

TAMBO OVINO

Mercedes Mc Cormick, Gustavo Borra, Sabrina Peña y Gloria Lynch*. 2005.
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, SAGPyA.
*Cátedra de Ovinos, Fac. de Ciencias Agrarias, Univ. Nac. de Lomas de Zamora.
www.produccion-animal.com.ar

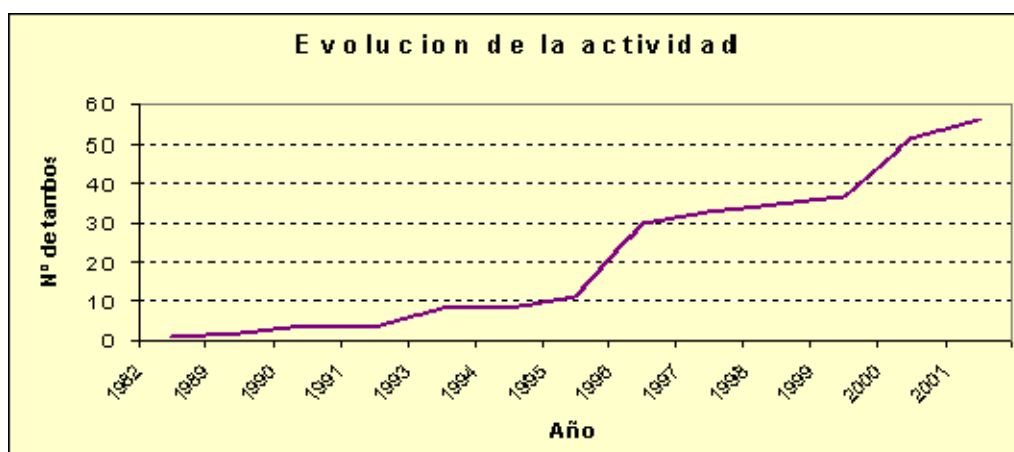
Volver a: [Producción Ovina](#)

INTRODUCCIÓN

En Argentina esta actividad es relativamente nueva, a comparación con Europa, Asia y África donde esta es milenaria. Introducida por los inmigrantes y realizada en forma manual, no tuvo mucho auge hasta los comienzos de los 80', luego con el crecimiento de la actividad más las inversiones realizadas se logro tecnificar la producción.

NÚMERO DE TAMBOS Y SU DISTRIBUCIÓN

Se relevaron 56 tambos distribuidos en las Provincias de: Salta (2), Catamarca (1), Córdoba (1), Entre Ríos (1), San Juan (1), Buenos Aires (28), La Pampa (1), Neuquén (4), Río Negro (3), Chubut (10), Santa Cruz (2) y Tierra del Fuego (2). Del total de tambos mencionados nos falta la información completa de: 2 de Salta, 4 de Buenos Aires, 4 de Neuquén y 2 de Río Negro. Dentro del total de establecimientos, existen dos cuencas lecheras, una ubicada en Trelew, Pcia. de Chubut y otra en Las Flores, Pcia. de Buenos Aires. En ambos casos la información fue provista por quienes los nuclearon, faltándonos algunos datos individuales.



El crecimiento de esta actividad es paulatino ya que a pesar de que se incorporaran nuevos productores, otros tantos han abandonado la producción. A través de los siguientes gráficos se pueden observar cómo están distribuidos los tambos en el país

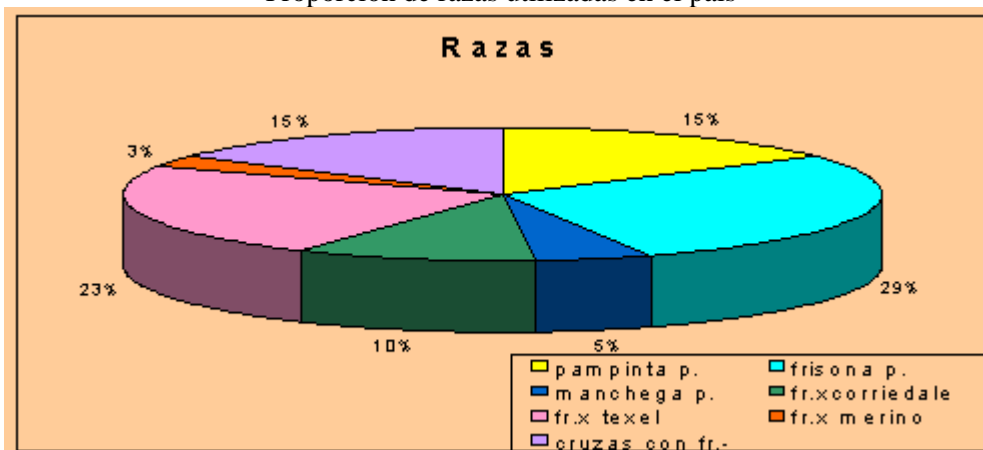
ASPECTOS TÉCNICOS

RAZAS

Las razas utilizadas en el país son la Frisona o Milchschaaf proveniente de Alemania de mayor producción de leche individual, la Manchega proveniente de España, adaptada a climas áridos (utilizada en Catamarca). Cabe destacar la Pampinta (75% Frisona y 25% Corriedale), desarrollada en La Pampa, en INTA Anguil, con buenos rindes lecheros y carniceros.

Las cruza de Merino, Corriedale, Romney Marsh y otros sin definir con padres Frisones, componen la mayoría de los planteles de los establecimientos. En Chubut también se utiliza la raza Textel.. En el siguiente gráfico, se puede observar la proporción de razas utilizadas en el país.

Proporción de razas utilizadas en el país



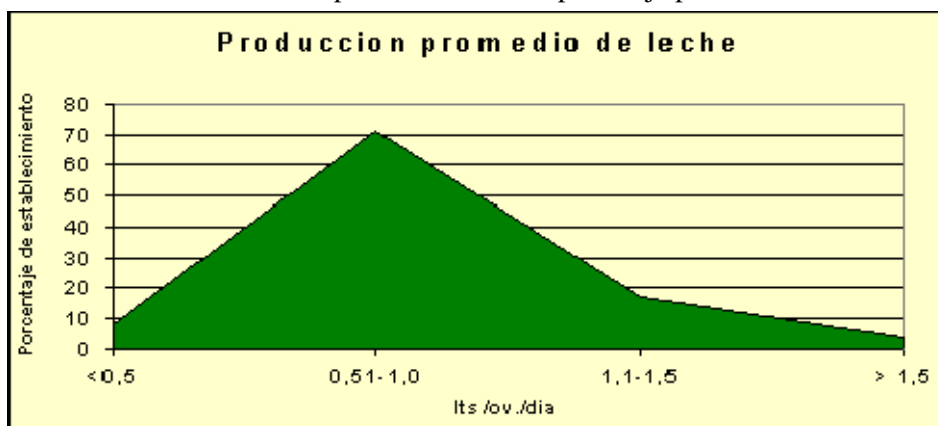
SUPERFICIE UTILIZADA Y NÚMERO DE ANIMALES

El 59 % de los establecimientos destinan menos de 40 hectáreas a esta producción (el 32% menos de 20 has. y el 27% menos de 40) (Gráfico N° 4). Cerca del 70 % cuenta con majadas inferiores a los 200 animales (Gráfico N° 5). Esta relación entre superficie y tamaño de majada promedio estaría indicando que la actividad tiende a ser intensiva, al contrario de lo que ocurre con el sector ovino en el país. El total de animales destinados a la actividad en el país es aproximadamente de 74.580.

PRODUCCIÓN DE LECHE

Para conocer la producción de leche anual se consultó sobre la temporada 2001 a 2002, ya que en general la producción es estacionada y comienza en la primavera; la duración promedio los 180 días y la producción individual de leche por día los 0,8 litros. Algunos pocos manejan grupos de servicios separados de manera de prolongar la producción y por ende la obtención de producto.

Producción promedio de leche por oveja por día.



Del total de tambos ovinos (56) se encuentran ordeñando 41 (incluye la Cuenca de Las Flores) 3 aún no ordeñan y se desconocen los datos de: 4 tambos de Buenos Aires, 2 de la Pcia de Río Negro, 4 de Neuquén -de los que únicamente sabemos su ubicación y que se trata de pequeños establecimientos- y 2 de Salta. En la temporada 2001 a 2002 fueron 3200 ovejas las que se ordeñaron, de las cuales se obtuvieron un total de 553.100 litros.

ELABORACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Tal como ocurre en otros países la mayor parte de la leche es utilizada para la elaboración de quesos, con un total de 27 establecimientos donde se elaboran quesos del tipo duro. En menor medida se producen dulce de leche, ricota y yogurt. Según los datos recogidos el total de quesos elaborados en la temporada 2001-2002 fue de 75.300 kg.

Existen dos cuencas lecheras, una ubicada en Trelew, Pcia. de Chubut. La otra Cuenca es la de Las Flores, Pcia. de Buenos Aires.

COMERCIALIZACIÓN

La comercialización se establece de la siguiente manera: el 52% comercializa solamente en la zona en donde su establecimiento se localiza, algunos de éstas zonas poseen afluencia turística; el 17% comercializa además de en su zona en otras localidades, de las cuales un pequeño porcentaje dentro de éste lo hace en Buenos Aires; los establecimientos ubicados en la Patagonia, excepto aquellos que integran la Cuenca de Trelew en Chubut, comercializan en regiones más amplias.

Son 5 los establecimientos que comercializan en Capital Federal y sus alrededores; el resto lo hacen en queserías especializadas, ferias y en menor medida en restaurantes y hoteles.

Pareciera ser que uno de los puntos débiles de esta actividad es la comercialización, es un producto poco conocido en el mercado y principalmente se lo encuentra en quesería especializadas.

La falta de preparación de los productores en esta actividad y la decisión de vender sus productos en forma individual, llevo a muchos a fracasar por los altos costos operativos que demando ese aprendizaje.

Las perspectivas auguran ser promisorias para los próximos años, tanto para el consumo interno como para la exportación, siempre y cuando la actividad se organice productiva y comercialmente, aprovechando el camino recorrido hasta ahora.

Volver a: [Producción Ovina](#)