

Relevamiento de tambos en la Provincia de San Luis

agosto 9

2015

El presente documento es un informe preliminar, en el que se describen las características más relevantes de la producción lechera de la provincia

Estructura
productiva
del sector
lechero de la
provincia

Equipo técnico:

-Ing. Silvana Benitez: benitez.silvana@inta.gob.ar. (INTA)

-Dra. Rita Bonelli. INTA

-Lic. Jorge Francisco Manazza: manazza.francisco@inta.gob.ar.(INTA)

-Vet. Agustín Murillo agustnmurillo@gmail.com. (Ministerio del Campo- Gob. Prov. de San Luis)

-Mg. Gustavo Giboin: Investigacion.veterinaria@uccuyosl.edu.ar (Fac.Cs. Veterinarias UCCuyo y Programa Industria del Ministerio de Industria-Gob.Prov. de San Luis)

-Ing. Pablo D. Pérez: encrufino@mastellone.com.ar, (La Serenísima)

INTRODUCCION:

El trabajo se desarrolló entre 29 de Junio al 5 de Agosto del corriente año, en el que participaron diferentes instituciones del medio vinculadas a la investigación, docencia, servicios públicos y sector privado. Las mismas fueron: INTA, Fac. de Cs. Veterinarias de la Universidad Católica de Cuyo, Ministerio del Campo , Programa Industria del Ministerio de Industria y empresa La serenísima como invitada a conformar el equipo técnico.

Al respecto se puede decir que el trabajo interinstitucional mejoró sustancialmente la calidad y la eficiencia de la toma de datos, dada la variedad disciplinar a la que pertenecían los técnicos involucrados en el presente estudio.

El objetivo principal es describir la situación actual de la ganadería lechera, en cuanto a la estructura económica-productiva, limitaciones, fortalezas y expectativas del productor y en base a ello solucionar problemas puntuales y definir políticas de desarrollo de más largo plazo. Para la toma de datos se diseñó una encuesta en la cual se tuvieron en cuenta preguntas referentes al objetivo propuesto,

De hecho, se parte de la hipótesis de que la provincia cuenta con los factores naturales propicios para esta actividad en determinadas zonas, las cuales deben ser aprovechadas.

Por último se deja aclarado que el presente es un trabajo preliminar y que sirve al solo efecto de la toma de decisiones de las autoridades gubernamentales solicitantes, basada en evidencias producto del relevamiento realizado. El trabajo final será producto de un análisis más profundo de estas y muchas variables que no se incorporaron en este documento.

METODOLOGÍA:

Entrevista a cada productor de una duración promedio 45 minutos. Se recorrieron todos los tambos de la provincia de San Luis descartándose en el presente documento aquellos que al momento de la visita, manifestaron que habían dejado la actividad. El total de entrevistados fue de 29 establecimientos, en los que se incluyen tanto aquellos que son de muy pequeña escala, como los de mayor escala productiva, catalogada de tipo “empresarial”.

RESULTADOS:

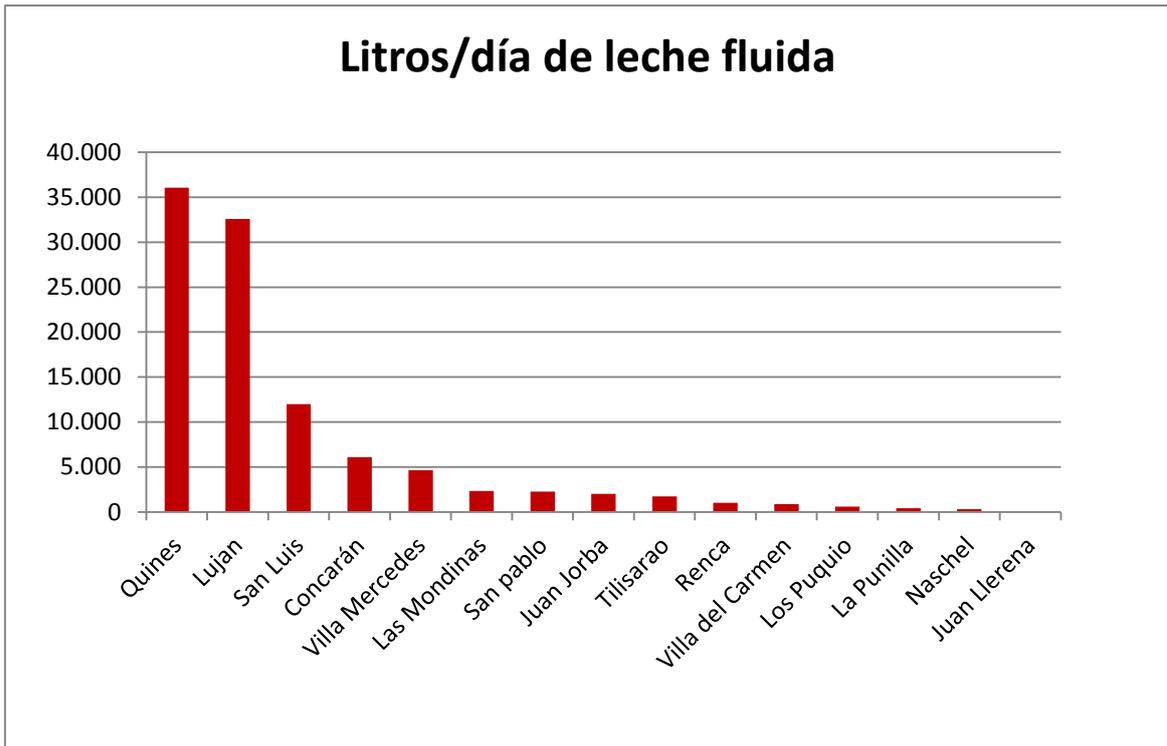
Cuadro N°1: Datos generales

Variable	n	Media	D.E.	Mínimo	Máximo	Suma
Edad (años)	26	48	14	21	71	
Mano de obra Familiar	25	3	1	1	7	67
Mano de obra Contratada	29	4	12	0	54	129
Tiempo de inicio en actividad	26	24	17	2	56	
N° Vacas en ordeño	29	139	302	7	1.300	4.031
Producción diaria total/tambo (lts)	29	3.551	8.844	40	36.000	102.975
Producción l. / vaca/día	29	15	8	4	31	
Producción anual estimada	29	1.296.065	3.228.226	14.600	13.140.000	37.585.875
N° ordeños diarios	29	2	1	1	3	
Leche a quesos (lts/día)	17	434	721	40	2.300	7.373
Leche a quesos (lts/año)	29	92.798	214.054	0	839.500	2.691.145
Kg de queso /día	17	39	71	4	250	675
kg de queso /año según productor	22	11.773	25.890	0	105.850	260.959
\$/kg de queso a minorista	17	53	8	40	65	
Leche fluida lts/día a consumidor	8	38	42	0	120	305
\$/lts venta directa consumidor	3	7	1	6	8	
Leche fluida lts/día a empresas	12	7.952	12.740	0	36.000	95.422
\$/lts recibido /productor	13	4	2	3	8	
Ha. Propias	24	247	230	0	900	5.925
Ha, Arrendadas	23	57	117	0	390	1.305
Has Prestadas	18	37	84	0	300	674
Con riego	19	33	75	0	300	619
Sin riego	28	260	224	21	900	7.285
Ha. alfalfa	24	42	48	0	150	1.008
Ha. megatérmicas	17	6	13	0	50	97
Ha. Pastizal natural	18	23	40	0	120	416
Ha. Maíz para silo	20	34	41	0	150	670
Ha. Maíz para grano	22	41	51	0	180	896
Ha. Sorgo para silo	18	2	7	0	30	30
Ha. sorgo forrajero	18	18	19	0	70	317
Ha.Soja	19	18	37	0	120	340

Ha. Mijo para rollo	17	0	1	0	3	3
Ha. Avena	18	30	63	0	270	538
Ha. centeno	21	29	45	0	150	600
Ha. Trigo/ Triticale	18	20	57	0	240	360

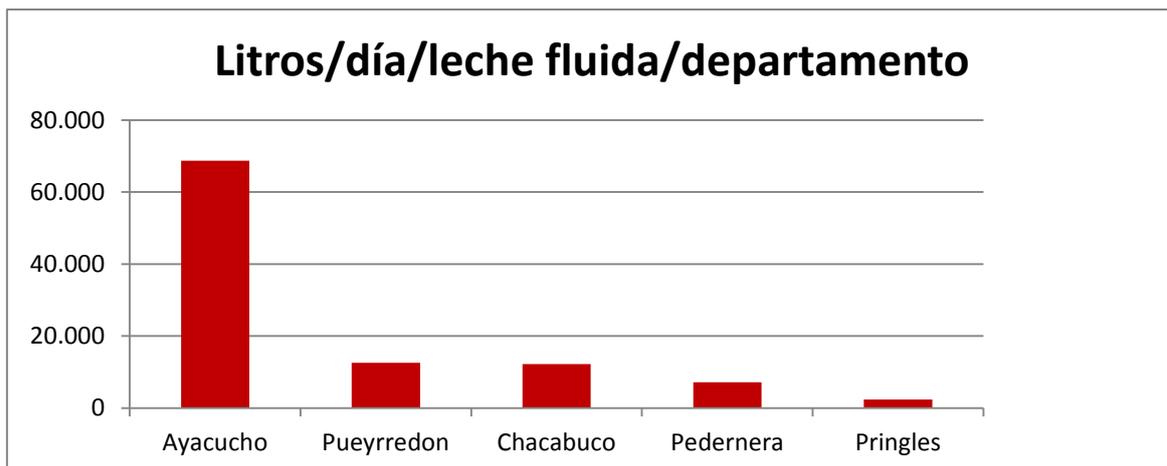
Cuadro N° 2: Producción diaria litros de leche fluida por localidad

Localidad	Productores	media	D:E	Mínimo	Máximo	Suma
Quines	2	18.030	25.413	60	36.000	36.060
Lujan	1	32.600	0	32.600	32.600	32.600
San Luis	1	12.000	0	12.000	12.000	12.000
Concarán	3	2.036	2.455	108	4.800	6.108
Villa Mercedes	4	1.163	1.202	50	2.300	4.650
Las Mondinas	1	2.342	0	2.342	2.342	2.342
San pablo	2	1.120	1.527	40	2.200	2.240
Juan Jorba	1	2.000	0	2.000	2.000	2.000
Tilisarao	2	870	1.174	40	1.700	1.740
Renca	1	1.000	0	1.000	1.000	1.000
Villa del Carmen	5	172	121	100	380	860
Los Puquio	1	600	0	600	600	600
La Punilla	2	208	103	135	280	415
Naschel	2	150	71	100	200	300
Juan Llerena	1	60	0	60	60	60
	29					102.975



Cuadro N°3 Producción diaria litros de leche fluida por departamento

Departamento	Productores	media	D:E	Mínimo	Máximo	Suma
Ayacucho	3	22.887	19.841	60	36.000	68.660
Pueyrredón	2	6.300	8.061	600	12.000	12.600
Chacabuco	15	817	1.295	40	4.800	12.248
Pedernera	8	891	1.035	50	2.300	7.125
Pringles	1	2.342	0	2.342	2.342	2.342
	29					102.975



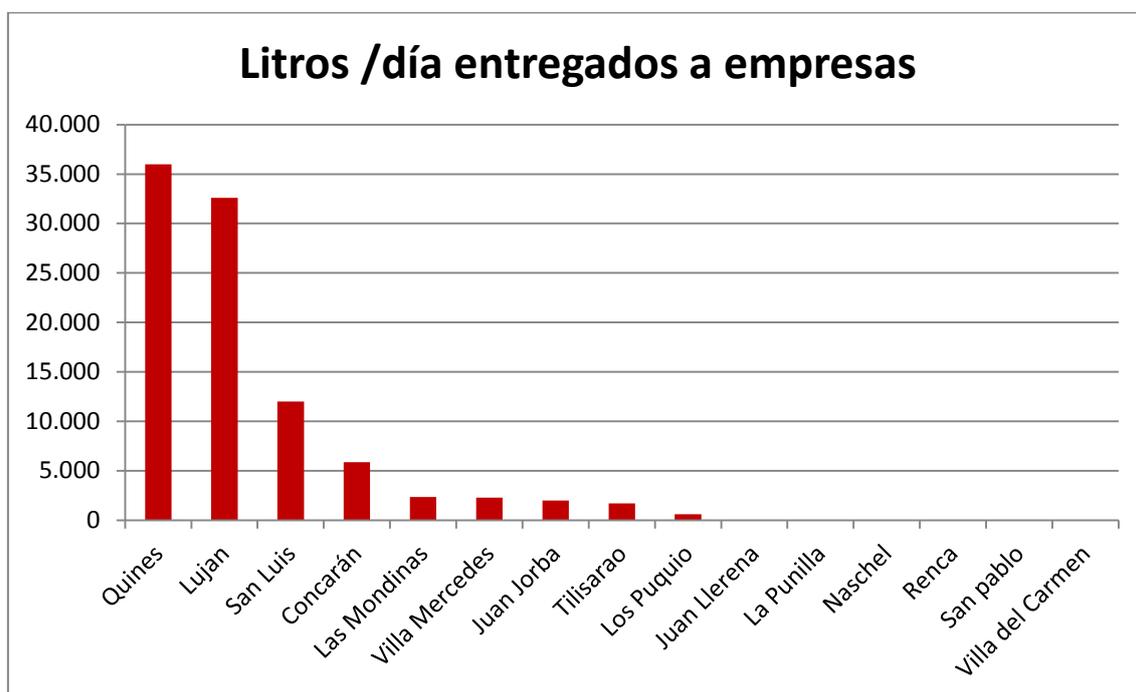
Cuadro Nº 4 Producción diaria de leche fluida (litros) entregada a empresa láctea, por localidad

Localidad	Productores	media	D:E	Mínimo	Máximo	Suma
Quines	1	36.000	0	36.000	36.000	36.000
Lujan	1	32.600	0	32.600	32.600	32.600
San Luis	1	12.000	0	12.000	12.000	12.000
Concarán	2	2.940	2.630	1.080	4.800	5.880
Las Mondinas	1	2.342	0	2.342	2.342	2.342
Villa Mercedes	2	1.150	1.344	200	2.100	2.300
Juan Jorba	1	2.000	0	2.000	2.000	2.000
Tilisarao	1	1.700	0	1.700	1.700	1.700

Los Puquios	1	600	0	600	600	600
Juan Llerena	0	0	0	0	0	0
La Punilla	0	0	0	0	0	0
Naschel	0	0	0	0	0	0
Renca	0	0	0	0	0	0
San pablo	0	0	0	0	0	0
Villa del Carmen	0	0	0	0	0	0

10

95.422



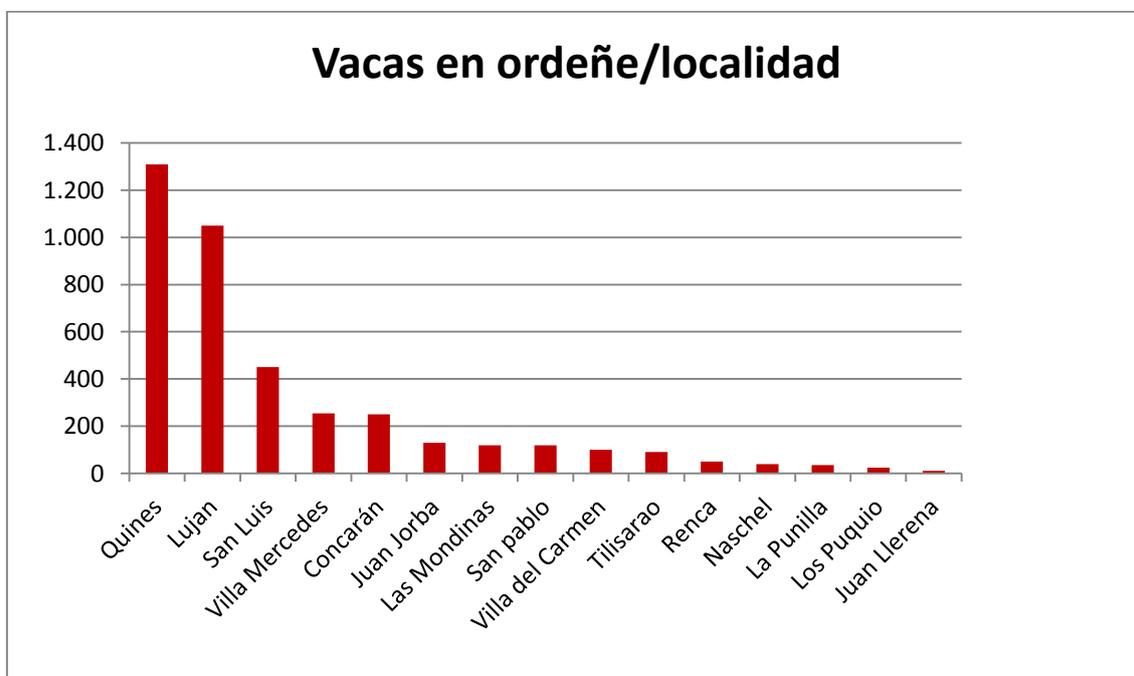
Cuadro N° 5: Precios pagados al productor del litro de leche y kg de queso

	Media	D.E.	Mínimo	Máximo
\$/kg de queso. Venta a minorista	52,71	7,59	40	65
\$/litro. Venta directa tambo -consumidor	7,2	1,1	6	8
\$/litro. Venta a empresa láctea	3,07	0,09	2,95	3,22

Cuadro Nº 6: Cantidad de Vacas en ordeño / localidad

Localidad	Productores	media	D:E	Mínimo	Máximo	Suma
Quines	2	655	912	10	1.300	1.310
Lujan	1	1.050	0	1.050	1.050	1.050
San Luis	1	450	0	450	450	450
Villa Mercedes	4	64	60	10	120	254
Concarán	3	83	90	7	183	250
Juan Jorba	1	130	0	130	130	130
Las Mondinas	1	119	0	119	119	119
San pablo	2	60	74	7	112	119
Villa del Carmen	5	20	8	10	30	100
Tilisarao	2	46	49	11	80	91
Renca	1	50	0	50	50	50
Naschel	2	20	6	15	24	39
La Punilla	2	18	4	15	20	35
Los Puquío	1	24	0	24	24	24
Juan Llerena	1	10	0	10	10	10

4.031

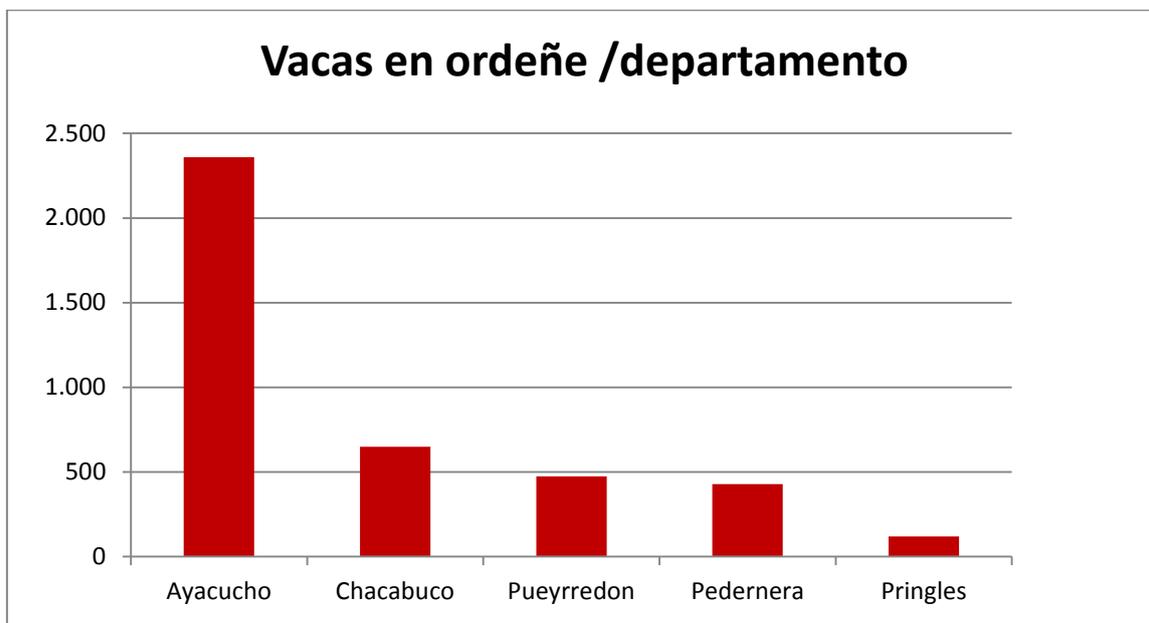


Cuadro Nº 7: Cantidad de Vacas en ordeño /departamento

Departamento	Productores	media	D:E	Mínimo	Máximo	Suma
--------------	-------------	-------	-----	--------	--------	------

Ayacucho	3	787	684	10	1.300	2.360
Chacabuco	15	43	49	7	183	649
Pueyrredón	2	237	301	24	450	474
Pedernera	8	54	55	10	130	429
Pringles	1	119	0	119	119	119

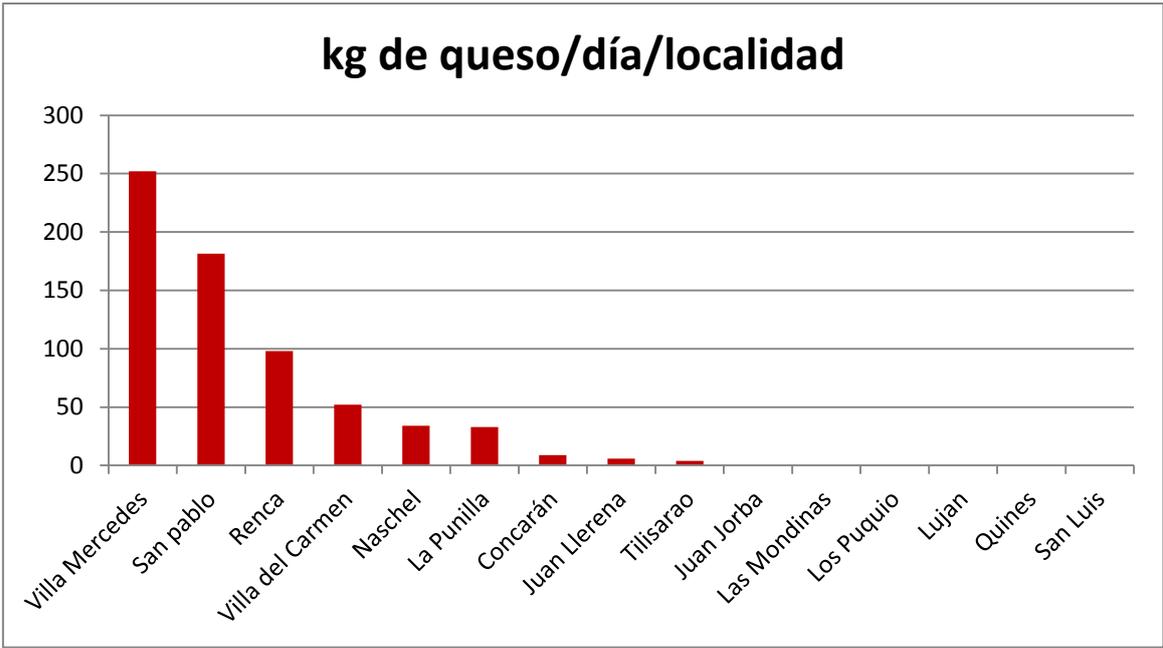
4.031



Cuadro Nº 8.:Kg de queso /día/localidad

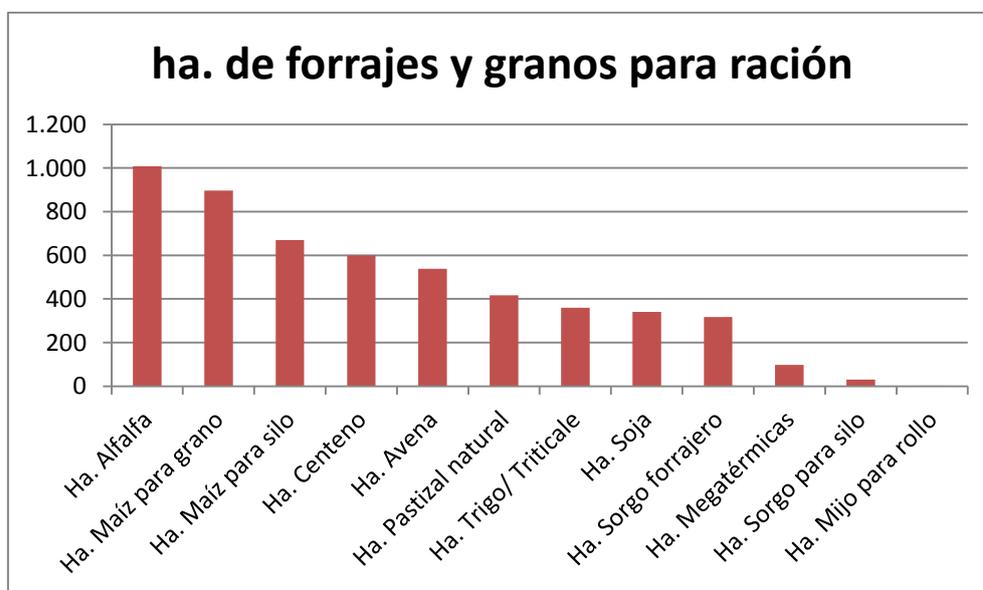
Localidad	Productores	media	D:E	Mínimo	Máximo	Suma
Villa Mercedes	2	126	175	2	250	252
San pablo	2	91	128	1	181	182
Renca	1	98	0	98	98	98
Villa del Carmen	5	10	6	5	20	52
Naschel	2	17	11	9	25	34
La Punilla	2	17	5	13	20	33
Concarán	1	9	0	9	9	9
Juan Llerena	1	6	0	6	6	6
Tilisarao	1	4	0	4	4	4
Juan Jorba	0	0	0	0	0	0
Las Mondinas	0	0	0	0	0	0
Los Puquio	0	0	0	0	0	0
Lujan	0	0	0	0	0	0
Quines	0	0	0	0	0	0
San Luis	0	0	0	0	0	0

670



Cuadro Nº 9: Cultivos para forraje y grano para ración

Cultivo	ha	Porcentaje
Ha. Alfalfa	1.008	19,1%
Ha. Maíz para grano	896	17,0%
Ha. Maíz para silo	670	12,7%
Ha. Centeno	600	11,4%
Ha. Avena	538	10,2%
Ha. Pastizal natural	416	7,9%
Ha. Trigo/ Triticale	360	6,8%
Ha. Soja	340	6,4%
Ha. Sorgo forrajero	317	6,0%
Ha. Megatérmicas	97	1,8%
Ha. Sorgo para silo	30	0,6%
Ha. Mijo para rollo	3	0,1%
	5.275	100,0%



DISCUSIÓN Y CONCLUSION:

Los datos obtenidos permiten realizar algunas interpretaciones del sector lechero local del cual se puede concluir lo siguiente:

Existe una producción lechera de aproximadamente 100.000 litros diarios (datos expresado en valores enteros (Cuadro N° 1) de los cuales 95.000 litros son entregados a las empresas lácteas que hoy operan en la región (La Paulina y Sancor). El resto, o sea 5.000 litros diarios son destinados a la producción de quesos artesanales. En términos porcentuales el 95% se vende a las empresas y el 5% se destina a la elaboración de quesos.

La superficie ocupada es de 7.900 ha. De las cuales el 8% de con riego. (CuadroN°1).

Los cultivos que prevalecen como base forrajera y para la ración (Cuadro N°9) son: alfalfa, maíz para grano y maíz para silo con un 50 %. El resto en orden decreciente está representado por centeno, avena, pastizal natural, trigo/triticale, soja, sorgo forrajero, megatérmicas, sorgo para silo y mijo para rollo

Trabajan 67 personas como mano de obra familiar y 129 como mano de obra contratada. (Cuadro N°1), y la edad promedio de los dueños de los tambos es de 48 años, con un mínimo de 21 y máximo de 78 años.

El precio por litro promedio recibido por el productor (Cuadro N° 5: Precios pagados al productor del litro de leche y kg de queso) es de 3,07 \$ para el que entrega la leche a empresas. Solo unos pocos hacen entrega directa al consumidor, recibiendo un pago de 7,2 \$/ litro de leche fluida. El productor que elabora quesos, percibe un valor de 52,71 \$ /kg de queso. En este caso el productor está recibiendo 5,2 \$ por litro, considerando un rendimiento promedio del 10% de cuajada. Se comprende que es una estrategia de supervivencia para la mayoría de los productores que realizan esta práctica.

Los productores que entregan leche a empresas son 10 y el resto (19) elaboran quesos artesanales como estrategia de vida, dado que la mayoría de las familias viven de esta práctica artesanal.

Con respecto a las zonas productivas (Cuadro N°3), el departamento que concentra la mayor producción es Ayacucho, con 70.000 litros/día aproximadamente, siguiéndole Pueyrredón y Chacabuco con 10.000 litros y en últimos lugares, Pedernera y Pringles con 7.000 y 2.000 litros respectivamente. En el departamento de mayor producción se concentras las 3 empresas más productivas, mientras que en Chacabuco el mayor número de pequeños productores de quesos artesanales. 15 en total.

Por localidad, Quínes y Lujan producen el 70 % de la leche fluida diaria. (Cuadro N° 4) dado que se ubican los tambos más tecnificados con una media diaria de 36.000 litros, siguiéndole en importancia, San Luis con una producción de 12.000 litros diarios.

El capital productivo expresado en cantidad de vacas en ordeño, responde al patrón distributivo de las zonas que más producen. Al respecto tenemos que en Quines y Lujan se encuentran las 2.000 vacas en ordeño de 4.000 existentes en la provincia, o sea el 50% del rodeo lechero. (Cuadro N° 6), correspondientes al Departamento Ayacucho con tres productores. En el Departamento Chacabuco se encuentran 600 vacas distribuidas entre 15 productores. Este es el Departamento, que concentra la mayor cantidad de productores, pero con un número pequeño de vacas en ordeño y con limitaciones tecnológicas significativas.

Las localidades donde se concentra la producción de quesos artesanales son, en orden decreciente de producción: Villa Mercedes, San Pablo, renca, Villa del Carme, Naschel, La Punilla, Concarán, y Juan Llerena, con un total de 700 quesos aproximadamente por día. (Cuadro N° 8).

Las zonas bajo riego son las de mayor productividad dada la asociación a mejores prácticas ganaderas y la tecnología implementada (Quines, Lujan), La producción promedio de todo el rodeo provincial es de 15 litros/vaca, pero no es representativo del verdadero potencial, dado que se incluyen tambos con solo un ordeño , que son aquellos que solo utilizan la leche para la elaboración de quesos artesanales. Para ellos, producir más implica mayores costos y tecnología.

Por el contrario los tambos que venden leche fluida a empresas lácteas tienen un promedio de 20 litros/vaca llegando en algunos casos a 31 litros con tres ordeños. Cuadro N° 1. El número de ordeño / día influye en la producción diaria, es por ello que existen tambos de un ordeño con 4 litros/ vaca.

Con respecto a la infraestructura, se ha podido comprobar, que el sistema de autopistas de la provincia significa un gran aporte competitivo pero se necesita en algunos lugares el acondicionamiento de caminos internos si se pretende desarrollar las zonas en las que la actividad tampera esta dedicada a la producción de queso artesanal, dado que un excedente de leche fluida para la empresa podría ser canalizada hacia el sector industrial si hubiese caminos apropiados para el transporte de la leche.

También, en algunos casos la provisión de energía eléctrica se ve comprometida en lo concerniente a continuidad y calidad del servicio, habiendo comprobado el equipo técnico en una oportunidad la imposibilidad de ordeñar por parte del tampero debido a cortes pronunciados. Esto acarrea costos por ineficiencia y pérdidas económicas por enfermedades de los animales (mastitis).

En base a la descripción realizada del sector, se puede inferir que se puede desarrollar la ganadería lechera y triplicar su producción diaria en el mediano plazo siempre y cuando se lleven a cabo proyectos, programas y planes en marcados en una política de largo plazo. En ellas son relevantes las acciones tendientes a mejorar las buenas prácticas lecheras, la incorporación de tecnología, la capacitación permanente y el financiamiento adecuado. Desde el gobierno provincial y municipal son importantes las políticas y actividades tendientes a mejorar los caminos internos y la provisión de energía eléctrica.

Es conveniente diferenciar al respecto acciones dirigidas para dos sectores bien marcados de la ganadería lechera local: a) productores de leche fluida para la industria y b) productores de leche fluida para la elaboración de quesos artesanales.

Para los primeros, se deben considerar planes de financiamiento de largo plazo (5 a 7 años) para la adquisición de genética (vaquillonas), ampliación y construcción de salas de ordeño y equipos de ordeño y almacenamiento de la leche. Por otro lado, la provisión de agua para los animales y riego en algunos casos debe estar asegurada, necesitándose planes de financiamiento para la perforación, instalaciones de bombeo y equipos de riego. En este caso es importante remarcar que no es viable la dependencia exclusiva de agua proveniente de diques y/o embalses.

Para los segundos, si bien es importante que puedan acceder a los mismos beneficios que los anteriores, es dable destacar que éste productor tiene características diferentes en cuanto a motivaciones y objetivos productivos.

Los datos tomados que hacen referencia a la práctica diaria en el tambo y producción de este tipo de productores, hacen referencia a un solo ordeño diario, 4 a 5 litros/vaca y transformación de la leche en quesos artesanales en la zona. Si bien la producción de leche es un porcentaje pequeño en relación al total, es el grupo con mayor número de productores.

Al respecto se puede decir, que el valor de lo artesanal puesto en los quesos logrados, debe ir acompañada por acciones de salud pública, que incorporen las buenas prácticas de manufactura para obtener un producto de mayor calidad e inocuo para para población. En estos establecimientos no se pasteuriza la leche y no se hacen controles sanitarios contra brucelosis y tuberculosis. Por lo tanto, son productos que si bien aportan un ingreso importante para el productor y su familia, carecen de un apoyo sistematizado por parte del estado que incremente su valor agregado en cuanto a calidad, diversidad, presentación, inocuidad e imagen y posicionamiento en el consumidor.

Por último, se recomienda que en las políticas emanadas desde el gobierno, se tenga en cuenta la inclusión de aquellas instituciones vinculadas al desarrollo tecnológico, investigación, de servicios, laboratorios, universidades , tanto públicas

y privadas para participar desde el punto de vista técnico en la elaboración de planes, proyectos y monitoreo de metas y objetivos, de manera tal que se maximice la gobernabilidad de los planes incluyendo a todos los sectores involucrados el desarrollo lechero.

FOTOS:



Equipo técnico entrevistando a un productor



Sala de elaboración de quesos artesanal



Cuajada en proceso de extracción del suero-artesanal-



Cuajada en moldes



Producto final artesanal tipo criollo (queso de 1 kg aproximadamente)



Queso tipo Sardo, artesanal



Sala de Ordeñe en ampliación y construcción nueva



Sala de ordeñe de brete a la para, abierta, de pequeño productor



Ordeño precario



Silo de buena calidad, como insumo principal en la región



Sala de ordeño de 4 bajadas en “manga” de pequeño productor, bretes de madera



Sala de ordeño en manga, piso de cemento y bretes de caños



Sala de ordeño con bretes de cano sistema en manga



Tanque de frio , en sala de leche de productor que entrega leche a empresa láctea



Genética de buena calidad de vacas Holando



Sala de ordeño de tambo tecnificado en sistema empresarial con brete de caño, espina de pescado con lato rendimiento en cuanto a la cantidad de vacas ordeñadas/hora.



Corrales de espera, sistema tecnificado



Guacheras, para terneros en tambo tecnificado, rodeado de silos



Corral de encierre mediano productor



Innovación de sistema de brete para ordeño de cemento. Mediano productor



Moledora de granos para elaboración de ración