

LECHE ALTERNATIVA

Gonzalo Graña Velasco. 2006. La Nación, Secc. Campo, Bs.As., 11.03.06.
www.produccion-animal.com.ar

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

La comercialización de lácteos y derivados abre nuevas posibilidades a los tradicionales criadores de cabras de la provincia de Córdoba

La mentalidad de algunos productores caprinos cordobeses parecería estar cambiando. La comercialización de la leche de cabra está tomando, poco a poco, vuelo propio y puede llegar a convertirse, bien llevada, en una industria que genere dividendos impensados años atrás para las familias y la provincia, relegando a un segundo plano a la tradicional faena de cabritos considerada, todavía por muchos baqueanos, como la única actividad rentable del sector caprino.

La iniciativa de comercializar la leche de cabra surgió cuando la Agencia Córdoba Ciencia comenzó a desarrollar el Programa Caprino de la Provincia y les propuso a los productores involucrarse para que reconviertan la producción de sus rodeos y le dieran a la leche de sus cabras una salida comercial, ayudándolos en la instalación de plantas, el desarrollo de los productos y estableciendo los mercados.

Sin embargo, a pesar de que un cambio supuestamente equivaldría a una mejora económica, el hecho de organizar y transformar una arraigada cultura que involucra a más de 6000 productores dispersos no parece tarea fácil.

"Durante generaciones las familias con cabras se dedicaron a la comercialización de la carne y luchar contra esto es muy difícil. Sólo se logra haciendo ver que una familia tipo (120 cabras y un ingreso promedio de 250 pesos por mes por venta de carne) puede con la venta de leche triplicar o cuadruplicar su ingreso", explicó Italo Gudiño, gerente de la cooperativa "Valle de Comechingones", situada en San José, departamento San Javier, en pleno Valle de Traslasierra, en el oeste cordobés.



Edith de Argüello, de San José de la Dormida, es una de las productoras de la cooperativa Rayo Cortado

Gudiño enfatizó que, a pesar de las dificultades el Programa Caprino, este trajo una solución muy importante, ya que creó expectativas de desarrollo en este sector productivo, derivadas de la mejora de los ingresos de los productores.

Sin embargo, para Zulma Farfán, gerente de la Cooperativa Agropecuaria Rayo Cortado, situada en la localidad homónima, en el departamento de Río Seco, en el norte de la provincia, el comienzo del cambio de cultura parece haber sido diferente.

"Nosotros fuimos la primera planta que comenzó a desarrollarse en 2001 y los productores, que vienen trabajando desde hace años con el negocio del cabrito y saben administrarlo, hicieron sus números y no les costó tanto cambiar su negocio, a pesar de que tuvieron que ajustar diversas cuestiones y las rutinas", dijo Farfán. "Ellos saben que para progresar como productores tamberos tienen que invertir, y en esto quizás haya más concientización que en el oeste, ya que estamos hace más tiempo en este tema."

Farfán aseguró que los productores del Norte están en un proceso de cambio de cultura y que tienen ganas de modificar, modernizar y tecnificar sus conocimientos para poder llegar a ser tamberos autorizados por Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (Senasa) y que, si bien sus animales están autorizados por este

organismo, los tambos actualmente se manejan con autorizaciones del Centro de Excelencia en Productos y Procesos de Córdoba (Ceproc).

"Así como en corto plazo pudieron organizar las pariciones para poder tener leche estable, también quieren agilizar el control de la calidad y genética. Para esto es fundamental la capacitación, el asesoramiento y por lo que hay muchas cosas que la cooperativa les enseña a los productores", comentó Farfán.

Consultada acerca de las versiones que se escucharon el año pasado acerca del cierre de la planta de Rayo Cortado, Farfán dijo la planta se está manejando prácticamente con sus propios ingresos, por lo que esta "en una etapa de trabazón".

EL PROGRAMA

"La Agencia aportó la idea, mucho material y compra cierta cantidad de leche. No tenemos ya la ayuda del financiamiento, pero de todos modos se está creciendo. Un ejemplo de esto se ve en que antes el Programa Caprino proveía los sachets y ahora el productor tiene que pagarlo si bien la cooperativa subsidia 20. El año pasado hubo productores que no sabían que iban a tener que asumir ciertos costos, bajones económicos que también lo sintió la cooperativa. Además se sumó que la planta tuvo que realizar modificaciones y reestructuras".

En el caso de ambas cooperativas, el productor aporta la leche ya ordeñada y la cooperativa, formada por los propios productores (41 en Valle de Comechingones y 21 en Rayo Seco), facilita material de estudio y asesoramiento técnico sobre la crianza y el ordeño de las cabras.

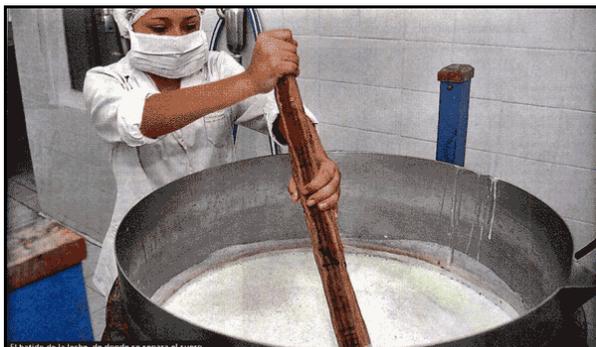
"De la extracción se encarga cada productor, que esta en un radio de 40 kilómetros de la planta, coloca la leche en un sachet de 20 litros y estos en conservadoras especiales, que la mantienen a 4 grados", explicó Gudiño.

"Nosotros los ayudamos porque hay falencias, es una zona rural muy pobre y hay que asesorarlos permanentemente con el tema de la higiene y con el de la sanidad de la leche, para mejorar la materia prima", agregó Gudiño y explicó que los productores de Traslasierra llevan las leches a centros de enfriado ubicados en Chancaní, Salsacate, San Carlos Minas y San Rafael.

"Una vez por semana se los busca y se los descongela en la planta para proceder a elaborar la leche".

Farfán, por su parte, contó que Rayo Cortado, al tener sus productores ubicados entre 70 a 110 kilómetros de la planta, cuenta con un transporte conservador que busca los sachets a los productores. "Hay lugares que incluso no tienen luz, donde se les provee las conservadoras y puntos centrales donde hay hielo y ellos lo buscan para poder mantener los sachets estériles entre 2 a 4 grados. Hay un precio diferente en el litro de leche para los que llevan su producto a la planta con su transporte y para los que se los pasa a buscar".

El caso de los productores de Traslasierra es diferente. Walter Cuello, administrativo de planta allí ubicada explicó que la planta le paga al Programa Caprino, y éste al productor. "Tenemos socios directos, que están a 10 o 12 kilómetros, a los que sí le pagamos nosotros. De todos modos el valor real de la leche se determina al cierre del balance de fin de año. Si el balance cierra positivo se da como ganancias a los socios o se lo reinvierte en la planta."



a) Batido de la leche para separar el suero;



b) Una etapa de fabricación del queso;



c) Hormas listas

CONTROLES

Consultado respecto del control de la brucelosis y la tuberculosis, Gudiño explicó que a los animales de cada tambo se les realiza el análisis de sangre (sangrado) previo al ingreso de la leche en planta y los que padecen estas enfermedades son eliminados del rodeo. "Ningún tambo que provea leche a esta planta puede hacerlo si no tiene el certificado del Senasa de que se ha sido producido el sangrado de las cabras y el control de brucelosis y tuberculosis. Tenemos un veterinario que va analizando y caravaneando cada animal. Si alguien introduce un animal nuevo y no denuncia, la pena es la expulsión del programa y no pueden traer nunca más un litro de leche. Así que todos se cuidan."



La venta de leche fluida es otra opción.

Al hablar de productos terminados las diferencias entre los más nuevos y los más antiguos se acentúa. Mientras que Valle de Comechingones, con una producción mensual de 6.000 litros de leche cruda, elabora leche esterilizada, dulce de leche y quesos para la zona local, la costa turística y Córdoba, Rayo Cortado, con 13 a 14.000 litros mensuales en la época alta, está instalada en sectores más amplios.

"La producción se vende a grandes cadenas de supermercados, dietéticas, farmacias, y ya entramos con delicatessen a restaurantes cubriendo toda la provincia de Córdoba y algunos locales en Buenos Aires", relató Zulma Farfán.

Por su lado, Italo Gudiño contó que su planta es asesorada permanentemente con capacitación técnica para elaborar la mayor variedad de quesos. "Para esto contamos con el apoyo del gobierno del Piemonte que, a través del señor Mauro Cerutti, visita la planta cada 6 meses y asesora en el estilo italiano para mejorar los productos y que los quesos tengan mayor salida. Si bien estamos haciendo leche porque es una necesidad de mucha gente, que tiene alergia a otras leches, estamos muy especializados en quesos."

Farfán contó que en Rayo Cortado están aunando criterio con la cooperativa Valle de Comechingones, para poder tener una salida más amplia y ganar más mercados y que se está trabajando para lograr que todos los productores sean una unidad. También, comentó que próximamente se habilitará una planta en Paso Viejo (noroeste cordobés) y un planta de leche en polvo para que se pueda sustentar la materia prima en la época baja (invernal) y absorber el excedente en la alta.

INNOVACIONES EN UNA ACTIVIDAD ANCESTRAL

El Programa Caprino abrió a los productores la posibilidad de modernizarse, incorporando más tecnología a sus rodeos.

El gerente de Valle de Comechingones, Italo Gudiño, dijo que en el departamento San Javier ya hay pasturas implantadas y que se están haciendo de a poco tambos mejorados. "Va a haber tambos mecanizados, tambos intensivos y animales a corral al mejor sistema europeo. Los que están empezando a implementarlo para que esta cuenca crezca ya están viendo resultados y tenemos aspiraciones, en un futuro, de exportar."

Uno de los que parecen ir por ese camino es Antonio Romero. Productor y presidente de la cooperativa Valle de Comechingones, dice que el tema de la comercialización de la leche ha dinamizado al sector, ya que es una nueva salida laboral impensada antes. "En esta fase del programa la cría de cabras, ya sea para ordeño o para faenar, actividad que también está contemplada en el programa, es una actividad rentable si se la anexa a otras."

Romero explicó que el manejo del rodeo de cabras y del tambo es muy personalizado y va de acuerdo con los recursos que quiera destinar cada uno al sector, ya que se los puede ir haciendo de a poco o, si ya se tiene un manejo del tema, de golpe con una fuerte inversión inicial. "Pero si se va a dedicar al ordeño es fundamental la limpieza diaria e ir incorporando mejoras al tambo a medida que se va progresando, como un piso de material e invertir en la calidad genética de los animales."

A pesar de que la cabra serrana se caracteriza por alimentarse en mayor medida de pasturas naturales, este productor cuenta con 70 cabezas de cabras a las que cría en forma intensiva en corrales que separan los animales de acuerdo con su calidad y peso a las que cría a base de alfalfa, que saca de su campo, y maíz que compra para completar la ración.

"Los rodeos los tengo compuestos por Anglo Nubian, raza productora de carne y leche, y la Saanen, productora netamente de leche de las que obtuve muy buenos resultados. Ya pude hacer en los corrales la parte techada y el piso de material para la zona de ordeño y riego por sistema de acequias."

EL PROCESO DE CRÍA

Romero explica que una cabra nace después de los 5 meses de gestación y que al año o año y medio esta cría ya puede ser preñada para dar, a su vez, cría por primera vez. "Luego de nacido la madre necesitará un mes para criar el cabrito, que es el período en que se lo desteta para faenarlo o para la cría y a partir del mes de parto ya se puede empezar a ordeñar a la madre."

El productor cuenta que las lecheras tienen una parición al año, mientras que las de carne tienen dos, ya que después de que una cabra pare se la deja descansar dos o tres meses. "El rodeo se va manejando dependiendo de cada productor y de la demanda. Como en todo ganado, siempre es mejor dejar las hembras para reposición o para la venta, y el macho para reproducir o para faenar. Yo estoy dejando por cada parición el 20% para hembras para reposición y del resto algo vendo a otros productores, y el macho para carne."

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