

## HECTOR VERA

Socio Fundador de MiFruta - 07 de Febrero del 2022

*¿Participó en la fundación de la cooperativa MiFruta?*

**Entrevistado:** desde el 2009 estamos trabajando con MiFruta. Empezamos con pasas y después se fue dando y seguimos con las uvas. MiFruta hizo una sociedad con AcoGrapes, empresa exportadora que manda la fruta para afuera, al extranjero, y hemos tenido buenos retornos, buena asesoría por parte de ellos. Antes trabajábamos solo con exportadoras grandes, pero para uno, que es productor chico, de parcelas chicas, el trato no era como para nosotros, porque ellos siempre querían productores grandes, de más cajas, y a uno lo sacrificaban con los precios, en el sentido que los retornos no eran lo que uno esperaba. En cambio, ahora con el conjunto que tenemos de gente se mejoró.

*¿Esa era la motivación para fundar la cooperativa? ¿Para tener más fuerza?*

**Entrevistado:** Más fuerza, claro. Porque uno palea los precios como el grupo que somos. Siempre se consiguen más cosas en grupo que solo.

*Cuéntame un poco sobre esa experiencia que tuviste con la exportadora directamente. ¿Cuáles eran los problemas?*

**Entrevistado:** ellos no daban a conocer los precios. Aquí nosotros sabemos más o menos a qué precio está saliendo la fruta hoy día. Sabemos cuál fruta está valiendo más, cuál vale menos, los calibres, y la otra exportadora no decía nada, ellos se llevaban las frutas. Y lo otro es que ellos liquidaban empresas grandes, como Frutexport. Ellos liquidaban el mes de septiembre, casi. En esta empresa chica, en mayo ya estamos viendo resultados nosotros ya.

*Entonces es una información más transparente.*

**Entrevistado:** vale el sacrificio, porque esta cuestión hay que trabajarla todo el año para llegar a esto. Nos pega una mala pasada el clima, también, y el año pasado nos pegó la mala pasada el clima. Nos llovió en esta fecha y la fruta se perdió casi toda.

*¿Y los precios son mejores ahora?*

**Entrevistado:** sí, ahora sí. Otra cosa.

*¿Porque tienen más fuerza de contratación juntos?*

**Entrevistado:** Claro. Los dueños de la empresa son más tratables, más humanos. Ellos nos van diciendo cuál fruta está valiendo, cuál no vale, la que realmente está saliendo buena. En cambio, esta tiene buen precio, porque hay poca fruta de este color. A esta le llaman blanca.

*¿Esta uva blanca qué era?*

**Entrevistado:** esta es Thompson, y vale más que las otras rosadas que hay por ahí, que vas a ver después. Tienen mejor salida, mejor precio.

*¿Y todo esto es fruta fresca?*

**Entrevistado:** sí, fruta fresca, importación.

*¿Y usted ya no produce pasa?*

**Entrevistado:** sí, todo lo que queda de descarte lo hacemos pasa.

*Hay una planta en la que se trabaja en eso, me imagino.*

**Entrevistado:** sí.

*¿Aquí cómo están organizados? ¿Trabajo de familia, principalmente?*

**Entrevistado:** claro, ahora estamos trabajando entre familia. Esta parcela era de la reforma agraria, en esos años, y mi abuelo falleció y ahora estamos mis hermanas y yo nada más.

*¿Y contratan personas para trabajar?*

**Entrevistado:** claro, porque somos muy pocos nosotros, así que hay que tener gente para trabajar.

*Entonces, ¿Es una labor temporal?*

**Entrevistado:** claro, temporal nomás.

*¿Casi siempre las mismas personas?*

**Entrevistado:** sí, casi siempre.

*¿Cómo pagan? ¿Por día?*

**Entrevistado:** por trato, y algunas pegas al día.

*¿Más o menos cuánto? Si puedo preguntar*

**Entrevistado:** 20-25 al día. Al trato ganan más, como 40-50-60 mil pesos.

*¿Esto es en la cosecha?*

**Entrevistado:** en las pegas cuando están arreglando racimos. Cuando le sacan frutos que molestan... Ahí la gente gana plata.

*Y, ¿Hay problemáticas en este trabajo, en este momento?*

**Entrevistado:** el mismo COVID, que tiene a la gente que se nos contagia en el packing. Pero nosotros estamos en el campo, acá es difícil contagiarse. No es como irse a una ciudad, subirse a un metro en Santiago, o irse a los Andres, San Felipe, ir a meterse a un mall... Ahí es más fácil, pero aquí en el campo es como más difícil.

*¿Y el tema del agua es un problema?*

**Entrevistado:** Sí. Está escasa el agua. Lo bueno es que tenemos riego tecnificado y ahí se nos hace más fácil, porque se ocupa menos agua que en un riego tradicional por surcos, por hileras. Este año vamos a andar al filo con el agua, en el sentido que acá hay poca nieve, y si este año no llueve se nos va a complicar la cosa, y esa es la problemática que tenemos con el agua. Acá en Chile deberían a las mineras exigirles que desalinicen agua del mar, que está cerca, y el gobierno no llega a ese extremo de exigirle a empresas privadas que son mineras, que traigan el agua del mar y desalinicen... No sé, para invertir ellos. Porque acá el agua se usa para el consumo humano y agrícola, que eso también afecta a mucha gente, pero el gobierno no invierte en eso.

*¿El agua que llega acá de dónde es?*

**Entrevistado:** del Río Aconcagua, canal Hurtado, y nosotros envasamos ahí en un tanque, en un embalse grande que tenemos.

*¿En esto blanco?*

**Entrevistado:** sí, allá.

*¿Cerca de la minera?*

**Entrevistado:** sí.

*¿Y hay un conflicto con la minera porque consumen mucho?*

**Entrevistado:** sí, nos saca mucha agua. Ese es el problema que tenemos.

*¿Y ustedes tienen derechos de agua suficientes?*

**Entrevistado:** sí. Los derechos que tienen estas parcelas están bien, pero son las mineras las que nos sacan mucha agua. Ahora los fines de semana echan el agua para abajo, para el embalse, para tener el agua todo el sábado y domingo. Cierran las compuertas de los canales y la echan al río para que se vayan para Valparaíso. El Embalse Lo Aromo va a tener que abastecer a Viña y Valparaíso.

*Entonces estamos un poco al límite.*

**Entrevistado:** sí. Estamos al límite. Lo bueno que tenemos es que somos los primeros. Para allá abajo está más complicada la cosa.

*Todavía funciona, pero no puede bajar más.*

**Entrevistado:** no. Ya no puede bajar más esto.

*En ese sentido, el consumo que hay en la región es el máximo.*

**Entrevistado:** sí. Ya no se puede más.

*Y el riego tecnificado, ¿Desde cuándo lo tienen?*

**Entrevistado:** desde el 2006. Bastante tiempo ya.

*Y, ¿Fue un apoyo?*

**Entrevistado:** sí, el Estado nos ayudó con INDAP.

*¿Esto funcionó bien?*

**Entrevistado:** sí, ha andado bien. Le hemos hecho modificaciones en el transcurso de los años, sí, pero anda bien. No tiene problemas.

*¿Y tienen algunos proyectos futuros?*

**Entrevistado:** sí, estoy renovando. Renové un pedazo allá, me queda el resto, y quiero renovarlo si se pueden este año. Hay muchos parrones malos.

*¿Porque están viejos?*

**Entrevistado:** claro, están viejos. Cumplieron su ciclo ya.

*¿Cuántos años tiene este?*

**Entrevistado:** como 20 años. Estas son más nuevas, con 8-9 años.

*¿Y también se cambia variedad?*

**Entrevistado:** sí, quiero cambiar de variedad. Hay que ir innovando con lo que está pidiendo el mercado.

*¿Es verdad que estas variedades son mejores o son solo una moda?*

**Entrevistado:** hay varias que son mejores. Ahora el mercado pide calibres grandes de uvas, el grano es más grande, y estas variedades están quedando medio obsoletas algunas.

*Pero eso es una preferencia muy subjetiva, como que el grano es más grande, como que no cambia verdaderamente el sabor.*

**Entrevistado:** sí, pero la genética que están haciendo ahora es para que aguanten más, tengan menos trabajo para uno. Han tratado de hacerlas así. Son casi todas parecidas, pero genéticamente hacen que la uva tenga más grano y menos trabajo para uno, para aliviar los gastos del arreglo del racimo, pero no se llega al 100%. Eso es un mito. Igual que estar echando cuestiones y haciendo un arreglo al racimo. Han querido, pero la naturaleza no colabora. Esto es lo que no quieren, que quede la uva apretada. Quieren que todo quede uniforme, pero no se ha llegado a eso, porque el clima influye. Todo influye para que no se llegue a eso. Se ha tratado, sí. Hay variedades que con poquito tienen, pero esta no, esta variedad es cara, hay que meterle mano de obra, y es cada vez más cara y escasa.

*¿En general tiene solo uva?*

**Entrevistado:** sí, uva nada más.

*¿Un par de variedades, pero solo uva?*

**Entrevistado:** claro, cuatro variedades, pero uva nada más.

*¿Y no ha sido un problema tener solo uvas?*

**Entrevistado:** no, porque uno las maneja bien. Años en este rubro.

*Ha sido un mercado relativamente estable, también.*

**Entrevistado:** sí, los precios se mantienen en el tiempo.

*Entonces, no hay un tema de diversificación en ese sentido.*

**Entrevistado:** hay años que va relativamente, pero igual es rentable.

*En cuanto a técnicas agrícolas, ¿Utiliza pesticidas también?*

**Entrevistado:** sí, pero está todo gestionado. Solo lo que la empresa nos autoriza. No cualquiera puede usar uno, arrancarse con los tarros y tirar el que sea. Hay unos que están prohibidos, obsoletos, y ya no se pueden usar. La empresa nos da una agenda de productos y uno se basa en eso. Ahí los mismos agrónomos que nos ven nos van dando la pauta sobre en qué proceso de la planta hay que tirarlos.

*Entonces, está bastante organizado.*

**Entrevistado:** ellos nos dan una lista de productos, porque afuera, en el exterior, la uva no puede llegar con residuos no permitidos. Uno ya sabe todo lo que hay que ocupar, pero todos los años van saliendo cositas nuevas, y para eso está la asesoría.

*¿Y estos funcionan bien? ¿No hay problemas de plagas?*

**Entrevistado:** algunas cositas salen a última hora, pero todo solucionable.

*Estos requisitos que hay para los clientes que compran, como que no haya residuos, el tamaño de la uva, ¿Hay algún otro?*

**Entrevistado:** uno tiene que estar certificado por Global GAP. Uno cumple con todas esas normas, porque si no, no podrías exportarlas. Tienes que tener certificación, tenerle buenos baños a la gente, dónde están los trabajadores al descansar, agua potable... Todo eso exigen.

*En general es bastante razonable, ¿No?*

**Entrevistado:** Claro, exactamente. Son cosas de la vida cotidiana hoy en día en este rubro. Diez o veinte años atrás no era lo mismo. Hoy no. Hoy hay que tener buenos baños, agua limpia...

*¿Antes no importaba eso?*

**Entrevistado:** no. Ahora sí influye.

*¿Y lo ve como una evolución positiva?*

**Entrevistado:** sí. Y nosotros tenemos la manía de empezar a cosechar temprano, a desocuparnos temprano, porque después en la tarde hay mucho calor.

*¿Entonces trabajan en la mañana, principalmente?*

**Entrevistado:** exacto.

*No hay más preguntas. Muchas gracias.*