

## Proyecto de quesería artesanal a partir de leche ovina en el Alto Valle Este de Río Negro/ Argentina

**Palabras clave:** Producción alternativa, desarrollo rural, transferencia tecnológica, generación de capacidades.

### 1. Área geográfica de impacto

La planta quesera está instalada en el predio de la Escuela Alto Valle Este, en el pleno corazón del Alto Valle de Río Negro, localidad de Villa Regina, Provincia de Río Negro, Argentina.

### 2. Punto de partida y descripción del proyecto

Si bien la región de Río Negro es fuertemente frutícola en cuanto a su producción, la enorme concentración de plantas de empaque en pocas manos, los precios bajos que se pagan a los productores de peras y manzanas, así como una política exportadora errante, han causado que muchas pequeñas unidades productivas (de 3 a 7 hectáreas) queden fuera del sistema. Ante esta situación, la Fundación Escuela Agraria Alto Valle Este (EAAVE) junto la Facultad de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue proponen la puesta en funcionamiento de un tambo ovino, en el marco de un proyecto que reconoce varias etapas. Se inicia con la instalación de un sistema de producción semi-intensivo de ovejas lecheras, en el predio de Escuela Agraria Alto Valle Este, proyectando una Planta de Recolección de leche, Almacenamiento, Producción y Comercialización de Quesos Ovinos. Con la instalación de la Quesería, la previa la capacitación de los productores y el saneamiento de los rebaños para producir leche en condiciones de inocuidad, se iniciará una actividad de producción regional alternativa, permitiendo a los pequeños productores un ingreso económico importante.

La producción de leche y quesos ovinos puede tener una expansión importante en la Región, considerando sus condiciones de suelo, pasturas, disponibilidad de riego y clima. Además de producir quesos de propia elaboración, se pretende actuar como centro de acopio y brindar el servicio a terceras personas productores difundiendo la actividad del tambo ovino al medio rural. Los objetivos específicos del proyecto son:

1. Diseñar la quesería y anexar tambo ya existente.
2. Incorporar a la quesería equipamiento tecnológico adecuado para una producción artesanal
3. Estimular e involucrar a los alumnos (en su gran mayoría hijos de chacareros) en la búsqueda de valor agregado a la producción primaria.
4. Iniciar una acción productiva multiplicadora con el fin de sumar productores que han salido del sistema productivo tradicional de la región.
5. Resolver, organizar y multiplicar la transferencia tecnológica y de conocimientos hacia otras personas o instituciones afines y/o interesadas en el sistema productivo en cuestión.

### 3. Juego de actores

Los iniciadores del proyecto fueron la Facultad de Ciencias y Tecnología de los alimentos de la Universidad Nacional del Comahue en conjunto con la Fundación Escuela Agraria Alto Valle Este, que ejecuta y administra el proyecto. Se sumaron después la Cámara de Comercio y Producción de Villa Regina y la Cámara de productores Agrarios de Chichinales, General Godoy, Villa Regina y Valle Azul, y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), realizando funciones de asistencia tecnológica. Los beneficiarios principales son los productores de la región, y en particular las pequeñas unidades productivas.

#### **4. Tiempo de ejecución**

El proyecto se inició en el 2013 y se encuentra aún en fase de implementación, dado que existe un déficit en el suministro de energía en EAAVE. Sin embargo, las actividades se han ido desarrollando, mismas que deberán ser intensificadas para incrementar la capacidad de producción de leche ovina en cantidad y calidad para posibilitar su transformación a un producto con valor agregado.

#### **5. Recursos financieros**

En el 2013, la inversión inicial fue de \$140.682,00 pesos argentinos (9,378 USD), provenientes en un 40% de EAAVE, en un 30% de fondos solicitados al PROCODAS (Programa del Mincyt) y en un 30% como aporte del Sector de Científico y Tecnológico (UNCo).

#### **6. Recursos humanos**

Se cuenta con el Servicio de laboratorio brindado por personal de la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Nacional del Comahue para el análisis de la leche y de los productos derivados, para el asesoramiento biotecnológico, para la asistencia sanitaria del rodeo y también con personal de la propia EAAVE, que está siendo capacitado por miembros de la Facultad.

#### **7. Actividades realizadas**

- Se firmó un convenio de colaboración entre la Facultad de Ciencias y Tecnología de los Alimentos, la Fundación Escuela Alto Valle Este de la EAAVE y el INTA para la asistencia tecnológica.
- Se construyó el sector con su cerco perimetral, las naves de producción y una sala de ordeño.
- Se realizó la proyección edilicia para la construcción y equipamiento de la quesería, que se encuentra finalizada al 90 %.
- Se llevó a cabo el equipamiento tecnológico, adquiriendo e instalando el equipo.
- Se capacitó a los alumnos y al personal de escuela en la elaboración de quesos con leche de vaca, y éstos cumplen acciones de capacitación de productores.
- Se inició la rutina de ordeño y el acostumbramiento a las ovejas.
- Se plantea un manejo del lote que permita un abastecimiento de leche acorde a los ciclos biológicos de la majada.

#### **8. Logros y resultados**

Una vez que el proyecto sea puesto en marcha totalmente, se esperan los siguientes resultados:

- Se prevé para los productores un ingreso promedio de 1000 pesos argentinos por cordero, considerando que cada oveja bien manejada produce mediamente tres corderos cada 2 años, y una producción de leche entre 0,8 y 1,2 litros diarios por oveja. Esto se calcula en las situaciones actuales, pero se prevé que las condiciones de producción mejoraren como resultado de la capacitación y de la implementación de nuevas técnicas. Además, el proyecto está pensado para posibilitar el aprovechamiento integral del recurso ovino (leche, carne, lana y cuero).
- La EAAVE busca el mejoramiento de las razas de las ovejas para lograr gradualmente, regulando los ciclos de parición, que la producción de leche sea continua durante los doce meses del año.
- Se pretende introducir a los productores a los conceptos de compromiso solidario y responsabilidad productiva, lo que implica desarrollar aptitudes y capacidades, y la generación de confianza entre las partes. Se busca crear un efecto multiplicador para la motivación de nuevos productores.
- En cuanto al turismo, el Alto Valle cuenta con importantes atractivos pero no tiene oferta de productos regionales. Se prevé que la producción de quesos ovinos pueda satisfacer este vacío.

## 9. Factores decisivos del éxito

-El **desarrollo de capacidades** de los actores en las distintas etapas, así como la inserción de **nuevas técnicas y conocimientos**, que permiten incrementar el volumen y la calidad de la producción y la mejora de la organización productiva.

- La articulación de **una red institucional**, donde participan la EAAVE, la Municipalidad Centros Vecinales, Universidades e Institutos, llevando a cabo acciones coordinadas y distintas actividades de participación e intercambio con otras instituciones públicas y privadas.

## 10. Efectos de red

Se espera que las interacciones de los actores sociales y comerciales, así como la apertura del territorio a nuevas ofertas de alimentos, creen una red en la que se agilicen las interrelaciones, surjan más ideas consensuadas y más oportunidades productivas, y permitan también la extensión hacia ciudades vecinas de la Región Alto Valle Este de la Provincia de Río Negro.

## 12. Contactos

Ing.Agr. Raúl Raineri, EAAVE.

Tel. 54 298 4460829 / [www.escuelaagrariaave.com.ar](http://www.escuelaagrariaave.com.ar).

Dr. Rubén Carrizo, Fac. de Ciencias y tecnología de alimentos (UNCO)

Tel. 542984463200 [www.uncoma.edu.ar](http://www.uncoma.edu.ar).

Tec. Agr. Edgardo Fernández, INTA Villa Regina

Tel: 54 298 4461127.

Dra. Mónica Ochoa, Miembro de la Fundación Escuela Agraria Alto Valle Este.

[monica.ochoa@facta.uncoma.edu.ar](mailto:monica.ochoa@facta.uncoma.edu.ar)