

# Mercoláctea 2015: una edición con la mirada puesta en la capacitación

**Productores y profesionales fueron a buscar herramientas para enfrentar tiempos de crisis**



Mercoláctea celebró sus quince años de vida en Rosario (Santa Fe), en las cómodas instalaciones del Centro de Convenciones Metropolitano, donde del 2 al 4 de julio todos los eslabones de la cadena láctea pudieron encontrar una amplia oferta de conferencias y actividades de capacitación, en momentos en que mantener la rentabilidad y la viabilidad de las empresas se vuelve un desafío para los integrantes del sector. El Salón de Quesos Gourmet fue un ámbito para conocer y aprender a degustar los mejores quesos del país.

Por segundo año consecutivo la mayor exposición sobre lechería del país se desarrolló en Rosario, en esta oportunidad en plena ciudad –el Centro de Convenciones Metropolitano– y sin la presencia de animales lecheros, pero con todo todos los focos puestos en la capacitación. Según explicó Aldo Ferrari, *“Nos pareció que este año, debido a la difícil situación sectorial, era el momento de una exposición más austera y sencilla, pero con las fichas puestas en la capacitación, que es clave para poder avanzar puertas adentro y conseguir una mejor rentabilidad”*. En ese aspecto el objetivo se logró ampliamente, ya que en los tres días de la feria se presentaron más de 50 conferencias, charlas y disertaciones sobre tecnología e innovaciones en producción láctea.

Como siempre, se destacó el Simposio de Empresarios Lecheros, donde se reflexionó sobre aspectos clave y a largo plazo que atañen a la empresa lechera. A lo largo de dos días, con cinco bloques de temas y paneles, se trataron aspectos que van al corazón de la actividad, desde el punto empresarial (El costo de no crecer; ¿Se terminó el viento de cola de la lechería), técnico (Las dietas del futuro; Problemas de leche con bajo porcentaje de grasa; Enfrentando el estrés calórico) y de relaciones humanas (Gestión y liderazgo en tiempos de crisis). Productores, asesores y empresarios del sector escucharon con atención y pudieron intercambiar conocimientos y experiencias con los calificados disertantes.



Las asistentes fueron en busca de capacitación



Bauducco presentó un stand con nueva imagen corporativa

Mercoláctea fue también aprovechada por la Asociación Argentina de Grupos CREA (AACREA) para presentar tres proyectos en los que trabaja la Comisión de Lechería de esa entidad: el desafío de los efluentes de tambo y su marco legal; el desafío del efecto del tambo sobre los suelos, y el desafío de conservar y mejorar el factor humano de los establecimientos. Juan María Palacios, presidente de la Comisión de Lechería de AACREA, resaltó la participación de la Facultad de Agronomía de la UBA, de la Universidad de La Plata, de la Universidad Austral, y de GEA, De Laval, La Serenisima y Danone, "que han sumado su mirada para darle características multi e interdisciplinaria para que puedan surgir cosas de alcance nacional que sean de utilidad para el sector lechero". Para tener una medida de lo que significa el movimiento CREA en la lechería nacional hay que recordar que reúne a 320 productores en 51 grupos, que ordeñan un rodeo de 130 mil vacas en total. Los tambesores CREA producen casi mil millones de litros de leche por año, es decir un 9% de toda la producción nacional, y llevan adelante un sistema común de análisis de gestión física y económica que les permite comparar resultados y sacar conclusiones útiles para todo el sector.

La alimentación de la vaca lechera es un punto clave en el tambo, donde los forrajes conservados tienen una importancia estratégica. El INTA realizó una jornada donde los ingenieros agrónomos Gastón Urrets Zavalía y Federico Sánchez, del Módulo INTA Tecnoforrajes, disertaron acerca de las tecnologías para la elaboración de forrajes conservados de alta calidad. "Así como la siembra directa potenció la agricultura argentina, los forrajes conservados revolucionaron la ganadería", recalcaron. No sólo se analizaron las tecnologías disponibles para la producción de heno y silaje y los



Mónica Fein, Intendente de Rosario, recorrió la feria con Aldo Ferrari



Se presentaron más de 50 conferencias

principales conceptos que se deben tener en cuenta a la hora de la confeccionar reservas de calidad, sino que también se trataron temas relacionados con nutrición, costos, planificación de la suplementación, armado de patio de comidas, almacenaje y manejo de los forrajes, en particular uso del mixer.

**his**  
Ingredients Solutions

**CREATIVIDAD E INNOVACION EN LA INDUSTRIA LACTEA**

Conservantes Biológicos - Natamicina, Nisina y Lisozima. Antioxidantes naturales en base a Tocoferoles.

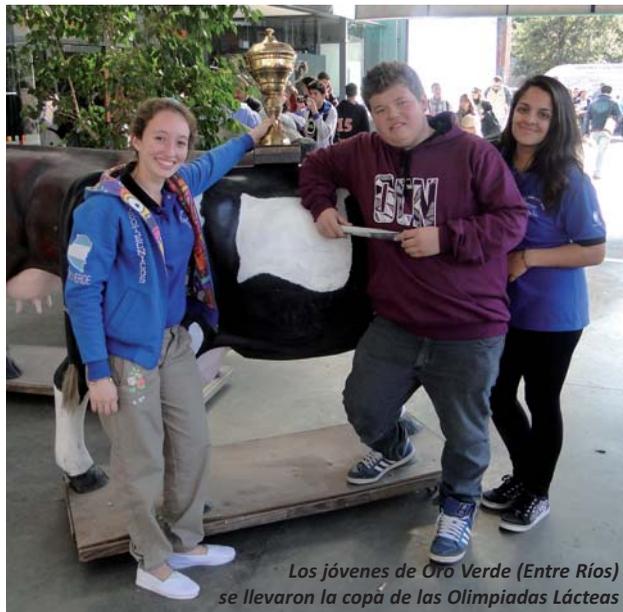
Estabilizantes para yogurt, crema, dulce de leche y otros. Vitaminas y premezclas *Tailor-made*

Agente reductor de colesterol - HIS Down Col

www.his-ingredients.com | info@his-ingredients.com | RNE: 02.034.708 | SENASA: B.I. 05317 | Tel.: (+5411) 4861-6603  
Adm: Cabrera 3568, 1° piso, C1186AAP - Argentina. Planta: Int. Lumberas 1800 - Ex Ruta 24 - Parcela 13 - Parque Industrial Gral. Rodríguez - Argentina.

### Olimpiadas lácteas: una apuesta al futuro

En esta edición participaron 21 equipos de escuelas agrotécnicas de las provincias de Buenos Aires, Entre Ríos, Córdoba y Santa Fe. El primer puesto fue para la Escuela Juan Bautista Alberdi, de Oro Verde, Entre Ríos. El segundo premio fue para la Escuela de Educación Técnico Profesional Particular Incorporada N° 2010 IDESA de Ataliva, Santa Fe. Y en el tercer puesto hubo un empate entre el Centro de Formación Rural El Tejado, de General Rodríguez, Buenos Aires y la Escuela Agrotécnica Salesiana "Carlos María Casares" de Del Valle, Buenos Aires. *"Este año el nivel fue excelente. Las preguntas fueron por demás exigente y los puntajes fueron altísimos, lo que habla muy bien no sólo de los chicos sino de todos; muy bueno el nivel de conocimientos y el comportamiento es para destacar, la verdad es que da gusto trabajar así. Se ve la mano de los docentes"*, aseguró el Dr. Guillermo Berra, investigador del INTA Castelar, uno de los jurados del certamen.



Los jóvenes de Oro Verde (Entre Ríos) se llevaron la copa de las Olimpiadas Lácteas

La empresa Sancor tuvo su propio espacio de capacitación, con una jornada abierta destinada a productores tamberos, donde destacados especialistas trataron temas como eficiencia alimenticia y estrés, micotoxinas, manejo de efluentes y calidad de leche. Por su parte, el SENASA aportó al M.V. Claudio Glauber, responsable del Programa de Tambos y Producción Primaria de Leche, que se refirió a los principales aspectos del Programa, entre ellos la coordinación entre los veterinarios privados y oficiales en tambos, la situación sanitaria regional, las principales patologías infecciosas y sus medidas de prevención, resaltando la importancia de su impacto sobre la salud pública.

La filial Santa Fe de la Asociación Argentina de Tecnólogos Alimentarios (AATA), con el acompañamiento de IRAM Litoral, INTA Rafaela, INTI Lácteos e industrias privadas, organizó en el marco de la feria el Segundo Foro Tecnológico de la Industria Láctea, coordinado por el Ing. Ricardo Cravero, donde se trató el tema de "Bioeconomía de la Leche", con particular atención sobre los ingredientes, su mercado y aplicaciones.

Otra entidad infaltable en Mercoláctea es la Asociación Pro Calidad de la Leche (APROCAL) que en esta edición ofreció talleres de capacitación abiertos para los productores lecheros sobre un tema de creciente importancia que afecta directamente al bienestar, a la producción láctea y a la longevidad de las vacas: la salud de sus pezuñas. En ese contexto los médicos veterinarios Manuel Quintans y Enrique Pofcher y el ingeniero agrónomo José de Nicolás abordaron el tema "Estrategias en la prevención de las afecciones podales", con gran interés de los participantes, sobre todo en temas como uso de antibióticos y de pediluvios. Los disertantes pusieron énfasis en la prevención, indicando la importancia del uso correcto de estas herramientas.

Más allá de las jornadas y talleres organizados por las entidades participantes, Mercoláctea presentó una

serie de conferencias y charlas de gran interés para los productores y profesionales. El médico veterinario Mario Sirven, de gran experiencia en temas de bienestar animal en vacas lecheras, se refirió a dos temas centrales: "bienestar y manejo del estrés calórico" y "bienestar animal y mastitis", resaltando la relación entre el estrés y la baja de inmunidad, con consecuencias sobre la incidencia de mastitis subclínicas y recuento de células somáticas. Describió muchas prácticas habituales que son estresantes para las vacas y de cuya corrección depende la posibilidad de disminuir la incidencia de enfermedad, *"la cantidad de células somáticas es un reflejo del estado de la vaca"*, afirmó.

Eduardo Tibaldi



**"Mercoláctea es siempre la máxima referencia para la producción y para la industria del sector lechero", dijo Eduardo Tibaldi, Supervisor de Ventas Agropecuarias de Máximo Bauducco S.A., y agregó: "Sabemos que quizás no sea el mejor año para el sector pero siempre estamos dispuestos a dar una palabra de aliento".**

La importancia de las relaciones humanas en la conducción de una empresa es un aspecto de vital importancia. El Dr. Bernardo Bárcena generó gran interés entre los asistentes con sus ponencias sobre cómo hacer más efectiva la comunicación, generar actitudes positivas y encauzar liderazgos. *"Si logramos comunicarnos mejor, trabajamos en la prevención de conflictos. Muchos de los conflictos que tenemos trabajando en el día a día son por problemas en la comunicación. Si los prevenimos nos ahorraremos problemas en el futuro"*, sintetizó Bárcena. En otro de sus talleres, Bárcena se refirió a las cuestiones actitudinales: *"La actitud es lo que nos permite alcanzar lo que queremos"*, dijo, *"En momentos de crisis es fundamental tener una actitud positiva"*. Manifestó que cuando sobreviene una situación crítica pueden asumirse dos roles: el de víctima o el de protagonista. *"La víctima dice que hace todo perfecto y la culpa es de otro..., pero el protagonista observa lo que pasa y decide qué hacer con lo que está pasando"*, describió.

No fueron estas las únicas presentaciones. A lo largo de los tres días se fueron desarrollando otras conferencias sobre diversos aspectos de la producción láctea, con presentación de testimonios y experiencias, talleres



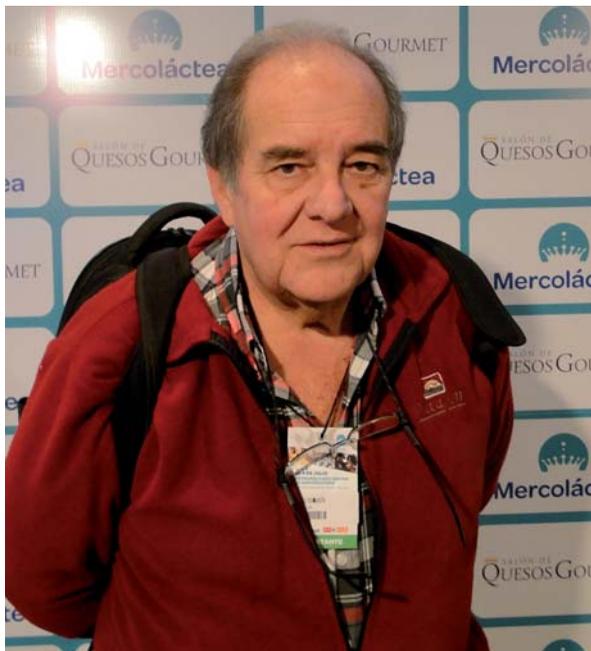
La AATA organizó el 2º Foro Tecnológico de la Industria Láctea

para operarios y para profesionales, temas técnicos y empresariales, que junto con las tradicionales Olimpiadas Lácteas y el Concurso de Forrajes Conservados dieron un perfil de capacitación difícil de encontrar en otro lugar.

### El Salón de Quesos Gourmet

Nuevamente en Mercolactea se desarrolló el Salón de Quesos Gourmet, destinado a difundir y a apreciar los mejores quesos a través de talleres, catas, degustaciones y maridajes. El Salón atrajo a empresarios y ejecutivos gastronómicos, representantes de cadenas comerciales, profesionales de escuelas gastronómicas, empresas de catering y público en general.





**Mario Sirvén en Mercoláctea:**  
**“Nadie puede discutir los resultados de buscar el bienestar animal”**

**¿Está medida la incidencia de las mastitis sobre la producción de leche a nivel nacional?**

La información sobre la leche que recibe la industria formal –es decir, un porcentaje alto– habla de que estamos un poco por debajo de las 400.000 células somáticas/ml en leche de tanque. Ese valor puede considerarse “normal”, pero en realidad es común, no normal. Una vaca sana tiene menos de 200.000 cel/ml, si un rodeo tiene 400.000 significa que tiene un alto porcentaje de vacas infectadas. Con respecto a la mastitis clínica es más difícil de calcular. Apostamos a tener menos de un 5% mensual de casos clínicos, pero no en todos lados se logra. Nuevamente, es común tener un 5 o 10% de vacas enfermas, pero no es normal. No tiene por qué haber vacas enfermas, tenemos mucho por mejorar.

**¿Hay preocupación para tratar estos temas?**

Menos de la necesaria. Muchas veces el productor no se da cuenta de que la mastitis es un reflejo del estado de la vaca. Una vaca que se enferma con facilidad –y sobre todo su ubre, que es el órgano más susceptible– es una vaca que además tiene menos fertilidad, produce menos leche, vive menos, pierde cuartos mamarios, hace gastar dinero en tratamientos, gasta horas/hombre, trae problemas de manejo, de apartes, etc. Nos vamos a dar cuenta de que nuestras vacas están bien en todo sentido cuando encontremos bajos recuentos de células somáticas.

**¿Qué están haciendo en este momento en la Asociación Pro Calidad de Leche y Derivados?**

Muchas cosas. Aprocal tiene varias comisiones: de bienestar animal, de factor humano, de mastitis, de efluentes, de calidad de leche, de tecnología de ordeño y de afecciones podales. Todas están formadas por profesionales que trabajan muy bien. Yo estoy a cargo de la Comisión de Bienestar Animal, donde en un convenio con la Universidad de Córdoba estamos imprimiendo un “check list” para bienestar de vacas en producción, con un cuadernillo explicativo. Este check list tiene dos grandes aspectos: instalaciones y animales. Por un lado se evalúan las instalaciones según los criterios de bienestar y por otro se evalúa el puntaje corporal, lesiones, rengueras, suciedad y comportamientos del animal que indican faltan de bienestar. También lanzamos los cursos de evaluadores con el objetivo de certificar tambos en bienestar. En realidad, nadie puede discutir los resultados de buscar el bienestar animal. Lo muestran los trabajos científicos, pero también se lo ve en campo cuando se aplican medidas de manejo. En Aprocal también estoy en la Comisión de Factor Humano, que está relacionada porque sabemos que si no hay bienestar en la gente que trabaja con los animales tampoco hay bienestar en las vacas. Esta comisión también se ocupa de la indispensable capacitación.



**mezure**  
Soluciones Industriales



**Mediciones NIR Inline en LÁCTEOS**

Soluciones para mediciones rápidas, precisas y confiables que mejoran la eficiencia y los parámetros de calidad de los procesos productivos en industrias lácteas:



- Medición de contenido de humedad en manteca y leche
- Análisis del contenido de grasa en leche
- Medición de turbidez en leche

**HITEC**  
ingeniería



**Mezure SRL: Mendoza 3024 Rosario, Santa Fe - Tel.: 0341 5580123 - contacto@mezure.com.ar - www.mezure.com.ar**