



*Guicella Igrada, emprendedora caprina, miembro de la Plataforma Multiactor de SAS de la Cuenca Chillón*

... " Las cabras son animales amables con el ser humano: lo alimentan pero a la vez le sacan una sonrisa que ¡le cambia el mundo..!

## Las cabritas felices

**E**n Cerro Puquio, en el kilómetro 28 de la carretera a Canta, donde sus padres se establecieron en el otoño de sus vidas vive Guicella Igrada. Ella es heredera de una rica tradición familiar de pastoreo trashumante y ha revitalizado la crianza de cabras en el Valle Chillón. Su profundo conocimiento sobre estos animales, transmitido por su progenitores, la impulsó a fundar junto a sus hermanos, La Cabrita, un emprendimiento que rinde homenaje a su legado y a la vez abre un camino interesante para otros productores locales.

Cuando retomaron este camino, toda la familia se unió y cada quien asumió un rol. Mientras uno cuidaba de los animales, otro se encargaba de la producción, y un tercero

**" Los prejuicios de la gente en torno a los productos caprinos generaban tal resistencia en el mercado que trabajamos con mucho enfoque para que eso cambie".**

manejaba la comercialización. Originalmente, sus padres arreaban 300 cabras en un sistema de pastoreo tradicional. Sin embargo, Guicella y su familia adoptaron nuevas metodologías, seleccionando y reduciendo el número de cabras a 120-150, lo que les permitió mantener la misma producción de leche con menos animales.

Aunque Guicella, con una visión clara del futuro, impulsaba el proyecto, no tardó en darse cuenta de que una de sus grandes barreras era la ignorancia de las personas, que aún temían contagiarse de alguna enfermedad transmitida en sus productos caprinos. De hecho, los prejuicios de la gente generaban tal resistencia del mercado que tuvieron que trabajar con mucho enfoque para que eso cambie. Por eso la tarea inicial fue adoptar nuevas metodologías y técnicas, como la producción de queso pasteurizado, gracias a la capacitación proporcionada por PROCABRA, lo que les permitió mejorar la calidad de sus productos lácteos.



Foto: agrofóreas Campaesinas

En su trayectoria, Guicella ha trabajado en la elaboración de productos lácteos innovadores, como quesos pasteurizados, ahumados y normas para la producción caprina.

También se aliaron con el Consorcio Agua Azul para brindar capacitaciones sobre agricultura agroecológica. Estas tenían un enfoque práctico y participación activa de la comunidad, tal es así que contribuyeron a la creación de una red de productores interesados en la agroecología y a la posterior fundación de la Asociación de Productores Agroecológicos del Valle Chillón (APEVCH).



Foto: internet

La pasteurización ha elevado la calidad de sus productos orgánicos, garantizando el origen natural, la seguridad y durabilidad.

En paralelo, una de las hermanas viajó a Ecuador para capacitarse en quesería artesanal y Guicella consiguió el apoyo de la Universidad Agraria de La Molina para enseñar sobre sistemas agroecológicos.

La pasteurización ha elevado la calidad de sus productos orgánicos, garantizando no solo su origen natural, sino también su seguridad y durabilidad. Al combinar esto con las ventajas nutricionales de los derivados de cabra -ricos en nutrientes de fácil asimilación-, se presenta un panorama prometedor para el éxito de sus productos en el mercado.



Foto: Liga Agraria

Foto: Gisela fue una de las fundadoras de la Bioferia en Miraflores

## Transformación de calidad

Hay un momento crucial en la historia de este emprendimiento, que es la participación en ferias. La primera de ellas fue cuando fueron invitados a participar de El Rastrillo, un evento benéfico que se realiza anualmente en Lima, donde pudieron dar a conocer sus productos más allá de las fronteras del valle. Los quesos que presentaron en esa oportunidad atrajeron la atención de chefs de los mejores restaurantes y expertos que admiraban su sabor artesanal. Con esa incursión a nuevos públicos, la marca empezó a hacerse de un nombre y, sobre todo, de una clientela más amplia.

Lo que siguió fue la fundación de la Bioferia de Miraflores. Estar en este espacio que es clave para la venta de productos orgánicos y agroecológicos permitió que el mercado crezca, lo cual los llevó a diversificar su oferta de productos lácteos. El éxito no cambió a Guicella, pero sí la hizo aún más consciente de su responsabilidad hacia la comunidad.

La pandemia trajo consigo dificultades económicas que obligaron a Guicella y su familia a explorar nuevas formas de vender, como las tiendas. Ahora que el negocio se ha recuperado, mantienen ese canal de venta y además han optado por delegar la participación en ferias y otros eventos, centrándose en redefinir su estrategia futura, que podría incluir una expansión a nivel nacional.



Foto: Agroferias Campesinas

Ha sido fundamental el trabajo de la educación al consumidor sobre los beneficios de los productos lácteos de cabra, lo que fue crucial para mejorar la aceptación de sus productos en las ferias.

Guicella reconoce la importancia de la competencia para el crecimiento de la industria y anima a sus colegas a mejorar su infraestructura y formalizar sus productos. Su experiencia personal la ha sensibilizado sobre los desafíos que enfrentan los pequeños productores.

Ella sigue sosteniendo que actualmente la normativa para productos artesanales está sobredimensionada para los negocios pequeños y propone incrementar las asesorías y capacitaciones. *“Todos somos iguales ante la ley y tenemos que cumplir las normativas, pero todo esto tiene costos y los precios no están al alcance”,* alega.

Contra todo pronóstico, Guicella nos cuenta que hay un organismo estatal que sí está siendo muy positivo en varios aspectos relacionados con la ganadería caprina: el Instituto Nacional de Innovación Agraria (INIA), que está permitiendo que haya mayor investigación para el mejoramiento genético de esta ganadería. Este proyecto busca optimizar la producción de leche a través de la selección de los mejores ejemplares, por eso la familia Igreda ha ofrecido sus cabras para ser estudiadas.

Adicionalmente, el INIA ha proporcionado capacitación técnica a los productores sobre buenas prácticas en la crianza de cabras y la producción de lácteos y ha estado involucrado en la discusión y promoción de normativas que beneficien a los productores de quesos artesanales, buscando un equilibrio entre la regulación y la viabilidad económica de las queserías.

La Cabrita y la familia que saca adelante este negocio, liderado por Guicella, se proyecta a seguir siendo un valioso referente para la comunidad del Valle Chillón.

***"La Cabrita es un emprendimiento que rinde homenaje a su legado y abre camino a otros productores".***



Foto: Bioferia

Un papel importante que ha tenido Guicella es en la incidencia pública trabajando en la discusión y modificación de normativas a favor de la producción caprina logrando una regulación más flexible y adecuada a las queserías artesanales.



Foto: Bioferia de Barranco

Las capacitaciones lideradas por La Cabrita y Consorcio Agua Azul fueron hito importante porque se dio inicio a la más grande red de productores agroecológicos en el Valle Chillón.

## Historia de:

Guicella Igreda, activista agropecuaria de la Plataforma Multiactor de SAS de la Cuenca Chillón

## Recolector/a de la historia:

Valerie León  
Consultora – CAP – RAE PERÚ

Lima - Perú

Esta historia es parte de las evidencias de contribución del proyecto **PER 1142: "Procesos inclusivos multiactor en el Perú y Bolivia para la transformación hacia Sistemas Alimentarios sostenibles y resilientes"**

## Welthungerhilfe

Oficina de Enlace Bolivia y Perú  
Jr. Buenaventura Aguirre N° 218 A – Barranco  
Lima - Perú  
T. +511 337 1727  
Facebook: @welthungerhifesouthamerica