# Ciclo cerrado, negocio redondo

■ Por Laura Lyanet Blanco Betancourt ■ Fotos: Yariel Valdés González



Una inversión de varios miles de pesos han acometido los hermanos Aguilera para instalar el nuevo biodigestor, que procesará los residuales de la producción porcina y la minindustria de conservas.

**A**PRENDER, diversificar, invertir, cuidar el ambiente, no malgastar, cerrar ciclos. Con esto y un terrenito, cualquier guajiro consigue buenas producciones. Con eso y una finca de tres caballerías y media de extensión, dos hermanos han hecho maravillas.

Así ha ocurrido en la comunidad Braulio Coroneaux, de Cifuentes, en las tierras de Jorge Luis y Arley Aguilera Mederos, asociados a la CCS El Vaquerito. Con 14 años explotando el terreno familiar y recabando cuanto conocimiento ofrecen agricultores mañosos y avezados científicos, los hermanos han decidido multiplicar los beneficios de sus frutas y cerdos por vías agroecológicas eficaces.

Dos biodigestores de fabricación criolla, una minindustria artesanal de dulces y compotas y una veintena de fieles obreros amplían los horizontes de estos finqueros, que apuntan alto, bien alto, en dirección a encadenamientos productivos con bases rentables y sostenibles, a ese futuro agropecuario que necesita el país.

## CERDOS QUE ABONAN LA TIERRA

De algo estaban claros los hermanos Aguilera cuando su cochiguera llegó a albergar más de 800 ejemplares de cerdos de las razas *duroc* y *yorkshire*: el biodigestor de cúpula fija de la finca, con capacidad para procesar unos 15 metros cúbicos de residuales porcinos les quedaba chiquito, chiquito.

«Teníamos que construir otro más grande», dice Arley, el jefe de la producción porcina en la finca. «El gasto de recursos sería mayor, por supuesto, y al viejo no le hizo mucha gracia por eso de que las grandes inversiones implican grandes riesgos. Pero hay que ver con luz larga, y así lo hicimos».

«Nos informamos con otros porcicultores, buscamos ayuda especializada, mano de obra de aquí mismo, de la finca, y construimos uno criollo con cabida para 300 metros cúbicos de materia. Una salvajada, como decimos los guajiros, pero que daría resultados, eso sí».

El nuevo biodigestor dejó boquiabiertos a cuantos lo vieron, y no faltó quien lo calificara de «obra maestra» por sus proporciones, hasta ahora inigualables en todo Cifuentes y sus alrededores. Este constituye una garantía para la seguridad ambiental de la finca, pues lo que maneja Arley en porcicultura también se clasifica en rangos mayores.

Según los registros del ganadero en la cooperativa, las entregas al Estado van en aumento. En 2013 tributaron 98 toneladas del cárnico, en 2014 fueron 101; este año van por 112, y continúan aportando.

«Nuestro contrato con la Empresa Porcina es de reproductoras, y actualmente tenemos 60 de ellas. También contamos con naves de maternidad, preceba y gestación. Producimos con nuestros cerdos, porque no los compramos por fuera: aquí solo entra el pienso y sale la carne», expone.

Las producciones también se sustentan con los alimentos cultivados en la finca: «Durante los picos de cosecha elaboramos la dieta de los animales con lo que sacamos de la tierra, y prevemos el ahorro, por si acaso falla el abastecimiento de los piensos estatales», argumenta Arley.

Además de la cantidad de cerdos en las naves, llama la atención la higiene del área. Jaulas en suspensión, con bases plásticas mantienen a los ejemplares de

preceba alejados de la humedad, lo más limpios posible. ¿Y moscas? Créalo usted o no, la presencia de estos insectos es bajísima gracias a los pollos que custodian los alrededores, hábiles detectores de las larvas y grandes consumidores de ellas.

«En la limpieza de la cochiguera consumimos mucha agua, pero no la desaprovechamos: toda va, junto a las heces fecales de los puercos, hacia el biodigestor, y de ahí pasa el líquido con nutrientes hacia las lagunas, desde donde se emplea para el riego de los cultivos», explica el hombre.

Una vez que entre en funcionamiento el biodigestor grande, los gases resultantes de la descomposición de los residuales porcinos se utilizarán como biocombustible en una minindustria procesadora de frutas, también construida en tierras de los Aguilera. Un enlace entre las dos actividades económicas fundamentales de la finca, sin cabida para el desperdicio y a tono con la preservación del medio ambiente.

## TIERRAS QUE ALIMENTAN HOMBRES

En la organización de la finca, Jorge



«A cada reproductora le sacamos cerca de dos toneladas de carne anuales», asegura Arley Aguilera Mederos, el hermano encargado de la producción porcina de la finca.

Luis es el jefe de las cosechas. Todo cuanto brota de la tierra queda bajo su responsabilidad. Para hacerla producir emplea los métodos tradicionales de laboreo: rotación, intercalamiento, escaleras. Para sacarle el máximo provecho se sirve del fertirriego.

«Tenemos casi todos los sembrados con cultivos permanentes (mango), interpuestos con otros temporales (guayaba) y de ciclo corto (frijoles). También hay plantíos de aguacates, yucas, cocos, tomates, plá-

nos, anones, frutabomba. Reforestamos con maderas preciosas para aprovechar área, y destinamos una parte al pastoreo de los animales de trabajo, o sea, los caballos y bueyes.

«Cultivamos la guayaba enana por esqueje. El mango, aquí lo encuentras de distintas variedades: mínimo, *high*, *superhigh*, siempre buscando máximos rendimientos productivos y extensión en el tiempo, pues unos se cosechan en julio-agosto, otros en septiembre, y otros son de octubre-noviembre. Algo similar hacemos con el aguacate, para recoger casi en cualquier época», explica Jorge Luis.

Unos 2000 quintales de frutas entregó el agricultor este año a las entidades comercializadoras y procesadoras del Estado. Más de 500 q perdió en el campo, ante la imposibilidad de garantizarle destino al excedente en las industrias conserveras de Cifuentes: la UEB Álvaro Barba, del consejo popular Mata, y Reinado, de San Diego del Valle.

Si su caso fuera el único, las preocupaciones resultarían menores, porque «una vez que los contratos quedan cubiertos, nosotros nos volvemos fieras buscando compradores particulares, vamos de feria en feria, de un punto de venta a otro, y disminuimos las pérdidas». Pero en Cifuentes, así como en otros municipios villaclareños, encontrarles un destino provechoso a las producciones sobrantes de mangos, guayabas, tomates, frutabombas parece misión imposible para el sector estatal», asegura Jorge Luis.

Las entidades productoras de conservas del territorio no tienen capacidad para procesar los volúmenes de frutales obtenidos en las zafas o picos de cosecha. Sobre todo, porque también deben asumir materias primas de otras regiones de Villa Clara, algo para lo que las viejas tecnologías estatales no presentan las condiciones óptimas. No obstante, en la finca de los Aguilera ya se construye la solución a la sobreabundancia productiva de la CCS El Vaquerito y algunas cooperativas cercanas: una minindustria artesanal.

Al respecto, Suneiby Hernández Sánchez, coordinadora de proyectos de la ANAP en Cifuentes, amplía: «Este ha sido un paso muy bien pensado y coordinado por la dirección de la cooperativa, la ANAP, el Consejo de la Administración Municipal, el Citma y otros organismos. La inversión es costada por la CCS El Vaquerito, y se ha decidido montar la fábrica en la finca de los Aguilera, por las potencialidades que ellos han demostrado. Pero los beneficios serán para los productores de todo el territorio, pues son muchas las cooperativas que pierden sus frutales porque no tienen salida ni por Acopio ni por la industria».

Sobre las ventajas de la nueva instalación, comenta Jorge Luis: «Finalmente, tendremos un ciclo productivo cerrado. Eso es lo que busca el país desde el punto de vista económico, y nosotros también, porque somos los principales interesados en darles un destino favorable a nuestras mercancías, y un valor más alto, con el acabado industrial artesanal».

«Además, nos ahorramos la parte engorrosa de la contratación y, por supuesto, con mayor independencia, las ganancias aumentan. Pero lo gratificante está en aumentar las producciones de dulces de frutabomba, coco, casquitos de guayaba, puré de tomate, mermeladas, compotas, para mantener el abastecimiento a la población, incluidos los segmentos más vulnerables, como los ancianos y los niños».

La minindustria también devendrá fuente de empleo para las personas de la comunidad Braulio Coroneaux. Las mujeres, más diestras en este tipo de trabajo, resultan idóneas para ocuparse de la elaboración de las conservas, aunque los hombres tendrán otros puestos garantizados.

Más la generación de plazas laborales no constituye el principal valor de la instalación, sino su componente ecológico, dado por el mínimo riesgo contaminante. De acuerdo con el ciclo de reutilización de residuales proyectado para la minindustria, los desperdicios de la producción conservera se bombean hacia los biodigestores; de ahí se vierten a una de las lagunas y terminan, por fertirriego, en los sembrados de la finca. Otro proceso hábilmente planificado, con encadenamiento productivo incluido, para consolidar la sostenibilidad económica y ambiental de estas tierras.



Según los pronósticos de Jorge Luis Aguilera Mederos, la zafra de frutales del venidero junio ya tendrá el beneficio de la nueva minindustria.