

## Programa de Gestión de Calidad y Diferenciación de Alimentos-PROCAL II

### Proyecto Piloto: “DIAGNÓSTICO E IMPLEMENTACIÓN DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD EN LA PRODUCCIÓN LECHERA TUCUMANA” Primera etapa: Quesos y Tambos



### INTRODUCCIÓN:

La provincia de Tucumán cuenta con regiones como el “Valle de Trancas”, donde las condiciones naturales agro-ecológicas y productivas son apropiadas para la producción tambera y donde los productores lácteos cuentan con amplias posibilidades de elaborar “Productos Diferenciados”, sin embargo no logran alcanzar un desarrollo sostenido.

Cultura Tambera es el conjunto de normas, costumbres, prácticas y sistemas de valores que hacen a los individuos, familias y trabajadores de las organizaciones que producen leche. Las normas tamberas son ideas internalizadas como, por ejemplo, ordeñar las vacas todos los días, preñarlas cada año, en qué momento retirar las pezoneras, cuándo secar a una vaca, cantidad de ordeños, etc.

Las prácticas tamberas son aquellas no escritas como el grado de dedicación al trabajo, que en el caso tambero es mayor al de otras actividades, el hábito a la rutina y hacer la misma tarea casi todo el año, trabajar con buen o mal tiempo, etc.

Cultura lechera es la que posee una sociedad que se desenvuelve en torno de la producción láctea y que se expresa en un estilo de vida entendido como un “ordenamiento en el espacio y el tiempo” donde se transforman prácticas sociales, formas de habitar y de ser “en un espacio definido por lo vinculante y lo histórico (tradición) que ordena y proporciona sentido y orientación a la vida social.

El Departamento Trancas realizó un relevamiento a todos los tamberos obteniendo el siguiente resultado:

- Superficie total dedicada al tambo: 4.650,5 Ha
- Superficie con riego para tambo: 2.613,5 Ha
- Vacas: 4.500 Cabezas
- Capacidad industrial instalada: 20.000 L/día

Debe tenerse en cuenta que la superficie total de hectáreas empadronadas permanente en Trancas es de 4.500, utilizando los tamberos el 58% de dicha superficie.

Cabe destacar que todos los tambos son de fácil acceso ya que los caminos son enripiados permitiendo la entrada de recolección durante todo el año. A su vez, todos los tambos poseen abastecimiento energético para su desarrollo.

En base a esto, la superficie por estratos es la siguiente:

**Cantidad de Productores según superficie**

Hectáreas	0-50	50-100	100-150	150-200	más de 200	Total
Productores	32	10	4	1	7	54

*Los grandes productores.* Se caracterizan por sus altos volúmenes de producción (más de 3.000 litros por día), importante nivel de capitalización, posibilidades de inversión en la actividad, acceso al crédito formal, posibilidades de acceder a tecnología y asesoramiento privado. Disponen de una estructura administrativa y operativa para desarrollar la

actividad, mano de obra exclusivamente contratada y tienen mayor respaldo en la capacidad de negociación por los volúmenes de leche producidos.

*Los medianos productores.* Sus volúmenes son menores de 3.000 litros por día, con promedios que varían entre 500/900 y 2.000 litros, la mayoría con mediano a bajo nivel de capitalización, relativa capacidad de inversión en función de las variaciones de precios, mayor dedicación de mano de obra propia en el tambo, deficiente estructura administrativa y acceso a la tecnología según se relacionen con algún programa de intervención (INTA) y con escasa o nula capacidad de negociación por los volúmenes de leche producidos. Algunos productores de este grupo se encuentran en condiciones de pasar a una escala superior.

*Los pequeños productores.* Procesan volúmenes menores de 500 litros por día, con situaciones en las que producen entre 40 y 100 litros por día. Si bien tienen tambo, sus ingresos se complementan con otras actividades orientadas a la agricultura y el empleo extrapredial. La mano de obra es exclusivamente familiar, no tienen acceso al crédito formal, salvo que participen en algún programa de financiación para el sector; lo mismo sucede con el acceso a la tecnología, capacidad de negociación y a la asistencia técnica privada.

En este marco, la estrategia de intervención propuesta tiene la capacitación como herramienta fundamental a través de la metodología de trabajo grupal, complementada con proyectos que permitan una mejora en el poder de negociación al comercializar la mercadería y un plan de marketing con estudios de mercado que detecten oportunidades de centros de comercialización, destinado a los pequeños productores.

En la cuenca existe un cluster en formación a través de la integración en una Asociación de Cooperación Empresaria, denominada APROLECHE A.C.E. la cual integra a 25 productores medianos y chicos, los cuales han conformado un pool de leche de 20.000 litros que comercializan en conjunto, entregando su producción al Programa de Leche Social de la provincia para la elaboración de yogurt probiótico, permitiendo que 100.000 niños reciban este producto que contribuye a las defensas de sus organismos necesitados. La actividad produce entre 50.000 y 60.000 litros diarios, de los cuales el

60% se comercializan fuera de la provincia, sin valor agregado, quedando el resto para ser elaborado por la industria provincial y por una elaboración artesanal (5.000 litros diarios).

La provincia tiene una capacidad industrial instalada del orden de los 120.000 litros/día, utilizada en un 40%, por lo que es importante fortalecer y generar nuevos productos que permitan aprovechar la capacidad industrial y dar mayor valor agregado a la cuenca.

La posibilidad de retener el 80% de la producción para ser elaborada en la provincia, con productos de calidad y diferenciados, podría generar un incremento de los ingresos económicos de la actividad de por lo menos el 50%, pasando de un ingreso bruto estimado en la actualidad en \$27.000.000 a un ingreso que rondaría los \$39.000.000, beneficiando así a unos 54 productores además de 5 establecimientos industriales con su personal y la prestación de servicios derivados.

Uno de los productos más destacados son los “quesillos”. De acuerdo con el contexto en el cual se lo fabrica, al quesillo se lo define como “Queso Artesanal del Noroeste Argentino”. El quesillo no es un producto resultante de un proceso industrial, sino una artesanía que encierra secretos transmitidos a través de generaciones en forma oral.

Actualmente se pueden observar en el mercado dos tipos de alimentos lácteos (quesos y quesillos): los producidos en grandes industrias y aquellos más o menos artesanales. Ambos poseen características propias que los distinguen. Los primeros provienen de una elaboración muy tecnificada y tipificada, que origina escasas diferencias entre ellos, con costos de producción ajustados y una adecuada promoción y distribución. En cambio, los artesanales provienen de una región concreta, cuya producción limitada dificulta el acceso y la competitividad en los distintos lugares de venta, pero que a su vez presentan una gran demanda del consumidor por sus características regionales que los diferencian de los convencionales.

La manera más eficaz de aumentar su valor agregado e insertarlo en el mercado es la normalización, la cual permite facilitar su reconocimiento como producto típico y genuino. Para ello, se apuntó al pequeño productor que lo fabrica mediante técnicas manuales sin la utilización de los implementos de la gran industria, pero cumpliendo normas de sanidad e inocuidad.

## **ALCANCES:**

Como beneficiarios directos del proyecto se calculan aproximadamente 5 tambos y 5 plantas elaboradoras de queso.

## **OBJETIVOS:**

- a) Hacer un diagnóstico de la cuenca extra-pampeana “Valle de Trancas” como una herramienta que sirva de punto de partida para dar marcha a un plan superador.
- b) Realizar la evaluación de la calidad higiénico-sanitaria de tambos bovinos (producción primaria) y de las plantas elaboradoras de quesos tanto a nivel artesanal como industrial correspondientes a la cuenca.
- c) Implementar una metodología analítica que permita determinar inocuidad y calidad alimentaria (microbiológica, físico-química, presencia de adulterantes químicos) tanto de la producción primaria como de quesos elaborados.
- d) Determinar el seguimiento de normas de calidad, inocuidad y genuinidad a lo largo de toda la cadena de valor (elaboración y comercialización).
- e) Conocer el grado de adhesión a las normas y sistemas de control y gestiones de calidad, y exigencias para la comercialización.
- f) Evaluar elementos de promoción para esta área específica.

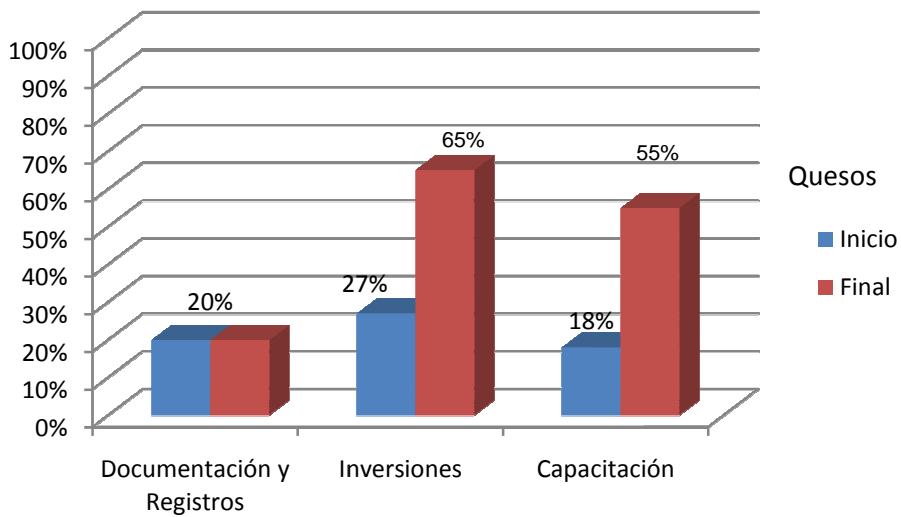
## **RESULTADOS:**

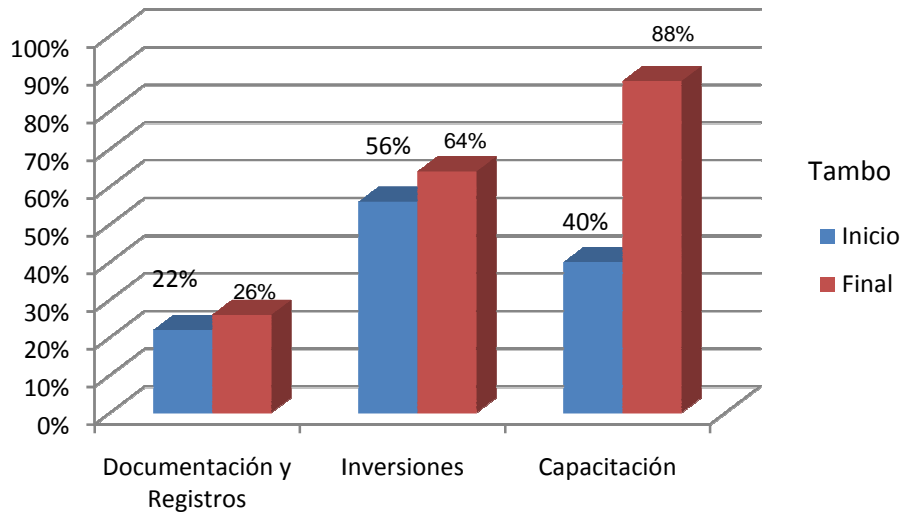
- Los productores cubrieron el entre el 64% y el 65% de las inversiones necesarias para la correcta implementación de los sistemas de calidad, habiendo partido de entre el 27% y 56%.
- El Proyecto contó un programa intensivo de Capacitación con un temario que incluyó Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Control de Plagas, Limpieza y desinfección, Técnicas de Ordeño y Comercialización.
- El impacto menos notable está vinculado a documentación y registros.

Cabe destacar que en el marco de este proyecto se elaboraron dos guías:

- Buenas Prácticas Ganaderas en Tambos
- Buenas Prácticas de Manufactura en Quesos Artesanales

### EVOLUCIÓN DE INDICADORES DE IMPLEMENTACIÓN:





#### CONSULTORES QUE LLEVARON ADELANTE EL PROYECTO:

- Lic. Sara Guillermina Luisa Luluaga (Tucumán)
- Bioq. Martha Núñez de Kairúz (Tucumán)