

EL TAMBO OVINO EN ARGENTINA

Mercedes Mc Cormick, Gustavo Borra, Sabrina Peña y Gloria Lynch*. 2005.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos, SAGPyA.

*Cátedra de Ovinos - Facultad de Ciencias Agrarias - Universidad Nacional de Lomas de Zamora.

www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Producción Ovina](#)

El tambo ovino es una actividad relativamente nueva para Argentina, a diferencia de lo que ocurre en países europeos, asiáticos y africanos, donde ésta es milenaria. Se sabe que los inmigrantes la introdujeron aquí siguiendo con sus costumbres, sin embargo en la actualidad no quedan rastros de esos emprendimientos. Se podría establecer como fecha de inicio y continuidad de la misma: 1982, cuando comenzó en "El Bolsón" Pcia. de Río Negro el ordeño de ovinos lecheros, en el tambo "Belvedere", propiedad de un productor de origen italiano (al presente ha cambiado de dueños).

Para la Provincia de Buenos Aires, donde se encuentra el mayor número de establecimientos (50%), la actividad tuvo su auge a principios de los años '90, en aquel momento fueron varios los especialistas europeos que brindaron asesoramiento tanto en las técnicas de producción como en los procesos de elaboración de quesos. Diversas instituciones (INTA, Universidades, Asociaciones) realizaron gran parte de la difusión.

Excepto aquellos inmigrantes antes mencionados que realizaban el ordeño en forma manual, en la actualidad la mayoría lo realiza de manera mecánica. En un principio, los costos de los implementos para los tambos y las queserías fueron muy elevados, debido a la falta de empresas que trabajaran con equipos para ovinos o caprinos, pero eso ha variado con el correr de los años en que fueron más los que invirtieron.

Para analizar la situación actual del sector, se ha realizado un relevamiento de los tambos ovinos en el país llevado a cabo por la Cátedra de Ovinos de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UNLZ durante el segundo semestre del 2002. Para ello se recurrió a las direcciones con las que contaba AAPAQO (Asociación Argentina de Productores Artesanales de Quesos de Oveja), la Facultad, comunicaciones con diversas Estaciones Experimentales de INTA, SENASA, Gobiernos Provinciales y algunas Universidades. A su vez, a cada entrevistado se le solicitó información de su zona.

Los resultados obtenidos en este relevamiento fueron los siguientes:

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.

Tal como se comentó en el informe anterior, el crecimiento de la actividad en el país es paulatino, han entrado productores nuevos, por ejemplo en Las Flores, Sierra de los Padres, Capilla del Señor y Coronel Vidal; y han cerrado otros, como los de Bragado, Santa Clara del Mar, Azul, Benito Juárez en la Provincia de Buenos Aires y en Corrientes, en Curuzú Cuatiá. A través de los siguientes gráficos se puede observar cómo están distribuidos los tambos en el país (Gráfico N° 1) y la evolución de la actividad en el tiempo (Gráfico N° 2).

Gráfico 1: Porcentaje de tambos por provincias

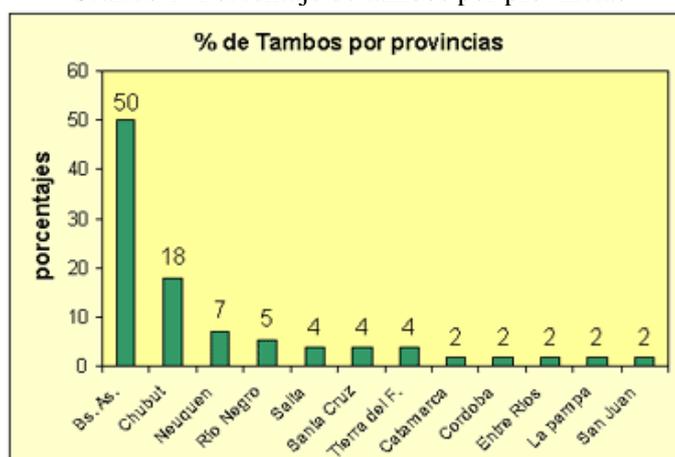


Gráfico N° 2: Evolución de la actividad



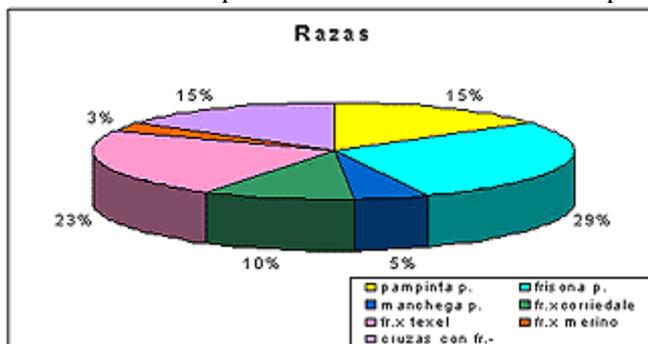
ASPECTOS TÉCNICOS

RAZAS

Las razas netamente lecheras importadas con las que contamos en el país son: la Frisona o Milchscaf, raza de mayor producción de leche individual (originaria de Alemania) y la Manchega, adaptada a regiones áridas (originaria de España). Desde 1991 se encuentra cerrada la importación de ovinos desde Europa, Asia y África por lo tanto la cantidad de vientres especializados es relativamente escasa. En INTA Anguil de La Pampa, han desarrollado una raza denominada "Pampinta" (75% Frisona y 25% Corriedale) con buenos rindes lecheros y carniceros, adaptada a regiones similares a las de su lugar de formación.

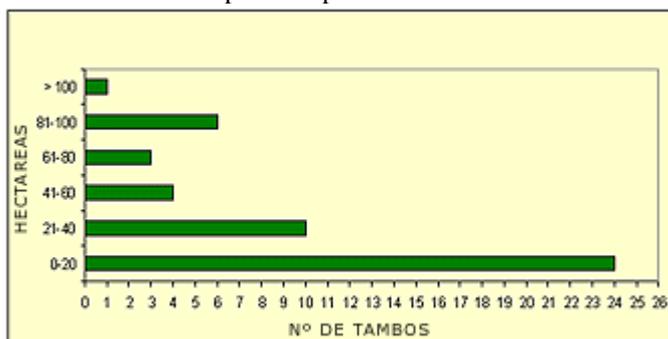
Los planteles en los establecimientos están compuestos principalmente por cruzas, en diferentes etapas de absorción; de madres Corriedale, Merino, Romney Marsh y otros sin raza definida con padres Frisones; hay algunos que trabajan únicamente con Pampinta. En Catamarca con Manchega y en Trelew, Chubut, utilizan también la raza Texel para los cruzamientos. En el Gráfico N° 3, se puede observar la proporción de razas utilizadas en el país.

Gráfico N° 3: Proporción de razas utilizadas en el país



SUPERFICIE UTILIZADA Y NÚMERO DE ANIMALES

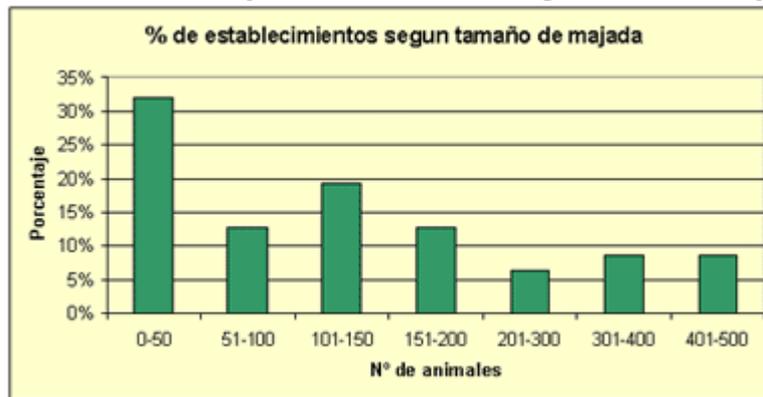
Gráfico N° 4: Superficie promedio destinada al tambo



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.

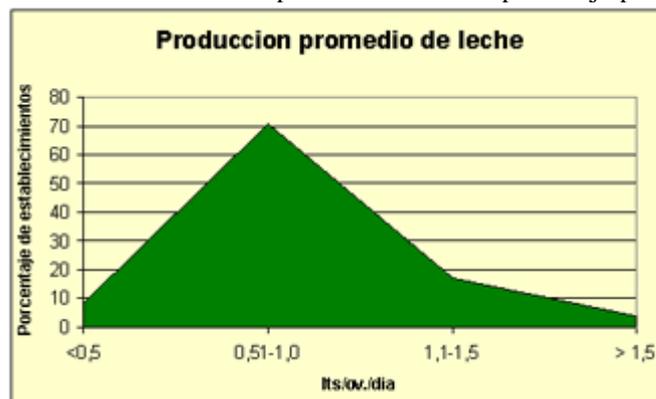
Gráfico N° 5: Porcentaje de establecimientos según tamaño de majada



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 (Gráfico N° 6). Algunos pocos manejan grupos de servicios separados de manera de prolongar la producción y por ende la obtención de producto.

Gráfico N° 6: 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 PRODUCTOS

Tal como ocurre en otros países la mayor parte de la leche es utilizada para la elaboración de quesos, en nuestro caso se trata de un total de 27 establecimientos elaboradores. Se utiliza únicamente leche de oveja, y en general los quesos son de tipo "semiduro" con diferentes recetas y denominaciones. Tres de éstos productores que elaboran quesos además producen dulce de leche y otro ricota y yogur. Existe un solo productor que elabora únicamente dulce de leche, pero hace unos años elaboraba también quesos. Según los datos recogidos el total de quesos elaborados en la temporada 2001-2002 fue de 75.300 kg. Si bien la cantidad de leche producida no coincide con la producción de quesos, ésta es menor, se debe a que algunos se encuentran en la etapa de prueba de elaboración de producto.

Dentro del total de los tambos, tal como mencionamos anteriormente, existen dos cuencas lecheras, una ubicada en Trelew, Pcia. de Chubut, fomentada a través del INTA, compuesta por 8 productores, de los cuales, 3, entregan leche a la planta de INTA, en la cual elaboran quesos de tipo semiduro; 4 poseen fábrica propia y 1 entrega a otra fábrica privada. La otra Cuenca es la de Las Flores, Pcia. de Buenos Aires, donde son 9 los productores con unas 15 has. cada uno y entregan la leche producida a la fábrica del productor que los nuclea, elaborando también quesos.

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, que abarcan localidades importantes dentro de las provincias que la integran, por ejemplo, Bariloche, Calafate, Río Gallegos, etc. Un productor ubicado en Benito Juárez vende todos sus quesos en el propio establecimiento, éste es el más antiguo de los productores de la Pcia. de Buenos Aires.

Son 5 los establecimientos que comercializan en Capital Federal y sus alrededores, 4 de éstos están situados en la Provincia de Buenos Aires en Suipacha, Sierra de los Padres, Capilla del Señor, y Las Flores y el que resta está ubicado en Villa General Belgrano, Córdoba; lo hacen en queserías especializadas, ferias y en menor medida en restaurantes y hoteles.

A través de lo manifestado por los entrevistados, pareciera ser que uno de los puntos débiles de esta actividad es la comercialización. El queso de oveja como dijimos anteriormente es un producto poco conocido en el mercado y principalmente se lo encuentra en quesería especializadas. Al vender en forma individual cada productor tuvo que incursionar en una actividad para la cual no estaba preparado, lo que implicó un costo individual de aprendizaje, mayores costos operativos (de transporte, cámara, presentación de producto, degustaciones, etc.) que si lo hubieran hecho bajo la forma de redes comerciales. Esta problemática en la comercialización muchas veces provocó el retiro de algunos productores que ya habían logrado estabilizar la faz productiva y de elaboración de producto.

En la actualidad el queso de oveja obtuvo su lugar en el mercado, el esfuerzo de los productores finalmente se vio plasmado en una demanda sostenida; sumado a ello, la coyuntura cambiaria benefició a la producción local como consecuencia de la disminución de la importación. Las perspectivas parecieran 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](#)