

# Agroempresa con historia e innovación <sup>[1]</sup>

Enviado el 1 febrero 2016 - 2:04pm

*Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.*

## Calificación:



No

## Contribución de CienciaPR:

El Nuevo Día <sup>[2]</sup>

## Fuente Original:

Antonio R. Gómez

## Por:



Ganaderos Alvarado es una empresa familiar. En la foto, Juan Alvarado y su hija Gabriela. (Jorge Ramírez Portela)

**ARECIBO** - Es una corporación totalmente nativa y familiar, que tiene una larga historia y ostenta una productiva tradición innovadora.

Ganaderos Alvarado es una de esas empresas del sector agrícola con la capacidad para desarrollar su proceso productivo desde la misma finca hasta el estante del supermercado.

“Nuestra empresa se remonta a los años después de la Segunda Guerra Mundial. Mi padre, Juan Alvarado, siempre se ha dedicado a la crianza y comenzó en el área sur. Lleva más de 60 años en la crianza”, explica el presidente de la corporación, que lleva el mismo nombre de su progenitor.

“La corporación se hizo desde el 1983 y la fundé con mis dos hermanos, Ángel y José, en la zona sur”, agrega.

Hoy esta empresa cría el ganado, compra además a cientos de ganaderos, opera su propio y moderno matadero y procesa la carne hasta llevarla al empaque que comprará el consumidor final.

Una de las primeras innovaciones que aportó al sector se produjo al inicio de la nueva corporación. “Hasta los años 80 la forma de tú mercadear o llevar la res o el cerdo al mercado era en cuartos, en cuatro pedazos: las costillas aparte y los perniles aparte”, explica el presidente. Eso, abunda, forzaba a los carniceros a realizar los restantes cortes, prolongando el proceso y generando pérdidas.

“Nosotros entonces incursionamos en ese línea y empezamos a deshuesar, a separar los cortes, las masas de los huesos, y llevarlas así y empacadas al vacío. De esa forma se hace mucho más cómodo el manejo cuando llega a la carnicería. Esa fue una transformación de lo que se hacía anteriormente y ya con eso dimos un paso”, afirma.

Relata que luego, en 1985, se mudaron a la zona de Arecibo, “y establecimos entonces el área de proceso”.

En esa planta de proceso, Ganaderos Alvarado produce hoy productos tales como filete, bistec, garrón (osobuco), carne de guisar con hueso, carne de guisar sin hueso, rabo, lomillo, fajita, lechón de mechar, entre otros. Elabora y mercadea, además, carne molida de res 92% extra magra, 81% magra y carne molida de cerdo y res.

“En esa área de proceso estamos regulados por el Departamento de Agricultura federal (USDA), donde tenemos siempre desde las 7:00 a.m. hasta la hora que se termine, un doctor federal y un inspector, más el grupo de nuestro de control de calidad”.

Carne fresca y de calidad. Este empresario y su familia se precian de la frescura y calidad de su producto.

“Uno habla de carne, pero la carne que nosotros llevamos al consumidor es algo diferente, ya que todo ese ganado es alimentado con forraje o yerba natural, por lo que son animales que tienen menos de un 3% de grasas, son bajos en colesterol, tienen los nutrientes que requiere nuestra dieta diaria y un alto contenido de ácidos grasos poliinsaturados, lo que se asocia a una mejor salud”, asegura.

El ganado utilizado para la elaboración de esta línea de productos es criado en varias fincas que posee la empresa en el norte y el sur del País y el resto se le compra a numerosos ganaderos en toda la Isla. Según Alvarado, son más de 400 los ganaderos que suplen su empresa.

La respuesta del público a esta oferta ha sido bien positiva, ya que el consumidor ha podido identificar un producto que viene de aquí, sostiene -por su parte- la gerente de mercadeo, Gabriela Alvarado.

“Nosotros estamos viendo que el consumidor puertorriqueño está buscando, primero que nada, productos de Puerto Rico. El consumidor aquí y a nivel mundial se está concentrando además en buscar productos más saludables. Esas son dos cualidades que nosotros tenemos y que están buscando los consumidores”, agrega.

“Este producto es nacido, criado y procesado aquí en Puerto Rico y esa es una información sumamente valiosa. La gente está buscando esa información”, sostiene el presidente de la empresa.

“En el caso nuestro, el puertorriqueño puede decir que es además un producto fresco que lo que tiene son 48 horas desde que salió de la finca. Más fresco que eso... Es lo máximo en frescura”, subraya.

Moderno matadero, otra planta

Recientemente, la empresa inauguró un moderno matadero y en las próximas semanas abrirá una nueva planta de procesos. Entre ambas conllevan una inversión de cerca de \$2.1 millones.

“Otros cambios que hemos logrado para mejorar nuestra eficiencia es una línea de matanza automatizada, que es la única en Puerto Rico y en el Caribe”, indica Juan Alvarado.

Tal sistema potencia la eficiencia y genera “costos más bajos para así poder competir en este mercado tan difícil”, explica.

Sobre la nueva planta, Gabriela informa que “uno de los proyectos que tenemos nuevos, a punto de inaugurar entre febrero y marzo, es una planta de cuatro líneas automática de diferentes productos procesados y empacados”.

Cuando la nueva instalación esté en operación, adelanta, aumentarán a 120 personas su plantilla, que en la actualidad ronda los 90 trabajadores.

Variedad de Productos. El desarrollo de esta empresa y su capacidad de innovación le han permitido desarrollar diferentes productos para el consumidor.

“En esta planta, cerca del 2007, empezamos con un producto nuevo que es llevar ya el producto en bandeja, ya pesado y empacado, al supermercado. Estos lo reciben, abren la bolsa y lo colocan en el ‘display’. No tienen que tocar el producto, son menos las manos que lo tocan y es mucho mayor el control”, explica el presidente.

“En el 2005, en Arecibo hacíamos solamente matanza de res y cerdo, ya en el 2007 es que empezamos con el proceso de carne de empacado al vacío y luego el proyecto en sí de ‘case ready”, explica Gabriela, refiriéndose al producto listo para consumo.

Precisa que la compañía trabaja tres tipos de empaques: al vacío, ‘case ready’ y los ‘chubs’, como le llaman al empaque tubular de carne molida.

Sobre ese producto en particular, la gerente de mercadeo resalta que “en octubre pasado comenzamos a distribuir nuestro producto más innovador, que es carne molida de res y de cerdo”.

“Una de nuestras metas -explica- es mantenernos al día en los gustos cambiantes de los consumidores. A través de los años de experiencia en la industria, nos hemos dado cuenta de que el puertorriqueño gusta mucho del cerdo y cuando lo combinamos salió un producto innovador que ha gustado mucho y lo estamos distribuyendo actualmente en los supermercados”.

Como recomendación a los consumidores señala que con este nuevo producto “se pueden hacer un sin número de recetas como albóndigas, hamburguesas, ‘meatloaf’, pastas y lo que el consumidor guste”.

Con la nueva planta, informa, la empresa podrá también distribuir, en envases pequeños para uso directo del consumidor, su variedad de carnes molidas, que al presente solo mercadean en empaques tubulares de mayor tamaño. “Con esta planta nueva vamos a llevar el platito de la molida etiquetado y pesado como llevamos ahora los otros cortes”, dijo.

### **Gran futuro para el sector**

Estos empresarios de la agroindustria aseguran que el futuro es prometedor para el agro en general y para la producción de carne en particular.

“El espacio es grande. Los terrenos están disponibles, el deseo realmente está ahí, tenemos un grupo de jóvenes y personas interesados en seguir criando animales alimentados solamente con forrajes”, afirma Juan.

“Estamos en el mejor momento para el que le gusta la agricultura incursionar. En el sector de ganado vacuno, tenemos terrenos, fincas disponibles a precios atractivos. Existe el ambiente para incursionar y seguir aportando a esta industria”, finaliza.

## Tags:

- [Ganaderos Alvarado](#) [3]
- [empresarismo](#) [4]
- [sector agrícola](#) [5]
- [USDA](#) [6]
- [agricultura](#) [7]
- [ganado vacuno](#) [8]

## Categorías de Contenido:

- [Ciencias agrícolas y ambientales](#) [9]
- [K-12](#) [10]
- [Subgraduados](#) [11]
- [Graduates](#) [12]
- [Empresarios e Industria](#) [13]
- [Educadores](#) [14]

---

**Source URL:** <https://www.cienciapr.org/es/external-news/agroempresa-con-historia-e-innovacion?language=es&page=4>

## Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/agroempresa-con-historia-e-innovacion?language=es> [2]  
<http://www.elnuevodia.com/negocios/consumo/nota/agroempresaconhistoriaeinnovacion-2157079/> [3]  
<https://www.cienciapr.org/es/tags/ganaderos-alvarado?language=es> [4]  
<https://www.cienciapr.org/es/tags/empresarismo?language=es> [5] <https://www.cienciapr.org/es/tags/sector-agricola?language=es> [6] <https://www.cienciapr.org/es/tags/usda?language=es> [7]  
<https://www.cienciapr.org/es/tags/agricultura?language=es> [8] <https://www.cienciapr.org/es/tags/ganado-vacuno?language=es> [9] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/environmental-and-agricultural-sciences-0?language=es> [10] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/k-12-0?language=es> [11] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/undergraduates-0?language=es> [12] <https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/graduates-0?language=es> [13]  
<https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/industry-and-entrepreneurs-0?language=es> [14]  
<https://www.cienciapr.org/es/categorias-de-contenido/educators-0?language=es>