

**AREA ESTRATEGICA DE ECONOMIA Y SOCIOLOGIA**  
**PPR: COMPETITIVIDAD DE LAS CADENAS AGROALIMENTARIAS Y AGROINDUSTRIALES**  
**PROYECTO ESPECIFICO: ECONOMIA DE LAS CADENAS AGROALIMENTARIAS Y**  
**AGROINDUSTRIALES.**

---

**CARACTERIZACION DE LA CADENA**  
**AGROALIMENTARIA DE LA LECHE**  
**EN LA PROVINCIA DE LA PAMPA**

---

**Documento de Trabajo**  
**INFORME ANUAL 2008**

**INTA EEA ANGUIL, Agosto 2008.**

**El presente informe fue elaborado por:**

**Lic. Gabriela Iturrioz**

**Ing. Daniel Iglesias**

**Equipo de Trabajo Cadena de Leche:**

Lic. Gabriela Iturrioz. INTA Anguil

MV Daniel Saravia. FCV UNLPam

Ing. Vicente Requejo. DGEyC. Gob. de La Pampa

Daniel Iglesias INTA Anguil (Coord. Proyecto)

## INDICE

<b>A. IMPORTANCIA SOCIOECONOMICA DE LA CADENA.....</b>	<b>4</b>
1. Dimensión de la cadena local.....	4
2. Producción Primaria.....	7
2.1. Importancia de la producción primaria provincial.....	7
2.2. Destino de la producción primaria y características de los productos elaborados.....	9
2.3. Dinámica de la producción primaria.....	10
3. Producción Industrial.....	14
3.1. Importancia de la producción industrial.....	14
3.2. Dinámica de la producción industrial.....	14
<b>B. CARACTERIZACION DE LA CADENA.....</b>	<b>16</b>
1. Los actores de la cadena y sus funciones en el espacio regional.....	16
1.1 Eslabón producción primaria.....	16
1.2 Eslabón industrial.....	20
2. Flujograma de la cadena.....	22
<b>C. BIBLIOGRAFIA.....</b>	<b>23</b>

## INDICE DE CUADROS.

Cuadro 1	Producto bruto geográfico total provincial (en pesos constantes y %)	5
Cuadro 2	VBP primaria e industrial para 2005 (en \$ ctes).	6
Cuadro 3	Participación del sector primario en el PBG total (en pesos constantes y %).	8
Cuadro 4	Dinámica de la cantidad de EAP's provinciales (2002/07).	12
Cuadro 5	Clasificación de las industrias lácteas provinciales por tamaño.	19
Cuadro 6	Capacidad productiva de las plantas lácteas provinciales (en promedio por tipo de empresa).	20

## INDICE DE GRAFICOS.

Gráfico 1	Dinámica de la participación provincial en la producción nacional de leche (en %. Años 1995-2003).	10
Gráfico 2	Evolución del número de tambos en la provincia (1978 – 2004).	11
Gráfico 3	Evolución de la producción Láctea provincial (en litros 1991-2005)	13
Gráfico 4	Elaboración de subproductos en plantas lácteas provinciales.	14
Gráfico 5	Escala promedio de las explotaciones lácteas de la provincia (2002).	18

## INDICE DE FIGURAS.

Figura 1	Localización geográfica de las subcuencas lecheras en la provincia de La Pampa e indicadores productivos (tambos, VO, has dedicadas y % partic. Leche provincial).	17
Figura 2	Flujo de producto de la cadena de la leche provincial (2005).	22

## **A. IMPORTANCIA SOCIO-ECONOMICA DE LA CADENA.**

### **1. Dimensión de la cadena local.**

En la cadena de la leche de la Provincia de La Pampa se identifican cuatro eslabones:

- La distribución mayorista, actor conformado en particular por empresas de distribución nacional que tienen presencia en el mercado local.
- Las industrias de segunda transformación que, en el caso de la provincia, solo corresponden a unas pocas “heladerías artesanales”.
- Las industrias de primera transformación, que se articulan con los tambos provinciales y en algunos casos con los de provincias vecinas.
- La producción primaria, conformado por un conjunto de tambos que se encuentran distribuidos en el territorio provincial, dando existencia a tres subcuencas distintas: norte, centro y sur.

Como se puede observar en el primer cuadro, el eslabón de la producción primaria de la cadena representa para el año 2006 poco más de medio punto porcentual del PBG provincial (14 mill/\$), ocupando el segundo lugar dentro del sector primario, pero bastante alejado del primer lugar que ocupa la ganadería bovina con el 8%.

La actividad lechera ocupa el 5º puesto en cuanto al PBG provincial, por detrás de la ganadería bovina, el maíz y las oleaginosas (soja y girasol).

**Cuadro N° 1:** Producto bruto geográfico total provincial (en pesos constantes y %).

En pesos y a Precios constantes 1993		2.006	
		PBG	%
<b>Total Provincial</b>		<b>2.530.133.183</b>	<b>100,00%</b>
<b>Total Sector Primario</b>		<b>438.653.183</b>	<b>17%</b>
<b>Agrícola</b>		<b>187.776.545</b>	<b>7,42%</b>
Cereales		82.503.406	3,26%
	Trigo	6.327.629	0,25%
	Maíz	84.009.489	3,32%
	Sorgo	2.586.303	0,10%
	Resto Cer. Inv.	1.613.746	0,06%
	Cebada C.	51.260	0,00%
	Mijo	570.237	0,02%
Oleaginosas		105.273.140	4,16%
	Soja	36.905.892	1,46%
	Girasol	68.367.247	2,70%
<b>Ganadería</b>		<b>236.298.844</b>	<b>9,34%</b>
Cría, engorde, etc		228.006.450	9,01%
	Bovinos	210.490.906	8,32%
	<b>Tambo</b>	<b>14.014.367</b>	<b>0,55%</b>
	Ovinos	1.508.819	0,06%
	Equinos	1.559.864	0,06%
	Caprinos	432.495	0,02%
<b>Otros</b>		<b>8.292.394</b>	<b>0,33%</b>
	Miel	2.781.647	0,11%
	Porcinos	4.347.349	0,17%
	Lana	1.163.398	0,05%
<b>Servicios Agrícolas</b>		<b>14.039.289</b>	<b>0,55%</b>
Activ.de extensión		510.298	0,02%
Silvicultura y Actividades conexas		538.505	0,02%
<b>Subtotal sector secundario</b>		<b>405.030.000</b>	<b>16,01%</b>
<b>Industrias Manufactureras</b>		<b>105.140.000</b>	<b>4,16%</b>
<b>Electricidad, Gas y Agua</b>		<b>211.780.000</b>	<b>8,37%</b>
<b>Construcción</b>		<b>88.110.000</b>	<b>3,48%</b>
<b>Subtotal Sector Terciario</b>		<b>1.686.450.000</b>	<b>66,65%</b>

Fuente: DGEyC de La Pampa

El Valor bruto de la producción (VBP) primaria y secundaria, han sido calculados para esta investigación, de acuerdo a datos de producción y precios del año 2005 (a valores corrientes).

En el caso de la actividad lechera, el VBP del 2005 asciende a un total de 66,5 mill/\$, con una producción anual del orden de los 133 mill/lts de leche. Por su parte la industria con 43,15 mill/\$ al año, genera el 66% del valor producido por la actividad primaria. La mitad del VBP industrial es generado por los quesos de pasta blanda, que con 3,7 mill. de kilos de producción anual, compone unos 21,3 mill/\$/año.

**Cuadro N° 2:** VBP primaria e industrial para 2005 (en \$ ctes).

Producción anual 2005	Producción anual	VBP
	(en unidades)	(\$ ctes 2005)
<b>VBP P. Primaria</b>		<b>66.503.984,5</b>
Leche cruda (lts)	133.007.969 lts	66.503.984,5
<b>VBP Industria</b>		<b>43.150.593,6</b>
Leche pasteurizada (lts)	2.126.401	1.913.760,9
Dulce de leche (Kg)	256.994	925.178,4
Leche chocolatada (lts)	10.178	23.409,4
Yogur bebible (lts)	29.234	90.040,7
<b>Queso pasta blanda (Kg)</b>	<b>3.681.298</b>	<b>21.290.310,9</b>
Masa p/mozzarella	1.286.106	5.787.477,0
Cremoso	951.654	7.346.768,9
Cuartirolo	842.582	5.224.008,4
Port salud	120.248	845.343,4
Por salud s/sal	10.793	75.551,0
Ricotta	445.280	1.887.987,2
Mozzarella	24.635	123.175,0
<b>Queso pasta semidura (Kg)</b>	<b>1.830.009</b>	<b>16.274.272,4</b>
Tybo	495.466	3.715.995,0
Barra	908.886	8.634.417,0
Sandwich	36.906	295.248,0
Patergás	286.875	2.696.625,0
Chubut	46.948	375.584,0
Holanda	20.409	224.499,0
Criollo	12.119	92.104,4
Suizo	11.600	110.200,0
Especiales	10.800	129.600,0
<b>Quesos pasta dura (Kg)</b>	<b>358.313</b>	<b>2.633.620,9</b>
Sardo	254.057	1.651.370,5
Provolone	24.560	304.544,0
Reggiano	60.455	483.640,0
Romano	843	6.406,8
Sbrinz	18.398	187.659,6

Fuente: Elaboración propia en base a datos de MAG de La Pampa, SAGPyA y encuestas realizadas.

## **2. Producción Primaria.**

### **2.1. Importancia de la producción primaria provincial.**

La dinámica del sector lechero pampeano en los últimos años, se ha reflejado en un sostenido aumento de la producción. La incorporación de tecnología ha sido una constante en las empresas lecheras de la provincia, pese a las dificultades del mercado, observándose una mayor diversidad en la elaboración de productos lácteos. Entre éstos podemos mencionar: leche (en polvo, pasteurizada), quesos (duros, semi -duros y blandos), yoghurt, crema, manteca, ricotta, dulce de leche.

La cuenca lechera de La Pampa, históricamente se la ha dividido en tres subcuencas (norte, centro y sur), las que producen en conjunto un total anual de 138.034.848 litros de leche (año 2006 – dato brindado por la Dirección de Agricultura y Ganadería de La Pampa).

Cabe aclarar que para Chau et al. (1999) no hay diferencias significativas entre las tres subcuencas de esta Provincia, en cuanto a tecnología utilizada en la producción tampera. Sin embargo, en el presente trabajo se tomará esta división por considerarla una herramienta útil de trabajo, que permitirá a lo largo del mismo, encontrar algunas diferencias significativas entre los tambos y las industrias que se encuentran dentro del territorio geográfico de cada una de las subcuencas mencionadas.

La producción lechera de La Pampa se encuentra ubicada en la región con mejores condiciones agroecológicas provinciales, anclada en la región sub-húmeda seca con régimen pluvial que oscila entre 600 y 700 mm anuales, para el período 1911 – 1980; Buschiazzo et al (1996), para el período 1981 – 1994, muestran un desplazamiento hacia el oeste de la isoyeta correspondiente, con lluvias que de 700 a 800 mm, aproximadamente.

**Cuadro N° 3:** Participación del sector primario en el PBG total (en pesos constantes y %).

En pesos y a Precios constantes 1993		1993		2006	
		PBG	%	PBG	%
Total Sector Primario	Agricultura, Ganadería,				
	Caza y Silvicultura	472.813.688	100,0%	438.653.183	100,0%
Agrícola		153.662.839	32,5%	187.776.545	42,8%
Cereales		59.676.079	12,6%	82.503.406	18,8%
Oleaginosas		93.986.760	19,9%	105.273.140	24,0%
Ganadería		307.458.428	65,0%	236.298.844	53,9%
	Tambo	5.044.369	1,1%	14.014.367	3,2%
Servicios Agrícolas		10.548.613	2,2%	14.039.289	3,2%
	Contrata de equipos c/op.	9.969.881	2,1%	13.528.991	3,1%
	Activ.de extensión	578.962	0,1%	510.298	0,1%
Silvicultura y Activid. conexas		1.143.808	0,2%	538.505	0,1%

Fuente: DGEyC de La Pampa.

Si se analiza la evolución de la participación de la actividad en la economía provincial, se puede observar que en los últimos trece años la lechería ha casi triplicado su participación porcentual en el PBG del sector primario de La Pampa (cuadro 3). De una generación de valor por algo más de 5 millones de pesos (1,1%) para el año 1993, se pasó a producir durante el 2006 unos 14 millones de pesos (3,2%) dentro del sector primario tambero.

Dentro del subsector ganadería, la lechería generaba un 1,6% del PBG según datos de 1993, mientras que de acuerdo con cifras más recientes es el 6% lo que genera, ocupando el segundo lugar dentro del sector ganadero, muy por detrás de la ganadería bovina (90% del PBG).

## **2.2. Destino de la producción primaria y características de los productos elaborados.**

De acuerdo con una investigación de Iturrioz et al. (2007), la provincia de La Pampa se encuentra especializada en la provisión de materias primas para la industria extra provincial (una situación muy similar a la que acontece en la cadena de la carne).

De los más de 138 millones de litros de leche cruda producidos anualmente, se estima que casi un 59% sale de los límites provinciales como leche enfriada, para continuar su proceso industrial en establecimientos de las provincias de Buenos Aires, Córdoba y Santa Fe<sup>1</sup>.

La planta de Serenísima (con sede en Trenque Lauquen), compra el 55% de la producción de leche provincial (72,7 mill. lts/año 2005). Esta empresa, compite en precio con las industrias locales, quedándose con la mayor parte de la materia prima de calidad producida en la región (la cual destina a leche fluida). El 45% restante queda en la provincia para la elaboración de quesos, especialidad de las industrias locales.

Lo expuesto anteriormente, indica que la materia prima local es comercializada en gran parte fuera de los límites provinciales, pero a escasa distancia de los tambos (a menos de 300 km promedio), los cuales se concentran en la franja oriental de la provincia, limitante con Buenos Aires. El resto de la producción se coloca en el mercado local, en las plantas industriales que se localizan dentro de las cuencas lácteas. Esto determina que la producción de leche provincial se venda en plantas muy próximas a las zonas de producción (tanto provincial como extra provincial), lo que favorece el transporte de materia prima y por ende el precio final obtenido por el productor tambero.

---

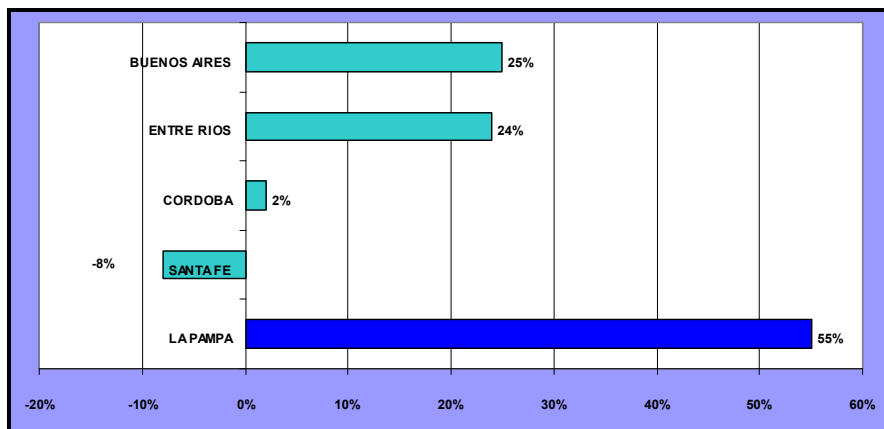
<sup>1</sup> Principalmente a la provincia de Buenos Aires, a la cual se dirige el 92% de la leche que sale fuera de los límites provinciales (Dir. De Ganadería de la provincia de La Pampa).

### 2.3. Dinámica de la producción primaria.

La actividad lechera dentro del territorio de la provincia de La Pampa ha sufrido importantes cambios en los últimos años. Si bien su participación a nivel nacional sigue siendo pequeña, dentro del ámbito de la economía regional, la actividad se ha visto favorecida con el paso del tiempo lo se ha visto reflejado en una mayor cantidad de vacas en ordeño y por consiguiente un mayor índice productivo. En 1988 La Pampa ni siquiera concentraba el 1% de las vacas en producción lechera con las que contaba el país, mientras que catorce años más tarde (CNA 2002) ya contaba con el 2% de VO<sup>2</sup>.

De acuerdo con datos presentados en el gráfico 1, y siguiendo datos ofrecidos por la DGEyC de la provincia así como cifras de SAGPyA (entre los años 1995 y 2003), los tambos de las cuencas locales aumentaron su participación nacional en producción de leche en un 55%, pasando de una producción anual entorno a los 81,6 mill/lts a los 115,6 mill/lts.

**Gráfico N° 1:** Dinámica de la participación provincial en la producción nacional de leche (en %. Años 1995-2003).



Fuente: Elaboración propia en base a datos de la DGEyC de La Pampa y SAGPyA.

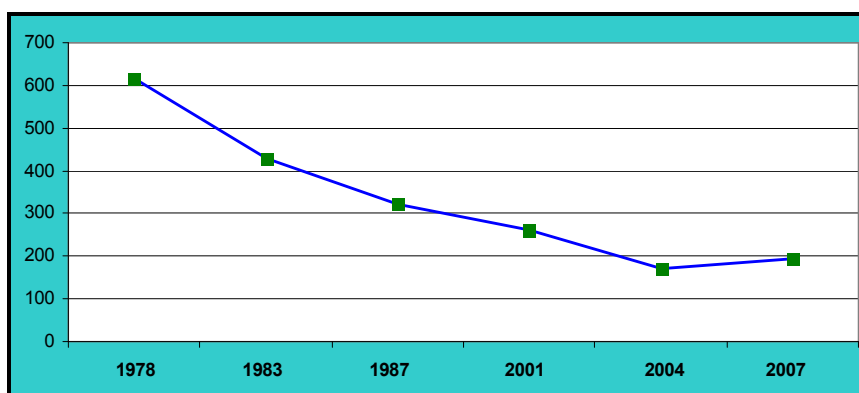
Lo anterior demuestra un incremento productivo del 42% durante el período mencionado anteriormente. Como puede observarse en el gráfico, la provincia se posiciona en el primer lugar a nivel nacional en cuanto a dinámica de la participación en producción nacional. Otras provincias como Buenos Aires ó Entre Ríos como producciones superiores, presentan una dinámica menor (26 y 24% respectivamente).

<sup>2</sup> En 1988 el país concentraba un total de 1.359.056 VO mientras que para el 2002 las vacas en producción se habían aumentado a 1.495.551.

Mientras que Santa Fe, con uno de los mayores porcentajes de producción a nivel país, ha visto disminuir su participación durante estos ocho años.

Si se analiza la cantidad de vacas en producción que tenía la provincia en el CNA 1988 (12.385 VO) y la cantidad que había en el último CNA 2002 (26.408 VO), se puede apreciar claramente un incremento de más del 100%, lo que corrobora el incremento productivo mencionado anteriormente. Esto ha incidido como ya se dijera en el aumento sostenido de la producción de leche, a pesar de que el número de establecimientos dedicados a la actividad se redujo durante el mismo período (gráfico 2)

**Gráfico N° 2:** Evolución del número de tambos en la provincia (1978 – 2004).



Fuente: Elaboración propia en base a datos de la DGEyC de La Pampa.

En los '70 la provincia contaba con más de 617 establecimiento tamberos produciendo en su territorio, cifra que ha ido en constante disminución hasta alcanzar la mitad de los establecimientos mencionados para fines de los años ochenta. En el año 2004 se observa el punto crítico en cantidad de tambos (168), incrementándose a partir de ahí hasta alcanzar los 193 con que se contaba el año pasado.

Ahora bien, si lleva el análisis de la dinámica de stock de tambos entre los años 2004 y 2007 al interior de cada una de las subcuencas lecheras que conforman la zona láctea provincial, el análisis es diferente para cada una de ellas (cuadro N° 4).

La subcuenca sur siempre fue la de mayor concentración lechera, en cantidad de tambos, número de V.O. y producción de leche. Para 2004 esta zona contaba en existencia con 94 tambos, el 56% de los tambos de la provincia. Tres años más tarde, si bien sigue siendo la zona con mayor cantidad de establecimientos lácteos, su

participación sobre el total se redujo en tres puntos porcentuales (53%). Sin embargo, su variación ha sido positiva, con un crecimiento de casi el 8,5% en cantidad de tambos durante estos tres años.

**Cuadro N° 4:** Dinámica de la cantidad de EAP's provinciales (2002/07).

	2004	2007	Variac.
	n° tambos	n° tambos	(n° tambos)
<b>CUENCA NORTE</b>	47	58	23,4%
<b>CUENCA CENTRO</b>	31	33	6,5%
<b>CUENCA SUR</b>	94	102	8,5%
<b>TOTAL LA PAMPA</b>	168	193	14,9%

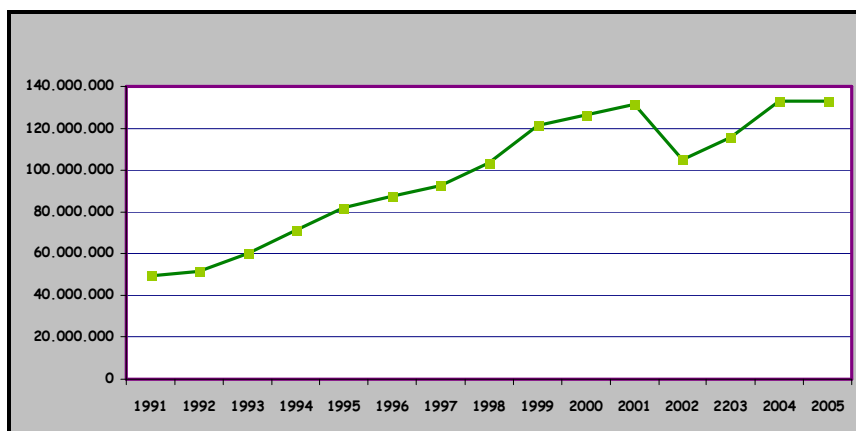
Fuente: Elaboración propia en base a CNA 2002 y datos de Dir. Ganadería de La Pampa.

La subcuenca norte es la que le sigue en tamaño, así como es también la más nueva y con mayor adopción tecnológica de las tres. Paso de tener 47 tambos (28%) en el 2004 a 193 tambos en el último año (30%). Como se puede observar en los porcentajes, su participación en el total de tambos de la provincia se ha incrementado en un 2%, mientras que su crecimiento interno ha sido del orden del 23,5% , lo que la posiciona como la cuenca con mayor dinámica de crecimiento durante los últimos años.

Finalmente la subcuenca centro presenta el menor incremento de las tres (6,5%), con solo dos nuevos tambos en los últimos años. Su participación en el total provincial también es menor y no ha sufrido cambios por lo dicho anteriormente.

El 15% de aumento en cantidad de establecimientos que presenta la provincia en los últimos tres años, se ve reflejado en el aumento de la producción láctea, como muestra la gráfico 3.

**Gráfico N° 3:** Evolución de la producción Láctea provincial (en litros 1991-2005)



Fuente: Iturrioz, et al (2007)

La producción provincial supera en el año 2005 los 130 millones de lts leche, creciendo en hasta un 26% en los últimos tres años. La subcuenca sur es la zona que más establecimientos presenta y la que más aporta a la producción total (42%).

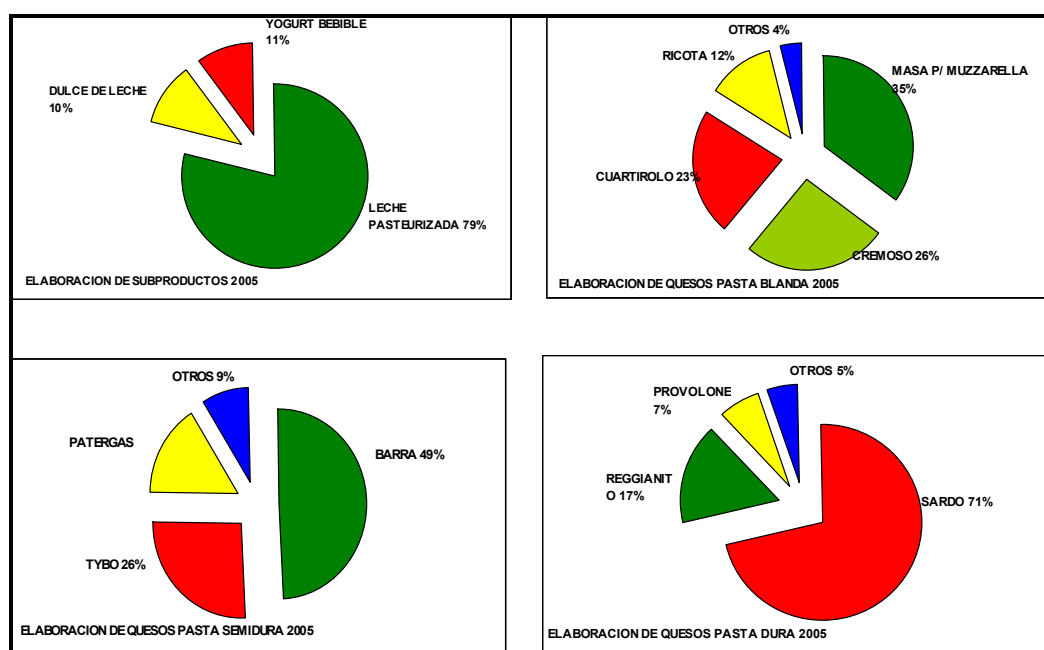
### 3. Producción Industrial.

#### 3.1. Importancia de la producción industrial provincial.

#### 3.2. Destino de la producción industrial y características de los productos elaborados.

La Pampa es netamente productora de lácteos de “bajo valor agregado”. Es el caso de los quesos, en donde los tres tipos de producto concentran las variedades con menos nivel tecnológico, en relación a su sistema de producción (Iturrioz et al; 2007).

**Gráfico N° 4:** Elaboración de subproductos en plantas lácteas provinciales.



Fuente: Iturrioz, G. (2008).

En el caso de los de *pasta blanda*, el 84% de la producción de este tipo corresponde a las variedades “mozzarella, cremoso y cuartirolo”, las que son consideradas “commodities” por la industria (de acuerdo a informantes calificados del Ministerio de la Producción de La Pampa). Algo similar sucede con los de pasta semidura, entre el tipo Tybo y el barra concentran el 75% del total de quesos de esta variedad; mientras que el sardo concentra el 71% de los de pasta dura.

Siguiendo con la misma fuente, y debido a la gran distancia geográfica que separa las plantas provinciales con los grandes centros de consumo nacionales, muchas de las industrias han tenido que generar nuevas oportunidades o “nichos de mercado”. Dado que el 60% de su producción se vende fuera de la provincia, han desarrollado una

estrategia de ventas hacia mercados regionales del sur del país, por fuera del circuito de las grandes empresas.

Se puede observar una fuerte articulación entre las industrias de primera transformación con clientes de la región patagónica. De acuerdo a datos obtenidos en encuestas realizadas durante los años 2006 y 2007<sup>3</sup>, la mitad de las plantas provinciales tienen presencia con sus productos en toda esa región. Al igual que en la industria cárnica, La Pampa se encuentra en una favorable posición geográfica que le permite abastecer a estos mercados siendo competitiva en precios y habiendo creado un “nicho de mercado” para sus marcas (como el caso de los Quesos de la zona de General Campos que son reconocidos por su lugar de procedencia).

---

<sup>3</sup> Iglesias et al (2005).

## **B. CARACTERIZACION DE LA CADENA.**

### **1. Los actores de la cadena y sus funciones en el espacio regional.**

#### **□ Eslabón de la producción primaria.**

A los fines de caracterizar el sector primario lechero, es importante estudiar la organización económica central del proceso productivo, el tambo. En ella es donde se definen las características principales de la materia prima (leche cruda) en lo que respecta a su calidad composicional (Grasas, proteínas, lactosa y sales) e higiénico-sanitaria (Bacterias, células somáticas). Estas características tienen importante influencia en el precio pagado al productor por dicha materia prima.

Los tambos se diferencian en base al sistema de manejo, yendo desde sistemas netamente “pastoriles”, pasando por los “semi-pastoriles” como clasificación intermedia y los sistemas de “estabulado” que son los que hacen un uso más intensivo del capital.

En virtud del predominio local de los sistemas pastoriles con baja suplementación con grano, la producción primaria de leche resulta ser dependiente de las condiciones agroclimáticas, lo que explica las fluctuaciones en los volúmenes anuales de leche producida. En cuanto a las condiciones zoonosanitarias, gran parte de los rodeos lecheros se encuentran libres o “en saneamiento” de Brucelosis y Tuberculosis.

Como ya se dijera anteriormente, en la provincia de La Pampa se ha hablado históricamente de tres subcuencas que componen la cuenca principal, denominada a nivel nacional como cuenca “La Pampa” (una de las 12 distribuidas a lo largo de la región pampeana)<sup>4</sup>.

Entre las tres, de acuerdo con el Censo Provincial de Lechería (2004), sumaban 168 tambos (1,11% del total nacional), con 20.345 vacas en ordeño (0,87% del stock nacional). Como se puede observar en los números anteriores la participación provincial en la producción nacional es muy escasa; a pesar de ocupar el quinto puesto en importancia, apenas representa el 1,45% de la producción argentina de leche (138.034.848 litros anuales).

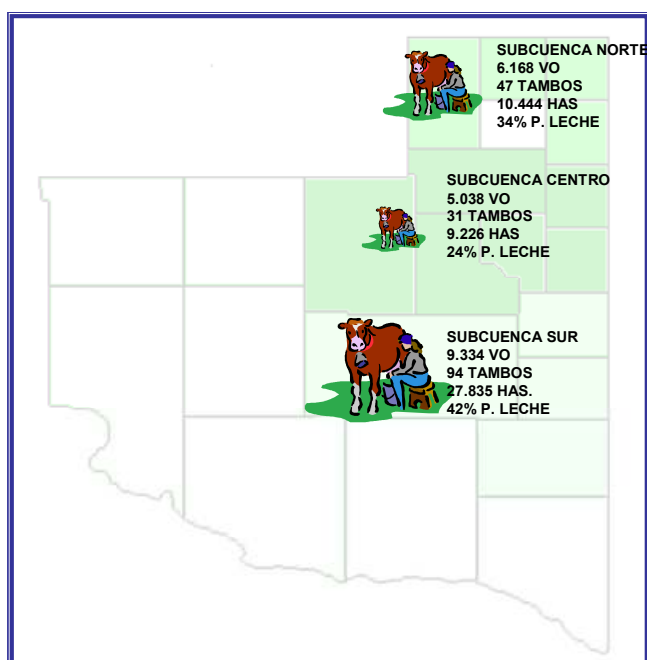
---

<sup>4</sup> Buenos Aires (Mar y sierras, oeste, Abasto sur, abasto norte), Santa Fe (sur, central), Córdoba (sur, Villa María, noreste), Entre Ríos (Cuenca “B” y “A”) y La Pampa (La Pampa)

De acuerdo a datos de la Dirección de Ganadería, la zona lechera provincial forma una franja geográfica que acompaña a las isoyetas de los 700 y 800 mm, tomando el centro-este de la provincia. A pesar de que la bibliografía a nivel nacional, habla de la “cuenca La Pampa”, como único núcleo productivo, localmente se ha subdividido históricamente la zona en tres subcuencas: norte, centro y sur. Entre todas suman los 168 tambos mencionados anteriormente (1,10% del total nacional) y 20.345 vacas en ordeño (1,01% del stock nacional).

La denominada subcuenca sur, se encuentra en el centro-sur del territorio e involucra los departamentos de Atreucó, Hucal, Utracán y Guatraché (gráfico n° 27). Es la mayor en concentración de tambos (54%) y en cantidad de vacas en ordeño (45%); a pesar de ser la de más reciente dedicación a la actividad tambera. Produce el 42% de la leche provincial.

**Figura N° 1:** Localización geográfica de las subcuencas lecheras en la provincia de La Pampa e indicadores productivos (tambos, VO, has dedicadas y % partic. Leche provincial).



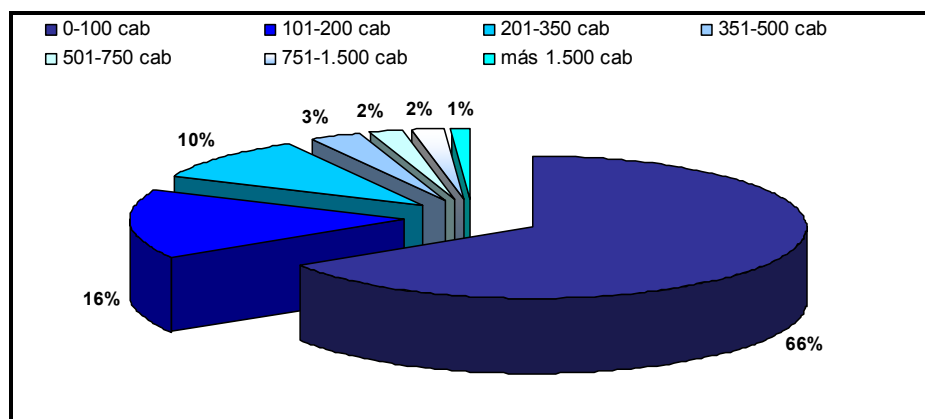
Fuente: Elaboración propia en base a datos del Censo lechero provincial.

La subcuenca centro, localizada entre los departamentos Capital, Catrilo, Conhelo, Loventué, Toay y Quemú Quemú, es la más pequeña de las tres tanto en cantidad de productores (31 tambos, el 18% del total), como en cantidad de vacas en producción (5.038 que representan un 25% del total). Produce un 24% del total de leche provincial.

Finalmente, la subcuenca norte, está comprendida por los departamentos de Chapaleufú, Maracó, Rancul, y Realicó. Es la más antigua en cuanto a la actividad tampera y la que mejores condiciones agro ecológicas posee, con un buen nivel tecnológico. Concentra el 28% de los tambos (47 productores) y el 30% de las vacas en ordeño, las cuales se concentran en casi 10.444 has (22% del territorio pampeano dedicado a la actividad) y producen el 34% de la leche total.

La provincia de La Pampa presenta entre sus establecimientos lácteos, una de las mayores concentraciones productivas del país, en el estrato productivo más pequeño (66%), lo que determina su menor productividad y eficiencia técnica en la actividad (gráfico 5).

**Gráfico N° 5:** Escala promedio de las explotaciones lácteas de la provincia (2002).



Fuente: Iturrioz, et al (2007).

Es interesante resaltar que el 82% de los tambos de la provincia poseen en propiedad menos de 200 vacas dentro de sus rodeos lecheros. Como se pudo comprobar en una investigación anterior, otras provincias lecheras del país, como puede ser el caso de Santa fe, Córdoba ó Buenos Aires, concentran sus establecimientos lecheros en los estratos de mayor tamaño (Iturrioz et al; 2007).

Siguiendo la misma fuente, la provincia de La Pampa, con 48.000 has dedicadas a la actividad y algo más de 26.000 vacas en ordeño (de acuerdo con datos de INTA, 2001), presenta un *índice de receptividad* de 0,46, muy inferior al que reflejan provincias de mayor importancia en la cadena como Buenos Aires (1) ó Santa Fe (1,10).

En cuanto a valores de *índice de productividad* (lts/VO/día), los resultados obtenidos por la provincia son más favorables en relación al país. La Pampa produce

diariamente unos 14 lts/VO, indicador que la posiciona en el cuarto puesto a nivel país (por detrás de Santa Fe, Buenos Aires y Córdoba).

En relación al nivel tecnológico adoptado, las subcuencas se pueden agrupar en dos: por un lado la sur y por otro las subcuencas norte y centro. INTA (2002). En ambos casos se observan algunas diferencias tecnológicas que se detallan a continuación.

Mientras que la zona norte-centro se caracteriza por recibir asistencia técnica de carácter netamente privado, la sur recibe hasta un 60% de asistencia técnica pública, por parte del gobierno o instituciones como INTA. Otra diferencia entre ellas, es la refrigeración de la leche, que en el caso de la primera se realiza a 4 °C en la totalidad de los casos, mientras que la práctica más habitual en la segunda zona es refrescarla, entre 18 y 20 °C.

La inseminación artificial es una tecnología adoptada en mayor o menor medida en todas las zonas. La media a nivel país, es entre un 5 y un 10% de vacas vacías; en este sentido los tambos de la zona norte-centro presentan un porcentaje menor al 5%, mientras que los de la zona sur siguen la media nacional, mencionada anteriormente.

□ **Eslabón de la industria.**

La plantas lácteas ubicadas en la provincia se encuadran en la categoría micro y pequeñas empresas (MIE y PE), ya que ninguna supera los 25 millones de pesos, de las cuales la mayor parte (67%) corresponden a la categoría microempresa (cuadro 5). De estas, tres son tambos fábricas (Cañon, 2005).

**Cuadro n° 5:** Clasificación de las industrias lácteas provinciales por tamaño.

TAMAÑO		CANTIDAD DE LOCALES
MICROEMPRESAS		14
PEQUEÑAS EMPRESAS	1. Más de 25.000 lts/día	2
	2. Menos de 25.000 lts/día	5
TOTAL		21

Fuente: Iturrioz, et al (2008).

La dinámica de estas firmas esta ligada a los espacios de mercado que no ocupan las grandes nacionales, dentro y fuera del territorio provincial (particularmente el mercado de la Patagonia). Se caracterizan por estar agrupadas en micro regiones que logran una identificación territorial de sus productos, como por ejemplo las industrias de General Campos. (Iglesias et al; 2006).

Estas industrias se encuentran localizadas dentro de la cuenca láctea provincial, las que a su vez se dividen en tres zonas productivas que serán detalladas más adelante (eslabón primario). La mayor parte de las plantas (62%) se encuentran en la zona sur, mientras que un 24% se sitúa en el norte y el resto en la zona centro.

Un 83% de la leche acopiada por las plantas (64,3 mill. lt/año) proviene de tambos de La Pampa, mientras que el resto es comprado en cuencas productivas de Buenos Aires. Cuatro son las empresas que se abastecen de materia prima extra provincial (sumando un total de 10,7 mill. lt/año); dos plantas son PE 2 y una PE 1, las que compran en conjunto más de la mitad de su materia prima en tambos de Buenos Aires (zonas de Villa Iris y 17 de Agosto). La cuarta firma corresponde a la categoría micro empresa y compra la mitad de su aprovisionamiento en la zona de Rivera, Bs. As. (Datos brindados por la Dirección Gral. de Agricultura y Ganadería de La Pampa).

La capacidad instalada total de las industrias lácteas provinciales es de 294.000 lts/día, apenas un 1% de la capacidad instalada del país (34,5 millones de lts/día de acuerdo con AACREA, 2005). El procesamiento diario supera los 153.000 lts., lo que determina una capacidad ociosa promedio de 48%. Sin embargo, las diferencias son importantes de acuerdo al tipo de empresa que se analice (cuadro 7).

**Cuadro n° 6:** Capacidad productiva de las plantas lácteas provinciales (en promedio por tipo de empresa).

	<b>C. Instalada promedio (lt/día)</b>	<b>Procesamiento promedio (en lt/día)</b>	<b>Capacidad ociosa promedio (en %)</b>
<b>MICROEMPRESAS</b>	6.000	2.100	65%
<b>PEQ. EMPRESA (1)</b>	55.000	37.000	33%
<b>PEQ. EMPRESA (2)</b>	20.000	10.000	50%
<b>TOTAL PROVINCIAL</b>	<b>294.000</b>	<b>153.000</b>	<b>48%</b>

Fuente: Iturrioz et al (2007).

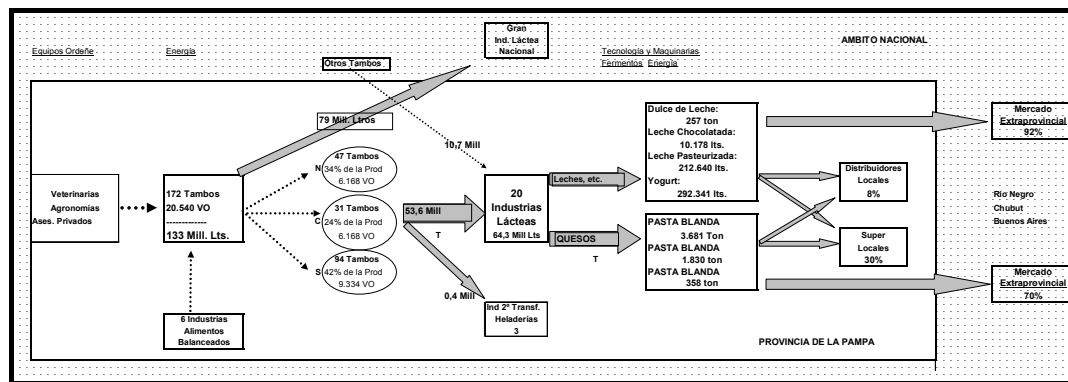
La planta con mayor capacidad instalada (22%) y mayor procesamiento diario (30%) es una PE 1; elabora 46.000 lts/día con una capacidad ociosa del 30%. La otra empresa de la misma categoría, con valores muy inferiores, trabaja unos 28.000 lt/día, con una capacidad ociosa cercana al 40%. Las PE 2, funcionan con 10.000 lts/día de promedio, con la mitad de la capacidad de planta en funcionamiento, mientras que las MIE apenas alcanzan unos 2000 lts/día con una ociosidad superior al 60%.

En el año 2005, de los 133.007.969 de litros de leche producidos en La Pampa, un 59% fue procesado en plantas lácteas extra provinciales (78.922.877 litros). En tal sentido, las industrias de La Pampa compiten por la compra de materia prima local con una gran empresa nacional, la que concentra más de la mitad de la leche producida en la provincia (55%).

## 2. Flujograma de la cadena.

En la figura 2 puede observarse el flujo de producto de la cadena láctea provincial, dentro del ámbito provincial y nacional entre los diferentes actores/eslabones, de acuerdo con datos productivos para el año 2005.

Figura N° 2: Flujo de producto de la cadena de la leche provincial (2005).



Fuente: Elaboración propia.

El eslabón primario, conformado 172 establecimientos lácteos, 20.540 vacas en ordeño y una producción anual de 133 mill/lts, es asistido tecnológicamente por los proveedores de insumo (veterinarias, agronomías y asesores privados) y en cuestiones de alimentos para el rodeo lechero, por 8 industrias de alimentos balanceados, de la

provincia.

De la producción anual de leche del eslabón primario, como puede verse claramente en la figura, el 60% (79 mill/lts) sale de la provincia para ser procesado por plantas extra provinciales. El 40% restante es industrializado por las 20 industrias lácteas locales. A estas últimas también las abastecen con producción primaria otros tambos localizados fuera de los límites provinciales, con un total de 10,7 mill/lts (17% de la leche procesada por la industria provincial).

Estos insumos sirven para la producción de subproductos lácteos, donde fundamentalmente prevalecen los quesos, con 5.870 ton/año, y dentro de estos los de pasta blanda (63%). Otros subproductos como el dulce de leche (267 ton), la leche pasteurizada (313.840 lts) ó el yogurt (282.000 lts), son producidos en menor medida.

Del total de subproductos lácteos que anualmente se producen en la provincia de La Pampa, más del 70% sale de los límites de la provincia para ser consumidor en mercados periféricos (zonas patagónica y Cuyo), pero a los que las industrias locales acceden con ventajas competitivas y en las que se han generado algo así como una especie de *nichos de mercado*.

### C. BIBLIOGRAFÍA.

CAÑON, M. (2005) Diagnóstico tecnológico de la producción lechera y de las empresas lácteas de las cuencas, norte, centro y sur de la Provincia de La Pampa. Estudio solicitado por el Consejo federal de Inversiones a la Subsecretaría de Asuntos Agrarios del Gobierno de La Pampa. 160 p.

CENSO NACIONAL AGROPECUARIO (2002). Instituto nacional de estadística y censo. Buenos Aires, Argentina

DGEyC (2004). Dirección de estadística y censo de La Pampa. Censo provincial lechero. La Pampa.

DGEyC (2006). Dirección general de estadística y censo de La Pampa. Boletín Estadístico N° 7 (tercer trimestre del 2006). Ministerio de la Producción, Gobierno de la Provincia de La Pampa. 112 p.

IGLESIAS, D. et al. (2003). Proyecto Regional de Investigación: “*Caracterización y Análisis de las Cadenas Agroalimentarias en el área de influencia de la EEA INTA Anguil*”. Proyecto Regional CRPN, Estación Experimental INTA Anguil (Código N° 618012); Proy. De Investigación Facultad de Agronomía UNLPam (código I-024), Facultad de Ciencias Veterinarias UNLPam (Res. 118/04CD). La Pampa, Argentina.

IGLESAS, D. et al (2006). Estudio de las PyMES Agroalimentarias lácteas de Gral Campos: un sistema agroalimentario localizado en La Pampa, Argentina. Trabajo presentado en el III congreso internacional Food and Territoryes ALTER 2006. Jaen, España. 25 p.

INDEC (1988). Censo Nacional Agropecuario. Serie cuadernillo N° 8. La Pampa. 42 p.

INDEC (2002). Censo Nacional Agropecuario. Buenos Aires. Disponible en: [www.indec.gov.ar](http://www.indec.gov.ar)

INTA (1992-1996-2002) Perfil tecnológico de la Producción Agropecuaria Argentina. Instituto de Economía y Sociología de INTA. Disponible en: [www.inta.gov.ar](http://www.inta.gov.ar)

Iturrioz, G.; Iglesias D. y Saravia, D. (2007). Factores críticos en el posicionamiento competitivo de la cadena de la leche. V Jornadas interdisciplinarias de estudios agrarios y agroindustriales. Facultad de ciencias económicas. Universidad de Buenos Aires.

SAGPyA (2001). Estadísticas de productos lácteos. Disponible en: [www.sagpya.mecon.gov.ar/alimentos/lacteos](http://www.sagpya.mecon.gov.ar/alimentos/lacteos) noviembre, 2006.

SAGPyA (2005). Boletín lechero N° 17. Dirección de Ganadería. Buenos Aires, Argentina (5 p.)