



Foto: Cortesía de Dos Pinos

Dos Pinos: juntos por algo mejor

Acérquese a este exitoso modelo de cooperativismo agropecuario en Centroamérica y entérese cómo ha ganado sus batallas.

Paola Rojas García

Miembro del Grupo de Líderes Cooperativistas de Dos Pinos Joven

Durante más de seis décadas, el modelo cooperativo ha demostrado ser una alternativa exitosa de desarrollo en la industria lechera costarricense.

Lo que en 1947 se inició como una agrupación de 25 productores de leche, se ha convertido en toda una organización que hoy reúne a 1 383 productores asociados y de la cual dependen directamente más de 54 000 personas en Centroamérica.

El alcance del modelo cooperativo implementado por la Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos R.L. ha llegado a distintas regiones productoras de leche de Costa Rica, tanto en el área metropolitana como en las

DOS PINOS ES IMPULSADA POR LOS VALORES DEL COOPERATIVISMO, COMO LA BÚSQUDA DE LA JUSTICIA, LA SOLIDARIDAD, LA AYUDA MUTUA, EL LIDERAZGO, LA HUMILDAD, LA COOPERACIÓN Y EL BIENESTAR DE SUS ASOCIADOS.

zonas norte y atlántica y en la provincia de Guanacaste, gracias a lo cual hoy constituye un agente de democratización económica que transfiere riqueza de los centros urbanos a las áreas rurales.

Impulsada por los valores del cooperativismo, como la búsqueda de la justicia, la solidaridad, la ayuda mutua, el liderazgo, la humildad, la cooperación y el bienestar de sus asociados, la Dos Pinos, como popularmente se le llama a la cooperativa, ha influido activamente en el desarrollo de las zonas lecheras, en las que los cambios presentados después del ingreso de la Cooperativa han sido notorios.

Gran parte del éxito del modelo radica en la conformación del Consejo de Administración, integrado por siete empresarios lecheros, quienes consideran que

los requisitos para ingresar en la Cooperativa no deben ser muy exigentes, a fin de que cada vez un mayor número de personas y comunidades aprovechen los beneficios que brinda.

Tecnología al servicio de los consumidores

Desde sus inicios, la Cooperativa ha realizado grandes esfuerzos por contar con tecnología de punta que permita llevar a los consumidores productos de alta calidad que tengan efectos positivos en la salud.

Es así como la Dos Pinos cuenta con una amplia lista de logros operativos, que la colocan como pionera en la industria costarricense.

cense de los lácteos. En 1955, construyó la primera planta de leche en polvo de Costa Rica. Diez años más tarde, en Pavas edificó el Laboratorio de Nutrición Animal, para la elaboración de alimentos concentrados para animales, diseñados específicamente para llenar sus necesidades nutricionales. En 1967, la Cooperativa introdujo el sistema de camiones refrigerados, totalmente innovador en la industria láctea nacional, así como el sistema de recolección de leche

EN 1955, CONSTRUYÓ LA PRIMERA PLANTA DE LECHE EN POLVO DE COSTA RICA.

fresca en las fincas, el cual garantiza la frescura y disponibilidad del producto. En 1985, Dos Pinos introdujo el sistema de envasado *Tetra Brik*, que facilita la distribución de la leche, y el *Tetra Brik Asceptic*, que extiende la vida útil del producto a más de tres meses y permite su transporte y almacenamiento en zonas muy alejadas y de difícil acceso, ya que el producto con ese tipo de envase no requiere refrigeración. Gracias al uso de tecnología de punta, en 2007 la Cooperativa logró procesar diariamente más de un millón de kilos de leche.

Una compañía en crecimiento

La incursión de la Dos Pinos en los mercados internacionales se inició en 1965, cuando realizó las primeras exportaciones a los países centroamericanos. Actualmente, la Cooperativa exporta



Al principio fueron solo 25 pioneros.

GRACIAS AL USO DE TECNOLOGÍA DE PUNTA, EN 2007 LA COOPERATIVA LOGRÓ PROCESAR DIARIAMENTE MÁS DE UN MILLÓN DE KILOS DE LECHE.

más de US\$40 millones anuales a Estados Unidos, México, Guatemala, El Salvador, Nicaragua, Panamá, Trinidad y Tobago, República Dominicana y la isla colombiana de San Andrés.

Por otra parte, la Dos Pinos cuenta con las dos plantas procesa-

doras de lácteos más grandes de Centroamérica. La planta ubicada en El Coyol, Alajuela, es un complejo industrial de más de 60 000 metros cuadrados, en que se procesan productos frescos y se elaboran productos ultrapasteurizados y helados. Estas facilidades fueron las primeras en

Latinoamérica y el Caribe que produjeron leches especializadas de una complejidad técnica importante. Por otra parte, la planta de San Carlos, en que se producen leche en polvo y quesos, procesa diariamente 400 000 litros de leche.

Adicionalmente, la Dos Pinos cuenta con una planta en Ciruelas, Alajuela, que posee una capacidad instalada de producción de alimento para ganado lechero de 65 toneladas métricas por hora. En el corto plazo, se proyecta fabricar alimentos para otras especies, como aves, cerdos, caballos, cabras lecheras, mascotas, tilapia y camarón.

Dos Pinos beneficia el país

La cooperativa Dos Pinos ha beneficiado la salud de los costarricenses. El mayor de sus logros en este campo ha sido el haber convertido al costarricense en uno de los mayores consumidores per cápita de lácteos de Latinoamérica.

Se calcula que un costarricense consume cada año, en promedio, cerca de 200 litros de productos lácteos, cifra que en el continente americano solo es superada por Uruguay y Argentina, con 233 litros anuales cada uno. Esta situación coloca a los habitantes de Costa Rica en clara ventaja frente a ciudadanos de otras naciones con mayores niveles de desarrollo, como Colombia, con un consumo per cápita de 150 litros anuales de productos lácteos; Chile, de 143; Brasil, de 118; o México, de 117.

LA DOS PINOS CUENTA CON LAS DOS PLANTAS PROCESADORAS DE LÁCTEOS MÁS GRANDES DE CENTROAMÉRICA.

El alto consumo de lácteos ha servido de gran apoyo para mejorar los índices de nutrición infantil, la expectativa promedio de vida de los costarricenses y los niveles de salud pública nacionales.

Por otra parte, la Dos Pinos ha contribuido con el Ministerio de Salud, a través del Departamento de Asignaciones Familiares de este, en la distribución de leche en todo el país para familias de escasos recursos, por la cual ha cobrado un precio especial. Esta es una clara muestra del aporte que los esfuerzos y el compromiso de la Cooperativa han tenido en el ámbito de la salud nutricional del costarricense.

La salud: su principal negocio

Parte del éxito de la Cooperativa se debe, además del apoyo de los consumidores y del esfuerzo de sus asociados, a las características benéficas de los lácteos en la alimentación y a sus efectos sobre la salud.

Por sus incomparables características nutricionales, la leche es uno de los alimentos más completos. Su valioso aporte nutricional es esencial en todas las etapas de la vida.

La leche es la fuente por excelencia de calcio, así como de fósforo, magnesio, potasio y vitamina D, necesarios para garantizar una buena salud ósea, que se debe mantener desde la niñez

hasta la edad adulta, para facilitar los procesos de crecimiento, mantenimiento y prevención de la osteoporosis.

Innovación: clave de su permanencia

Dos Pinos ofrece más de 400 productos diferentes distribuidos en las categorías de leches, helados, cremas lácteas, quesos y yogures.

La Cooperativa ha estado siempre a la vanguardia en los campos de las ciencias de la nutrición y la tecnología, por lo que ha desarrollado una serie de productos que promueven la buena salud de los consumidores. A dichos productos se les ha añadido ingredientes funcionales que brindan beneficios adicionales, como la Inulina, una fibra soluble activa, que posee propiedades prebióticas y que se incluye en diversos productos, como DisFruta, Helado de yogurt, Yogurt InLine, Dúo y Jugo de naranja 100% natural.

Gracias a la calidad, la innovación, el uso de tecnología de punta y los valores del cooperativismo, la Dos Pinos ha logrado mantener una clientela fiel. Esos factores constituyen la llave que le permite a la Cooperativa seguir llegando a las mesas de los consumidores ¡Siempre con algo mejor!

SE CALCULA QUE UN COSTARRICENSE CONSUME CADA AÑO, EN PROMEDIO, CERCA DE 200 LITROS DE PRODUCTOS LÁCTEOS.

DOS PINOS CUENTA CON LAS DOS PLANTAS PROCESADORAS DE LÁCTEOS MÁS GRANDES DE CENTROAMÉRICA.





DOS PINOS OFRECE MÁS DE 400 PRODUCTOS DIFERENTES DISTRIBUIDOS EN LAS CATEGORÍAS DE LECHES, HELADOS, CREMAS LÁCTEAS, QUESOS Y YOGURES.

Programa de Reciclaje de Empaques Tetra Pak¹

La Cooperativa promueve un programa de reciclaje de los empaques Tetra Pak, los cuales se pueden recuperar en:

- Fase post-industrial: Se recuperan los envases que se desechan en planta y no salen al mercado, por no pasar el control de calidad o por otro motivo.
- Fase post-consumo: Se recuperan los envases que llegan al mercado y son desechados por el consumidor.

Actualmente, la Dos Pinos recicla el 100% de los envases generados en la fase post-industrial.

Con respecto a la recuperación de los envases en la fase post-

consumo, la Cooperativa está desarrollando un programa de recuperación de envases, en el cual participan seis municipalidades, algunos centros de acopio particulares y centros educativos. Este proyecto se lleva a cabo con la iniciativa del Departamento de Gestión Ambiental de la Cooperativa.

Los envases se reciclan mediante un proceso en que el papel es separado del plástico y el aluminio, usando para ello agua y agitación. El papel extraído se utiliza como materia prima en la industria papelera para la fabricación de cajas de cartón, otros tipos de papel e incluso artículos promocionales.

Como el plástico no se puede separar del aluminio, ambos materiales se utilizan para fabricar un aglomerado que sirve como material de construcción y puede ser sustituto de la melamina o el fibrocemento. Con ese material se producen láminas corrugadas, que se pueden utilizar para construir techos, pupitres y hasta casas para mascotas. Esto es un claro ejemplo de que, mediante la reutilización de insumos y la innovación con conciencia ecológica, se pueden generar productos útiles que brinden una renta extra. ■

¹ La cooperativa Dos Pinos cree firmemente que el negocio y la gestión ambiental van de la mano. Actualmente cuenta con un sistema de gestión ambiental, que ha sido sometido al proceso internacional de certificación ISO 14001.