LHAURA

Codornices: Codornices: Capacidad para producir 50.000 hembras cada semana



- Coturnícola Colombiana es actualmente, el mayor productor de codornices en Colombia, producto con el que abastece a más de 500 granjeros alrededor del país.
- Este emprendimiento ganó la convocatoria 'Mi pyme internacional', realizada por Procolombia, que le permitirá recibir, por un período de 18 meses, la asesoría de la entidad para lograr exportar con éxito.
- Sabía usted que el huevo de codorniz es una de las proteínas de origen animal más rica en nutrientes? Sin embargo, pese a sus grandes bondades, su consumo es limitado, aunque desde hace algunos años Coturnícola Colombiana viene trabajando en aumentar su ingesta per cápita y convertir al país en una potencia del sector.

Con algo más de 10 años en el mercado, este emprendimiento es, actualmente, el mayor productor de codornices en Colombia, con las que abastece a más de 500 granjeros alrededor del país, dedicados a la producción de huevos de este tipo.

Aunque Humberto Romero Quijano, líder de este emprendimiento, inició en 2005 con la producción del huevo para consumo, muy pronto su idea de negocio giró hacia la incubación del embrión fértil con el propósito de entregar aves de calidad que mejoraran los procesos productivos del sector.

Hoy, la granja de Romero Quijano ubicada en Ibagué, capital del Tolima, tiene capacidad para producir, aproximadamente, 50.000 hembras semanales, en un proceso que va desde el cruce de los



machos con las hembras, la incubación de los huevos fértiles por 16 días y el nacimiento de las aves, período que tarda tres días más.

Posteriormente, Coturnícola Colombiana realiza el proceso de cría y levante de la codorniz para entregarla a los granjeros, a los 30 días de nacida. "A los 45 días empezarán a producir su primer huevo y lograrán poner un poco más de 320 durante toda su vida", explicó Romero Quijano en entrevista con Colombia-inn.

Pero además de la producción de codornices, este emprendimiento incursionó hace dos años en la industrialización del huevo, por medio de un proceso tecnológico pionero en el país.

Se trata de la producción de huevo en conserva, proceso en el que *Coturnícola Colombiana* lava, desinfecta, cocina, fractura, pela y empaca en una solución de ácidos orgánicos los huevos, que gracias a este tratamiento aumenta su vida útil de 30 a 180 días.

Con este producto, que se comercializa en el mercado con la marca de Pecositos, la empresa busca masificar el consumo de huevo de codorniz en el país, que actualmente tiene una ingesta per cápita

muy por debajo de la del huevo de gallina.

"Mientras que los colombianos consumen 250 huevos de gallina al año, de codorniz solo comen 10. Esto quiere decir que tenemos grandes oportunidades de crecimiento", agregó Romero Quijano. De acuerdo con el empresario, la baja ingesta de este tipo de huevo se debe, en gran medida, a que tradicional y culturalmente, se utiliza como pasabocas para eventos especiales y no como un



LHAURA

Codornices: capacidad para producir 50.000 hembras cada semana

alimento importante dentro de la dieta diaria de los colombianos. Algo que -según Romero Quijano-, debe cambiar teniendo en cuenta las diversas bondades que tiene el huevo de codorniz.

El Centro de Incubación y Especies Menores de Colombia (Ciem), denomina a la codorniz como la gallina del siglo XXI y a su huevo como el 'Súper huevo', debido a su alto contenido de proteína, vitaminas y minerales como fósforo, sodio, potasio, calcio y magnesio. Adicionalmente, es bajo en colesterol.

Señalan los expertos que un huevo de codorniz equivale en calorías, proteínas y vitaminas a un vaso de 100 gramos de leche con un mayor porcentaje de hierro. Así mismo, según el líder de este emprendimiento, es tres veces más barato que el huevo de gallina. "Colombia es uno de los pocos países en el mundo donde este tipo de huevo es más económico que los demás", agregó.

Según el empresario, el propósito de *Coturnícola Colombiana* y su producto *'Pecositos'*: "La idea es que las familias colombianas encuentren estos huevos en conserva en cualquier lugar y a un costo razonable. En este momento su precio de comercialización

es de \$3.500 por una bolsa de 24 huevos. Además, gracias a la manufactura que realizamos es un producto listo para consumir", recalcó Romero Quijano.



UN APASIONADO POR EL EMPRENDIMIENTO

Aunque Humberto Romero Quijano fue empleado toda su vida y ocupó cargos directivos en empresas tan importantes como *Coca-Cola*, emprender fue siempre una de sus grandes pasiones. Tuvo una industria de plásticos y hasta una fábrica de empanadas argentinas -entre otras apuestas empresariales-, pero desde el 2005, unos años antes de pensionarse, decidió que el sector coturnícola



sería el negocio al que se dedicaría de ahí en adelante.

Por eso no dudó en adquirir el terreno en el que hoy funciona su granja y que genera seis empleos directos y más de 100 indirectos.

Coturnícola Colombiana trabaja bajo un modelo de asociatividad con los pequeños granjeros de la región, a quienes la compañía les vende las codornices de 30 días para que ellos finalicen el proceso de producción del huevo en sus granjas.

Posteriormente les compra el huevo para consumo, insumo con el que realiza el proceso del producto en conserva. Para garantizar que el producto cumpla con los mayores estándares de calidad y las especificaciones que requiere el proceso de industrialización, Coturnícola Colombiana les ofrece, además, tecnología, equipos y asistencia técnica.

"Este es un sector muy rentable pues la codorniz es una especie menor que no requiere grandes áreas para desarrollar su producción, lo que se convierte en una gran alternativa para los pequeños granjeros", agregó Romero.

Esta historia es un ejemplo que invita a los Empresarios del Campo a participar en la industria de la codorniz. Debido a que el huevo todavía tiene poca colocación en el mercado, la oportunidad es

enorme. Mientras el mercado esté lejos de su punto de saturación, las probabilidades de éxito son muy altas.

