

# DULCE DE LECHE DE OVEJA, UNA ALTERNATIVA RENDIDORA

Ing. Agr. Evangelina Dulce\*. 2006. SIAV - [www.agro.uba.ar/siav](http://www.agro.uba.ar/siav)

\*Cátedra de Comercialización FAUBA.

[www.produccion-animal.com.ar](http://www.produccion-animal.com.ar)

## Volver a: [Producción Ovina](#)

Nuestra facultad incursiona con éxito en su elaboración. Es un derivado lácteo con ventajas ignoradas por muchos productores. Rendimiento del 50 por ciento, menor tiempo de maduración y singular sabor con alta aceptación, son algunas de las detectadas por la cátedra de Producción Lechera y la Unidad de Tambo Ovino.

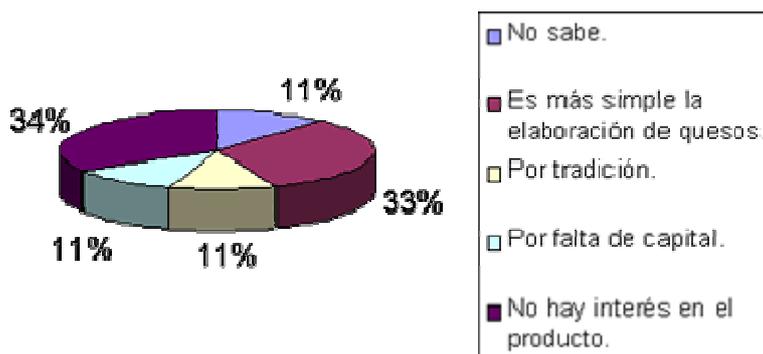
Cuando en Argentina pensamos en la leche de oveja, pensamos en la producción de quesos. Sin embargo, en estos dos últimos años, la Fauba, a partir del trabajo conjunto entre el Área de Industrialización de la Cátedra de Producción Lechera y la Unidad de Tambo Ovino que funciona en San Pedro, incursiona en la producción de otros derivados lácteos ovinos como el dulce de leche de oveja. Los resultados han sido exitosos, esta forma de industrialización lechera tiene ventajas y constituye una alternativa a contemplar como posible destino de la producción tambera.

El dulce de leche de oveja tiene un gran potencial dado por su sabor singular respecto al de vaca. Sería interesante que los actuales actores involucrados en la actividad conozcan algunas de las características de esta forma de industrializar la leche de oveja, por ejemplo, el elevado rendimiento (50%), la ausencia de un tiempo de maduración, los costos de producción y los márgenes por unidad producida.

Estudios de mercado del dulce de leche de oveja realizados desde la Cátedra de Comercialización de la Fauba arrojaron resultados sorprendentes acerca de la potencialidad de este nuevo producto. Los alumnos encargados de la investigación abordaron la oferta y la demanda del producto, entrevistando a productores de tambo ovino, a personas que han consumido el producto bajo estudio y personas que no lo conocen aún.

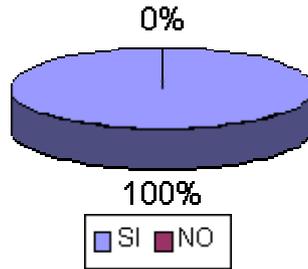
Los resultados obtenidos indican que los productores presentan bajo interés en la producción comercial de este producto porque consideran que no existe demanda debido a que el dulce de leche tradicional está fuertemente posicionado (Gráfico N° 1). Otro de los resultados a resaltar está asociado a que presumen que la elaboración es más dificultosa respecto a la elaboración de quesos, no conocen el rendimiento del producto y esperan resultados económicos bajos. Solamente la Fauba y algunos pocos productores del sur del país creemos en el potencial de este producto.

Gráfico N° 1: Causas por las que los productores no elaboran dulce de leche de oveja



Por otro lado, desde la demanda, aquellas personas que han consumido dulce de leche de oveja, mostraron alto grado de aceptación del producto. La misma se midió a través de preguntas como: ¿Le gustó el producto? ¿Encontró un sabor diferente al dulce de leche de vaca? ¿Volvería a comprarlo? (Gráfico N° 2) ¿Pagaría un precio superior por el mismo? ¿Conoce los atributos de la leche de oveja?

Gráfico N° 2: Respuesta obtenida ante la consulta de volver a comprar el producto.



Al igual que con los quesos, debemos apuntar a un segmento determinado del mercado y trabajar en el posicionamiento del producto utilizando herramientas de diferenciación que podrían basarse en las propiedades particulares de la leche de oveja que la diferencian de otras leches. El dulce de leche de oveja representa una alternativa adicional a la industrialización del tambo ovino, permitiendo un ingreso complementario a los ingresos derivados de la producción de quesos, y en un tiempo más breve.

**Agradecemos a los alumnos:** Franco Cosentino, Leonardo Di Meo y Luciano La Pietra, por el trabajo de relevamiento realizado durante la cursada de Comercialización.

Volver a: [Producción Ovina](#)