

BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS EN PRODUCCIÓN DE LECHE





CALIDAD DE LA LECHE

Inocuidad

Es la garantía de que los alimentos **no causarán daño** al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina. FAO, 2018.



¿Qué es leche de buena calidad?

Es aquella proveniente del ordeño de vacas sanas, bien alimentadas, libre de olores, sedimentos, sustancias extrañas y que reúne las siguientes características:

1. Cantidad y calidad apropiada de los componentes sólidos (grasa, proteína, lactosa y minerales).
2. Con un mínimo de carga microbiana.
3. Libre de bacterias causantes de enfermedades (brucelosis, tuberculosis, salmonelosis, patógenos de mastitis), y toxinas (sustancias tóxicas) producidas por bacterias u hongos.
4. Libre de residuos químicos e inhibidores.
5. Con un mínimo de células somáticas, causantes de la mastitis.

VALE LA PENA SOÑAR!

desaminas@remedios-antioquia.gov.co – Teléfono: 57 (4) 830 3722

Calle 10 Nro. 9-62 Piso 2 Oficina 206 - Código Postal 052820

www.remedios-antioquia.gov.co

LAS 3 Calidades: Composicional, Higiénica y Sanitaria (CHS)



Calidad composicional: Contenido de sólidos totales (proteína, minerales, grasa y lactosa)

Cantidad y calidad apropiada de los componentes sólidos:

- Grasa (min 3.0%)
- Proteína (min 2.9%)
- Sólidos totales (11.3%)

Se determina cuantificando la cantidad de gramos de **Sólidos Totales, Proteína y Grasa** contenidos en 1 litro de leche cruda, estos serán liquidados de acuerdo al valor (\$) del gramo vigente, el cual se multiplica por la cantidad de gramos hallada. RESOLUCION 017 DEL 2012. Por la cual se establece el sistema de pago por calidad de leche

PRECIO POR LITRO DE LECHE PAGADO AL PRODUCTOR A NIVEL DEPARTAMENTAL, SIN BONIFICACIONES				
PERIODO	ENE-20	FEB-20	MAR-20	ABRIL-20
ANTIOQUIA	\$1.138	\$1.139	1.224	1.218

BONIFICACIÓN OBLIGATORIA POR CALIDAD SANITARIA

Estatus sanitario	Escala de pago (\$/Litro)
Certificación de hato libre de una enfermedad	\$10
Certificación de hato libre de dos enfermedades	\$20
Certificación de buenas prácticas ganaderas (BPG)	\$10

VALE LA PENA SOÑAR!

desaminas@remedios-antioquia.gov.co – Teléfono: 57 (4) 830 3722

Calle 10 Nro. 9-62 Piso 2 Oficina 206 - Código Postal 052820

www.remedios-antioquia.gov.co

Calidad higiénica: condición que hace referencia al nivel de higiene mediante el cual se obtiene y manipula la leche. Recuento total de bacterias y se expresa en unidades formadoras de colonia (UFC) menores a 700.000 UFC/ml

Calidad Higiénica - Región 1		
RANGO - UFC/ml	Escala de Pago (\$/lt)	
	Bonificación o Dcot (\$/UFC)	Bonificación (\$/Frio)
0 - 25,000	90	15
25,001 - 50,000	77	15
50,001 - 100,000	62	15
100,001 - 150,000	46	10
150,001 - 175,000	29	10
175,001 - 200,000	0	0
200,001 - 300,000	-16	0
300,001 - 400,000	-29	0
400,001 - 500,000	-46	0
500,001 - 600,000	-62	0
600,001 o más	-77	0

Calidad Estandar

5. Tablas bonificación o descuento por UFC según región

Región 1: Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Caldas, Quindío, Risaralda, Valle del Cauca, Cauca y Nariño

Calidad Higiénica - Región 2		
RANGO - UFC/ml	Escala de Pago (\$/lt)	
	Bonificación o Dcot (\$/UFC)	Bonificación (\$/Frio)
0 - 25,000	90	15
25,001 - 50,000	77	15
50,001 - 75,000	62	15
75,001 - 100,000	46	10
100,001 - 125,000	38	10
125,001 - 150,000	29	5
150,001 - 200,000	16	5
200,001 - 300,000	0	0
300,001 - 400,000	-16	0
400,001 - 500,000	-29	0
500,001 - 600,000	-46	0
600,001 - 700,000	-62	0
700,001 - 800,000	-77	0
800,001 ó más	-90	0

Calidad Estandar

Región 2: Atlántico, Bolívar, Cesar, Córdoba, Chocó, La Guajira, Magdalena, Norte de Santander, Santander, Sucre, Caquetá, Tolima, Huila, Meta, Orinoquia y Amazonia

Resolución 017 de 2012. Pago de leche cruda al proveedor. Ministerio de agricultura y desarrollo rural.

Causas de contaminación:

1. Microorganismo de la mastitis.
2. Contaminantes ambientales.
3. Equipo de ordeño sucio.
4. Falla en la refrigeración.
5. Temperatura debe mantenerse por debajo de 4°C.
6. Inadecuados protocolos de lavado del equipo de ordeño y tanque.

La leche mastítica y de alto recuento de células somáticas es de peor calidad y rendimiento para quesos y yogurt

VALE LA PENA SOÑAR!

desaminas@remedios-antioquia.gov.co – Teléfono: 57 (4) 830 3722

Calle 10 Nro. 9-62 Piso 2 Oficina 206 - Código Postal 052820

www.remedios-antioquia.gov.co



Calidad sanitaria: condición que hace referencia a la vacunación de animales (fiebre aftosa y brucela) y al hato certificado por el ICA como libre de brucelosis, tuberculosis o ambas. Así mismo hacer referencia a las leches provenientes de animales libres de estas enfermedades.

BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS (BPG)

DECRETO NUMERO 616 DE 2006 "Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendia, importe o exporte en el país.

CAPITULO II

REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LECHE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

ARTÍCULO 4.- REGISTRO DE LOS HATOS. Para efectos de la trazabilidad del hato y para el control oficial de enfermedades de declaración obligatoria, los hatos deben registrarse en la oficina local del ICA o quién este delegue.

Personas naturales, jurídicas, propietarias, poseedoras o tenedoras de predios están en la obligación de registrarse ante el ICA:

1. Predio productor de leche con quince (15) o más animales
2. Copia cédula de ciudadanía
3. Acreditar la propiedad, posesión o tenencia del predio
4. Copia del Registro Único de Vacunación, vigente.
5. Presentar copia del registro de hierro de los animales, expedida por la autoridad competente, en la que conste el nombre del propietario
<https://www.ica.gov.co/>

ARTÍCULO 5.- REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS HATOS PRODUCTORES DE LECHE. El diseño, la ubicación y el mantenimiento de los sitios o áreas y locales de los hatos deben garantizar el mínimo riesgo de contaminación de la leche cruda tanto de origen intrínseco (animal) como de origen extrínseco (ambiental) y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

INFRAESTRUCTURA EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE

- Agua disponible
- Procedimientos de limpieza, desinfección, y mantenimiento adecuada
- Suficiente iluminación y ventilación que garantice la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades.
- Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación

VALE LA PENA SOÑAR!

desaminas@remedios-antioquia.gov.co – Teléfono: 57 (4) 830 3722

Calle 10 Nro. 9-62 Piso 2 Oficina 206 - Código Postal 052820

www.remedios-antioquia.gov.co

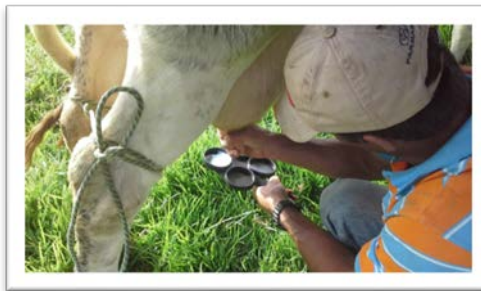
Deben adoptarse precauciones para garantizar que los animales lecheros no consuman ni tengan acceso al agua contaminada ni a otros contaminantes del medio que pueden originar enfermedades o contaminar la leche.



Orden en las instalaciones: uso y almacenamiento de medicamentos, alimentos, insumos.



Realización del test de análisis de mastitis



VALE LA PENA SOÑAR!

desaminas@remedios-antioquia.gov.co – Teléfono: 57 (4) 830 3722

Calle 10 Nro. 9-62 Piso 2 Oficina 206 - Código Postal 052820

www.remedios-antioquia.gov.co

Los implementos, utensilios y equipos utilizados durante el ordeño deben evitar el riesgo de contaminación.



RUTINA DE BUENAS PRÁCTICAS DE ORDEÑO



RUTINA

1. Lavado de manos.
2. Maneo de la vaca.
3. Nuevamente lavado de manos.
4. Despuntar la ubre.
5. Desinfectar con yodo.
6. Secar la ubre.
7. Ordeñar
8. Sellar la ubre con yodo.

TRANSPORTE DE LA LECHE

- Realizar una óptima recepción.
- Inspección organoléptica (olor, sabor y aspecto).
- Garantizar la cadena de frío entre 4 ± 2 °C.
- Mínima manipulación de la leche.
- Contramuestra para evaluación en el laboratorio.



Inmediatamente después de llegar a la sala de recepción, la leche debe refrigerarse a una temperatura de 4 ± 2 °C y transportarse a las plantas de procesamiento antes de 48 h.

Fuentes: Universidad de Antioquia, ICA, FEDEGAN y Alcaldía de Remedios