

RESUMEN ESTADISTICO DE LA CADENA LACTEA DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

SR. GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES.

Sr. Daniel Osvaldo SCIOLI

MINISTRO DE ASUNTOS AGRARIOS

Dr. Ariel FRANETOVICH

SUBSECRETARIA DE CALIDAD
AGROALIMENTARIA Y USO
AGROPECUARIO DE LOS
RECURSOS NATURALES

SUBSECRETARÍA DE
PRODUCCIÓN, ECONOMÍA Y
DESARROLLO RURAL

Dr. Hugo KUBLER

Ing. Ricardo CURETTI

DIRECCION PROVINCIAL DE
FISCALIZACIÓN AGROPECUARIA Y
ALIMENTARIA

Director Provincial de Ganadería

Dr. Horacio CARRETONI

Dr. Juan Ángel CRUZ

DIRECCION DE AUDITORIAS
AGROALIMENTARIAS

DIRECCION DE PRODUCCIÓN
LACTEA

Med. Vet. Jorge TAYLOR

Med. Vet. Marcelo LIOI

MESA DE CONCERTACIÓN DE POLITICA LECHERA

ENTIDADES QUE LA INTEGRAN:

- ASOCIACION DE CRIADORES DE HOLANDO ARGENTINO.
- ASOCIACION DE PEQUEÑOS Y MEDIANOS EMPRESARIOS LACTEOS.
- ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LECHE.
- CENTRO DE LA INDUSTRIA LECHERA.
- COMISIONES DE ASUNTOS AGRARIOS DE HONORABLE CAMARA DE DIPUTADOS Y SENADORES.
- CONFEDERACION DE ASOCIACIONES RURALES DE BUENOS AIRES Y LA PAMPA.
- CONFEDERACION INTERCOOPERATIVA AGROPECUARIA.
- CAMARA DE PRODUCTORES CUENCAS ABASTO SUR.
- CAMARA DE PRODUCTORES CUENCAS ABASTO NORTE.
- CAMARA DE PRODUCTORES CUENCAS OESTE.
- CAMARA DE PRODUCTORES DE LECHE DE LA CUENCA MAR Y SIERRAS.
- FEDERACION AGRARIA ARGENTINA.
- FRENTE AGROPECUARIO NACIONAL.
- JUNTA INTERCOOPERATIVA DE PRODUCTORES DE LECHE.
- SOCIEDAD RURAL ARGENTINA.
- UNION GENERAL DE TAMBEROS.

PROGRAMA RELEVAMIENTO

COORDINACION:

DIRECCION DE AUDITORIAS AGROALIMENTARIAS

Med. Vet. Jorge TAYLOR
Te. 0221-429-5450
E-Mail: auditoria@maa.gba.gov.ar

DIRECCION DE PRODUCCIÓN LACTEA

Med. Vet. Marcelo LIOI
Te: 0221- 429-5350 Int. 15266
E-Mail: lecheria@maa.gba.gov.ar

Personal de Casa Central involucrados en el Programa

Dirección de Auditorias Agroalimentarias	Dirección de Producción Láctea
Med. Vet. Andrea PRIEGUE	Med. Vet. Aníbal ZUNINO
Sra. Maria Verónica PASARELLO	Med. Vet. José IBARGOYEN
Lic. Mariana COLAPINTO	Ing. Inf. José LESCANO
Sr. Mariano WEST	Med. Vet. Amalia RAVINA
Srta. Carolina DENTONE	Lic. Laura TRINCAVELLI
	Sra. Maria SARMIENTO FUENTES
	Sr. Leonardo AMAN RODRIGUEZ
	Sr. Facundo SEAMBELAR
	Sr. Claudio LIBERATORE
	Sr. Mariano FAZZINA
	Sr. Nicolás BLANCO
	Sr. Jerónimo BOUCHE

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN:

- Antecedentes
- Metodología Operativa

DATOS GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS:

- Empresas y su Razón Social
- Empresas y su Recibo
- Evolución del Registro Industrial:
- Análisis de Plantas por Rango
- Análisis de Plantas por Cuenca

ANEXOS:

- Mapa Cuencas lecheras.
- Listado de la distribución de Plantas por Partido.
- Mapa Establecimientos Elaboradores de Leche Bovina.
- Mapa Establecimientos Elaboradores de Leche Bovina por Cuenca
- Anexo Mapa Establecimientos Elaboradores de Leche Ovina Caprina Bupalina

DATOS GENERALES DEL PERSONAL:

- Datos de personal por Planta
- Datos de personal por cuenca

DATOS ANALÍTICOS Y DE COMERCIALIZACION:

- Datos Analíticos
- Datos de Comercialización

DATOS GENERALES DE LOS PRODUCTOS:

- Datos del total de la Provincia.
- Plantas que procesan hasta 5.000 L/d.
- Plantas que procesan hasta 10.000 L/d.
- Plantas que procesan hasta 50.000 L/d.
- Plantas que procesan hasta 100.000 L/d.
- Plantas que procesan más de 100.000 L/d.

DATOS GENERALES DE PRODUCCIÓN:

- Datos de Tambos.
- Listado de la Distribución de Tambos.
- Mapa Distribución de Tambos.
- Mapa Tambos por Cuenca.

DATOS DE RELEVAMIENTO EN BPM:

- Introducción
- Metodología
- Resultados

ANEXOS

- Anexo I Planilla de Relevamiento Información productiva
- Anexo II Planilla de evaluación implementación de BPM
- Anexo III Lista de Zonales Participantes

INTRODUCCION

ANTECEDENTES:

CON FECHA 8 DE MARZO DE 2000, el hoy MINISTERIO DE ASUTOS AGRARIOS promueve la creación del "PROGRAMA PROVINCIAL DE POLITICA LECHERA". Por ello dicta la **Resolución Nº 66** donde emite los considerandos para la creación de dicho programa. Avalando la citada Resolución, EL SEÑOR GOBERNADOR DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES crea, mediante **Decreto Nº 970/00** la MESA DE CONCERTACIÓN DE POLÍTICA LECHERA, integrada por todas las entidades representativas del sector.

Sus ejes centrales apuntan a:

- Recrear un ámbito jerarquizado de discusión y gestión capaz de generar respuestas adecuadas a la problemática técnico-económica por la que atraviesa el sector lácteo de la provincia de Buenos Aires. Otorgándole al mismo el nivel que le corresponde dentro del concierto productivo provincial en atención a su importancia como generador de inversión, empleo y desarrollo tecnológico.
- Promover la integración armónica de los distintos sectores que componen la cadena láctea (producción, industria, comercialización y consumo); buscando, a través de las políticas activas que impulsa el estado provincial, asegurar el desarrollo de la lechería de la Provincia de Buenos Aires en función del mercado interno y de la exportación dentro del ámbito regional (Mercosur) y extraregional.

Entre los lineamientos generales de esta Mesa, se apunta a desarrollar debates y propuestas en torno a cuestiones de significativa relevancia para la lechería de la Provincia, y en virtud de la plena competencia del Ministerio de Asuntos Agrarios en la materia, se centran como temas básicos los siguientes:

- Estadística
- Política crediticia
- Fiscalización
- Calidad de leche
- Sanidad
- Comercialización
- Programas de apoyo al Sector

Desde esa fecha hasta el presente, la Mesa ha mantenido en forma continua su régimen de reuniones y la definición de propuestas sobre la problemática del sector, tanto en lo provincial como en lo nacional. El Ministro **Dr. Ariel FRANETOVICH** en la primera reunión luego de su asunción, ha expresado su interés en dar continuidad al espacio, al igual que a las diferentes actividades y estudios en ejecución. Su primera meta fue concluir y presentar el Relevamiento del Sector Lácteo, con la idea de trabajar hacia un Observatorio Lácteo en la Provincia. Este permitirá obtener información para el análisis y la toma de decisiones en la Cadena.

Previo a la descripción de este informe, queremos agradecer a las diferentes Entidades que forman parte de la MESA DE CONCERTACION DE POLITICA LECHERA, dado que hoy podemos juntos, contar con el trabajo y la experiencia de estos 10 años de vida, como así también extenderlo a las empresas que han hecho posible la presentación de la siguiente información estadística.

METODOLOGIA OPERATIVA:

El Ministerio de Asuntos Agrarios cuenta hoy con dos áreas vinculadas al sector lechero. La Dirección Provincial de Ganadería, encargada de la planificación y ejecución estratégica de la temática de la Cadena Láctea, que depende de la Subsecretaría de Producción, Economía y Desarrollo Rural y la Dirección Provincial de Fiscalización Agropecuaria y Alimentaria relacionada con la fiscalización, que depende de la Subsecretaría de Calidad Agroalimentaria y uso Agropecuario de los Recursos Naturales. En virtud de esto se designaron por área dos Direcciones para desarrollar la tarea, la Dirección de Producción Láctea y la Dirección de Auditoría Agroalimentaria respectivamente.

El objetivo con que se desarrollo el trabajo desde la Dirección de Ganadería es contar con información actualizada, en lo vinculado a aspectos productivos, de comercialización, y de proceso entre otros (ANEXO I) y para la Dirección de Contralor es evaluar las condiciones Edilicias e Higiénico Sanitarias a través de un "Check List" elaborado por esa área (ANEXO II). Esto permitirá optimizar los recursos, reforzando los controles sobre las plantas detectadas con mayores deficiencias.

Las dos planillas fueron desarrolladas sin perder la experiencia de los trabajos realizados, generando nueva información sobre aspectos vinculados a las acciones que se viene desarrollando tanto en el ámbito provincial como nacional. A partir de ello, este relevamiento permitirá aprovechar la información recabada, para arribar a un diagnóstico de situación, que será utilizado en otros trabajos que se desarrollen o que se vienen realizando con el propósito final de la consolidación de un **Observatorio Lácteo Provincial**.

Definidas las planillas por cada área, se instruyó a los Veterinarios Zonales dependientes de la Dirección de Auditoría (ANEXO III) para que recopilen la información en las plantas Provinciales y Federales que son competencia del área de contralor. Aclaramos aquí que se priorizaron las visitas a plantas que no cuentan con sistemas de autocontrol.

Para consolidar la información productiva del total de las empresas se trabajó en forma conjunta con las Entidades que las representan y la Dirección de Producción Láctea, concentrándose en el pedido de las presentaciones del relevamiento productivo en forma exclusiva, lo que genera una diferencia entre la información de las plantas relevadas para los temas productivos y los fiscalizados en los temas de Contralor (B.P.M.).

Una vez recavada por ambas áreas la información y dado que no se contaba en algunos ítems con el total de los datos, se procedió desde el Departamento Lechería a completar la información faltante priorizándose los volúmenes de recibo diario, datos del personal, productos elaborados, frecuencia analítica, ámbitos de comercialización y sobre pago por calidad. En los restantes ítem de entenderlo necesario se informará la cantidad de plantas que han presentado datos.

Se ira exhibiendo la información tomando como referencia el relevamiento hecho en el año 2000 sobre el que se presentarán los análisis comparativos. Un aspecto a recordar es que el mencionado informe fue el primero elaborado por el Ministerio en su tipo, consolidando un relevamiento sobre el total de las plantas. Otra aclaración es que el sector se encontraba inmerso en una crisis, este dato se debería contemplar cuando se analice la información comparativa entre ambos informes.

Destacamos que la información fue relevada circunscribiéndose los datos con fecha abril del año 2009 y se concluyó con todas las tareas descriptas en enero de 2010. Cada área temática se encargó de procesar la información relevada. Se visitaron un total de 406 plantas detectando un número de 86 plantas cerradas o sin actividad aparente; esta información fue chequeada con el Departamento de Contralor de Industrias Lácteas encargado del Registro y Habilitación de las Plantas Lácteas de la Provincia.

Por ultimo queremos remarcar que este trabajo concreto la captura de los datos de todas las plantas activas de la Provincia generando como hace 10 años, un diagnostico de la realidad del sector.

DATOS GENERALES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

El Area de Contralor del Ministerio tiene la misión de Registrar y Habilitar los establecimientos Elaboradores de Productos Lácteos, instalados en el territorio provincial. Hoy dicho registro consta de **428** Plantas Industriales. A continuación detallamos el estado actual de situación de las citadas plantas:

- 72 CERRADAS (22 Bajas y 50 Sin Actividad)
- 36 CLAUSURADAS
- 320 ACTIVAS

Este número de Plantas industriales esta representado por un total de **306** empresas; esto se debe al hecho, que hay empresas que poseen más de una Planta en la Provincia.

Realizando una comparación con los datos del año 2000 se destaca un aumento en el número de las plantas clausuradas que llega al orden del **112 %** y una disminución del numero total de plantas activas que llega a un **- 6 %** comparándolas con las 341 activas en el 2000, más adelante presentaremos esta evolución.

Se consulto dentro del relevamiento el número de empresas que estando radicadas en el ámbito provincial contaban con plantas activas fuera de la Provincia. Fueron 6 las empresas que poseían estas características, las que arrojaron un número de 18 plantas en otras Provincias.

Detallamos la distribución de las empresas con relación a su Razón Social:

Cuadro Nº 1: Distribución de las Empresas por su Razón Social

Razón Social	Cantidad	Porcentaje
Unipersonal	131	42,81%
SA	68	22,22%
SRL	51	16,67%
SH	16	5,23%
Escuelas –Institutos –Universidad	15	4,90%
Cooperativas	10	3,27%
Sucesiones	5	1,63%
SCA-SCI	5	1,63%
Hermanos	2	0,65%
Municipalidad	2	0,65%
Asoc. Civil	1	0,33%
Totales	306	100,00%

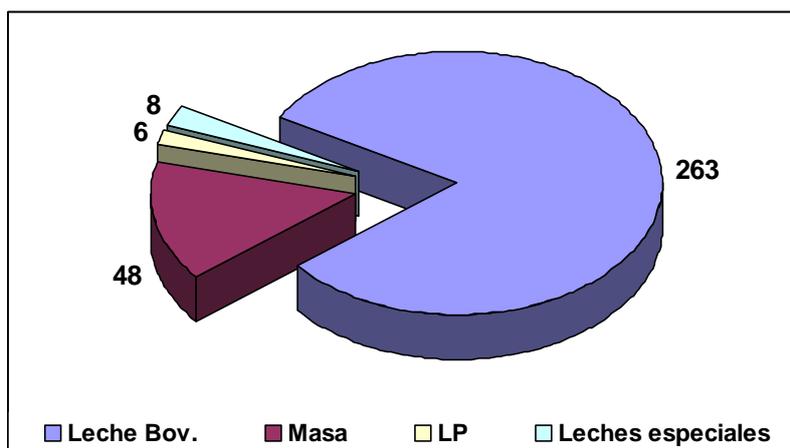
En la comparación con la información del 2000 es muy difícil establecer una correlación dado que ha habido entrecruzamientos diversos entre las diferentes alternativas, destacando la incorporación de Municipios e instituciones que han abierto plantas procesadoras.

Como ya hemos mencionado se apuntó a obtener determinados datos como indispensable a la hora de realizar el procesado de los mismos. Uno de ellos es el recibo diario, contando con el valor de todas las empresas correspondiente al mes de abril de 2009. La primera clasificación que presentaremos en este sentido divide a las plantas según el tipo de materia prima recibida, obteniéndose la siguiente información:

- 263 elaboran a partir de Leche Fluida, Bov..
- 48 elaboran Mozzarella a partir de Masa.
- 6 elaboran a partir de Leche en Polvo.
- 8 elaboran Leche Ovina o Caprina y Bubalina.

En lo referente a leches no tradicionales, notamos que a diferencia del año 2000 varias empresas han agregado a su elaboración leche Bovina, o en su defecto están elaborando a fasón en alguna planta Habilitada. Quedado muy pocas como exclusivas de una especie no tradicional, por esta razón están incluidas dentro de los diferentes análisis.

Gráfico N° 1 : Plantas según su Recibo



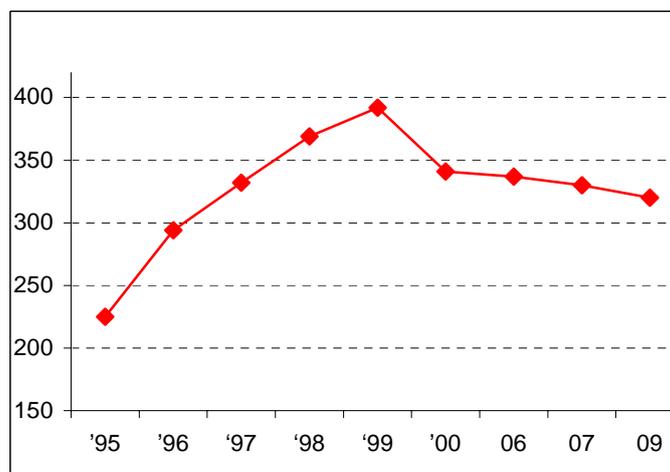
EVOLUCION DEL NUMERO DE PLANTAS INDUSTRIALES

Tanto el cuadro 2, como el gráfico 2 nos muestra las variaciones de las plantas activas a través de los últimos años al igual que el porcentaje de fluctuación

Cuadro N° 2:

AÑO	PLANTAS ACTIVAS	Dif.	Dif. en %
'95	225	-	-
'96	294	69	30,67 %
'97	332	38	12,93%
'98	369	37	11,12%
'99	392	23	6,23%
'00	341	-51	-13,01 %
'06	337	-4	-1,17%
'07	330	-7	-2,08%
'09	320	-10	-3,03%

Gráfico N° 2: Variación del número de plantas activas



CLASIFICACION POR VOLUMEN PROCESADO

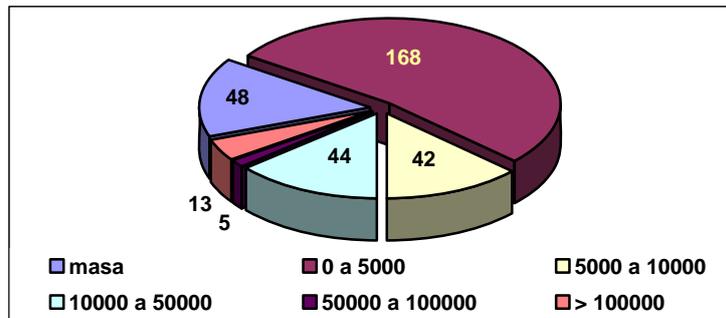
Para una mayor comprensión y asegurar el secreto estadístico, dividiremos a las Plantas en rangos, de acuerdo al volumen diario de recibo:

Cuadro N° 3:

RANGOS EN LOS QUE SE DIVIDEN LAS PLANTAS	N° DE PLANTAS	Representa en %
1- Plantas que procesan Mozzarella a partir de Masa	48	15,00%
2- Plantas que procesan hasta 5.000 Litros Día	168	52,50%
3- Plantas que procesan desde 5.001 hasta 10.000 Litros Día	42	13,13%
4- Plantas que procesan desde 10.001 hasta 50.000 Litros Día	44	13,75%
5- Plantas que procesan desde 50.001 hasta 100.000 Litros Día	5	1,56%
6- Plantas que procesan más de 100.000 Litros Día	13	4,09%

El número de plantas de empresas con recibo de leche unificado, se ha mantenido dentro del rango correspondiente. Ej. si una Empresa tiene 3 plantas y su recibo es > a 100.000 L/d se considero en este rango a las 3 plantas, cuando se presenten datos de cuencas las plantas si serán tomadas en forma individual. Aclaremos que: en la presentación, están incluidas las que procesan Leche Ovina, Caprina y Bubalina..

Gráfico N° 3 : Numero de Plantas según su Rango

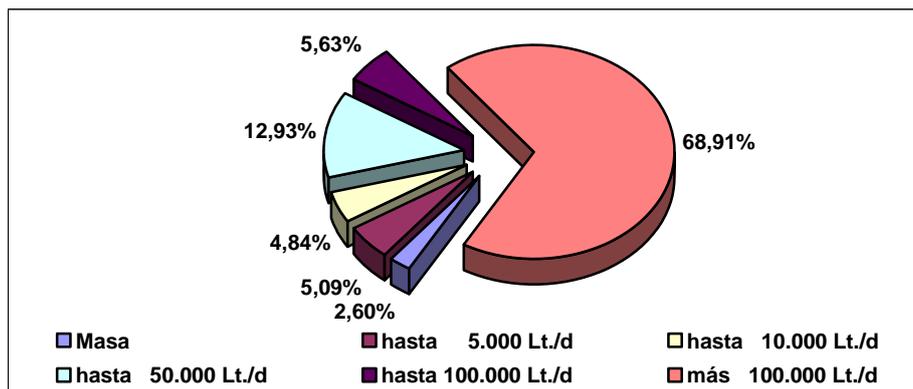


Veremos como se distribuye el porcentaje de leche que declaran recibir las plantas en los diferentes rangos, tomado el concepto que la misma es totalmente industrializada en cada planta.

Cuadro N° 4: Distribución de Leche Fluida Industrializada según el Rango

Rangos	% de la Leche Industrializada
Masa	2,60%
hasta 5.000 Lt./d	5,09%
hasta 10.000 Lt./d	4,84%
hasta 50.000 Lt./d	12,93%
hasta 100.000 Lt./d	5,63%
más 100.000 Lt./d	68,92%

Gráfico N° 4: Porcentaje de Leche Industrializada según el Rango



Presentamos un análisis comparativo con los datos del año 2000/2009 en este caso, no tomaremos en consideración las plantas de masa, por esto fluctúa el porcentaje por rango, dado que es solo de industrias que reciben leche.

Cuadro N° 5: Análisis de los datos de % industrializado 00 vs. 09

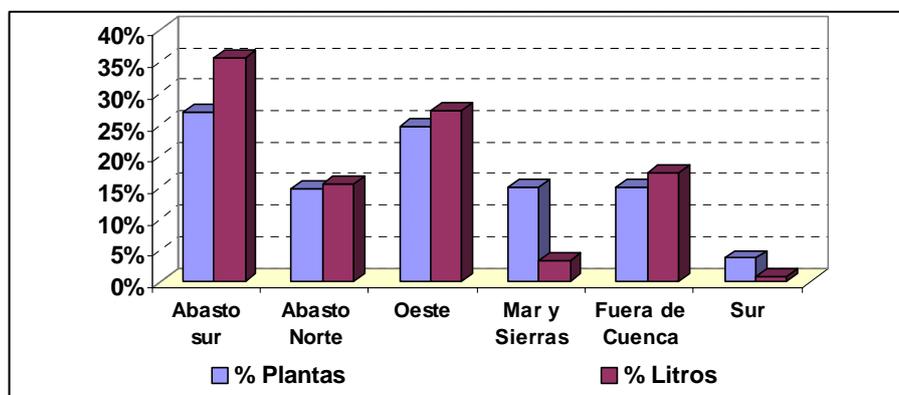
Rangos	% de la Leche Industrializada año 2000	% de la Leche Industrializada año 2009	Diferencia
hasta 5.000 L/D	5,18%	5,22%	0,04%
hasta 10.000 L/D	4,88%	4,97%	0,09%
hasta 50.000 L/D	10,26%	13,27%	3,01%
hasta 100.000 L/D	7,35%	5,78%	-1,57%
más 100.000 L/D	72,33%	70,76%	-1,57%

Cuadro N° 6: Distribución por Cuenca del total de las plantas y % de leche procesada

CUENCA	Nª Plantas	% Plantas	% Litros
Abasto Sur	86	26,88%	35,59%
Abasto Norte	47	14,69%	15,61%
Oeste	79	24,69%	27,32%
Mar y Sierras	48	15,00%	3,26%
Fuera de Cuenca	48	15,00%	17,39%
Sur	12	3,75%	0,83%
TOTALES	320	100,00%	100,00%

Vemos en el cuadro 6 la distribución por cuenca del total de las plantas, incluidas las de masa, realizando una conversión de masa a litros, atribuyendo un rinde del 10%. Se presentan por separado las plantas de recibo unificado

Gráfico N° 5: Porcentaje de Plantas y Porcentaje de litros incluidas las de masa

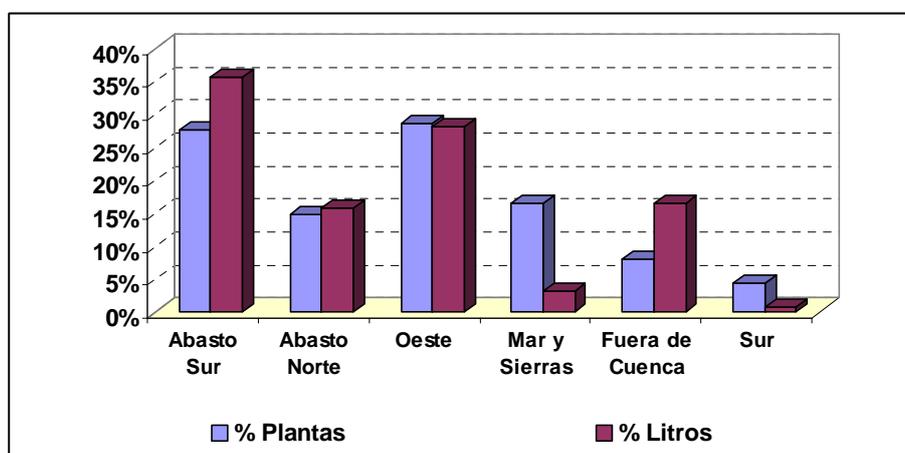


En el cuadro que sigue presentamos los mismos valores sin considerar las plantas que reciben masa, y solo tomado los litros comprados en la Provincia de Buenos Aires a explotaciones tamberas, esto se mantendrá constante en toda la presentación.

Cuadro N° 7: Distribución por Cuenca de los Establecimientos Elaboradores

CUENCA	Nª Plantas	% Plantas	% Litros
Abasto Sur	75	27,57%	35,69%
Abasto Norte	40	14,71%	15,67%
Oeste	78	28,68%	28,04%
Mar y Sierras	45	16,54%	3,24%
Fuera de Cuenca	22	8,09%	16,52%
Sur	12	4,41%	0,85%
TOTALES	272	100,00%	100,00%

Gráfico N° 6: Porcentaje de Plantas y Porcentaje de litros sin las plantas de masa



El ultimo análisis que presentaremos apunta a las plantas que reciben masa para Mozzarella, de las 48 plantas que se presentan como elaboradoras de Mozzarella a partir de masa se distribuyen de la siguiente manera, 26 están ubicadas en Partidos Fuera de Cuenca de estas, 24 se encuentran en el conurbano y las restantes, 2 están distribuidas en otros partidos.. Las 22 sobrantes están ubicadas en otras cuencas preferentemente en los Abastos. En referencia a los porcentuales de recibo y producción más del 50 % se encuentra en el conurbano.

Plantas en el rango 48

- Fuera de Cuenca 26
 - Conurbano 24
 - Otros partidos de FC 2

- Otras Cuencas 22

Descripción y ubicación de Anexos

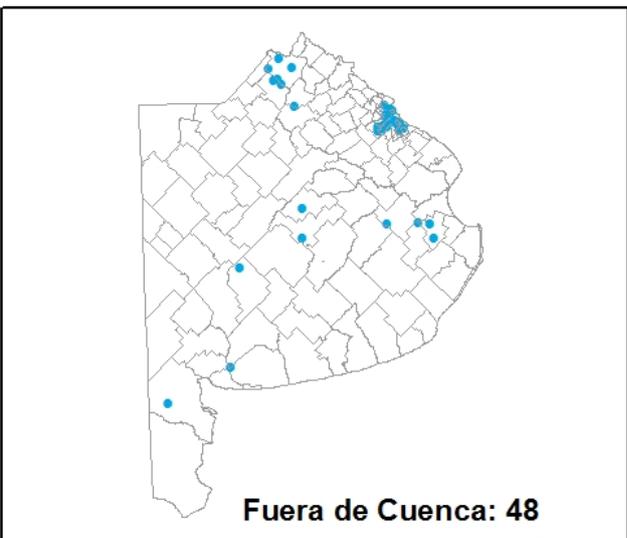
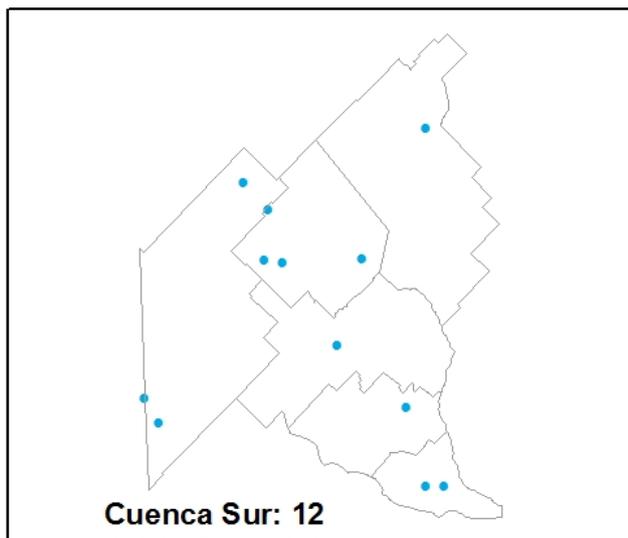
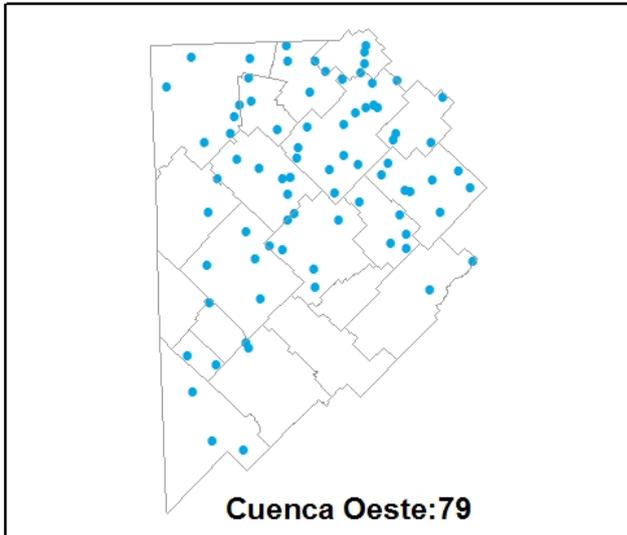
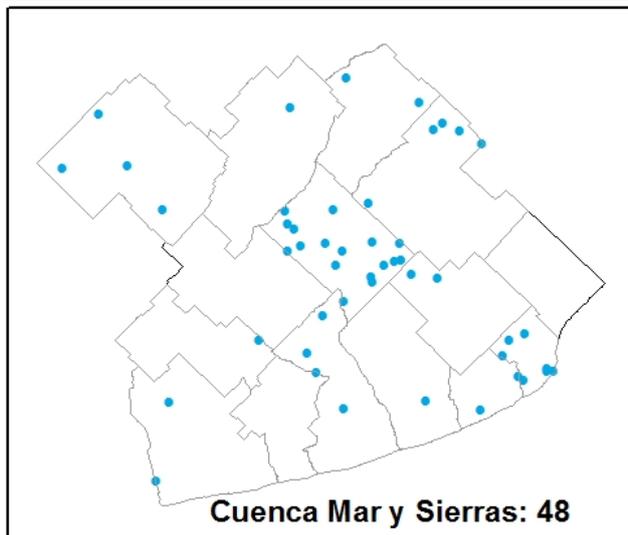
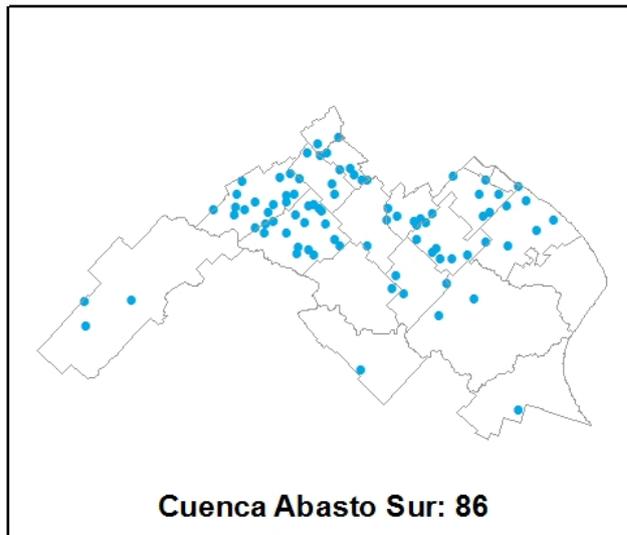
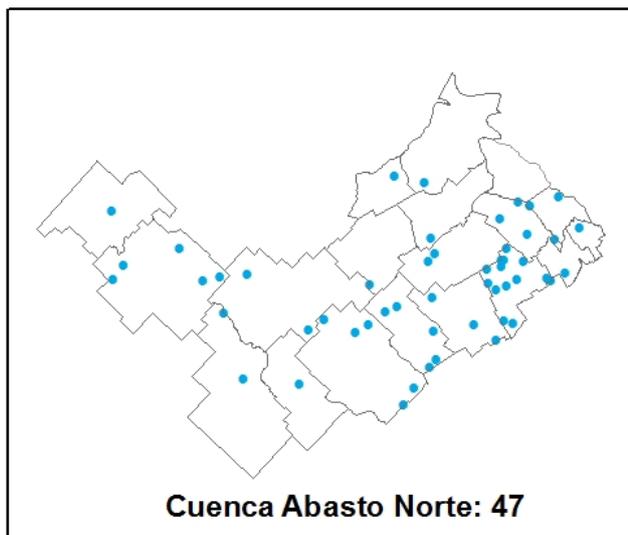
- **ANEXO Mapa Cuencas Lecheras:** Se presenta la división de los partidos según las cuencas (Abasto Sur, Abasto Norte, Oeste, Sur, Mar y Sierra, y Fuera de Cuenca); se aclara aquí que se ha agregado el Conurbano dentro del ítem Fuera de Cuenca, pero lo diferenciaremos en la presentación de algunos datos.
- **ANEXO Lista por Partido con Cantidad y Porcentaje de Establecimientos Elaboradores de Leche Bovina:** Se presentan la cantidad de plantas identificándolas con un punto, considerando las diferentes cuencas lecheras de la Provincia.
- **ANEXO Mapa Establecimientos Elaboradores de Leche Bovina:** Se presentan la cantidad de Plantas por Partido identificadas por un punto, (en este caso debemos aclarar, que se dividen las plantas de las empresas con recibos unificados y que además, se presentan el total de las Plantas activas a la fecha de elaboración del trabajo, excluyendo del mismo a las Plantas que estaban Clausuradas o Inactivas).
- **ANEXO Mapa por Cuenca de Establecimientos Elaboradores de Leche Bovina:** Se presentan la cantidad de plantas identificándolas con un punto según la distribución de las cuencas lecheras provinciales.
- **ANEXO Mapa Establecimientos Elaboradores de Leche Ovina, Caprina, y Bubalina:** Se presentan las Plantas que procesan Leche Ovina, Caprina, y Bubalina; como están distribuidas en cada Partido..
- **ANEXO Lista por Partido con Cantidad de Tambos Bovinos Registrados:** Se presentan la cantidad de plantas identificándolas con un punto, considerando las diferentes cuencas lecheras de la Provincia.
- **ANEXO Mapa Tambos Bovinos Registrados en la Provincia:** se presenta la distribución de los tambos de leche Bovina inscriptos en el Registro Provincial, identificándolos con un punto..
- **ANEXO Mapa Distribución por cuenca de Tambos Bovinos Registrados en la Provincia:** Se presentan la cantidad y distribución de tambos registrados considerando las diferentes cuencas lecheras provinciales.

LISTADO DE LA DISTRIBUCION DE LAS PLANTAS EN LOS PARTIDOS

PARTIDO	Nº Plantas	Dif Esp.	%	PARTIDO	Nº Plantas	Dif Esp.	%
ADOLFO ALSINA	3		0,94%	JUNIN	5		1,56%
ALBERTI	1		0,31%	LA MATANZA	10		3,13%
ALMIRANTE BROWN	1		0,31%	LA PLATA	5		1,56%
AVELLANEDA	2		0,63%	LANUS	5		1,56%
AYACUCHO	5		1,56%	LEANDRO N. ALEM	5		1,56%
AZUL	1		0,31%	LINCOLN	16		5,00%
BAHIA BLANCA	1		0,31%	LOBERIA	1		0,31%
BALCARCE	2		0,63%	LOBOS	16	1 Cap	5,00%
BARADERO	1		0,31%	LUJAN	14		4,38%
BERISSO	2		0,63%	MAGDALENA	5		1,56%
BOLIVAR	2		0,63%	MARCOS PAZ	7		2,19%
BRAGADO	1		0,31%	MERCEDES	3		0,94%
CAMPANA	2	1 Ov	0,63%	MERLO	1		0,31%
CAÑUELAS	2		0,31%	MONTE	1		0,31%
CAPITAN SARMIENTO	1		0,31%	NAVARRO	17		5,31%
CARLOS CASARES	5		1,56%	NECOCHEA	3		0,94%
CARLOS TEJEDOR	6		1,88%	NUEVE DE JULIO	8		2,50%
CARMEN DE ARECO	1		0,31%	OLAVARRIA	4		1,25%
CASTELLI	1		0,31%	PEHUAJO	7		2,19%
CHACABUCO	3		0,94%	PERGAMINO	5		1,56%
CHASCOMUS	2		0,63%	PILA	1		0,31%
CHIVILCOY	5		1,56%	PILAR	1		0,31%
CORONEL BRANDSEN	9		2,81%	PUAN	3		0,94%
CORONEL PRINGLES	1		0,31%	RAUCH	2	1 Ovino	0,63%
CORONEL ROSALES	2	1 Ov	0,63%	RIVADAVIA	1		0,31%
CORONEL SUAREZ	1		0,31%	ROJAS	1		0,31%
DOLORES	2		0,94%	SAAVEDRA	4		1,25%
ESCOBAR	1		0,31%	SALLIQUELO	2		0,63%
EXALTACION DE LA CRUZ	4	1 Buf	1,25%	SALTO	1		0,31%
FLORENCIO VARELA	1		0,31%	SAN ANDRES DE GILES	2		0,63%
FLORENTINO AMEGHINO	4		1,25%	SAN ANTONIO DE ARECO	1		0,31%
GENERAL ALVARADO	1		0,31%	SAN CAYETANO	1		0,31%
GENERAL ALVEAR	1		0,31%	SAN ISIDRO	1		0,31%
GENERAL ARENALES	1		0,31%	SAN VICENTE	6		1,88%
GENERAL BELGRANO	1		0,31%	SUIPACHA	5	1 Ov. - Cap	1,56%
GENERAL LAMADRID	1		0,31%	TANDIL	17	1 Ov	5,31%
GENERAL LAS HERAS	3		0,94%	TAPALQUE	1		0,31%
GENERAL PAZ	3	1 Ov	0,94%	TIGRE	1		0,31%
GENERAL PINTO	3		0,94%	TORNQUIST	1		0,31%
GENERAL PUEYRREDON	8		2,50%	TRENQUE LAUQUEN	4		1,25%
GENERAL RODRIGUEZ	2		0,63%	TRES ARROYOS	2		0,63%
GENERAL SAN MARTIN	1		0,31%	TRES DE FEBRERO	2		0,63%
GENERAL VIAMONTE	4		1,25%	TRES LOMAS	1		0,31%
GENERAL VILLEGAS	6		1,88%	25 DE MAYO	3		0,94%
GONZALEZ CHAVES	1		0,31%	VICENTE LOPEZ	3		0,94%
GUAMINI	2		0,63%	VILLARINO	1		0,31%
HURLINGHAM	1		0,31%	TOTAL	320		

En el cuadro anterior vemos *la totalidad de las plantas activas*, su distribución en los diferentes partidos, al igual que el porcentaje de representación y las plantas de leches no tradicionales

Distribución de plantas elaboradoras • 1 punto = 1 tambo



DATOS GENERALES DEL PERSONAL

En referencia al Personal hemos requerido la información diferenciando tres estratos, Personal Administrativo, de Planta y de Depósitos. El número que las empresas han declarado, es de **9.303** empleados distribuidos de la siguiente manera:

Cuadro N° 8: Datos del personal

Estratos	Cantidad
Personal de Administración	1.828
Personal de Planta	5.218
Personal de Depósitos	2.257
Total	9.303

Los **5.218** Personal de plantan procesan un volumen total de 6.459.235 transformando los Kg de masa en litros con un rinde del 10 %. Tomando en forma exclusiva el número de Operarios el promedio procesado por cada uno asciende a **1.238 litros Op. / día**, si consideramos al total del personal ocupados en las plantas el promedio por litro es de **694 litros Per. / día**. En el cuadro describimos los valores declarados por rango.

Cuadro N° 9: Datos del personal ocupado en las Industrias Lácteas

Rango	N° Plantas	Total Personal	Per./Est	Lit./Per	Distribución en % del Per./Rango
masa	48	260	5,42	645,19	2,79%
0 a 5000	168	692	4,12	474,71	7,44%
5.001 a 10.000	42	393	9,36	795,26	4,22%
10.001 a 50.000	44	918	20,86	909,68	9,87%
50.001 a 100.000	5	444	88,80	818,83	4,77%
> 100000	13	6.596	507,46	674,82	70,90%
TOTALES	320	9.303	29,07	694,31	

Considerando a continuación en forma aislada al personal de planta entiéndase a los operarios que procesan la leche.

Cuadro N° 10 : Datos de los operarios ocupado por rango en las Industrias Lácteas

RANGO	Plantas	Operarios planta	Lit/Op/d
Masa	48	181	926,79
0 a 5.000	168	507	647,93
5.001 a 10.000	42	310	1.008,19
10.001 a 50.000	44	675	1.237,16
50.001 a 100.000	5	332	1.095,06
> 100.000	13	3.213	1.385,56
TOTALES	320	5.218	1.237,87

Distribución del personal según las cuencas, relacionándolo con las 320 Plantas activas en la Provincia:

Cuadro N° 11: Distribución geográfica del personal

CUENCA	Plantas	Total Op.	% Total
Abasto Sur	86	3.092	33,24%
Abasto Norte	47	650	6,99%
Oeste	79	1.560	16,77%
Mar y Sierras	48	331	3,56%
Fuera de Cuenca	48	3.601	38,71%
Sur	12	69	0,74%
TOTALES	320	9.303	

Cuadro N° 12: Distribución geográfica de los operarios

CUENCA	Plantas	Operarios	Lt/ op/d	% Op
Abasto Sur	86	1.834	1.254	35,15%
Abasto Norte	47	551	1.830	10,56%
Oeste	79	1.230	1.435	23,57%
Mar y Sierras	48	243	865	4,66%
Fuera de Cuenca	48	1.307	859	25,05%
Sur	12	53	1.007	1,02%
TOTALES	320	5.218		

A los datos del personal de planta se le agrega en este relevamiento la información recopilada en cuanto al tema transporte, tanto de leche como de productos, contamos con datos de 259 plantas. Esto arroja un valor aproximado de 3.400 operarios. Aunque no se pudo obtener el 100% de los datos los valores presentados entre personal de planta, personal de transporte y personal de tambo estaría arrojando para la Provincia un número de **puestos de trabajo directos de 19.544**, consideramos los datos aquí expuestos como muy interesantes para dar una idea de la importancia en cuanto al nivel de trabajadores involucrados en esta actividad.

DATOS ANALÍTICOS Y DE COMERCIALIZACIÓN

DATOS ANALÍTICOS

En el relevamiento se consulto sobre las diferentes pruebas analíticas que se realizan en la leche recibida y si pagaban o no por calidad, Aclaremos que como es lógico se presentan únicamente datos de plantas que recibe leche fluida como materia prima.

En el cuadro 13 mostraremos los porcentajes por rango de plantas que han declarado realizar alguna valoración analítica de la leche recibida, describiendo, además, los porcentajes de los tipos de análisis declarados. Vemos como en las empresas de hasta 5.000 Lt. se destaca la cuantificación de la Grasa Butirosa, aunque se dispara el análisis de las UFC no siendo acompañado por la proteínas y se mantiene en niveles muy bajos las plantas que analizan crioscopia e inhibidores.

Es de destacar que a partir de los 5.000 Lt. los valores son relativamente altos, superando en su totalidad el 50% de las plantas de cada rango.

Cuadro Nº 13: Distribución de las plantas que realizan análisis

Rango	% de Plantas que realizan algún análisis	GB	Prot	Con Cel	UFC	Crioscopia	Inhibidores:
0 a 5.000	73 %	68%	37%	38%	42%	29%	27%
5.001 a 10.000	100 %	93%	74%	62%	71%	69%	50%
10.001 a 50.000	93 %	93%	89%	75%	77%	80%	75%
50.001 a 100.000	100 %	100%	67%	67%	67%	67%	83%
> 100.000	100 %	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Subtotal leche	82 %	78%	54%	51%	56%	47%	43%

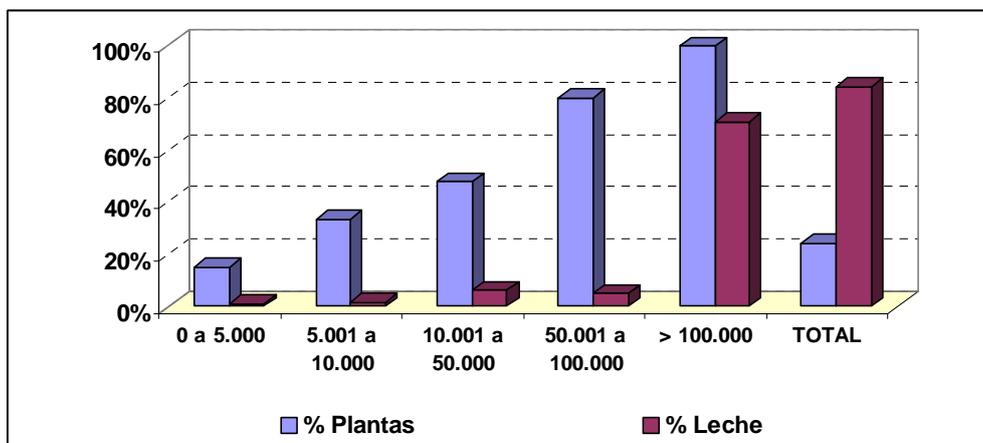
En el tema del pago por calidad los valores obtenidos son más que interesantes; como vemos en el cuadro siguiente; 77 plantas han declarado que pagan por calidad, esto representaría al 84 % de la leche provincial. Pero queremos hacer notar que consultada la frecuencia de la rutina analítica y los métodos utilizados, el universo es muy heterogéneo, encontrando empresa con rutinas diarias, otras semanales y algunas mensuales.

Cuadro Nº 14: Distribución y porcentaje de las plantas que Pagan por Calidad

Rango	Plantas Tot.	Nº de Plantas	% Plantas	% Leche
0 a 5.000	168	25	15%	0,83%
5.001 a 10.000	42	14	33%	1,65%
10.001 a 50.000	44	21	48%	6,24%
50.001 a 100.000	5	4	80%	4,90%
> 100.000	13	13	100%	70,76%
TOTAL	320	77	24%	84,38%

El valor porcentual de plantas expresa la incidencia sobre el número total en cada rango; en lo referente a litros de leche se expresa la representatividad sobre los litros totales.

Gráfico N° 7: Porcentaje de Plantas y Porcentaje de litros que analizan por rango



Se consulto también donde procesaban las muestras, si se realizaban en laboratorios Propios o de Terceros, el cuadro muestra los resultados obtenidos. No presentamos las empresas de > de 100.000 litros dado que en algunos caso realizaban más de un control (en laboratorios propios y de terceros), generando distorsiones al resto de los valores

Cuadro N° 15: Porcentaje de las plantas que realizan análisis en lab. Propios o de Terceros

Rango	Grasa Butirosa:		Proteína:		Conteo de Células:	
	Lab. Propio	Lab. Tercero	Lab. Propio	Lab. Tercero	Lab. Propio	Lab. Tercero
0 a 5000	57%	43%	24%	76%	10%	90%
50.01 a 10.000	70%	30%	48%	52%	19%	81%
10.001 a 50.000	86%	14%	56%	44%	21%	79%
50.001 a 100.000	83%	17%	75%	25%	25%	75%
TOTAL	74%	26%	51%	49%	19%	81%

Rango	Conteo Bacteriano:		Crioscopia:		Inhibidores:	
	Lab. Propio	Lab. Tercero	Lab. Propio	Lab. Tercero	Lab. Propio	Lab. Tercero
0 a 5000	11%	89%	27%	73%	14%	86%
50.01 a 10.000	27%	73%	38%	62%	38%	62%
10.001 a 50.000	35%	65%	60%	40%	70%	30%
50.001 a 100.000	35%	65%	50%	50%	80%	20%
TOTAL	27%	73%	44%	56%	50%	50%

DATOS DE COMERCIALIZACION

En este aspecto presentaremos en primer lugar las plantas y su comercialización en el Mercado Externo e Interno

Cuadro Nº 16: Distribución de Empresas según el Mercado de Comercialización

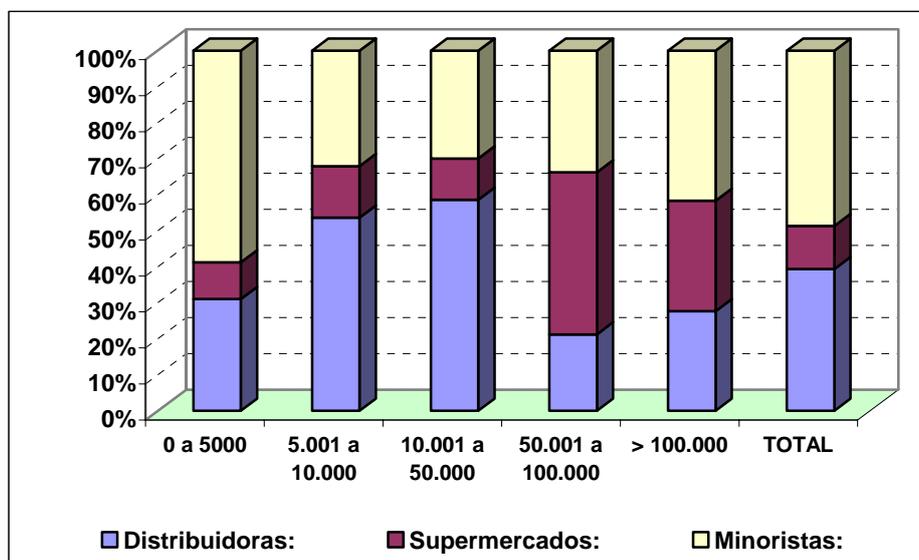
	Mercado Interno	Mercados Externo
Empresas	320	8

Solo 8 empresas declaran estar exportando productos en la actualidad, descartamos para el análisis a una de ellas, dado que sus productos no son tradicionales. Vemos que el porcentaje de producción destinado a exportaciones va desde el 12 al 3 % teniendo un correlato que, cuan mayor es el tamaño, menor es el % destinado a exportación, rondando la mayoría de estas el valor mínimo.

Cuadro Nº 17: Distribución de Empresas según el destino de Comercialización

Rango	Distribuidoras:	Supermercados:	Minoristas:
0 a 5000	31,01%	10,21%	58,79%
5.001 a 10.000	53,66%	14,29%	32,05%
10.001 a 50.000	58,58%	11,50%	29,93%
50.001 a 100.000	21,25%	45,00%	33,75%
> 100.000	27,67%	30,67%	41,67%
totales	39,37%	11,98%	48,65%

Gráfico Nº 8: Distribución de los % de Comercialización



En el gráfico 8 en la columna total se presenta el promedio de la distribución comercial de las plantas, en lo referente a plantas de 0 a 5.000 es destacable el % que comercializa directo al minorista. Esta llegada al consumidor genera un diferencial que mejora su rentabilidad y las hace viables. En los rangos medios 5.001 hasta 50.000 se destaca la comercialización a distribuidores. El otro aspecto llamativo pasa por el alto porcentaje de las plantas de 50.001 a 100.000 que comercializan sus productos en supermercados, siendo los más destacados en este aspecto.

El dato que presentaron las empresas, arroja la información como valor del litro de leche para abril del 2009 fue de 0,80 \$/Lt. con un plazo de pago máximo de 60 días.

Subrayamos como inédita esta información, partiendo de los datos provistos por las mismas empresas, lo cual reconocemos y destacamos,

DATOS GENERALES DE LOS PRODUCTOS

Plantas con información 320

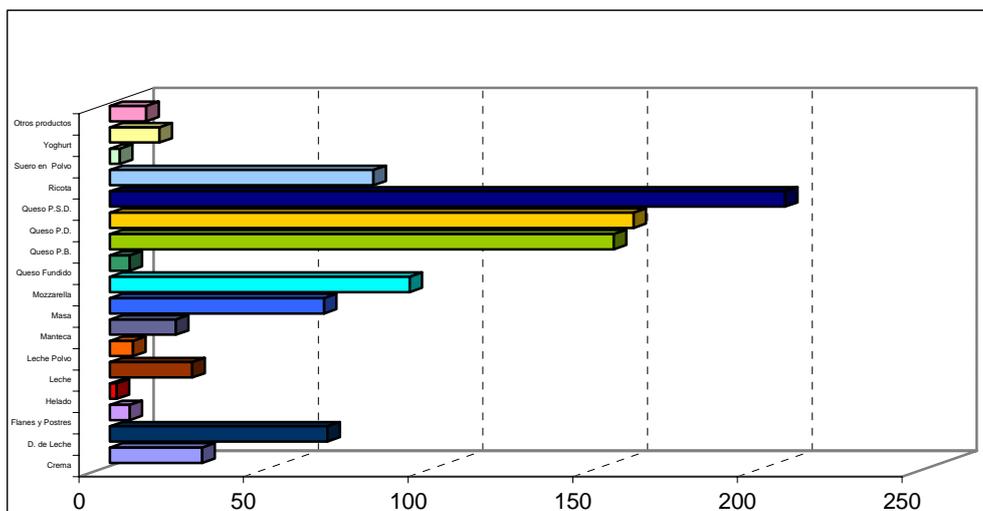
En primer lugar presentaremos la información obtenida del total de las plantas relevadas, luego presentaremos con detenimiento el comportamiento de los diferentes rango y destacaremos las plantas mono producto en cada rango.

Cuadro Nº 18: Productos Elaborados por planta

Productos	Productos Elaborados por Planta
Crema	28
Dulce de Leche	66
Flanes y Postres	6
Helado	2
Leche	25
Leche Polvo	7
Manteca	20
Masa	65
Mozzarella	91
Queso Fundido	6
Queso Pasta Blanda	153
Queso Pasta Dura	159
Queso Pasta Semi-Dura	205
Ricota	80
Suero en Polvo	3
Yogurt	15
Otros Productos	11

En el cuadro 18 se presenta de las 320 plantas relevadas el número que elaboran cada uno de las líneas de productos, hacemos hincapié en que la elaboración de los distintos tipos de pastas de quesos son los productos más destacados dentro de los procesos de producción en la Provincia.

Gráfico Nº 9: Productos Elaborados por planta



PLANTAS QUE PROCESAN HASTA 5.000 Lit/d

Plantas en el rango 168

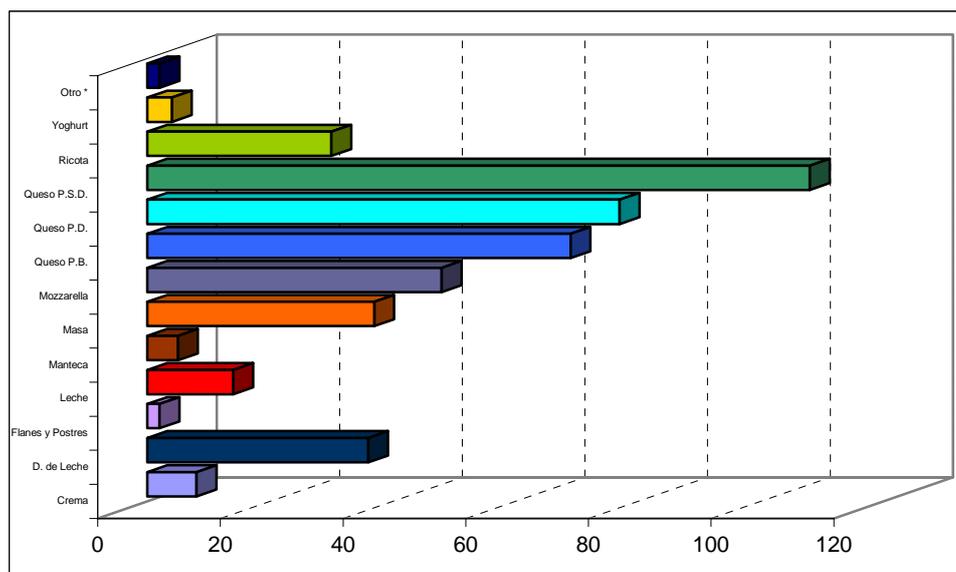
Cuadro N° 19: Cantidad de Plantas que elaboran cada tipo de Producto.

Productos	Total Plantas	Plantas con mono Producto	% Mono Producto
Crema	8		
Dulce de Leche	36	10	27,78%
Flanes y Postres	2		
Leche	14	4	28,57%
Manteca	5	1	20,00%
Masa	37	6	16,22%
Mozzarella	48	10	20,83%
Queso Pasta Blanda	69	4	5,80%
Queso Pasta Dura	77	5	6,49%
Queso Pasta Semi-Dura	108	13	12,04%
Ricota	30		
Yogurt	4		
Otros Productos *	2		

* Caramelos

Recordamos que además de los productos por planta destacamos cuantas de estas elaboran en forma exclusiva un producto, considerándolas como plantas mono producto, expresando como un dato adicional el porcentaje de representación. En este rango se destaca el mayor numero de plantas que elaboran un solo producto.

Gráfico N° 10 Cantidad de Plantas que elaboran cada tipo de Producto .



PLANTAS QUE PROCESAN HASTA 10.000 L/D

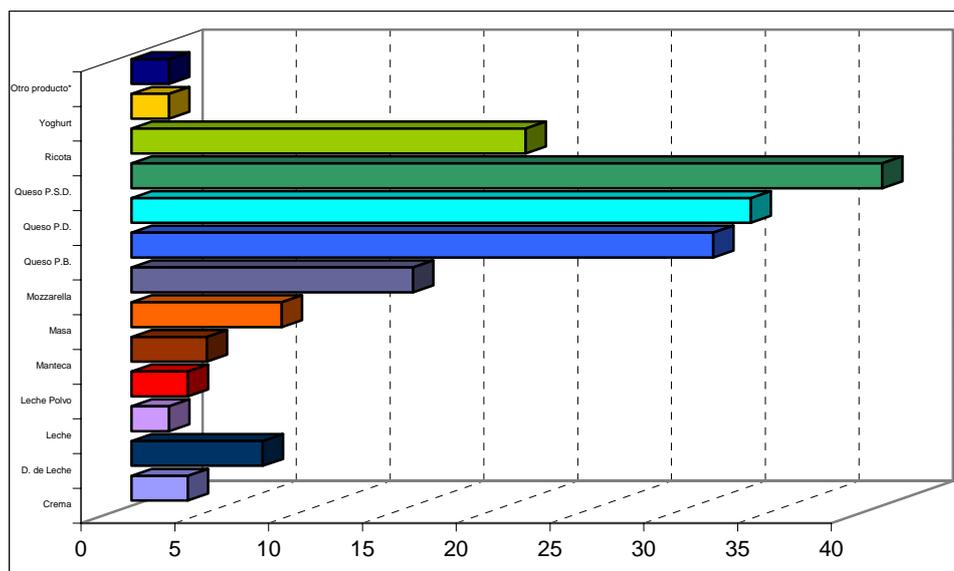
Plantas en el rango 42

Cuadro N° 20: Cantidad de Plantas que elaboran cada tipo de Producto.

Productos	Total Plantas	Plantas con mono Producto	% Mono Producto
Crema	3		
Dulce de Leche	7		
Leche	2		
Leche Polvo	3		
Manteca	4		
Masa	8	1	12,50%
Mozzarella	15	2	13,33%
Queso Pasta Blanda	31		
Queso Pasta Dura	33		
Queso Pasta Semi-Dura	40		
Ricota	21		
Yogurt	2		
Otros productos*	2	1	50%

* Crema de suero – Relleno para repostería

Gráfico N° 11: Cantidad de Plantas que elaboran cada tipo de Producto .



Analizando los dos rangos presentados se destaca con mayor importancia a los quesos de pasta Semidura. En los datos del año 2000 no se daba esta situación, siendo en ese momento la masa el producto que más se elaboraba sobre todo en el estrato de hasta 5.000 Lt..

PLANTAS QUE PROCESAN HASTA 50.000 L/D

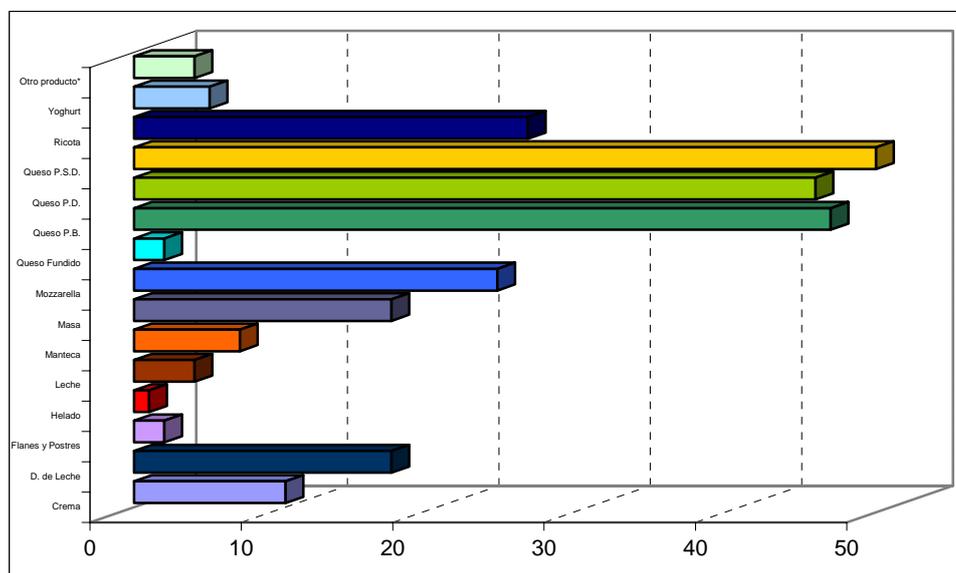
Plantas en el rango 44

Cuadro N° 21: Cantidad de Plantas que elaboran cada tipo de Producto.

Productos	Total Plantas	Plantas con mono Producto	% Mono producto
Crema	10		
Dulce de Leche	17	1	5,88%
Flanes y Postres	2		
Helado	1	1	100%
Leche	4		
Manteca	7		
Masa	17		
Mozzarella	24	2	8,33%
Queso Fundido	2		
Queso Pasta Blanda	46	1	2,17%
Queso Pasta Dura	45		
Queso Pasta Semi-Dura	49		
Ricota	26		
Yogurt	5		
Otros productos*	4		

* Alimento a base de harina de soja, leche, azúcar, Glucosa – Formula infantil – Suero concentrado - Caramelo

Gráfico N° 12: Cantidad de Plantas que elaboran cada tipo de Producto.



PLANTAS QUE PROCESAN HASTA 100.000 L/D

Plantas en el rango 6

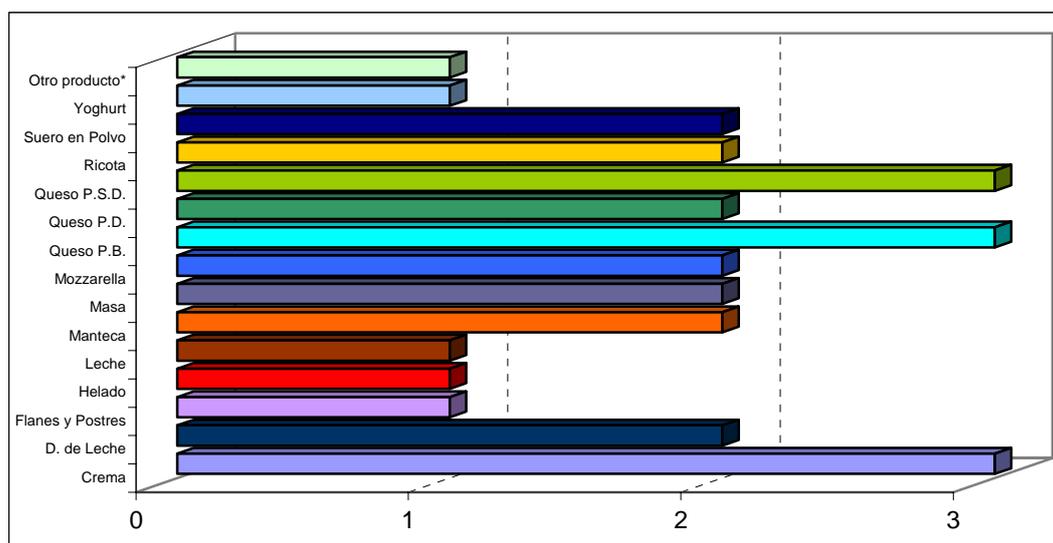
Cuadro Nº 22: Cantidad de Plantas que elaboran cada tipo de Producto.

Productos	Total Plantas	Plantas con mono Producto	% Mono Producto
Crema	3		
Dulce de Leche	2		
Flanes y Postres	1		
Helado	1		
Leche	1		
Manteca	2		
Masa	2		
Mozzarella	2		
Queso Pasta Blanda	3		
Queso Pasta Dura	2		
Queso Pasta Semi-Dura	3		
Ricota	2		
Suero en Polvo	2		
Yogurt	1		
Otros productos*	1		

* Suero concentrado

Un dato a destacar es que a diferencia del año 2000, vemos como se presentan alternativas de procesado de suero en rangos donde no se observaba.

Gráfico Nº 13: Cantidad de Plantas que elaboran cada tipo de Producto.



PLANTAS QUE PROCESAN MAS DE 100.000 L/D

Plantas en el rango 12

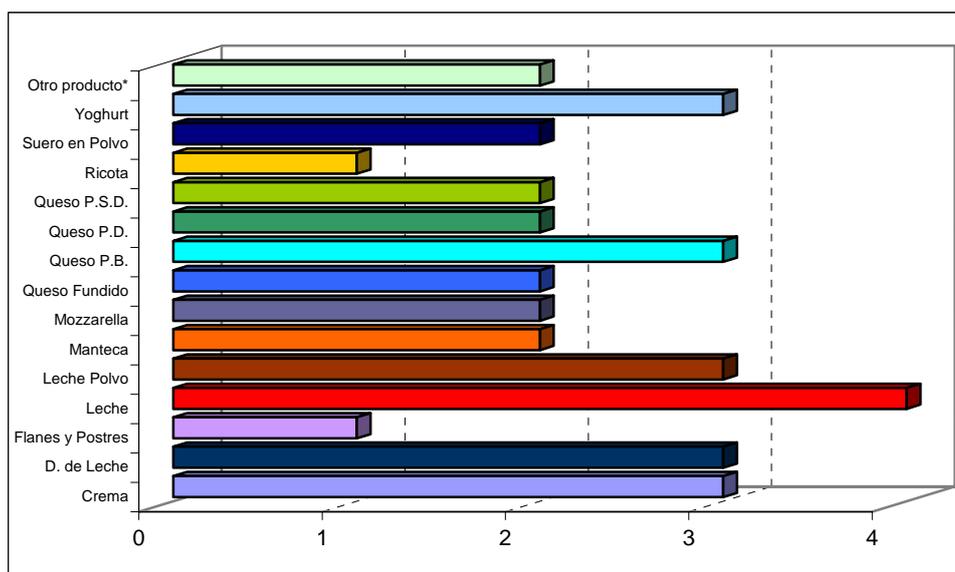
Para referirnos a las Plantas que están por encima de los 100.000 Lt./d nos parece que sería más exacto si consideramos este rango por Empresa y no por Planta como en los casos anteriores, debido a que es en éste donde la relación Planta-Empresa está más distorsionada.

Cuadro N° 23: Cantidad de Plantas que elaboran cada tipo de Producto .

Productos	Total Empresas	Plantas con mono Producto	% Mono Producto
Crema	3		
Dulce de Leche	3		
Flanes y Postres	1		
Leche	3		
Leche Polvo	3		
Manteca	2		
Mozzarella	2		
Queso Fundido	2		
Queso Pasta Blanda	3		
Queso Pasta Dura.	2		
Queso Pasta Semi-Dura	2		
Ricota	1		
Suero en Polvo	2		
Yogurt	3		
Otros productos*	2		

* Leches saborizadas – Queso Rallado

Gráfico N° 14: Cantidad de Empresas que elaboran cada tipo de Producto.



DATOS GENERALES DE PRODUCCION

Destacamos que la información que presentaremos se origina de diferentes fuentes con las que el Ministerio cuenta una el Registro Provincial de Tambos con las actualizaciones presentadas por los productores hasta la fecha y la otra es la información de la muestra constante de empresas, que más adelante haremos alguna aclaración sobre el particular.

DATOS DE TAMBOS

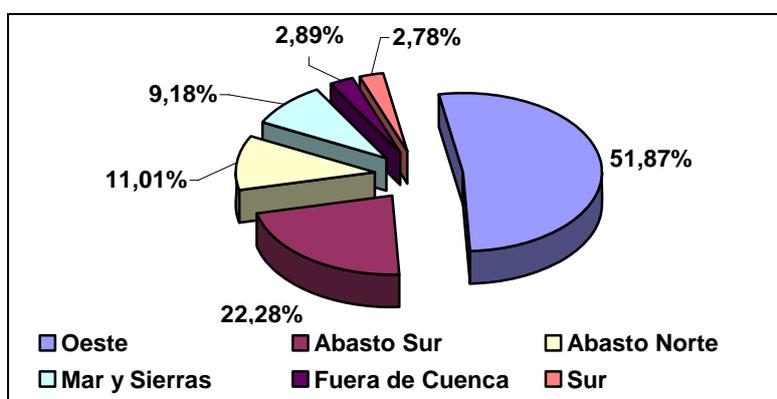
Como ya anticipamos los datos que presentaremos son los que brinda el Registro Provincial de Tambos, en la actualidad contamos con **2.626** tambos registrados.

Si consideramos las variaciones propias del registro la fluctuación es baja, pero lo atribuimos a que los tamberos que cierran no se presentan a declararlo, generando una distorsión en el dato. Agregamos como comentario que se están instrumentando mecanismos para corregir este tema, uno de ellos es a través de este relevamiento, dado que se recolecto información de la Razón Social de los tambos remitentes a las empresas y se intentara desarrollar una actividad similar de chequeo con la colaboración de los Municipios. Se realizo la comparación con los datos del SENASA y el valor total para el 2009 es similar.

Cuadro N° 24: Presentación de Tambos por Cuenca

CUENCA	N° de TAMBOS
Oeste	1.362
Abasto Sur	585
Abasto Norte	289
Mar y Sierras	241
Fuera de Cuenca	76
Sur	73
TOTAL	2.626

Gráfico N° 15: Distribución de Tambos por Cuenca



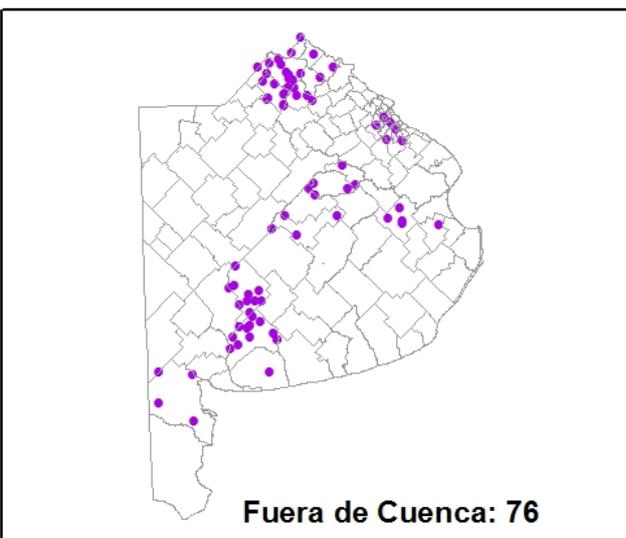
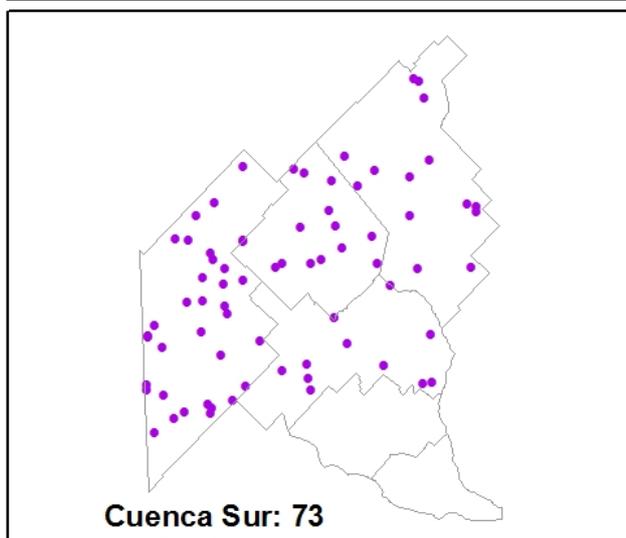
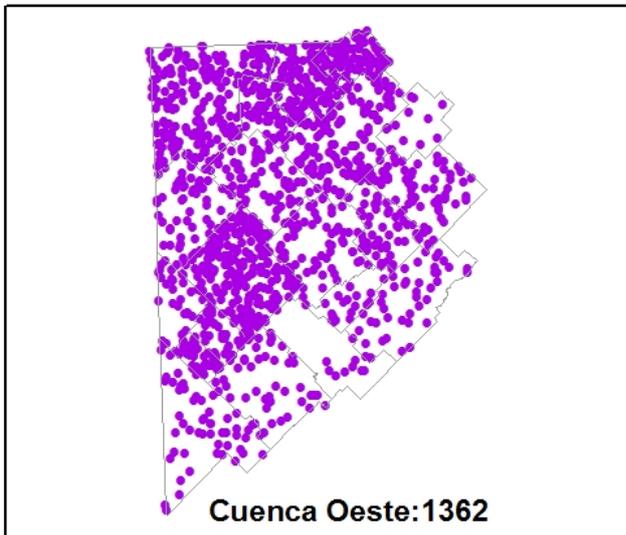
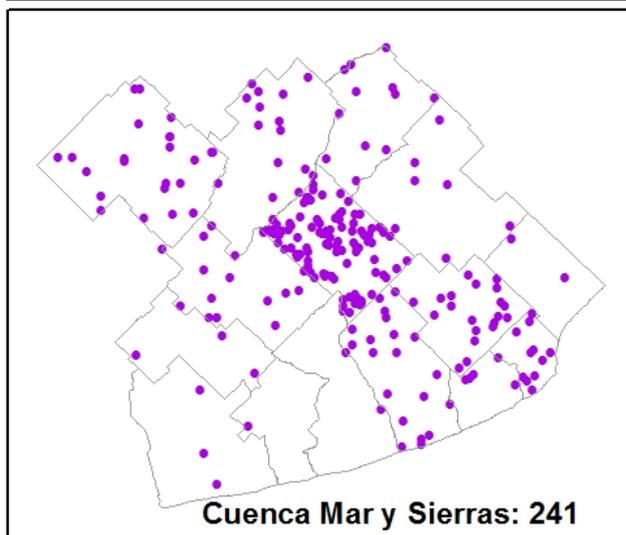
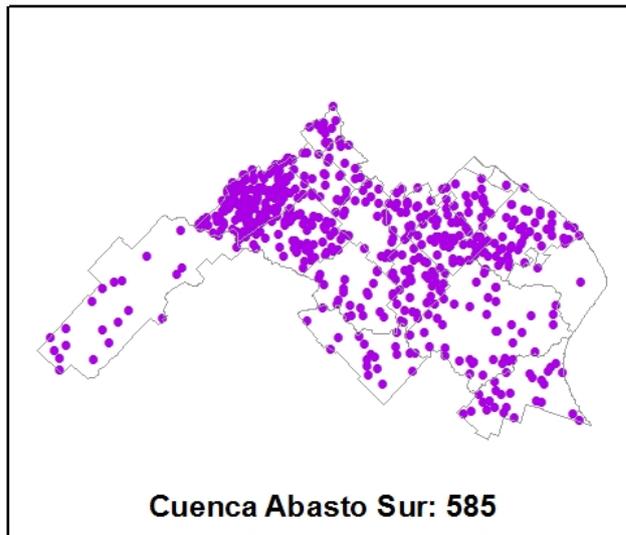
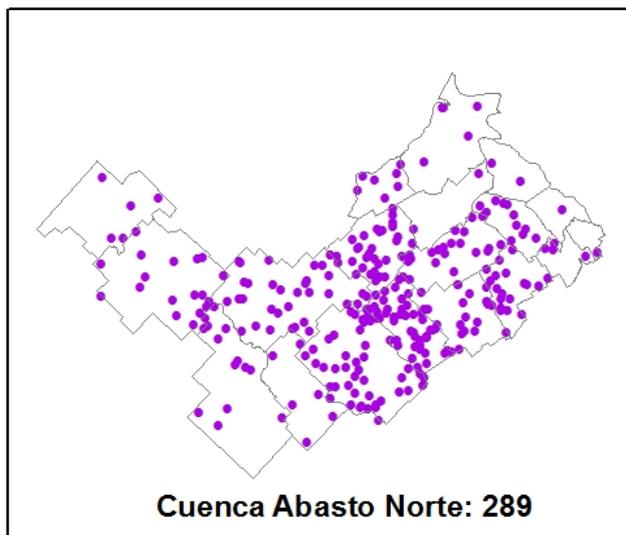
LISTADO DE LA CANTIDAD DE TAMBOS REGISTRADOS POR PARTIDO

PARTIDO	Tambos	PARTIDO	Tambos	PARTIDO	Tambos
ADOLFO ALSINA	52	GRAL. ALVARADO	4	PEHUAJO	63
ALBERTI	6	GRAL. ALVEAR	1	PELLEGRINI	25
ARRECIFES	1	GRAL. ARENALES	4	PERGAMINO	10
AYACUCHO	7	GRAL. BELGRANO	19	PILA	4
AZUL	17	GRAL. LAMADRID	10	PILAR	3
BALCARCE	20	GRAL. LAS HERAS	16	PUAN	33
BARADERO	6	GRAL. PAZ	37	PUNTA INDIOS	2
BENITO JUAREZ	13	GRAL. PINTO	102	RAMALLO	1
BERISSO	1	GRAL. PUEYRREDON	12	RAUCH	11
BOLIVAR	42	GRAL. RODRIGUEZ	11	RIVADAVIA	49
BRAGADO	14	GRAL. VIAMONTE	11	ROJAS	7
CAMPANA	1	GRAL. VILLEGAS	195	ROQUE PEREZ	2
CAÑUELAS	17	GUAMINI	44	SAAVEDRA	15
CAPITAN SARMIENTO	6	HIPOLITO IRIGOYEN	18	SALADILLO	4
CARLOS CASARES	48	HURLINGHAM	1	SALLIQUELO	37
CARLOS TEJEDOR	62	JUNIN	18	SALTO	4
CARMEN DE ARECO	30	LA MATANZA	1	SAN ANDRES DE GILES	23
CASTELLI	27	LA PLATA	19	SAN ANTONIO DE ARECO	2
CHACABUCO	33	LEANDRO N. ALEM	100	SAN CAYETANO	1
CHASCOMUS	41	LINCOLN	124	SAN NICOLAS	2
CHIVILCOY	44	LOBERIA	21	SAN PEDRO	1
COLON	1	LOBOS	62	SAN VICENTE	24
CORONEL BRANDSEN	54	LOMAS DE ZAMORA	1	SUIPACHA	45
CORONEL DORREGO	1	LUJAN	18	TANDIL	103
CORONEL PRINGLES	13	MAGDALENA	51	TAPALQUE	3
CORONEL SUAREZ	15	MAR CHIQUITA	2	TORNQUIST	10
DAIREAUX	10	MARCOS PAZ	12	TRENQUE LAUQUEN	226
DOLORES	1	MERCEDES	21	TRES ARROYOS	3
ESCOBAR	1	MERLO	1	TRES LOMAS	34
EXALT. DE LA CRUZ	12	MONTE	24	VEINTICINCO DE MAYO	21
EZEIZA	1	NAVARRO	147	VILLARINO	4
FLORENCIO VARELA	1	NECOCHEA	1	ZARATE	2
FLORENTINO AMEGHINO	52	NUEVE DE JULIO	68	TOTAL	2.626
GONZALEZ CHAVES	3	OLAVARRIA	23		



Distribución de tambos

● 1 punto = 1 tambo



DATOS DE PRODUCCION PRIMARIA:

Los datos productivos son obtenidos de la muestra de empresas constante, esta se lleva desde el año 2000, en ese momento se tomaron 36 empresas que representaban el 89 % del volumen total de leche. Este mecanismo se mantuvo hasta el año 2002 donde se relevo el total de litros de las empresas en un bimestre y se detectaron distorsiones en la muestra, dado que ya las 36 empresas no representaban este volumen. En el año 2004 se realizo el mismo mecanismo y nuevamente se tuvo que reformular la muestra.

A la fecha se relevan un numero de 26 empresas que representan el 78,5 % de la leche producida. Las dificultades de recolección del total de los datos nos llevaron a subdividir la muestra tomando un numero menor de empresas y con ellas estimar el total, es así que mensualmente publicamos datos estimados de producción tomando un número de 8 empresas que representan el 65 % de la leche. Posteriormente corregimos con los datos del total de las 26 empresas y la diferencia arrojada nunca ha superado al 1% desde el 2004 al 2009.

Como sabemos la desaparición de algunas empresas, las fluctuaciones de recibo de las mismas y las perdidas y recuperación de tambos a empresas fuera de la muestra, son los factores mas complicado y los que producen las mayores distorsiones.

Este comentario pretende mostrar lo problemático de mantener una muestra a lo largo del tiempo sin poder chequear los datos con alguna periodicidad.

Este relevamiento servirá una vez más para actualizar y rechequear nuestra muestra. Los datos preliminares estarían arrojando casi nulas distorsiones sobre las 8 empresas de la muestra reducida, pero si alguna necesidad de corrección sobre las 26 empresas que tendremos que analizar. Examinado profundamente el tema plantearemos las medidas correctivas aplicadas con el objeto principal de mantener la vera similitud de los datos publicados.

A continuación presentaremos los datos productivos desde el 2000 la 2009.

Los datos presentados a continuación son preliminares en cuanto a la información final del año 2009.

Cuadro Nº 25: Volúmenes anuales de producción en la Provincia

AÑO	Lt. TOTALES*	LTS./DIA
2.000	2.268	6.197.963
2.001	2.150	5.889.238
2.002	1.731	4.742.759
2.003	1.726	4.727.835
2.004	1.981	5.413.225
2.005	2.131	5.839.192
2.006	2.307	6.320.914
2.007	2.186	5.989.598
2.008	2.196	6.001.117
2.009	2.259	6.189.177

***en millones de litros**

Gráfico Nº 16: Evolución de la Producción Total en Litros / día

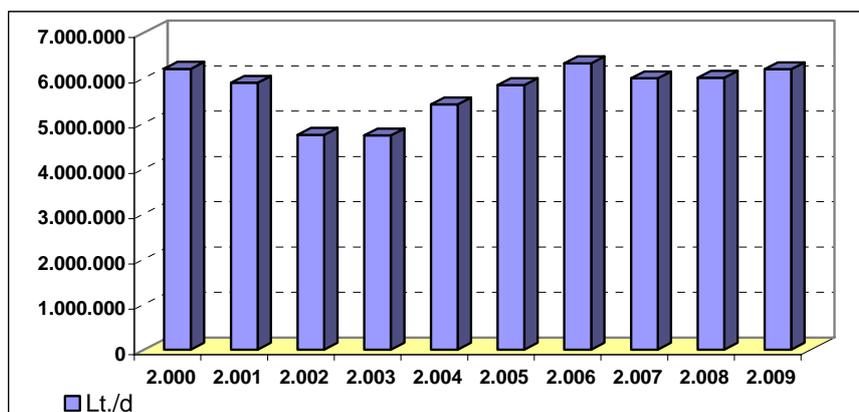
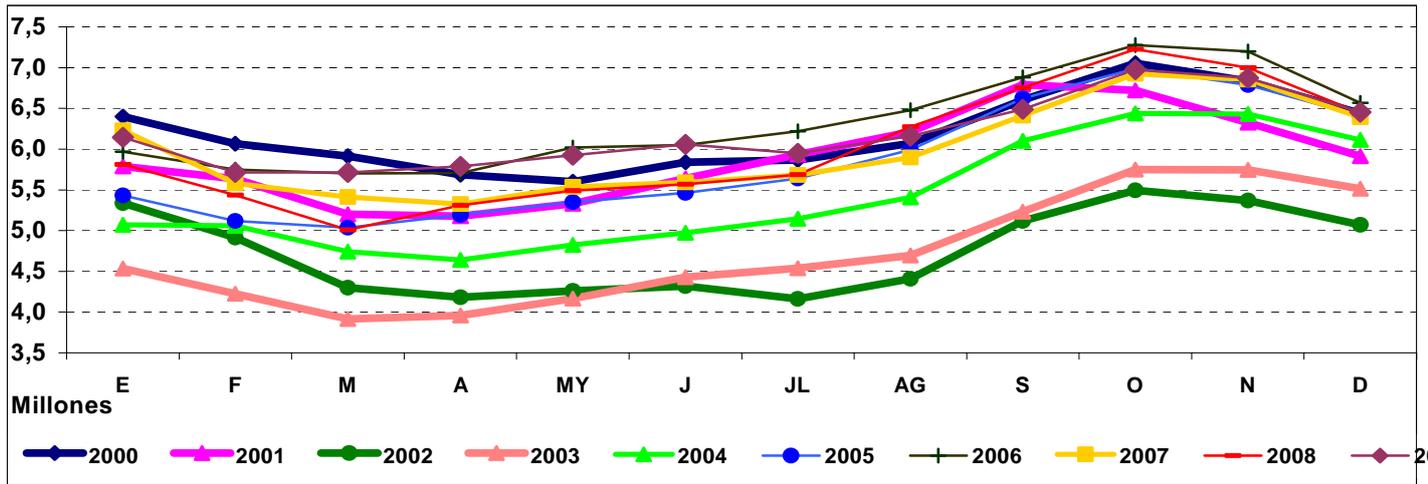


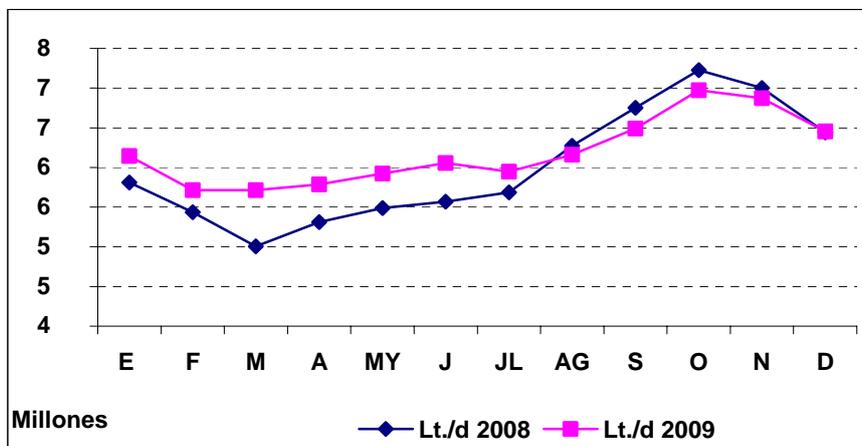
Gráfico N° 17: Evolución mensual de la Producción 00/09



Cuadro N° 26: Evolución de los Volúmenes Mensual 08 vs 09

MES	Lt./d 2008	Lt./d 2009
E	5.809.583	6.144.276
F	5.434.836	5.711.793
M	5.006.668	5.714.684
A	5.310.108	5.786.269
MY	5.488.420	5.924.368
J	5.567.818	6.057.691
JL	5.686.583	5.947.709
AG	6.274.595	6.160.866
S	6.750.311	6.489.848
O	7.226.200	6.974.355
N	6.999.291	6.872.207
D	6.442.552	6.454.349

Gráfico N° 18: Volúmenes mensuales comparativos 08 vs 09



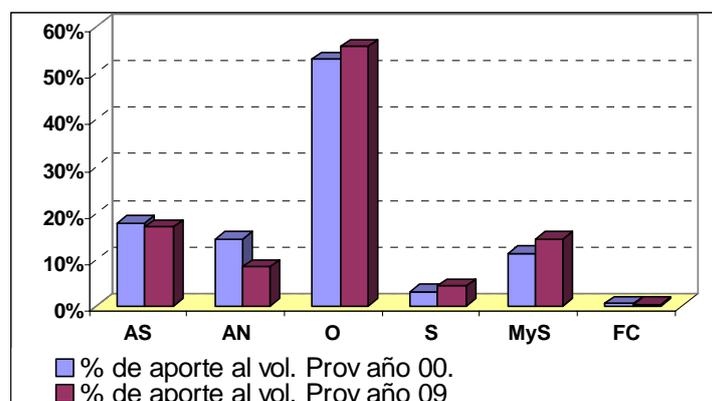
DATOS PROCESADOS POR CUENCA

En general los promedio de la muestra, representan al perfil más alto de los tambos de la Provincia.

Cuadro N° 27: Volúmenes Mensual comparativos 08 vs 09

CUENCAS	% de aporte al Vol. Prov año 00.	% de aporte al Vol. Prov año 09	Diferencia
Cuenca Abasto Sur	17,75%	17,03%	-0,72%
Cuenca Abasto Norte	14,45%	8,40%	-6,05%
Cuenca Oeste	53,02%	55,70%	2,68%
Cuenca Sur	3,03%	4,20%	1,17%
Cuenca Mar y Sierra	11,33%	14,36%	3,03%
Fuera de cuenca	0,41%	0,31%	-0,10%

Gráfico N° 24: Volúmenes mensuales comparativos 08 vs 09



Cuadro N° 28: Comparación de Porcentaje por Cuenca

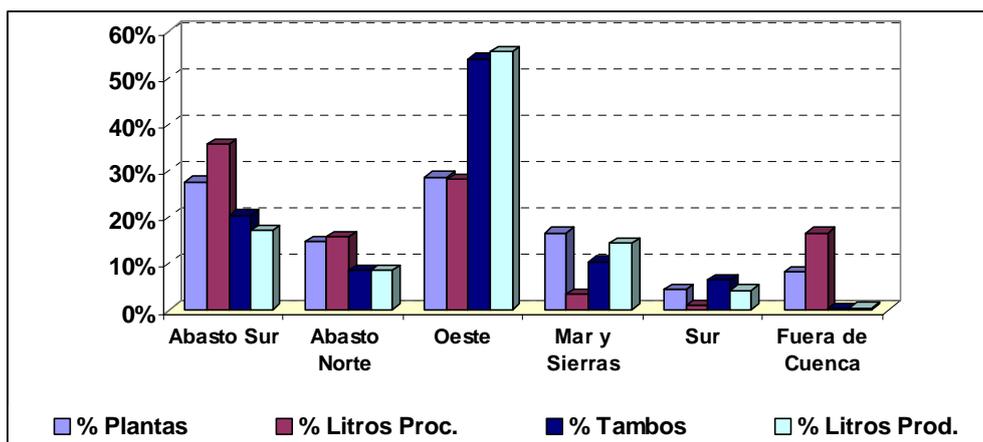
CUENCA	% Plantas	% Litros Proc.	% Tambos	% Litros Prod.
Abasto Sur	27,57%	35,69%	20,40%	17,03%
Abasto Norte	14,71%	15,67%	8,45%	8,40%
Oeste	28,68%	28,04%	54,17%	55,70%
Mar y Sierras	16,54%	3,24%	10,45%	14,36%
Sur	4,41%	0,85%	6,39%	4,20%
Fuera de Cuenca	8,09%	16,52%	0,14%	0,31%

En este cuadro se presentan la distribución, por cada una de las cuencas, en porcentaje del número de plantas, los litros procesados por estas, la representación porcentual de la cantidad de tambos y los litros producidos. Pudiendo de este modo inferir donde se produce, cuales son los tambos con mayor eficiencia y donde se procesa esa leche.

Destacando en el análisis a la cuenca Oeste que produce más del 55% de la leche pero solo industrializa el 28 %. La cuenca Abasto Sur que se perfila como una de las receptoras de esta leche procesando casi el 36%. La cuenca M. y S. que Produce el 14% e industrializa solo el 3% siendo una de las cuencas proporcionalmente más exportadoras de leche dentro de la Provincia.

En lo referente a los rendimientos también destacamos a M. y S. con el 10% de los tambos y el 14 % de la Producción de leche. Por el contrario al Abasto Sur con el 20 % de los tambos y el 17% de la leche,

Gráfico N° 25: Comparación de Porcentaje por Cuenca



En el grafico reflejamos la misma distribución con el objeto de presentarlo de manera más ilustrativa.

Como información complementaria presentaremos la variación de la leche declarada como procesada en la provincia pero que ingresa de las provincias vecinas.

Cuadro N° 29: Leche que ingresa a la Provincia de Buenos Aires

Año 09	Litros mensuales ingresados	Litro día ingresados
enero	47.800.581	1.541.954
febrero	43.720.972	1.561.463
marzo	46.266.390	1.492.464
abril	43.482.606	1.449.420
mayo	44.920.133	1.449.037
junio	42.763.935	1.425.465
julio	44.183.054	1.425.260
agosto	45.322.282	1.462.009
septiembre	46.592.553	1.553.085
octubre	51.036.378	1.646.335
noviembre	48.747.125	1.624.904
diciembre	49.005.769	1.580.831

Los valores de leche ingresada desde otras provincias representan en el total de leche de Buenos Aires un 23, 8% si lo comparamos con los datos del 2000, esto estaría dando una diferencia de solo un 2%.

Con estos datos cerramos el presente informe del relevamiento, ***el agradecimiento a todos los que de alguna u otra manera han colaborado con la publicación del presente***

DIAGNÓSTICO SOBRE LA IMPLEMENTACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA EN INDUSTRIAS LÁCTEAS

DIRECCIÓN DE AUDITORÍA AGROALIMENTARIA

Introducción: Las buenas prácticas de manufactura (BPM) constituyen una herramienta esencial dentro del Sistema de Gestión de la Inocuidad de los alimentos. Su aplicación es de carácter obligatorio, ya que el Código Alimentario Argentino exige, desde el año 1997, a las empresas alimenticias de los Estados Parte el cumplimiento del Reglamento Técnico MERCOSUR N° 80/96, el cual trata sobre las condiciones higiénico-sanitarias y de buenas prácticas de fabricación de alimentos elaborados / industrializados para consumo humano. Las Buenas Prácticas de Manufactura abarcan los siguientes temas:

- Condiciones higiénico sanitarias de las materias primas.
- Condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos elaboradores de alimentos.
- Recursos humanos.
- Requisitos de higiene en la elaboración.
- Almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados.
- Controles de proceso en la producción.
- Documentación.

Su aplicación genera confianza en el consumidor porque la implementación del Sistema de Buenas Prácticas de Manufactura tiende a minimizar la probabilidad de ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETA). El nivel de exigencia del consumidor es elevado y además de los atributos tradicionales requiere garantía de inocuidad para asegurar su mejor calidad de vida. Logran el reconocimiento nacional e internacional, con beneficios directos sobre el crecimiento de las ganancias, ya que las exigencias de estándares de calidad son cada vez más importantes en la industria de los alimentos y pueden llegar a transformarse en barreras para-arancelarias para el comercio. Bajan sustancialmente los Costos de la No Calidad (reprocesos, devoluciones, pérdida de reputación, desmotivación, responsabilidades legales, reducción de rentabilidad, etc.). Permiten la obtención de alimentos inocuos mediante la optimización de los procesos de producción, la mejora de las prácticas higiénico sanitarias y el adecuado control del estado de los equipos, instalaciones y edificios. Se denominan prerrequisitos ya que facilitan la implementación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) e ISO 22000 porque las Buenas Prácticas de Manufactura proveen la base estructural de otros Sistemas de Gestión de la Inocuidad.

Relevamiento del cumplimiento de las BPM en 275 establecimientos lácteos:

Metodología:

El relevamiento fue realizado por los Inspectores Zonales de la Dirección de Auditoría Agroalimentaria, quienes verificaron el cumplimiento de las BPM. Para la recolección de datos se utilizó un listado de verificación que contenía de manera ordenada los puntos a evaluar tomando como referencia la Resolución Mercosur N° 80/96, incorporada al Código Alimentario Argentino. Dichos puntos abarcaron:

1. Requisitos generales constructivos y de emplazamiento de los establecimientos.
2. Requisitos de higiene de los establecimientos.
3. Requisitos sanitarios e higiene del personal.
4. Requisitos de higiene de la elaboración.
5. Requisitos de almacenamiento y transporte de materias primas y productos terminados.
6. Requisitos de control de alimentos.
7. Otros requisitos de calidad: control de proveedores, trazabilidad, atención de reclamos de clientes, no conformidades, acciones correctivas y registros.

El criterio de calificación utilizado para el verificar el cumplimiento de cada ítem evaluado fue Conforme/ No conforme.

Las industrias se agruparon para el presente trabajo de acuerdo a su recibo diario de materia prima resultando la siguiente estratificación:

- A) Hasta 5000 litros por día: 153 establecimientos (56%)
- B) De 5000 a 10.000 litros por día: 45 establecimientos (16%)
- C) De 10.000 a 50.000 litros por día: 39 establecimientos (14%)
- D) De 50.000 a 100.000 litros por día: 6 establecimientos (2,3%)
- E) Más de 100.000 litros por día: 2 establecimientos (0,7)
- F) Los que reciben masa para muzzarella: 30 establecimientos (11%)

Total de establecimientos: 275 (100%)

Resultados (ver cuadro)

Promedio General: En base a los datos relevados se observa que el promedio de cumplimiento de las BPM en el total de los establecimientos es del **68%**.

Por estrato: Se aprecia que los porcentajes de cumplimiento se incrementan en función del incremento de materia prima. Tenemos así que el **estrato A**, que **representa el 56 %** de los establecimientos evaluados,

cumple sólo con el 53% las BPM, el estrato **F** cumple sólo con el **61%**, el estrato **B** tiene un **62%** de cumplimiento, el **C** demuestra un **71%** de cumplimiento, el estrato **D** cumple en un **79%**, el estrato **E** representa el mayor nivel de cumplimiento con un **83%**. (ver gráfico)

Por punto evaluado: analizando los datos obtenidos por cada punto evaluado de la Resolución Mercosur N° 80/96 resulta interesante ver cuales son los aspectos más fuertes y también más débiles que presentan las empresas respecto a las BPM. Así tenemos que los dos puntos de mayor cumplimiento resultan el N° 1 (Requisitos generales constructivos y de emplazamiento de los establecimientos) y el N° 5 (Requisitos de almacenamiento de materias primas y productos terminados) con un **86%** de cumplimiento.

En orden decreciente se observa que el punto N° 2 (Requisitos de higiene de los establecimientos) posee un **85%** de cumplimiento.

Luego se observa que el punto N° 4 (Requisitos de higiene de la elaboración) cumple en un **66%** sobre lo establecido por la normativa.

Por debajo se encuentra el punto N° 3 (Requisitos sanitarios e higiene del personal), donde se observa un **63 %** de cumplimiento. El valor de **cumplimiento más bajo** de este punto con un **47%** se observa en **empresas del estrato A**, cuyo volumen de recibo es hasta 5.000 lts. Diarios.

En grado decreciente se verificó que el punto N° 6 (Requisitos de control de alimentos) presenta un **61%** de conformidad sobre la norma vigente.

Por último se aprecia que con un escaso nivel de conformidad se encuentra el punto N° 7 (control de proveedores, trazabilidad, atención de reclamos de clientes, no conformidades, acciones correctivas y registros) con un **32%** de cumplimiento. Se destaca que los **estratos A y F** tienen **los valores más bajos** en el cumplimiento de este punto de BPM con sólo un **15%**.

De los datos aportados surge que **el 56% de los establecimientos relevados** (estrato que recibe hasta 5.000 lts. por día) **cumple sólo con el 53% de las BPM** requeridas por el Código Alimentario Argentino. A mayor volumen diario se aprecia mayor nivel de cumplimiento de las BPM.

También se observa que el punto que trata sobre **requisitos sanitarios (baños y vestuarios) y de higiene del personal es el de más bajo porcentaje de cumplimiento (63%)** dentro de los ítems considerados como generadores de riesgo potencial de contaminación en todos los establecimientos evaluados.

Se observa que los ítems sobre medidas de autocontrol, registros, evaluación de proveedores, atención a consumidores, no conformidades, medidas correctivas y trazabilidad (puntos 6 y 7) son los de menor cumplimiento en el conjunto de establecimientos y constituyen los temas a los que menor relevancia les asignan las empresas encuestadas.

Los datos obtenidos permiten observar los puntos críticos que sobre los que se deberá trabajar para elevar el nivel de conformidades y alcanzar el cumplimiento de las BPM.

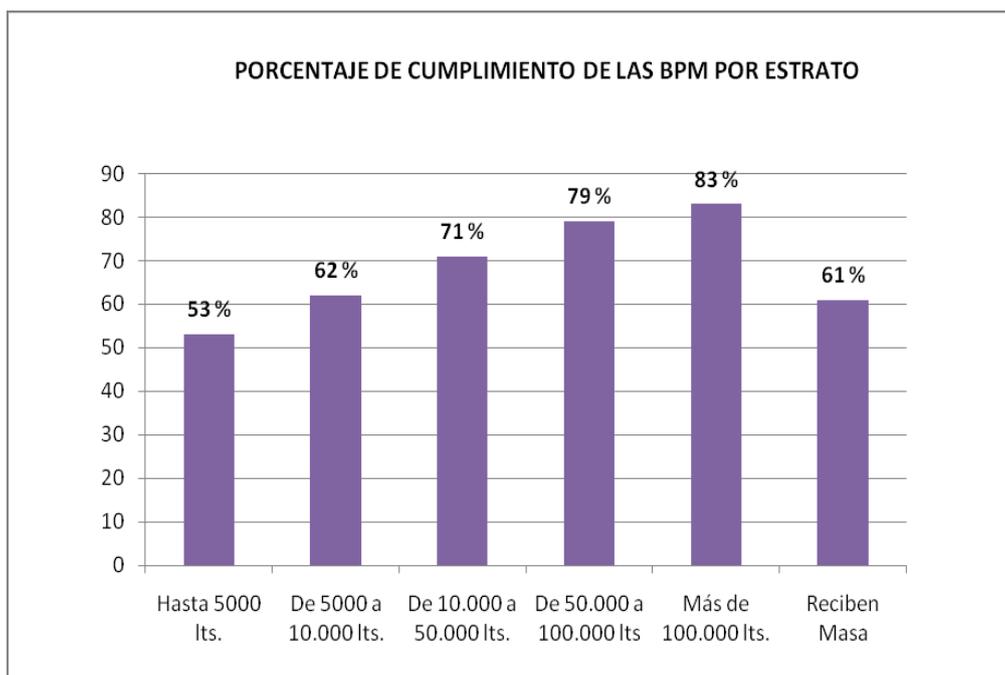
Los resultados del presente relevamiento marcan un camino a seguir y es el de continuar e intensificar la implementación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad en los establecimientos elaboradores de alimentos.

Los procesos de gestión de la inocuidad implican trabajar sobre la base de la mejora continua y requieren de la responsabilidad y el compromiso de todos los actores involucrados en la cadena láctea.

Cuadro N° 30 Porcentaje de Cumplimiento de BPM por Estrato.

ESTRATOS POR VOLUMEN		Cantidad Est. Relevantados	% cumplimiento de BPM por punto evaluado								% cumplimiento de BPM por Estrato
			%	1	2	3	4	5	6	7	
A	Hasta 5000 lts.	153	56	75	75	47	50	72	39	15	53
B	De 5000 a 10.000 lts.	45	16	82	81	57	60	81	54	21	62
C	De 10.000 a 50.000 lts.	39	14	81	79	67	67	86	73	44	71
D	De 50.000 a 100.000 lts	6	2,3	93	96	68	79	91	83	47	79
E	Más de 100.000 lts.	2	0,7	99	95	81	83	100	75	50	83
F	Reciben Masa	30	11	84	83	60	56	85	45	15	61
TOTAL		275	100	86	85	63	66	86	61	32	68

GRÁFICO N° 26 Porcentaje de Cumplimiento de BPM por Estrato.



ANEXO I

Dirección Provincial de Ganadería

RELEVAMIENTO DE ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE PRODUCTOS LACTEOS

Estos datos están amparados por secreto estadístico ley 17.622-

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social:.....
 Calle:.....N°.....
 Parcela:..... Sección:.....
 Localidad:..... Partido C.P.....
 Teléfono:..... E-mail.....
 Registro Provincial Establecimiento RPE o RNE..... N° Ganadería.....

ADMINISTRACIÓN

Calle:.....N°.....
 Localidad:..... Partido C.P.....
 Teléfono:..... E-mail.....
 Contacto para solicitar información.....

Cantidad de plantas en la Provincia Cantidad de plantas en otras Provincias
 Cantidad Depósitos Propios en la Provincia Cantidad Dep. de Tercero donde comercializa

PERSONAL (indique cantidad)	
Planta	<input type="text"/>
Administración	<input type="text"/>
Depósitos	<input type="text"/>

COMERCIALIZACIÓN (indique porcentaje)			
Mercado Int.	<input type="text"/>	Distribuidoras	<input type="text"/>
Mercado Ext.	<input type="text"/>	Supermercados	<input type="text"/>
		Minoristas	<input type="text"/>

Recepción de leche, Masa, L polvo (Litros / día o Kg./día al mes de ABRIL 2009): **Lt./d.**

ANÁLISIS ¿Realiza análisis?	SI	NO	Frecuencia	Método	Lab. Propio	Lab. Tercero
Grasa Butirosa	SI	NO				
Proteína	SI	NO				
Conteo de Células	SI	NO				
Conteo Bacteriano	SI	NO				
Crioscopía	SI	NO				
Inhibidores	SI	NO				
¿Paga por calidad?	SI	NO				
Realiza análisis de productos	SI	NO				

Precio promedio pagado por litro mes de ABRIL \$ Plazo Promedio **Días**

SILO	SI	NO
Cantidad:		
Capacidad en litros		
Temp. de almacenamiento		
Antigüedad Equipo		

TRATAMIENTO			Antigüedad Equipo
Higienizado:	SI	NO	
Homogenizado:	SI	NO	
Desnatado:	SI	NO	
Estandarizado:	SI	NO	

PASTEURIZA		Capacidad Lt./hs.	Temperatura	Tiempo	Lleva Registros	Antigüedad Equipo
Placa:	SI NO				Si No	
Tina:	SI NO				Si No	

Listado de los Zonales que participo en el Relevamiento

(ANEXO III)

Dr. ACOSTA MARIANO	Vet. Zonal	Dr. LEPORE, Roque	Vet. Zonal
Dr. ALBERDI, Rafael	Vet. Zonal	Dr. MASSINI, Horacio	Vet. Zonal
Dr. ALCORTA, Diego	Vet. Zonal	Dr. OTERO, Avelino	Vet. Zonal
Dr. ALONSO Hernán	Vet. Zonal	Dr. PIGUEIRAS, Diego	Vet. Zonal
Dr. ANDRES, Carlos	Vet. Zonal	Dr. PIGNANELLI, Gilberto	Vet. Zonal
Dr. BIASOTTI, Julio	Vet. Zonal	Dr. PONTACUARTO, Ricardo	Vet. Zonal
Dr. BONAVITTA Alfredo	Vet. Zonal	Dr. RUSSO, Ricardo	Vet. Zonal
Dr. BRAGGIO, Antonio	Vet. Zonal	Dr. SETLER, Esteban	Vet. Zonal
Dr. CABRERA, Alejandro	Vet. Zonal	Dr. SIMONE, Horacio	Vet. Zonal
Dr. CORBETTA, Jorge	Vet. Zonal	Dr. TARANTINO, Omar Jesús	Vet. Zonal
Dr. CORTOPASSO Juan Martín	Vet. Zonal.	Dr. TOCE, Néstor	Vet. Zonal
Dr. COZZOLI, Nestor	Vet. Zonal	Dr. TRONCARO, Luis Fernando	Vet. Zonal
Dr. de ORTUZAR, Juan C.	Vet. Zonal	Dr. UGARTE, Salvador	Vet. Zonal
Dr. DESTAVILLE, Sebastián	Vet. Zonal	Dr. URIBE ECHEVERRÍA Gabriel	Vet. Zonal
Dr. EDO Marcos	Vet. Zonal	Dr. VARA, Julio	Vet. Zonal
Dr. FITE, José Luis	Vet. Zonal	Dr. VASALO, Jorge Alberto	Vet. Zonal
Dr. FRITZ, Juan Carlos	Vet. Zonal	Dr. VISCARDI, Daniel	Vet. Zonal
Dr. HAUN, Daniel Jorge	Vet. Zonal	Dr. ZUBILLAGA, Carlos	Vet. Zonal
Dr. IRASTORZA, Jorge	Vet. Zonal	Dra. BRACCO Lilian	Vet. Zonal
Dr. LANGGE, Raúl	Vet. Zonal	Dra. GELABERT Verónica	Vet. Zonal
Dr. LASO, Juan Carlos	Vet. Zonal	Dra. ZITAROSA, Ana	Vet. Zonal
Dr. LEADEN, Patricio	Vet. Zonal		

Como final de este informe consideramos que la estadística presentada es de alto interés y enorme importancia en el análisis global del sector.

Por cualquier duda o sugerencia diríjase a:

Dirección de Producción Láctea

Dirección Provincial de Ganadería

MINISTERIO ASUNTOS AGRARIOS.

Calle 12 esq. 51 Piso 6 Torre I CP. (1900) LA PLATA

Tel. (0221)- 429-5350 Int. 15266

Tel-FAX (0221) - 429-5346

E-mail: lecheria@maa.gba.gov.ar