

# La organización, base del éxito del funcionamiento de S.A.T. Didaymaz

Esta cooperativa aglutina mil hectáreas en las que cultivan arroz, maíz y tomate para industria

*S.A.T. Didaymaz es una Sociedad Agraria de Transformación formada por 77 socios para el cultivo de arroz cáscara, maíz grano y tomate para industria. Forma parte, junto a otras dos cooperativas de la zona, de Acoexa, una cooperativa de segundo grado que les permite comercializar en mejores condiciones sus productos. La organización y estructuración de las operaciones culturales les ha permitido durante estos años obtener cada vez mejores resultados.*

Ricardo Migueláñez. Ingeniero Agrónomo.

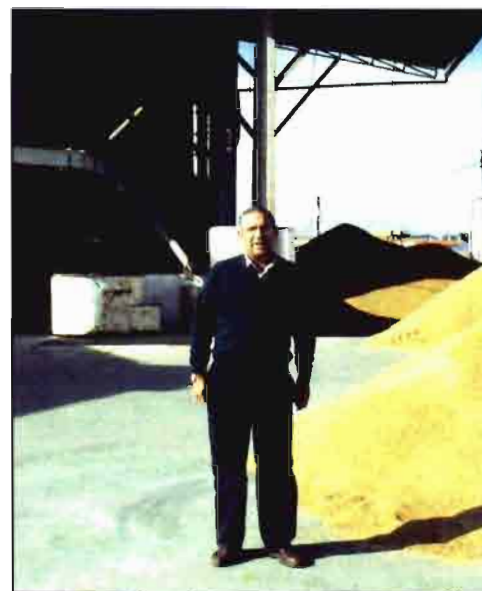
visita a las parcelas y a las instalaciones, además de explicarnos la historia de su constitución y la situación actual en esta zona de gran tradición agrícola, cercana a Villanueva de la Serena.

El principal producto de esta S.A.T. es el arroz cáscara. Este cultivo se ha sembrado en Extremadura desde hace aproximadamente treinta años, aunque fue hace unos veinte, con las primeras subvenciones a la siembra de la variedad índica procedentes de Europa, cuando la superficie aumentó significativamente. La mayor parte de esta comarca, debido a las condiciones especiales de su suelo, no admite otro cultivo que no sea el arroz, puesto que la mayor parte de estos terrenos son "barros" que cuando se encharcan mantienen el agua en la superficie hasta su desecación, ya que no se infiltra.

## Creación de la S.A.T.

**E**n Torviscal (Badajoz), un municipio de la comarca agraria de Don Benito, se encuentra la S.A.T. Didaymaz, una sociedad cooperativa que aglutina a 77 socios para la producción y comercialización de arroz cáscara, maíz grano y tomate para industria. Francisco Fernández, gestor de la S.A.T., nos acompaña en nuestra

Esta cooperativa se crea en 1.986 como consecuencia de la necesidad de disponer de unas instalaciones para el secado y almacenamiento del arroz producido. Por aquel entonces, estas operaciones se hacían en las calles del propio Torviscal, lo cual provocaba varios problemas: se cortaban las calles durante este



Francisco Fernández, gestor de la S.A.T. Didaymaz.

periodo y, además, el polvo que se producía ensuciaba todo el municipio y era una fuente de peligro de alergias para los niños del lugar.

Existía, también, un problema económico importante que aparecía cuando después de la recolección se producían lluvias. En ese momento tapaban los montones de arroz con lonas y las empresas arroceras llegaban a comprar las cosechas, intentando hacerlo al precio más bajo posible.

Entonces se dieron cuenta de que la solución a estos problemas pasaba por la construcción de unas instalaciones comunes donde poder secar y almacenar la producción. Esto a su vez les permitiría realizar la comercialización en la mejor época posible, cuando las condiciones económicas fuesen más favorables.

En la actualidad, S.A.T. Didaymaz está incluida en una cooperativa de segundo grado llamada Acoexa S. Coop. junto con la S. Coop. La Encina, de Palazuelo y la S. Coop. La Sagrada Familia de Zurbarán, municipios próximos a Torviscal. Esta unión se produjo en 1993 debido principalmente a dos razones: por un lado, el precio del arroz ha disminuido considerablemente en los últimos cuatro años, como consecuencia, entre otras cosas, de la entrada de este cereal en la UE por medio de los acuerdos



Como vemos en esta imagen, este tipo de terreno queda completamente encharcado con una simple lluvia.



Arroz, tomate y maíz, los tres cultivos que engloba esta cooperativa.

preferenciales existentes con terceros países y, por otro lado, cada vez son mayores las penalizaciones sobre la subvención. De esta manera, pueden ofertar sus producciones de arroz en conjunto y obtener por ellas un mejor precio.

## La cooperativa organiza las operaciones a realizar

Aunque los agricultores poseen su propia maquinaria para la realización de distintas labores, también utilizan los servicios que la cooperativa ofrece, sobre todo, para el cultivo del arroz que de otro modo les resultarían muy costoso. La S.A.T. se encarga de la compra semilla certificada en Sueca (Valencia) y se la proporciona a los agricultores a mejor precio. De este modo se aseguran una serie de características varietales como son: un poder germinativo determinado, alta sanidad vegetal, evitan la aparición de bastardeado, así como la mezcla de variedades.

Las variedades sembradas son de tipo Índica: arroces largos cuyo consumo es más común en el resto de Europa que en España. Para la siembra, que se realiza entre el 25 de abril y el 20 de mayo, los agricultores tienen la posibilidad de utilizar diversos métodos: mediante una abonadora preparada para sembrar (la realiza el propio agricultor); siembra a mano, como se hacía antiguamente (ya está desapareciendo) y desde el aire con avioneta. En este último caso, la cooperativa contrata una empresa de servicios aéreos para aquellos socios que lo solicitan a un precio más ventajoso, puesto que van a sembrar un número de hectáreas mayor que si lo hiciera un solo agricultor.

Lo mismo ocurre con otra serie de labores a realizar como son: las nivelaciones por láser, el fanguero, los tratamientos fitosanitarios, etc. Los agricultores tienen la opción de hacerlo por su cuenta o a través de la S.A.T.

Otro servicio adicional que ofrece la S.A.T. es la realización de planes de abonado para cada una de las parcelas, previa analítica del suelo, lo que les permite controlar el abonado en función de las necesidades de la parcela y evitar costes innecesarios.

Para todo lo relacionado con el abonado y los tratamientos herbicidas e insecticidas cuentan con el asesoramiento de un Ingeniero Técnico Agrícola perteneciente a la Agrupación para Tratamientos Integrados (ATRIA) que Acoexa ha creado, el cual controla todos productos utilizados.

El agua para el riego procede de los ríos Guadiana y Zújar. El sistema empleado varía en los distintos cultivos y, además, cada propietario utiliza uno diferente, en función de sus instalaciones y producciones. Según Francisco Fernández., el arroz se riega siempre a manta;

el maíz puede ser regado a manta o por aspersión; los tomates se riegan mediante un sistema localizado de microaspersión y también a manta.

La cosecha es organizada por la cooperativa, la cual contrata las máquinas y distribuye la superficie a segar en sectores de unas 150 hectáreas. También establece el orden de siega de cada cosechadora en cada sector de manera que sea distinto cada temporada, para que quién un año cosecha el primero, al año siguiente lo haga un poco después. El agricultor aporta únicamente en esta operación los remolques para el traslado de toda la producción a la cooperativa, ya que están obligados por los estatutos de la misma.



Distintas máquinas de la cooperativa, trabajando en campo, e instalaciones donde se seca y almacena el grano.

## Instalaciones de secado y almacenamiento

Esta cooperativa dispone de las instalaciones de secado y almacenamiento para arroz y maíz. Cuenta con dos secaderos verticales accionados por quemadores de gasóleo, una limpiadora y dos torres de enfriamiento, así como una nave de almacenamiento de cuatro millones de kilos, cuatro silos de 1.600 m<sup>3</sup> y un silo de espera de 460 m<sup>3</sup>, antes de la entrada al proceso.

El grano llega a las instalaciones con 18-22 grados de humedad (incluso 24 en el caso de maíz) donde lo pesan y realizan un muestreo para el control de humedad y de impurezas. En función de la humedad se coloca en distintos montones para homogeneizar las partidas que luego entran al secadero. Previamente, tiene lugar una limpia en verde en la que se eliminan las impurezas antes de procesarlo para aumentar el rendimiento de la operación.

En este proceso es importante que la temperatura del aire caliente no pase de 60°C y la del grano o del aire frío no supere los 30°C, ya que podría secarse muy rápidamente y cristalizarse, con el consecuente deterioro y pérdida de calidad. Por este motivo, esta cooperativa realiza el secado en dos fases. En la primera llega hasta aproximadamente 17 grados de humedad. El grano pasa por la torre de enfriamiento, que es un silo de unos 200.000 kg de

capacidad con el fondo hueco y con un tornillo sinfin en el centro, donde un ventilador introduce aire frío. El producto resultante se almacena en la nave de reposo, preparada con sistemas de refrigeración, hasta que termine la campaña.

Una vez ha reposado lo suficiente y la humedad es uniforme en todo el montón, el grano se introduce por segunda vez en el secadero hasta dejarlo en 14 grados para que no se produzcan problemas de mohos o fermentaciones en el almacenamiento posterior. Así se consigue un mayor rendimiento en granos enteros y por tanto una mayor calidad.

### Comercialización

La superficie de arroz cultivada por los cooperativistas representa el porcentaje mayor y son aproximadamente 950 hectáreas. La cooperativa aglutina 66 hectáreas de maíz cultivadas entre los distintos socios. La comercialización de la producción obtenida es distinta a la del arroz ya que una vez secada en las instalaciones, no lo almacenan durante mucho tiempo, lo venden casi directamente para alimentación animal a distintas fábricas de piensos.

Por otro lado, la superficie de tomate que puede sembrar cada socio la establece la cooperativa anualmente. Previa a la siembra, Acoexa contrata con la industria de elaboración de salsas de tomate una cantidad determinada a entregar, a partir de la cual los técnicos estiman el número de hectáreas necesarias para obtener dicha producción y las reparten entre los socios productores de tomates. El número total varía anualmente pero S.A.T. Didaymaz siembra aproximadamente unas 10 hectáreas. Ellos mismos realizan el cultivo pero cuentan, como en los otros dos casos, con el asesoramiento del personal de la cooperativa y de los servicios comunes que esta ofrece. Una vez cosechado, trasladan el tomate en camiones cisterna directamente a la industria de elaboración.

S.A.T. Didaymaz comercializa seis millones seiscientos mil kilos de arroz cáscara, tres millones y medio de maíz y un millón de kilos de tomate para industria. En conjunto, Acoexa aglutina en la actualidad un total de veintisiete millones de kilos de arroz, tres millones de kilos de maíz y cerca de cuatro millones de kilos de tomates.

Su incorporación en Acoexa les permite en la actualidad realizar una oferta conjunta de arroz cáscara seco y limpio procedente de las tres S.A.T. Así, han eliminado la competencia entre ellas mismas y pueden defender mejor el precio de la producción ante la industria.

Además de los servicios técnicos de asesoramiento y de contratación de empresas de servicios a través de la cooperativa, los socios consiguen otras ventajas como son: obtención de semillas certificadas a mejor precio, productos para tratamientos y abonos más baratos, preparación de los formularios para la obtención de las ayudas PAC, etc.

### Futuras inversiones

Las industrias arroceras han establecido el precio pagado al productor en función de la calidad de su producto. Esta calidad está muy determinada, entre otras cosas, por el porcentaje de granos enteros, por lo que es necesario controlar la producción desde el principio. Por este motivo, S.A.T. Didaymaz prevé realizar una inversión de unos cinco millones de pesetas en la creación de un laboratorio que les permita hacer un análisis completo a la entrada del producto en el secadero (grados de humedad, porcentajes de impurezas y porcentaje de granos rotos).

A través de la Sectorial del Arroz de Extremadura, se encuentra en proyecto la construcción de una planta de blanqueado, vaporizado y envasado de arroz en la zona. Este es un proyecto de la Junta de Extremadura, en el que participaría Acoexa, para la defensa de las producciones de los arroceros extremeños en la actual OCM, donde las penalizaciones a la subvención y la disminución de precios hacen cada campaña más difícil el futuro de este cultivo. ■

# AGROEXPO

XIII EDICIÓN



## Feria Internacional del Suroeste Ibérico

7-10 febrero  
2001

PATROCINA:

Caja Duro

**SALÓN IBÉRICO  
del OLIVAR  
la ACEITUNA y el  
ACEITE de OLIVA**

7 - 10 febrero 2001



FEVAL

Asociación Española de Ferias y Exposiciones

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura y Medio Ambiente



No hay nada más grande  
que el sabor de esta tierra.

# Andalucía se sale

Alimentos como  
no hay dos.

Calidad y mito.

Desvelo por lo bueno  
desde el origen hasta el fin.

LVZ de Andalucía.

Calidad que se sale  
para todo el mundo.



JUNTA DE ANDALUCÍA  
Consejería de Agricultura y Pesca