

UN TAMBO ESCUELA QUE BUSCA DIFUNDIR LA LECHE DE OVEJA

Ivana Zilli. 2007. La Nación, Secc. 5ª Campo, 14.07.07:15.

www.produccion-animal.com.ar

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

UN GRUPO DE INVESTIGADORES, DOCENTES Y ALUMNOS SE EMBARCARON EN UNA CRUZADA PARA RECUPERAR UN SECTOR PRODUCTIVO QUE HABÍA QUEDADO EN EL OLVIDO

Generar una alternativa productiva para el pequeño productor de ovejas motivó a Jorge Sosa, profesor titular de las cátedras de Producción Ovina de las facultades de Ciencias Agrarias y Ciencias Veterinarias de la Universidad Nacional del Litoral (UNL), a dar los primeros pasos en el proyecto Tambo Ovino. De esta manera, quiso dar una mano a todos aquellos que en la década del 90 quedaron marginados. Hace tres años que esta propuesta tuvo luz verde y se desarrolla gracias al esfuerzo de personas y de diferentes instituciones.

La Escuela de Agricultura, Ganadería y Granja de Esperanza, que depende de las facultades de Ciencias Agrarias y Veterinarias de la UNL, aportó el predio en el cual se realiza la actividad productiva; un productor privado realizó el aporte de una majada lechera y la máquina de ordeño para el emprendimiento, y los alumnos, docentes y no docentes del establecimiento cumplieron, desde un principio, un papel fundamental en la actividad diaria.

Bajo la conducción del técnico agropecuario Enrique Aranguiz, los integrantes de la escuela armaron las instalaciones para comenzar a trabajar de forma experimental y realizar las tareas del campo. De esta manera, se logró consolidar distintos aspectos educativos, científicos y técnicos.



Jorge Sosa, en el tambo ovino

SISTEMA SUSTENTABLE

"Se trata de un sistema que permite producir de una forma sustentable en, aproximadamente, 20 hectáreas, manifestó Sosa. El profesional había adquirido bastante experiencia sobre este tipo de producción y "quería plasmarla en un caso concreto para desarrollarla en la región como una alternativa productiva .

El proyecto tiene hoy 50 ovejas en ordeño desde agosto hasta diciembre. Se obtiene una media de 40 litros por día, es decir, 1200 por mes (cerca de 250 kilos de queso mensuales). Toda la leche que se obtiene es transformada en queso.

Hasta el momento, la elaboración se realizó en la quesería Los Amigos, de San Carlos Centro, propiedad de Carlos Sola, ya que la institución todavía no cuenta con una planta propia, aunque la aprobación de un proyecto de innovación tecnológica abre la posibilidad de acceder a una financiación para construir la planta elaboradora de quesos.

En cuanto al manejo de los animales, según Sosa, no es complicado ya que "las ovejas son muy dóciles y sólo se necesita de una persona y un ayudante para trabajar en un tambo de estas características .

Este proyecto dio sus primeros pasos en 1994, cuando un grupo de investigadores de la facultad comenzó a estudiar sobre la calidad de la leche ovina en algunas majadas de la región, para luego investigar acerca de aspectos específicos que están relacionados con la reproducción, la sanidad, la alimentación, el manejo del rodeo, entre otros temas.

"Había muy poca información sobre esta actividad y, por eso, "tuvimos que dedicarnos a estudiar y contactarnos con profesores españoles, a quienes trajimos para comenzar con la capacitación debido a la experiencia que ellos poseen sobre esta temática , comentó Sosa.



Los profesionales que se embarcaron en este proyecto sabían que no era un camino fácil; pero, tampoco imposible. Además, para ellos se trataba de una apuesta interesante, ya que "Santa Fe tiene un fuerte potencial productivo y cuenta con todas las características regionales para hacer leche, carne y lana con muy buenos resultados , aseguró Sosa.

"Hay que demostrar, por medio de distintos ejemplos, que existen varias actividades, como la de leche de oveja, que se pueden desarrollar en nuestra zona. Hoy, la producción ya está en marcha y hay que buscar distintos espacios en el mercado para colocar este producto", dijo.

Las personas que trabajan detrás de esta idea (tambo de leche ovina) pretenden "generar una nueva cuenca lechera en la región, que permita a los pequeños productores realizar un sistema productivo y sustentable".

En este contexto, durante este año se realizarán cursos de capacitación a profesionales y productores. Se harán en el marco del referido proyecto y de la ley para la recuperación de la ganadería ovina. La idea es que la escuela "funcione como usina transformadora y comercializadora de los productos elaborados y que "la universidad se convierta en un espacio de vinculación científica, tecnológica y de transferencia al medio , reflexionó Sosa.

Para concretar el proyecto, las distintas partes se vieron obligadas a cumplir las siguientes actividades experimentales: incursionar en el manejo de los rodeos lecheros ovinos, comenzar con la faz experimental de la rutina de ordeño de las ovejas; desarrollar la investigación y la estandarización de un producto de alta calidad (trabajo a cargo de investigadores de la Facultad de Ingeniería Química) y presentar el queso elaborado en la escuela.

El producto ya cuenta con la inscripción y Registro Nacional para ser comercializado.

Esta última etapa ya se cumplió y fue denominada "De la escuela al producto final elaborado . Se espera que en los próximos meses "se ponga en marcha el andamiaje para que se genere una importante cuenca lechera en la provincia, y la apuesta de la Universidad Nacional del Litoral por medio de sus instituciones y profesionales permite vislumbrar que esta expectativa se cumplirá de esta manera, finalizó Sosa.

MUY NUTRITIVA

Según explicaron los integrantes del proyecto, la leche de oveja está considerada una de las leches más nutritivas, ya que aporta un gran número de estas sustancias. Tiene capacidad para cubrir por sí sola las necesidades alimenticias, constituyéndose en una fuente de proteína de alto valor biológico, calcio y vitamina B2. Además, posee mayores concentraciones de calcio, fósforo inorgánico, magnesio, cobre, hierro y cinc que la leche de vaca. Tanto el calcio como el fósforo son importantes en la constitución de los tejidos óseos.

En los países subdesarrollados, la producción de leche de oveja está destinada al consumo humano, cumpliendo un rol preponderante en la nutrición infantil; mientras que en las regiones desarrolladas, se orienta a la elaboración de quesos y yogures de alto valor agregado por sus características artesanales.

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