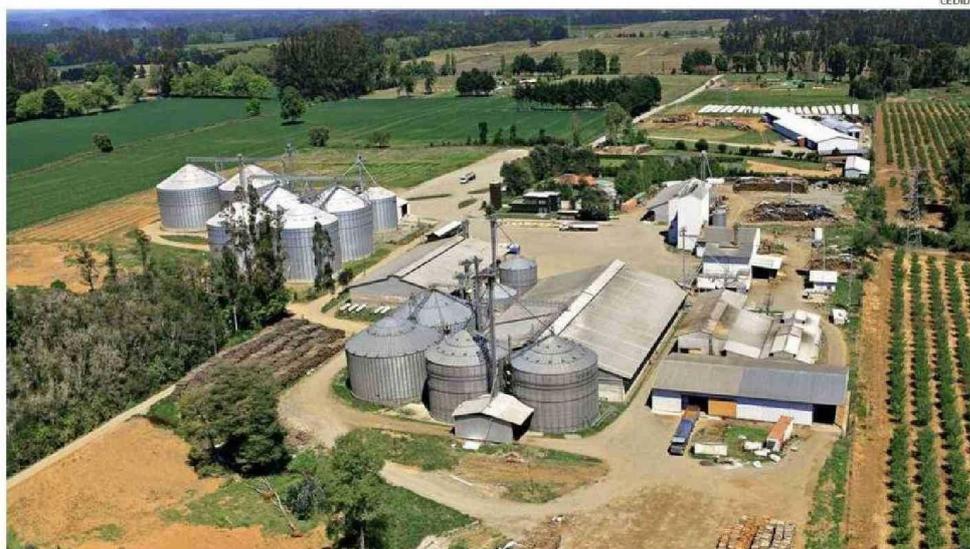


Molino Gorbea cumple 30 años con el foco puesto en la innovación

TRADICIÓN. Empresa familiar instalada en el corazón de La Araucanía mantiene vivo el sello que la vio nacer, centrado en una relación virtuosa con más de 250 productores de grano del sur del país y apostando al desarrollo de productos de alta calidad derivados de la avena, trigo y raps.



ACTUALMENTE LA EMPRESA CUENTA CON TECNOLOGÍA DE PUNTA Y ESTÁ CENTRADA EN IR MEJORANDO CADA VEZ MÁS LA CALIDAD DE SUS PRODUCTOS.

Misael Sánchez Echeverría
 misael.sanchez@australtemuco.cl

Con muy buena salud encuentran los 30 años de vida al Molino Gorbea. Esta empresa familiar fundada en 1994 gracias a la visión de las familias Seco y Sabugo, que nació en el corazón de La Araucanía, no solo lleva tres décadas procesando granos y comercializando derivados de la avena, el trigo y el raps, sino que se instala hoy como una de las principales molineras del sur del país, consolidando, además, un modelo de desarrollo centrado en una asociación virtuosa con una red de más de 250 agricultores distribuidos entre Chillán y Osorno, a quienes compra granos producidos en el país. Esto, en complemento con una mirada optimista del futuro, donde la innovación y los desafíos del cambio climático aparecen como las principales preocupaciones del molino.

Así resume el presente de la molinera la directora externa de Innovación y Sostenibilidad de Empresas Gorbea, Claudina Uribe, quien plantea que pese al desarrollo y a que ya exportan productos a diferentes países de América e incluso Asia, esta es una empresa familiar que nunca ha perdido ese sello. “Ha ido

30 años cumplió el Molino Gorbea. Nació en 1994 gracias a la visión de las familias Seco y Sabugo.

creciendo sostenidamente, pero manteniendo siempre sus pilares de empresa familiar. Ha crecido y se ha arriesgado en el tiempo, ha hecho apuestas en cultivos y en nuevas inversiones en la zona, especialmente en Gorbea, pero nunca ha perdido la identidad que la vio nacer”, precisa.

PRODUCCIÓN

La moderna planta agroindustrial del Molino, instalada en Gorbea, alberga a alrededor de cien trabajadores que se dedican a la producción y comercialización de aceites y harinas derivados de granos de avena, trigo y raps, elaborados para abastecer a la agroindustria de consumo animal, especialmente la acuícola y ganadera, a lo que se agregan harinas para consumo humano. Y si bien la prioridad de la molinera es la industria nacional, también realiza envíos al exterior. “En los últimos cinco años nos abrimos al mercado internacional y hemos puesto mucho esfuerzo en buscar nuevos nichos, y gracias a ese esfuerzo Molino

Gorbea está exportando productos, principalmente para consumo animal, hacia Colombia, Perú y China, y se están empezando a las gestiones con Ecuador”, precisa Claudina Uribe.

A ello se agrega que desde el año 2023 el Molino Gorbea logró certificar internacionalmente sus soluciones nutricionales a base de granos y aceites bajo estrictas normas internacionales que le permiten responder, en conjunto con su red de agricultores nacionales, a las cada vez más exigentes requerimientos de la industria alimentaria.

Otro aspecto clave en el desarrollo de esta empresa de La Araucanía es la relación que mantiene con una red de más de 250 agricultores distribuidos entre Chillán y Osorno, quienes venden sus granos a la molinera y con quienes se ha ido consolidando un vínculo de cercanía y confianza. “Gracias a esta confianza nos potenciamos mutuamente y, por ejemplo, Molino Gorbea, a través de sus asesores agronómicos, está constantemente asesorando a estos productores de granos para que tengan la mejor calidad y rendimiento en trigo, avena y raps. Hay una consolidación de esta relación con estos agricultores, quienes a su vez, siempre están manifestando su preferencia de

“La empresa ha ido creciendo sostenidamente, pero manteniendo siempre sus pilares de empresa familiar”.

Claudina Uribe,
 directora externa del Molino Gorbea

vender sus cultivos para que la Molinera los procese y los pueda comercializar en la industria acuícola, avícola y porcina, que es donde estamos enfocados”, detalla la ejecutiva.

LAS COSAS BIEN HECHAS

La buena salud del Molino Gorbea radica en que ha hecho las cosas bien. Así lo explica la directora Claudina Uribe, quien precisa que “esta es una empresa familiar donde los dueños han ido formando y preparando a los hijos para estar involucrados en el negocio, cosa que no es común en las empresas familiares de la Región. Esto ha permitido continuar con el legado de los fundadores, hacerlo sostenible y eso se transforma en un pilar de alto valor”.

La directora explica que esta visión, asentada en la tradición familiar, pero con una amplia perspectiva de futuro, es lo que ha permitido el desarrollo

Dinamiza el campo

El seremi de Agricultura, Héctor Cumilaf, precisó que “es un molino importante en la Región, con una larga historia de asociación con los agricultores, y que además ha diversificado su negocio. Tiene, por una parte, una línea de producción de harina para la alimentación humana y al mismo tiempo también procesa otras materias primas para producir insumos que se requieren en otras industrias”. Asimismo, agregó que Molino Gorbea “es una empresa que dinamiza el campo local a través de sus líneas de negocio diversificadas. Por lo tanto, su aporte es de gran valor para nuestra Región”.

de la molinera. “El Molino Gorbea cuenta con un directorio profesional, en donde participan los dueños y dos directores independientes, y la familia nos permite llevar a la mesa visiones estratégicas como la sostenibilidad o la medición de la huella de carbono con nuestros productores. Esto es tremendamente importante de cara al futuro, tomando en cuenta los desafíos que tiene esta industria a nivel nacional e internacional”.

En cuanto al futuro, de cara al año 2030, el Molino Gorbea si bien tiene como declaración mantenerse en la industria para productos de consumo animal, va a ir incorporando algunas estrategias ligadas a la innovación y la sostenibilidad. “Estamos aliándonos con los mismos clientes para hacer nuevos desarrollos que permitan crear formulaciones en base a proteína vegetal para, no solamente ir mejorando la alimentación animal, sino también explorar nichos y ser proveedores de ingredientes para consumo humano, tomando en cuenta que la demanda de proteína vegetal está creciendo a pasos agigantados en el mundo. Por eso hemos trabajado en certificaciones internacionales que nos permitan tener la trazabilidad de los productos”, finaliza Claudina Uribe.