

LA LECHERÍA EN LA AGRICULTURA FAMILIAR, APORTE AL DESARROLLO PERSONAL Y LA NUTRICIÓN FAMILIAR Y CAPACIDADES LOCALES MEJORADAS. UNA CONVIVENCIA PRODUCTIVA

Ing. Zoot. Juan José Jorrat*. 2012. Producir XXI, Bs. As., 20(253):16-22.

*Sub Secretaría de Agricultura Familiar, Facultad de Agronomía y Zootecnia, UNT.

jjorrat@yahoo.com.ar

Lechería Regional Extra-Pampeana. Proyecto Lechero.

www.produccion-animal.com.ar

INTRODUCCIÓN

Una importante cantidad de pequeños productores de la llamada "Agricultura Familiar" utilizan a la lechería para complementar sus ingresos. En este artículo comentamos el caso del Sur de la provincia de Tucumán, escenario que seguramente se replica en otras partes del país.

LECHERÍA CON VALOR AGREGADO

En la provincia de Tucumán, la actividad lechera comercial está concentrada en el Departamento de Trancas. Esta cuenca tambera, constituida por unos 40 tambos, representa el corazón de la producción lechera provincial siendo la leche fluida su producto principal.

Pero además, distribuidos en toda la geografía provincial, existen otros actores que también producen leche. Agricultores familiares que la destinan a la elaboración de quesos criollos frescos, una actividad más de un sistema muy diversificado, en el que esta venta representa un ingreso familiar importante, especialmente por estar bien distribuido a lo largo del año.

Esta diversidad de actividades guarda relación con la necesidad de generar sus propios alimentos, con la seguridad alimentaria de la familia rural. En este sentido, la leche y los productos lácteos derivados, constituyen un alimento de gran importancia en la dieta diaria.

Según datos de la FAO, 150 millones de familias en el mundo producen leche y en Argentina existen miles de agricultores familiares que aún no están registrados en las estadísticas.

En Tucumán se han iniciado trabajos tendientes a cuantificar este perfil de productores de leche y hacer visible el sector y aunque no se cuenta con estadísticas específicas se estima que cerca de 1.300 familias tienen a la lechería como uno de sus componentes productivos.

SISTEMA TRADICIONAL

En la región, la mayoría de los productores que ordeñan utilizan animales de razas carniceras y sus cruza con ganado de razas lecheras. A través de los cruzamientos, fundamentalmente con Holando Argentino, se busca incrementar la aptitud lechera del rodeo.

En la mayoría de los casos el servicio es natural y se estaciona el servicio para pariciones entre los meses de noviembre a abril en concordancia con la mayor oferta forrajera, aunque algunos realizan servicio continuo para asegurar la producción de leche durante todo el año.

Los rodeos son relativamente pequeños (de 3 a 20 vacas en promedio) con rendimientos lecheros muy heterogéneos, que varían entre los 4 y los 12 litros por día. Se realiza un solo ordeño, con apoyo del ternero.

Las vacas comienzan a ser ordeñadas por lo general unos ocho días posteriores al parto. Para esto, los terneros son separados de la madre aproximadamente 10 horas, durante parte de la tarde y toda la noche, y las vacas son ordeñadas al día siguiente. Una vez terminado, el ternero regresa con la vaca y se alimenta con su leche hasta el atardecer cuando volverá a ser separado de ésta. El ordeño es manual generalmente con apoyo del ternero, o sea que el ternero está al pie de la vaca para estimular la bajada de leche.

La base de la alimentación son las pasturas naturales (gramíneas perennes), no se utilizan en general reservas forrajeras y durante el ordeño se suplementa con maíz, la mayoría de las veces producido en el propio establecimiento. Ocasionalmente también se compra pellet de soja y de trigo.

En la región sur y sureste de Tucumán, debido a limitaciones edáficas de salinidad y napas acuíferas altas, la pastura implantada preferida es la grama rhodes y se utilizan verdeos de sorgo en verano y avena o cebada en invierno, a veces consociadas con melilotus.

Un recurso muy utilizado en la zona como fuente de fibra es el despunte de caña y el consumo directo en pie cuando ésta no tiene valor comercial.

Una vez extraída la leche, se elaboran los quesos criollos, que son vendidos en el establecimiento a un intermediario, que los comercializa en ferias del interior y puestos en la capital de la provincia.



En la Agricultura Familiar, la lechería es una tarea complementaria de otras actividades productivas de la familia. Cumple un rol importante en el autoconsumo y a través de la elaboración de quesos criollos representa la posibilidad de un ingreso importante a lo largo del año.



Buena parte del ganado utilizado tiene una base genética de razas de carne cruzadas con ganado lechero en la búsqueda de una mayor producción, aunque las condiciones ambientales y de manejo no siempre permiten que esas mejoras se manifiesten.



La base de la alimentación es el pastoreo directo de pasturas naturales que en momentos críticos se complementa con caña entera o despunte, rastrojos de cosecha y eventualmente con maíz producido en la finca o pellet de trigo o soja comprado en la zona.

LA HISTORIA SE REPITE

Para los memoriosos y/o conocedores de la historia de la lechería en la Argentina, seguramente esta realidad les sonará conocida. Se parece bastante a los orígenes de las cuencas tradicionales. En su momento en la zona central la lechería también fue una actividad llevada adelante por la familia, accesoria de muchas otras tareas de la chacra, con prácticas tradicionales y niveles productivos modestos. Hace apenas 20 o 30 años, nuestras actuales

zonas lecheras transitaban situaciones similares. Nacieron humildemente reemplazando a otras actividades y luego fueron evolucionando hacia la especialización, ocupando lugares productivos más importantes.

LA EXPERIENCIA DE LOS GRUPOS DE LEALES

El departamento Leales se encuentra ubicado a unos 50 km al sur de San Miguel de Tucumán y forma parte de la Región de la llanura deprimida tucumana que se caracteriza por una precipitación media anual de 880 mm, distribuida principalmente entre octubre y marzo, con una temperatura media anual de 19° C. Enero es el mes más cálido, con una temperatura media de 25° C. El clima es de tipo subtropical-subhúmedo. Los suelos pueden tener problemas de salinidad e inundaciones en verano.

Desde hace 5 años, un equipo interinstitucional (de INTA, ex PRODERNOA, Sub Secretaria de Agricultura Familiar) está trabajando con 3 grupos de productores ubicados alrededor de la Villa de Leales en las localidades de Los Quemados, San Antonio y Las Mercedes.

Las actividades involucradas son típicas de los pequeños productores familiares de la zona: caña de azúcar, maíz para alimentación animal, cerdos (para la venta de lechones), quesos criollos, terneros, pollos camperos y huevos. El principal destino es el consumo familiar y la venta de excedentes.

En este contexto la ganadería bovina tiene un doble propósito: por un lado producir leche para consumo familiar y elaboración de quesos, y por otro, la producción de carne. Los novillos y vacas representan un fondo financiero para situaciones de emergencia, mientras que la leche (quesos) y otras producciones conforman los ingresos más fluidos.

IMPORTANTES AVANCES

En estos grupos se iniciaron actividades que contemplan avances productivos, sanitarios, comerciales y organizativos. Se efectuaron relevamientos del estado sanitario del rodeo de la zona (el actual estado del ganado es libre de brucelosis) y se instalaron botiquines sanitarios comunitarios para el tratamiento de los casos clínicos más comunes. Se realizaron cursos de buenas prácticas de elaboración de productos con el aporte de recursos para la compra de utensilios para la producción de quesos en forma paralela a la capacitación.

Los principales aspectos productivos fueron atacados mediante campañas de incorporación de pasturas y verdes y la evaluación de los productores del comportamiento de cruza lecheras con biotipos adaptados al ambiente y sistemas de lechería tradicional de pequeña escala (ganado criollo).

Estos avances en la práctica productiva y la elaboración artesanal, se complementaron con el apoyo a los aspectos organizativos que fueron desde la compra conjunta de algunos insumos hasta la participación en eventos regionales y nacionales donde los productores compartieron su realidad y necesidades con sus pares productores familiares de otras regiones del país.

Importantes avances que hoy no se miden solo en litros, sino en capacidades locales mejoradas, productos de mejor calidad, aprovechamiento de la lechería para el desarrollo personal y tal vez, como fue hace tiempo, el nacimiento de nuevas cuencas lecheras.

EN SÍNTESIS

En Tucumán conviven dos actividades lecheras con diferentes características. Una especializada, concentrada en la cuenca tampera de Trancas, donde el sistema de producción principal es el tambo. Otra, diseminada en todo el territorio provincial, ligada al pequeño productor, y representada como una actividad complementaria en un sistema productivo altamente diversificado.

Si bien, cuantitativamente, puede ser menos relevante, su importancia social es muy grande por su contribución a la seguridad alimentaria y a la economía familiar. Encontrar caminos que habiliten el crecimiento armónico de estos dos sectores es un verdadero desafío para las organizaciones, técnicos y dirigentes de la región.
