

UNA ALTERNATIVA DE DIVERSIFICACIÓN

Ing. Andrea G. Maggio* y Dr. Marcelo Lizziero**. 1996. Infortambo, Bs.As., 09.1996.

*Instituto Patobiología INTA Castelar

**Cabaña Piedras Blancas.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción caprina de leche](#)

Aunque criticada y repudiada, la cabra puede transformarse en una alternativa válida para los que necesitan escala. Números para conocer y analizar esta alternativa de diversificación.

La realidad del sector lechero marca que cada vez son más los tambos que por razones de escala ven su futuro con dificultades y en no pocos casos deciden cambiar el rumbo dejando de lado experiencia y vocación tambera.

Buscando alternativas, algunas tambos incorporaron una industrialización básica, para hacer masa de queso, quesos de tipo frescos, mozzarella, etc. Desafortunadamente en muchos casos fueron más problemas que soluciones.

Pero hay gente que demuestra que es posible llevar a cabo otro tipo de innovaciones en el tambo cambiando las vacas por cabras. Numéricamente hablando la relación no aparece tan mala: 1 x 10 en términos de carga por ha.

Hay otros datos que resultan interesantes para conocer y analizar:

Destino: Elaboración de quesos artesanales y semi-industriales. En algunos países se acostumbra a beber leche de cabra fluida pasteurizada.

Rendimiento: Con 100 litros pueden obtenerse 10 a 12 kilos en función del tipo de queso.

Tipo de queso: Las piezas son de tamaño pequeño de unos 250 a 500 gramos. El gusto que parece definir al consumidor local tiende hacia los quesos frescos de sabor suave con preferencia por los aromatizados con hierbas o especias.

Precio: Varía fuertemente. Cada fabricante impone su propio precio al no haber una firme competencia. El rango va desde aproximadamente 12 a 20\$ /kg. a nivel mayorista y desde 25 a 45\$/kg. a nivel consumidor. Los precios minoristas dependen del tipo de queso y de la boca de expendio (hipermercado o restaurante). Si el productor entrega la leche el precio dependerá de la época del año y de la empresa receptora, con un promedio de unos 60 centavos el litro.

Producción individual: Amplia variabilidad entre las cabras criollas porque no han sido seleccionadas, oscilando entre 0,3 y 0,5 litros diarios entre criollas. Cuando se cruzan con razas lecheras, mejora sustancialmente desde la primera generación, elevándose a 0,7 a 1 litro diario la producción.

Ventas: Góndolas de supermercado, cadenas de queserías y en algunos casos restaurantes y hoteles. En provincias como Salta, Catamarca, Neuquén, Mendoza hay tambos caprinos que venden a nivel local, en zonas turísticas.

Demanda: Según datos de la SAPYA, solamente en Capital Federal y Gran Buenos Aires se estima una oferta de 28.400 kilos anuales que llegan desde las Pcias. de Santiago del Estero, Buenos Aires y Córdoba en este orden e incluye también importación desde Europa.

Los requisitos para llevar adelante un emprendimiento de lechería y quesería caprina no difiere del bovino en absoluto. Por el contrario pueden complementarse y compartir superficies de pastoreo. En las zonas cabriteras tradicionales, la práctica generalizada es que la majada caprina se encuentre complementando un rodeo de vacas de cría que constituye la actividad principal. Además la venta de cabritos una o dos veces por año aumenta los ingresos del campo.

En las cuencas tradicionales no se ven cabras y hasta existen conceptos desfavorables respecto a esta especie: que son diezmantas, incontrolables, marcadamente estacionales, brucelosis caprina, etc. Sin embargo al incorporarle un correcto manejo, pasa a ser un animal dócil y mucho más eficiente en convertir el alimento en leche y carne que el bovino.

Lo cierto es que en la provincia de Buenos Aires ya hay cinco emprendimientos que demuestran que todo aquello puede controlarse e incluso evitarse. Tres de estos tambos caprinos elaboran sus propios quesos y los otros dos venden la leche. En todos los casos, las cabras fueron traídas desde provincias netamente cabriteras y se compraron reproductores de razas lecheras definidas para ir incorporando paulatinamente el carácter lechero en la majada. La adaptación ocurrió en buenas condiciones y respondieron a la rutina de ordeño sin mayores complicaciones.

Volver a: [Producción caprina de leche](#)