

#YOSOYCAMPO

BY VIRBAC

JESÚS ALEJANDRO MORALES
(CARBALLO, A CORUÑA)

“Me gustaría volver a ejercer como veterinario, pero ahorita estoy entregado de lleno a mi proyecto de quesería”



En vídeo

En junio hará dos años que Jesús Alejandro Morales comenzó, junto con su cuñado, a fabricar quesos venezolanos con leche 100% gallega bajo la marca De mi tierra. Veterinario de profesión, en esta entrega de #YoSoyCampo nos habla de las vueltas de la vida que lo llevaron a dejar Venezuela y empezar con este proyecto en Carballo (A Coruña).

Lo que ha conseguido la quesería De mi tierra en algo menos de dos años es, como poco, sobresaliente: en sus inicios procesaban 500 litros a la semana, en la actualidad alcanzan los 3.000 litros al día; empezaron elaborando tres variedades de queso, hoy tienen una decena en el mercado; comenzaron trabajando solamente Alejandro y su cuñado; ahora cuentan con otros dos empleados; en un principio se encargaban ellos directamente de la comercialización, a día de hoy tienen distribuidores colocando su producto en una docena de ciudades...

Veterinario centrado en el manejo de planes reproductivos y sanitarios para vacas y búfalos, Jesús Alejandro Morales ejerció como tal en Venezuela durante 16 años hasta que, debido a la situación del país, inició, junto con buena parte de su familia, los trámites para mudarse a A Coruña y comenzar aquí un nuevo proyecto vital. “Lo más difícil para uno cuando emigra es el tiempo que requieren todos los trámites para poder trabajar”, explica. “Llegar aquí, tras casi 16 años de trayectoria laboral, y tener que parar durante dos años te hace pensar en muchas cosas”.

A semejante reto se sumó que, a los 15 días de aterrizar en territorio gallego, se decretó el estado de alarma por la pandemia. Alejandro se sobrepuso a los días difíciles y comenzó a pensar en posibilidades laborales. Necesitaba la homologación para poder seguir ejerciendo como veterinario y, mientras eso llegaba, debía buscar alternativas. Trabajó durante un breve periodo ordeñando en una granja de la zona, pero ya por aquel entonces empezó a tomar forma en su cabeza la posibilidad de elaborar quesos típicos de Venezuela, siguiendo las enseñanzas que le habían dejado sus abuelos. Ese fue el germen de De mi tierra.

Consiguió leche fresca, empezó a hacer pruebas y, cuando él y su cuñado vieron que había un hueco en el mercado para la elaboración de este tipo de quesos, comenzaron a moverse más en serio hasta que, en junio de 2022, empezaron a fabricar sus quesos en una nave carballesa que contaba con la maquinaria necesaria para estas elaboraciones.

De julio a diciembre de ese año, se centraron en dar a conocer la marca, “recorrimos las principales ciudades gallegas para darle a todo aquel que podíamos un pedazo de nuestro queso; con el tiempo, gracias a Dios, hemos encontrado grandes distribuidores que nos han acogido y que ayudan a que, hoy por hoy, ya estemos un poco más estables”, destaca Morales. Así, han logrado tener producto colocado en establecimientos de Ourense, Vigo, Santiago, A Coruña, Ferrol y Lugo y, además, ya están presentes en Madrid, en Zaragoza y en distintas zonas de Portugal.

Con una trayectoria corta pero intensa, esperan convertirse en referentes como fabricantes de quesos venezolanos en España y, para ello, apuntan como factores esenciales la perseverancia y contar con buenos distribuidores y proveedores. “Para nosotros fue esencial que la cooperativa Coreber confiara en nosotros y nos surtiese de leche; esto nos permitió entrar al mercado con un queso fresco, de calidad y sin aditivos”, subraya.

Satisfecho con lo logrado tras el duro proceso de emigrar, afirma que le gustaría volver a ejercer la veterinaria –de hecho, ya está homologado para trabajar en España–, pero, por el momento, sus esfuerzos están centrados en que su nuevo negocio prospere: “Cuanto menos, seguiré hasta estar seguro de que el equipo con el que trabajamos está implicado, porque de nada sirve que la leche sea de gran calidad si, por ejemplo, el proceso de envasado al vacío se hace mal y el producto se daña”, explica. “Ahorita”, dice con orgullo, “estoy entregado de lleno a mi proyecto de quesería”.



#YoSoyCampo

¿TE UNES?



Úsalo las veces que necesites durante los 10 días siguientes a su apertura



BOVISAN® DIAR - Emulsión para inyección. Composición: Una dosis (3 ml) contiene: Rotavirus Bovino, inactivado, cepa TM-91, serotipo G6P1 (inactivado) $\geq 6.0 \log_2$ (VNT)* Coronavirus Bovino, inactivado, cepa C-197 (inactivada) $\geq 5.0 \log_2$ (HIT)** Escherichia coli, inactivado, cepa EC/17 (inactivada) expresado como F5 (K99) Adhesina ≥ 44.8 % de inhibición (ELISA)*** *VNT - test de neutralización del virus (serología de conejo inducida por 2/3 de la dosis de la vacuna) **HIT - test de inhibición de hemoaglutinación (serología de conejo inducida por 2/3 de la dosis de la vacuna) ***ELISA - Valoración inmunosorbente ligado a enzima (serología de conejo inducida por 2/3 de la dosis de la vacuna) Adjuvante: Montanida ISA 206 VG 1.6 ml. Especies de destino: Bovino (vacas y novillas gestantes). Indicaciones de uso: inmunización activa, con el fin de conferir protección pasiva a sus terneros vía calostro/leche, para reducir la gravedad de la diarrea causada por rotavirus bovino, coronavirus bovino y el enteropatógeno E. coli F5 (K99) y reducir la eliminación del virus por los terneros infectados con rotavirus y coronavirus bovino. La inmunidad pasiva se inicia con el calostro y depende de si recibe suficiente calostro después del nacimiento. Vacunar solo animales sanos. Precauciones para el usuario: Este producto contiene aceite mineral. La inyección/autoinyección accidental puede provocar un dolor e hinchazón severo, que en raros casos podría resultar con la pérdida del dedo afectado si no se da atención médica inmediata. Si el dolor persiste más de 12 horas después del examen médico, acudir de nuevo al médico. Reacciones adversas: Frecuentemente hinchazón leve de 5-7 cm de diámetro en el sitio de la inyección y a veces acompañado inicialmente por un aumento de la temperatura local que se resuelve en unos 15 días. Puede observarse un ligero y transitorio incremento de la temperatura (hasta 0.8°C) 24 horas después de la vacunación, que se resuelve dentro de los 4 días después de la vacunación. Posología: Administración im.. Una dosis en cada gestación, administrada en un periodo de 12 - 3 semanas antes de la fecha esperada del parto. Alimentación de calostro: La protección de los terneros depende de la adecuada ingesta de calostro de las vacas vacunadas. Si los terneros no consiguen suficientes anticuerpos por calostro poco después de que nazcan, tendrán fallos de transferencia pasiva de anticuerpos. Es importante que todos los terneros reciban una cantidad suficiente de calostro del primer ordeño en las primeras seis horas después del parto. Se recomienda que se alimenten de al menos 3 litros de calostro dentro de las primeras 24 horas y esta cantidad equivale aproximadamente al 10% del peso de un becerro. Tiempo de espera: Cero días. Conservar en la nevera (2 - 8°C). Proteger de la luz. No congelar. Formatos: 15 ml (5 dosis), 90 ml (30 dosis) y 450 ml (150 dosis) - N° reg: 3301 ESP. Titular: FORTE Healthcare Ltd -Co Dublin (Irlanda). Medicamento sujeto a prescripción veterinaria. Administración bajo control o supervisión del veterinario.

En caso de duda consulte con su veterinario.

Construyendo el futuro
de la salud animal

Virbac