



Proyecto ganadero Ovejas Frisonas Tarma, Perú

Etapa I: Diagnostico
Abril 2009

Santa Agueda
CABAÑA • QUESERÍA

www.santaaguedaquesos.com.ar

Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

1.0 – OBJETIVO GRAL.

Objetivo General

El objetivo principal del proyecto es realizar un análisis de factibilidad para la creación de una cuenca lechera en la localidad de Tarma, Perú.

Para ello Cabaña Tambo **Santa Agueda** realizara el respectivo diagnostico, aportando su experiencia y trayectoria, tanto en la cría de Ovejas Frisonas de alta calidad como así también en la fabricación de quesos gourmet reconocidos internacionalmente.

Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

2.0 – OBJETIVOS CLAVE

Objetivos Clave



- Realizar el respectivo análisis F.O.D.A sobre la viabilidad del proyecto en la región de Tarma.
- Analizar la población ovina Frisona optima y desarrollar índices de selección aplicando el Programa de Control Lechero, orientado a la producción de leche.
- Analizar los requerimientos sanitarios y reproductivos para el ganado frisón en la región.
- Calcular y diseñar la eficiencia optima en producción de carne en un esquema de tambo ovino, bajo un sistema de manejo de media leche.
- Diseñar un modelo de cría y engorde que permita caracterizar la res de cordero del nuevo genotipo.
- Diseñar un sistema de calidad en la producción de corderos lechales. (Denominación de origen).
- Desarrollar gradualmente nuevas unidades de ordeñes (Tambos Ovinos), acordes a las tecnologías desarrolladas y validadas en la cuenca de Tarma.

Objetivos Claves



- Desarrollar un protocolo de calidad en producción de leche (higiene, tecnología de ordeño, sanidad animal, conservación de leche y transporte).
- Diseño de la planta de elaboración de quesos de ovejas, acordes a las tecnologías desarrolladas en la región.
- Crear, validar y estandarizar la tecnología de elaboración de tres tipos de quesos.
- Desarrollar el manual de protocolos de calidad en producción de quesos (Denominación de origen).
- Diseñar distintos mecanismos de capacitación propiciados para el proyecto.
- Analizar las posibles estrategias de mercado que mejor se adecuen a un producto nuevo, sin competencia aparente y con pocos antecedentes.

Beneficios - Entregables



- XXX ovejas madres con control genealógico y de producción.
- Manual de políticas y procedimientos en la cría y reproducción optima.
- Plan de mejoramiento genético definido.
- Manual de control lechero ovino.
- Índice de selección definido a partir de la obtención de los valores de heredabilidad y repetibilidad de los parámetros de interés en producción de leche.
- Sistema de manejo media leche evaluado.
- Comercialización de corderos lechales con su propio D.O.C.
- 9 tambos funcionando
- Protocolo de calidad de leche desarrollado y en aplicación.
- 1 planta de elaboración de quesos de oveja funcionando en la región.
- Tecnología para la elaboración de quesos ácido, duro y azul validada y transferida.

Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

3.0 – METODOLOGIA

Objetivos

Contenidos y
Entregables

Metodología

Equipo y Cronograma

Etapa 1 Arranque

- Aterrizaje de Expectativas
- Armado de equipo de Contraparte
- Diseño y Presentación Plan de Trabajo para cada subproyecto
- Cronograma y Priorización
- Solicitud de información inicial

Etapa 2 Relevamiento
y Análisis

- Solicitud de Información
- Entrevistas de indagación
- Salidas a campo
- Diseño detallado de los Planes
- Análisis de la información
- Identificación Oportunidades de Mejora
- Informes de grado de avance

Etapa 3 Ajustes y
Consolidación

- Calendario y Rutinas
- Evaluación
- Presentación Informe Final

Santa Agueda

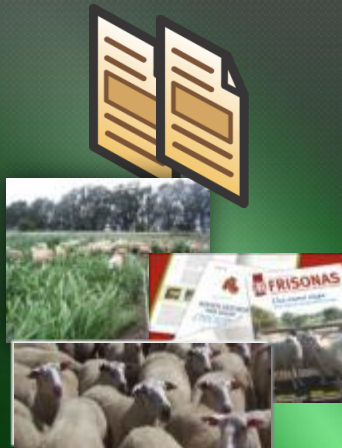
CABAÑA • QUESERÍA

Metodología

Etapa 1

Arranque

Obtención de
Material del
proyecto



Coordinación

Etapa 2

Relevamiento

Trabajo de Campo
Análisis interno.
Validación



Diseños – Pautas

Etapa 3

Ajustes y
Consolidación

Reunión final de
Presentación



Calendarios –
Rutinas - Resultados

PRIORIZACIÓN – COORDINACIÓN Y CRONOGRAMAS

Las características del proyecto implican una necesidad de coordinación fuerte de los participantes de los sub-proyectos en el tiempo, y de las tareas y resultados de cada etapa que se deben desarrollar. (Contratación de distintos organismos)

NECESIDADES PARA OPERAR EL PROYECTO

Las siguientes premisas de trabajo constituyen **factores críticos de éxito** para el desarrollo del Proyecto:

- Compromiso y respaldo “activo” al proyecto por parte de la compañía Multiservicios y Asesoría S.A.
- Provisión de recursos necesarios para el desarrollo del trabajo.
- Designación de un sponsor por Gerencia y equipo (líderes por proyecto) de trabajo de contraparte con quienes realizar la coordinación de las etapas y sus objetivos y una transferencia de know how desde Santa Agueda para garantizar de este modo una efectiva continuidad en el tiempo del proceso de consolidación del proyecto.

STAFF El equipo de trabajo estará integrado por el Staff de la Cabaña Santa Agueda y profesionales de distintos organismos quienes aportaran sus conocimientos para el correcto análisis de diagnóstico.

TIMING El tiempo estimado para el desarrollo del trabajo se estima en 12 semanas.

NOTA La estimación de tiempos se realiza en base a los desarrollos y/o participación inherente a **Santa Agueda**. Esta deberá definirse más detalladamente luego de la aprobación conceptual de la propuesta y conforme a la disponibilidad de agenda del personal Multiservicios y Asesoría S.A y cada uno de los terceros involucrados en el proyecto

MUCHAS GRACIAS!



Las Flores, Provincia de Buenos Aires.
Argentina
staagueda@hotmail.com

www.santaaguedaquesos.com.ar



Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

Back Up

www.santaaguedaquesos.com.ar

Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

Ubicación geográfica



Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

Características de la región

◎ Ubicación geográfica

- ◎ La provincia de Tarma, perteneciente al departamento de Junín, se halla situada en la parte central del Perú, más detalladamente en la parte septentrional y oriental del departamento. La Sociedad Geográfica de Lima nos da los siguientes datos con respecto a su posición: Altitud: 3080 mts. tomada en la Plaza de Armas; Latitud: $11^{\circ}23'33''$ y Longitud: $75^{\circ}40'52''$.
- ◎ **DATOS GENERALES DE LA PROVINCIA DE TARMA**
- ◎ Superficie: 2749.16
- ◎ **LIMITES** Tarma limita con las siguientes provincias:
 - Por el Norte : Junín
 - Por el Sur: Jauja
 - Por el Este: Chanchamayo
 - Por el Oeste: Yauli

Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

NUESTRA CABAÑA



www.santaaguedaquesos.com.ar

Quienes Somos?

- Somos una empresa familiar que se dedica a la cría de ovejas frisonas y a la elaboración de quesos artesanales.
- A partir de 1993 se empezó a trabajar con ovejas cruza frisonas. En la actualidad la majada está formada por ovejas puras de Pedigree seleccionadas por producción lechera.
- En el año 2004 hemos adquirido el banco de semen de la Cabaña Sternberg que corresponde a la última importación de animales desde Alemania realizada en el año 1991, antes que se implantaran las restricciones conocidas para la importación de semen, embriones y animales en pie desde ese origen. El control lechero de esta genética importada superaba en un 40% la media Alemana para ese momento.

Nuestra Genética

- Nuestro Banco de Semen es el único de animales de origen Alemán que se encuentra en Argentina y, a nuestro entender, en América.
- La base del banco de semen la constituyen reproductores de pedigree provenientes de la última importación de la raza efectuada por la Cabaña Sternberg desde la zona de Oldenburg (Alemania) hacia nuestro país a principios de 1991. Los animales fueron seleccionados en base a sus antecedentes de producción de leche, calidad de la misma y fertilidad en las hembras antecesoras (madres, abuelas y bisabuelas). Asimismo se tuvo en cuenta el grado de parentesco entre los reproductores importados, contando con 5 líneas genéticas diferentes.
- El promedio de producción de leche de las madres y abuelas de las borregas preñadas que se trajeron era 40 % superior al promedio de su generación, es decir un diferencial de selección extremadamente alto. Se seleccionaron cinco luego de revisar cerca de 600 borregas y los antecedentes de sus madres y abuelas.

Control Lechero

- Nuestra cabaña efectúa un estricto control lechero el cual nos permite llevar una estadística de la performance de cada oveja productora a tambo.
- Este control es realizado por la facultad de ciencias veterinarias U.B.A, del área de pequeños rumiantes.

Nº de Animal	Caravana Nº	1º Control (ml)	GB %	Prot.%	2º Control (ml)	GB %	Prot.%	3º Control (ml)	GB %	Prot.%	4º Control
T287	A0127	2000	6,9		1200			1000			1500
T234		2500	6,2		1800			1700			1300
T351	V007	2600	6,8		2100			1900			2200
T058	A0058	2200	7		1900			2000			2700
T162	A162				1800			1700			2500
T604	A604	1700	7,2		1900			2200			2500
T328	C025	2000	6,6		1500			1500			2400
T640		2000	6,2		2200			2000			2300
T325	N010	2300	6,2		1800			1500			2000
T605	A605	2400	7,3		1400			1500			2100
T641	A641	2300	4,9		1600			2000			2000
T	B017	2900	7,3		1200			1600			1500
	C0933				2400			1700			1700
T626	A626				1600			1600			1600
T624	A624				2700			1800			2400
T379		2000	5,9								
Promedio		2242			1807			1713			2040



Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

NUESTRA QUESERÍA



www.santaaguedaquesos.com.ar

La Quesería

- Utilizamos para la elaboración de quesos leche propia y de otros establecimientos de la Provincia de Buenos Aires con similares tipo de oveja y condiciones sanitarias controladas.
- La capacidad de la quesería permite el procesamiento de 500 litros de leche por día lo que hace que por la cantidad de litros, la forma de ordeño y el método de elaboración pueda ser considerado un tambo – quesería que produce un queso artesano tipo el de pastor europeo.
- La gran diferencia entre un queso de pastor artesanal y un queso de industrial es que la forma de elaboración del primero constituye una tarea y un rito celosamente guardado en tradiciones no escritas que se transmiten de padres a hijos y de generación en generación desde tiempos inmemoriales. Los bajos volúmenes de leche permiten un manejo y seguimiento de cada uno de los pasos del proceso de elaboración. Además, en su composición, no entran elementos ajenos a la leche, el cuajo y la sal. Por estas razones los quesos artesanales de pastor son considerados mundialmente quesos superiores.
- Santa Agueda, ha logrado recrear cierto tipo de quesos y técnicas en base a los conocimientos adquiridos en tambos europeos que fueron adaptados al tipo de animal que cría la cabaña, y al tipo de suelo y clima de la Cuenca del Salado.

Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

La Quesería

- La quesería se desarrolló teniendo en cuenta la practicidad y la sencillez de los establecimientos europeos visitados y cumpliendo con los requisitos higiénicos sanitarios de los organismos locales.
- Nuestras variedades son:
 - Italiano
 - Español
 - Vasco
 - De Tres Leches
- De acuerdo al estacionamiento (tiempo de maduración)
 - ✓ Quesos Tiernos: de 1 semana a 1 mes.
 - ✓ Quesos Semicurados: de 1 a 3 meses.
 - ✓ Quesos Curados: de 3 a 6 meses.
 - ✓ Quesos Viejos: de 6 meses a 1 año.
 - ✓ Quesos Añejos: más de 1 año. La leche a su vez está controlada diariamente en su calidad; y proviene de ovejas sanas, sanitariamente controladas y libres de brucelosis, todo esto indispensable para la creación de un queso de alta calidad.

Premios de la Cabaña Exposición de Palermo

GRANDES CAMPEONES DE 2007

Premio Campeón Macho

: Premio al Cabañero Preparador
: Premio Diario La Nación
: Premio Banco de la Nación Argentina
: Premio Criadores Ovinos Frisona de Argentina
al mejor Carnero Menor
Lote: 2410 - SANTA AGUEDA - AMA 603
RIL: 575 - R.P.: 603
Exp.: **Rodríguez, Ana Beatriz**



Premio Campeón Macho

Premio Campeón Hembra

: Premio Criadores Ovinos Frisona de Argentina
a la mejor Oveja Menor
Lote: 2413 - SANTA AGUEDA - AMA 637
RIL: 1090 - R.P.: 637
Exp.: **Rodríguez, Ana Beatriz**



Premio Campeón Hembra

Premio Reservado Campeón Hembra

Lote: 2411 - RIL: 1077 - R.P.: 615
Exp.: **Rodríguez, Ana Beatriz**

Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

Organismos



C.O.F.A., Criadores de Ovinos Frisonos de Argentina, fue fundada el 17 de marzo de 1993, con el fin de promover el desarrollo y mejoramiento de la raza "Osfriesisches Milchschaaf", originaria de Alemania, conocida oficialmente en la República Argentina como raza "Frisona".

En la actualidad Santa Agueda cuenta con dos directivos ejerciendo sus cargos en dicha asociación, Eduardo Ramiro Zurro (Presidente) y Rodrigo Zurro (Tesorero).



TECNOGEN es un socio estratégico en el manejo de la genética y reproducción de nuestra cabaña.

Compuesta por prestigiosos profesionales de la genética, colaborando con en el mantenimiento de nuestro exclusivo banco de semen de animales de origen Alemán.

Santa Agueda

CABAÑA • QUESERÍA

Organismos



La Facultad de Ciencias Veterinarias de la Universidad de Buenos Aires es el organismo encargado de realizar el control lechero llevado a cabo en nuestro establecimiento, de acuerdo al convenio firmado entre la Facultad de Ciencias Veterinarias y Criadores de Ovinos Frisones de Argentina (C.O.F.A.)

Este control permite llevar una estadística precisa de los rindes de producción por animal colaborando en la estricta selección para el mejoramiento genético de nuestra cabaña.

www.santaaguedaquesos.com.ar