

Huercasa: tecnología y gestión racional en busca de la calidad total

Producción y comercialización de hortalizas a escala nacional en la comarca de Cuéllar (Segovia)

Huercasa, sociedad agrícola-industrial, no escatima en inversiones en maquinaria agrícola y de elaboración, incorporando siempre las novedades tecnológicas que aparecen en el mercado. De cara al futuro, continúa realizando proyectos de ampliación, teniendo siempre en cuenta durante el cultivo los criterios de Buenas Prácticas Agrarias.

Ricardo Migueláñez. Ingeniero Agrónomo.

Tomás Martínez, Félix Moracho y Roger Rousel, de los cuáles tan solo el primero se había dedicado al cultivo de hortalizas anteriormente. Los dos restantes, ingenieros agrónomo y técnico agrícola respectivamente, habían terminado por aquel entonces sus estudios en la Universidad y, rápidamente, se pusieron a trabajar en el campo de los productos hortícolas, de gran tradición en esa zona de Segovia, donde además introdujeron algunos cultivos que nunca se habían utilizado en la zona, como por ejemplo la endibia.

se controla mediante el asesoramiento de los técnicos de Huercasa. Estos contratos incluyen las normas técnicas de cultivo y los aspectos más relevantes en relación con este, siempre teniendo en cuenta el criterio de Producción Integrada, filosofía que aplica permanentemente esta empresa.

En la actualidad están llevando a cabo una colaboración con una empresa navarra, mediante la cual contratan con agricultores de la zona el cultivo de guisante de verdeo y realizan

Principales cultivos

Los principales cultivos de esta explotación son la endibia, el maíz dulce y la remolacha de mesa, de los cuáles la empresa cultiva directamente unas 40 hectáreas de endibias y otras 130 ha de maíz dulce. También contrata con agricultores de la zona otras 230 ha, cuyo cultivo



Nos encontramos en Sanchonuño (Segovia), en la comarca agraria de Cuéllar, donde visitamos Huercasa, una empresa familiar asentada en la zona, dedicada al cultivo y comercialización de productos hortícolas.

La sociedad fue constituida en 1.979 por



Los cultivos se alternan con las zonas de pinares. El puerro es uno de los cultivos que aquí se desarrollan (foto superior).



Agro-Nutrientes Especiales, S.L.

**EMPRESA CON
AMPLIA GAMA
DE PRODUCTOS
NUTRICIONALES
NATURALES
LÍDERES EN EL SECTOR**



Roger Roussel y Félix Moracho, gerentes de la sociedad.

el seguimiento del mismo. Una vez recogido, llevan a cabo su congelación. Posteriormente, es enviado a granel a Navarra donde es envasado y comercializado.

La empresa cuenta con aproximadamente unos 80 empleados fijos, de los cuáles cinco trabajan en el campo continuamente y el resto lo hacen en la planta, incluyendo entre la plantilla un ingeniero técnico agrícola, para el control de la producción en campo, un químico y una farmacéutica que llevan a cabo el control de calidad en el almacén. Temporalmente y en función del periodo de campaña, contrata unos 20 empleados más.

Aunque las parcelas son contratadas, la maquinaria es propia y de ella podemos destacar dos cosechadoras de endibias de ocho líneas, tres cosechadoras autopropulsadas de maíz dulce de cuatro líneas, varias sembradoras, abonadoras y toda la maquinaria necesaria para la realización de las labores culturales en el momento más idóneo, ya que son cultivos estos que, por su modo de elaboración, necesitan ser recogidos en un momento muy específico.

Destaca por su significación la endibia, cuya producción se realiza en dos fases: en campo y en instalaciones especializadas bajo control hidropónico.

Fase de cultivo hidropónico

La endibia, una vez recepcionada, se clasifica según su procedencia, calibre y variedades. Posteriormente se almacena en cajoneras de madera en una cámara de conservación donde se enfría a 2°C bajo cero con una humedad relativa del 100%, para evitar pérdidas de peso. En función de la demanda de mercado se atempera y se procede a la colocación en bandejas de cultivo que, agrupadas en pilas, pasan a las salas de cultivo donde tiene lugar la fase hidropónica.

Esta fase tiene una duración aproximada de tres semanas hasta la formación del cogollo y en ella se controlan la temperatura (14-18°C), la iluminación, ya que se realiza en la oscuridad, y la humedad relativa que en este caso es del 90 %. La aportación de nutrientes a la planta se realiza mediante soluciones nutritivas en constante recirculación, las cuáles son controladas periódicamente a lo largo del día, por lo que mantienen permanentemente las concentraciones deseadas en función de las necesidades del cultivo.

Gestión Agraria Integrada

La producción integrada es la clave de la gestión de esta explotación, tanto en lo que se refiere al interés económico como a aspectos medioambientales. Los responsables técnicos con los que cuenta la

Precisa:

DISTRIBUIDORES

**Para diferentes zonas del país
de ámbito provincial o comarcal**

**973500645
973314041**

**Mossén Sarret, 48 - 25300 Tárrega - Lleida
Apartado 91 - Fax: 973500411
www.ane.es - ane@ane.es**



Plantación de endivias, paso previo al cultivo hidropónico.



Cultivo hidropónico de las endivias en las cámaras de cultivo.

empresa controlan la rotación de los cultivos; la elección de las semillas; el manejo del suelo; programas de fertirrigación y sistemas de riego empleados tanto en parcelas de cultivo directo como en las que contratan con agricultores.

Los criterios de Buena Práctica Agraria están presentes en todas las actuaciones que realizan y son parte fundamental de los contratos que la empresa lleva a cabo con los agricultores. La empresa perteneció desde su creación hasta su desaparición a Agrofuturo, asociación independiente y sin fin de lucro cuyo objetivo era la promoción y el fomento de la Gestión Agraria Integrada como método de producción agraria compatible con el medio ambiente.

En la actualidad trata de impulsar este tipo de producción en la región mediante la asociación Cultura de la Huerta, para así obtener una regulación de la producción integrada en Castilla y León. Aunque en principio la P.I. se utiliza en cultivos de frutas y hortalizas, puede aplicarse también a otros cultivos extensivos.

Félix Moracho, ingeniero agrónomo y gerente de la explotación, nos mostró una serie de parcelas del municipio en las que desarro-

llan esto cultivos. A estas parcelas acuden a frecuentemente los técnicos de la empresa para controlar las operaciones culturales realizadas. Además cuentan con el asesoramiento de un ingeniero agrónomo empleado en la Agrupación para Tratamientos Integrados en la Agricultura, (ATRIA), perteneciente a la Asociación Cultura de la Huerta, de la que esta empresa es socio. A pesar de la gran experiencia acumulada durante todos estos años y del asesoramiento interno que reciben, siguen colaborando con la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid.

Calidad en la producción

A continuación visitamos la planta de elaboración compuesta por tres zonas, dos de producción y otra de almacenaje y cultivo. En la primera se encuentra la cadena de envasado de productos terminados. En la segunda se efectúa el cocido, esterilizado o congelado de los distintos productos y la tercera compuesta por diversas cámaras frigoríficas, de congelación y de cultivo de endivias. Además, dispone de un laboratorio en el que se realizan los numerosas pruebas de calidad sobre las materias primas y los productos terminados así como el control del cultivo hidropónico.

La comercialización de estos productos se lleva a cabo de tres formas distintas dependiendo del tipo de producto. Así, la endibia se comercializa en fresco, los guisantes lo hacen congelados y el resto son elaborados dentro de lo que se conoce como productos de 5ª gama, esto es, productos enteros introducidos en envases plásticos especiales,

transparentes, cuya conservación se ha de realizar mediante calor. En los últimos tiempos han desarrollado una ampliación de esta 5ª gama a la 2ª generación, donde los productos van troceados en el mismo tipo de envase pero se le añade un líquido de gobierno.

Del total de la producción un 10 % es marca blanca, para unos grandes almacenes, el 20 % lo distribuyen a supermercados de Madrid y el 70 % restante se comercializa a través de intermediarios mayoristas. La producción que se dedica a exportación es el 20 % del total. Los destinos de estas son países de la Unión Europea, como Francia e Italia.

Proyectos futuros

En este sector la evolución de las tecnologías se desarrolla a gran velocidad y esta empresa no se quiere quedar atrás. Por ello intenta, mediante sus inversiones e innovaciones, estar siempre en los primeros puestos. Actualmente va a instalar una nueva línea de envasado "Sistema Doypack" para productos troceados. Según nos explica Félix Moracho, con este método el envasado se realiza en bolsas de material flexible que se pliegan en el fondo, manteniéndose de pie durante el proceso. Esto permite la total mecanización del mismo, lo que conlleva la reducción de costes por la disminución de mano de obra. Estos envases además de ser más baratos son de menor impacto ambiental.

Contemplan también el proyecto a dos años vista, de una nueva línea de envasado para el maíz, independiente del resto de productos, una línea de congelación de productos vegetales y la ampliación del número de cámaras frigoríficas y de congelación.

Por todo ello, se puede decir que esta empresa no se quiere quedar a la zaga en este sector, cada vez más competitivo y tecnológicamente más avanzado. ■



Mostrador en el que se aprecian los diversos productos de la empresa.