



Revista
“TECNOÁRIDO”

Año 1 - Nº 1 - Noviembre de 2019

Capítulo 16

**AGREGADO DE VALOR
A LA LECHE CAPRINA
EN EL DPTO. GRAL. ORTIZ DE OCAMPO
LA RIOJA**

ESTACIÓN EXPERIMENTAL AGROPECUARIA LA RIOJA



AGREGADO DE VALOR A LA LECHE CAPRINA EN EL DPTO. GRAL. ORTIZ DE OCAMPO LA RIOJA

AUTORES:

*Ing. Agr. Milena Garelo Fogliatti (INTA AER Milagro) | Méd. Vet. Fabricio Mercado (INTA AER Milagro)
Anabel Lucero (Cooperativa Agropecuaria de Consumo y Comercialización Gral. Ocampo Ltda.)
Méd. Vet. Luis Machi (Secretaría de Agricultura Familiar La Rioja)*

Un grupo de productores del departamento Gral. Ortiz de Ocampo, provincia de La Rioja, promovieron una cuenca láctea para aprovechar el excedente de leche caprina durante la época estival; este excedente es producto de la venta del “cabrito mamón” que se logra en un período promedio de 45 días. Una alta proporción de productores caprinos no utilizan la leche excedente como estrategia para generar otro ingreso predial, salvo unos pocos casos en que elaboran queso para autoconsumo o utilizan la leche como suplemento de animales de granja. En muchos casos los productores directamente dejan sin ordeño a la cabra con la consiguiente aparición de patologías en glándulas mamarias, produciéndose en algunos casos la pérdida de la ubre.

Frente a esta situación, en el año 2014, el equipo técnico de la Agencia de Extensión del INTA de Milagro y de la Secretaria de Agricultura Familiar del departamento General Ocampo, junto a los productores, comenzaron a analizar la posibilidad de aprovechar ese excedente lácteo y darle valor agregado. Posteriormente, a través de las acciones de la Cooperativa Agropecuaria Gral. Ocampo se desarrolló una cuenca láctea.

SOBRE EL PROYECTO

El proyecto se planteó como objetivo fomentar y fortalecer el asociativismo para la generación de valor agregado con denominación de origen, partiendo de una producción caprina tradicional en la región, propiciando el arraigo y el desarrollo territorial, consolidando la producción caprina como una actividad pecuaria adaptada a las condiciones agroclimáticas de la zona sur de Los Llanos de La Rioja.

Tecnológicamente, bajo el asesoramiento de las instituciones involucradas, se promovió el desarrollo de procesos de valor agregado con la utilización de equipamientos adecuados para una producción de calidad e inocuidad

alimentaria, que incluya el proceso de pasteurización y elaboración en escalas comerciales.

Con el propósito de conseguir el financiamiento necesario para llevar adelante esta propuesta se elaboró un proyecto denominado “Del monte a la mesa” que se presentó a Fundación ArgenINTA. Se eligió esta operatoria para darle una impronta más empresarial y ágil al proyecto y donde cada actor en la cadena desempeña el rol que más conoce o en lo que tiene más experiencia. Quedaron involucrados en el proyecto dos empresas del rubro, Cabaña San Marcos (Córdoba) y Cabaña Piedras Blancas (Suipacha - Bs. As.) que vinculan a la industria con los productores locales a través de la Cooperativa Agropecuaria de Consumo y Comercialización Gral. Ocampo Ltda. El Equipo Técnico de la Secretaria de Agricultura Familiares e INTA tuvo a su cargo la elaboración del proyecto y la coordinación de su ejecución. Los fondos obtenidos a través de un crédito del programa Interris (Fundación ArgenINTA) se destinaron a la adquisición de la materia prima (leche).

Se decidió trabajar con leche fresca del día, requisito imprescindible en la elaboración de quesos de calidad. El primer año (2015) se recolectaron en una primera zafra un total de 28.000 litros de 22 productores oferentes y la leche era trasladada cada tres días hacia la Cabaña San Marcos (Cruz del Eje - Córdoba) para la elaboración de un queso tipo feta que se comercializa en la ciudad de Buenos Aires a través de la firma Cabaña Piedras Blancas. Aquí se visualiza claramente como cada actor se transformó en un eslabón importante en la cadena alimentaria. Esta primera experiencia continuó en el año 2016 ampliando la zona de recolección que integró a 32 productores. En la segunda zafra se recolectaron 40.000 litros de leche fresca de cabra, valor que se mantuvo en la tercera zafra.

En esta oportunidad el queso se elaboró en las instalaciones



de la Cooperativa, para lo cual previamente se capacitó a los elaboradores, se acondicionó parte del edificio con aporte del Municipio de General Ocampo y se adquirió el equipamiento faltante para cumplir con los requisitos de elaboración de un queso industrializado y requerido por el mercado.

Uno de los principales problemas a resolver fue el tema de la refrigeración diaria de la leche en una zona donde se registran temperaturas extremas en época estival. El vehículo recolector inicia el recorrido a campo a las cinco de la mañana y recorre un total de 150 km/día; por las altas temperaturas ambientales, la recolección debe finalizar a más tardar a las trece horas. La leche se deposita en un tanque panza fría y es mantenida en 3°C promedio. Con el propósito de evitar un grado alto de acidez o proliferación de bacterias que contaminen el producto, al final del trayecto de recolección la leche debe registrar una temperatura no superior a los 20°C y no más de 22 grados Dornic. En planta se realizan pruebas de acidez del total recolectado y una vez por semana se toman y analizan muestras individuales por productor. También se realiza la prueba de azul de metileno reductasa a los fines de determinar la carga bacteriana del producto de la

Cooperativa, para lo cual previamente se capacitó a los elaboradores, se acondicionó parte del edificio con aporte del Municipio de General Ocampo y se adquirió el equipamiento faltante para cumplir con los requisitos de elaboración de un queso industrializado y requerido por el mercado.

Uno de los principales problemas a resolver fue el tema de la refrigeración diaria de la leche en una zona donde se registran temperaturas extremas en época estival. El vehículo recolector inicia el recorrido a campo a las cinco de la mañana y recorre un total de 150 km/día; por las altas temperaturas ambientales, la recolección debe finalizar a más tardar a las trece horas. La leche se deposita en un tanque panza fría y es mantenida en 3°C promedio. Con el propósito de evitar un grado alto de acidez o proliferación de bacterias que contaminen el producto, al final del trayecto de recolección la leche debe registrar una temperatura no superior a los 20°C y no más de 22 grados Dornic. En planta se realizan pruebas de acidez del total recolectado y una vez por semana se toman y analizan muestras individuales por productor. También se realiza la prueba de azul de metileno reductasa a los fines de determinar la carga bacteriana del producto.



Proceso de elaboración del queso caprino en la Cooperativa Agropecuaria de Consumo y Comercialización Gral. Ocampo Ltda.

CONCLUSIONES

A modo de conclusión, se puede afirmar que durante los cuatro años de ejecución de este proyecto, se ha fortalecido a la organización de productores y beneficiado a las familias de pequeños productores de cabras (oferentes de leche), además de generar conocimiento y capacidades locales a personas que trabajan en la recolección de la materia prima y en la planta elaboradora.
