

La alimentación en el tambo: un rubro a considerar

Ing. Agr. Alejandro Centeno¹

La lechería nacional está siguiendo, de alguna manera, los vaivenes de precio del mercado internacional de lácteos, pero con una impronta bien Argentina. Muchas empresas han aplicado rebajas de hasta el 20 % en el valor de la leche a campo y este parecería ser el escenario de los próximos meses, en el cual el productor deberá agudizar el ingenio y ganar eficiencia para seguir con la actividad.

Haciendo un cálculo rápido, en el departamento San Justo de la provincia de Córdoba, con cerca de 1500 tambos y con una producción de aproximada de 3,5 millones de litros de leche por día, dejan de ingresar a la región alrededor de 65 millones de pesos por mes. Esta situación genera sin dudas, problemas primero económicos y luego anímicos en el productor y su entorno. Los productores dejan de invertir, compran lo mínimo e indispensable y empiezan a estirar los plazos de pago. Por otro lado, los comerciantes comienzan a sentir el peso de los gastos fijos, producto de los menores ingresos, debido a la reducción en las ventas y a la demora en la cobranza.

Sin dudas, hoy más que nunca es imprescindible lograr mayor eficiencia en las diferentes áreas del tambo, como una estrategia para reducir gastos de producción. El área que mayor impacto tiene sobre la composición de gastos en el tambo, es la alimentación y llega a comprometer entre el 35 a 50 % de la facturación de acuerdo al sistema o estrategia de alimentación utilizada (más o menos intensiva) y a los niveles de producción logrados (Centeno, 2013 a; Gastaldi, et al 2015). Razón por la que es importante comenzar a analizar algunos aspectos que hacen al resultado de esta área y buscar la manera de elevar la eficiencia en todos los procesos involucrados en la misma.

En este informe se abordará la alimentación como un rubro y no al resultado potencial que podría lograrse, si se manejara de manera conveniente la nutrición.

Alimento propio o alimento comprado: ¿Cuánto de cada uno?

El conocimiento de los alimentos disponibles, su calidad, disponibilidad y su costo-precio son elementos indispensables para gestionar la alimentación en el tambo. Cada alimento aporta a la dieta nutrientes específicos y cada uno con un precio diferente. Existe una importante dispersión en términos de \$ por kg MS de los diferentes alimentos, siendo el grupo de alimentos producidos en el campo en general los de menor costo, siguiendo en orden creciente los concentrados energéticos y posteriormente los concentrados proteicos

Es por ello importante, determinar cuánto del alimento consumido por las vacas es producido en el campo y cuanto es comprado. Determinar de qué manera afecta cada uno a la facturación de la empresa y analizar la posibilidad de reemplazar aquellos alimentos más caros por una alternativa de menor costo, teniendo siempre en cuenta que esto no afecte el nivel de producción actual.

Desperdicio de alimentos: ¿Dónde se producen?

Revisar y reducir las pérdidas en cada etapa del recorrido del alimento concentrado (grano, expeller, sales vitamínicas minerales, etc) desde que es descargado y almacenado, hasta la “bosta” del animal:

- Controlar desde que llega el camión y es descargado en el lugar donde será almacenado (bolsa o galpón). Durante este periodo es importante cuidar que el alimento no se moje, ni se contamine con tierra y/o elementos extraños, ya que esto puede alterar su calidad y por ende la respuesta productiva esperada.
- Controlar la tarea de carga del mixer, para evitar la caída de alimento al piso que luego no será aprovechado.
- Controlar la descarga de alimento desde el mixer al comedero, para evitar la caída del alimento al piso, ya que lo que está en el piso el animal difícilmente lo aproveche.
- Realizar “lectura” de comedero, tratando de reducir los sobrantes a través de ajustes en la cantidad de alimento suministrado.

- Finalmente, revisar la bosta del animal para detectar la presencia de alimento sin aprovechar, por ejemplo: granos enteros, excesos de almidón, etc. Esto permite ajustar el procesamiento del alimento y/o ajustar la dieta para reducir estas pérdidas y realizar un máximo aprovechamiento.

Manejo del pasto: ¿Se puede aprovechar más?

Pastorear sin dejar remanentes, comiendo bien abajo con el lote de vacas en ordeño (VO) y/o repasando con las vacas secas (VS). Esto se logra pastoreando las alfalfas en el momento adecuado en prefloración y hasta el 10 % de floración y con una adecuada presión de pastoreo. De esta forma cumplimos al menos con dos objetivos:

- Aprovechar todo lo posible “el alimento más barato”: la pastura. Recordando que alimento que quede en el potrero, deberá ser reemplazado por otro de mayor valor.
- Reducir el uso del tractor en el desmalezado posterior del lote, recordemos que por cada hora de uso un tractor de 80 HP consume alrededor de 10 litros de gasoil, más los correspondientes gastos en lubricantes, reparaciones y repuestos, etc. Lo que genera un costo de alrededor de 250 \$/hora de uso del tractor, reduciendo en una hora al día el uso del tractor, se ahorraría unos 7.500 \$/mes.

El costo de los alimentos producidos: ¿más es menos?

Estamos justo en el momento donde se confeccionarán las reservas (heno y silos) para el próximo invierno y donde las pasturas expresarán su mayor producción. Es entonces el momento para facilitar y promover la máxima producción en términos de kg de materia seca por hectárea de todos estos cultivos. Recordemos que la dilución que se produce de los costos entre lograr altas productividades o no lograrlas, incrementa el costo por Kg/MS en hasta un 50 %. Lo mismo ocurre si existen altas pérdidas de MS por pastoreos ineficientes. (Centeno, *et al* 2014).

El suministro de alimentos ¿un costo oculto?

Un punto crítico y que debe tenerse en cuenta es el impacto del suministro de alimentos sobre los costos de producción. La creciente mecanización para el suministro de alimentos en los tambos, se dio a medida que mejoró el precio de la leche en relación al precio de algunos insumos, los concentrados en general (maíz y soja principalmente) y el precio del gasoil en particular.

Un trabajo realizado por la Agencia Extensión Rural de INTA San Francisco en el 2012, analizó el impacto del costo del suministro sobre los costos en veinte tambos de la zona. Dicho trabajo mostró que el suministro de alimentos, representó el 17 % de la facturación (incluye gasoil, lubricantes, repuestos y reparaciones, personal, amortizaciones e intereses del capital maquinaria). El análisis se repitió para misma población de tambos en el 2014, con una relación de precios, más favorables para la leche y el nivel de afectación descendió al 14 % de la facturación.

En la figura 1, puede observarse la evolución de la relación de precios entre el gasoil y la leche de los últimos quince años. Puede observarse, además, dos nuevas posiciones de acuerdo a dos nuevos valores de la leche: 2,6 o 2,4 \$/litro y los litros de gasoil que cada una lograría adquirir a esos nuevos valores (2 y 1,86 lts de gasoil respectivamente).

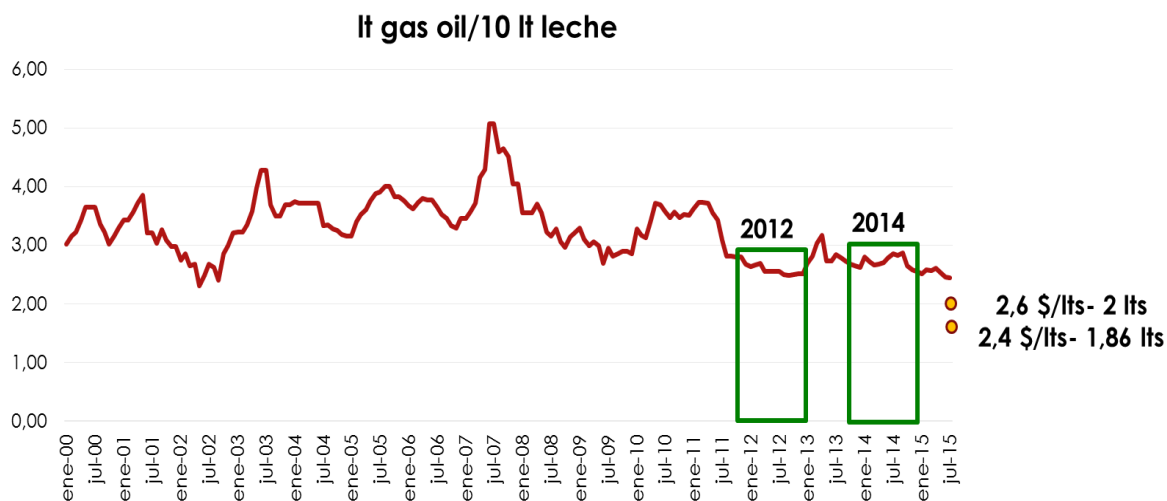


Figura 1: Relación insumo producto (gasoil-leche). Litros de gasoil comprados por cada 10 litros de leche (elaboración propia).

A continuación, en la tabla 1 se presenta el impacto del costo del suministro de alimentos expresado como % de la producción de leche lograda para tres sistemas de producción con diferentes estrategias de uso de la maquinaria para suministro. Dicho análisis fue realizado utilizando la aplicación para Excel denominada SUMICOST (Centeno y Ranbeaud, 2013).

Para el análisis, se definió un sistema de producción con las siguientes características: superficie de vaca total: 135 has, vacas en ordeño: 174, vacas secas: 65, carga 1,77. La producción individual se incrementó a medida que se incrementa el tiempo de uso de la maquinaria para las tareas de suministro. Las producciones individuales consideradas fueron, de 20, 25 y 30 l/ VO, para 2, 4 y 8 hs diarias de uso de la maquinaria.

Tabla 1: Características de cada sistema analizado y costos de suministro.

Tambos	Características del sistema	Uso del tractor día	Producción individual	Costo de suministro en %	LLS*
1	Autoconsumo	0 hs	22	0 %	22 l
2	Tractor de 85 HP y mixer de 5 m ³ , personal afectado al 20 % del tiempo a la actividad de suministro	2 hs	20 l	6 %	18,8 l
3	Tractor de 110 HP y mixer de 10 m ³ , personal afectado al 50 % del tiempo a la actividad de suministro	4 hs	25 l	10 %	22,5 l
4	Tractor de 110 HP y mixer de 10 m ³ , personal afectado al 100 % del tiempo a la actividad de suministro	8 hs	30 l	16 %	25,2 l
5	Tractor de 110 HP y mixer de 10 m ³ , personal afectado al 100 % del tiempo a la actividad de suministro	8 hs	25 l	20 %	20 l

*LLS: litros libres de leche luego de descontado el costo de suministro

De la tabla anterior se pueden realizar los siguientes comentarios:

Tambo 1: en este caso, se realiza autoconsumo por lo que no existe costo de suministro. Razón por la cual los **LLS son iguales a la producción individual obtenida, 22 l/VO día.**

Tambo 2: la producción individual es de 20 l/VO día año. En este sistema, las tareas de suministro son realizadas por un operario que destina el 20 % de su tiempo a esta actividad, utilizando para ello un tractor de 85 HP y un mixer de 5 m³, tarea que es realizada durante dos horas por día/año. El costo de suministro representa el 6 % de la venta de leche, por lo que queda como **LLS 18,8 l/VO día.**

Tambo 3: la producción individual es de 25 l/VO día año. En este sistema las tareas de suministro son realizadas por un operario que destina el 50 % de su tiempo a esta actividad, utilizando para ello un tractor de 110 HP y un mixer de 10 m³, tarea que es realizada durante cuatro horas por día/año. El costo de suministro representa el 10 % de la venta de leche, por lo que queda como **LLS 22,5 l/VO día.**

Tambo 4: la producción individual es de 30 l/VO día año. En este sistema las tareas de suministro son realizadas por un operario que destina el 100 % de su tiempo a esta actividad, utilizando para ello un tractor de 110 HP y un mixer de 10 m³, tarea que es realizada durante ocho horas por día/año. El costo de suministro representa el 16 % de la venta de leche, por lo que queda como **LLS 25,2 l/VO día.**

Tambo 5: producción individual: 25 l/VO día año. En este sistema, las tareas de suministro son realizadas por un operario que destina el 50 % de su tiempo a esta actividad, utilizando para ello un tractor de 110 HP y un mixer de 10 m³, tarea que es realizada durante cuatro horas por día/año. El costo de suministro representa el 20 % de la venta de leche, por lo que queda como **LLS de 20 l/VO día.**

Entre el tambo 4 y 5 se mantienen los mismos costos de suministros (dedicación del personal y tiempo de uso de la maquinaria), se redujo la producción individual a 25 l/VO día, por lo que el impacto del costo de suministro se incrementó hasta llegar al 20 % de la facturación y dejando menos LLS como resultado. Estos son los valores más comunes de producción individual encontrados en los sistemas de producción, con alta intensidad de uso de la maquinaria específica para el suministro de alimento.

Comentarios finales

Las situaciones de crisis, promueven cambios y la lechería argentina está atravesando un momento crítico. La posibilidad de ganar eficiencia aplicando alguna de estas recomendaciones puede llegar a ser para muchos productores el punto que marque la diferencia entre permanecer o desaparecer de la actividad.

El actual precio de la leche define la más desfavorable relación insumo/producto (gasoil/leche) de los últimos 15 años. Por este motivo, el incremento del costo de suministro en los sistemas estará directamente relacionado con el tiempo de uso del tractor.

Esto obliga a analizar cada situación en particular, no recurrir a “recetas magistrales” ni esperar soluciones mágicas. El trabajo debe ser cuidadoso, la toma de decisiones precisa y la ejecución de las decisiones tomadas, certera.

Bibliografía

Centeno, A. 2013 b. El costo del suministro de alimento en el tambo: todo un tema. Hoja de información técnica N°34 INTA UEE San Francisco. Agosto de 2013. ISSN: 2250-8546.

Centeno, A; Rambeaud, O. 2013. Sumicost. Una Herramienta para calcular el costo de suministro de alimentos en el tambo. Hoja de información técnica N°35 INTA UEEA San Francisco. Agosto de 2013. ISSN: 2250-8546.

Centeno, A; Suero, M; Molla, A. 2014. Los alimentos en el tambo: el costo de hacerlos y el precio de comprarlos. Hoja de información técnica N°43 INTA UEE San Francisco. Diciembre de 2014. ISSN: 2250-8546.

Gastaldi Laura, Litwain Gabriela, Maekawa Marina, Centeno, Alejandro, Engler Patricia, Cuatrín Alejandra, Chomicz Juan, Ferrer José Luis y Suero Marta. El tambo argentino: una mirada integral a los sistemas de producción de leche de la región pampeana. Ediciones INTA. Abril de 2015. (PNPA 1126043). Disponible en:

<http://inta.gov.ar/documentos/el-tambo-argentino-una-mirada-integral-de-los-sistemas-de-produccion-de-leche-de-la-region-pampeana>

Para más información

Ing. Agr. Alejandro Centeno¹. Jefe de INTA AER San Francisco. Email: centeno.alejandro@inta.gob.ar

Informe realizado dentro del marco de los proyectos: **Proyecto Regional con Enfoque Territorial, centro este. EEA INTA Manfredi y Proyecto Específico: Sustentabilidad de los Sistemas de Producción de Leche Bovina**

Correcciones y aportes generales: Ings. Agrs. Gasparettí, G y Suero, M. AER INTA San Francisco

Para suscribirse al boletín envíe un email a : ALTA Hoja de información técnica

Para CANCELAR su suscripción envíe un email a: BAJA Hoja de información técnica

URL:

ISSN: 2250-8546.

Este boletín es editado en la INTA Agencia de Extensión Rural San Francisco

INTA AER San Francisco - Av. Cervantes 3329

San Francisco - Córdoba - República Argentina - C.P. 2400

Tel. Fax: Telefax: 03564-421977

Página en Facebook: [Clic aquí](#)

Responsable: Ing. Agr. Alejandro Centeno, jefe de agencia INTA AER San Francisco.

(c) Copyright 2001 INTA - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. Todos los derechos reservados.