

## **CALIDAD DE LA LECHE: UN RETO PRESENTE PARA LOS GANADEROS EFICIENTES DEL NORDESTE Y MAGDALENA MEDIO ANTIOQUEÑOS**

Jaime Alberto Tobón Castaño\*

Debido a que los consumidores, industriales y el mercado interno y externo están exigiendo productos lácteos de óptima calidad, el gremio ganadero se ha trazado un objetivo, como es el de mejorar la calidad de la leche mediante un proceso gradual, apoyado con programas de capacitación en el campo e incentivos con bonificación por higiene y calidad. Los beneficios han sido palpables: mejores ingresos para los productores y reducción de pérdidas, mayores rendimientos en la industria e incrementos en calidad, vida útil y aceptación en el mercado.

La producción lechera ha ido adquiriendo una creciente importancia dentro de la economía departamental, gracias a varios factores como: declaratoria de zona libre de aftosa con vacunación donde está incluida Antioquia, el incremento de la población bovina de doble propósito, especialmente por la demanda de leche y derivados lácteos en el mercado interno y los efectos de transición de agricultura a ganadería por la crisis del sector agrícola, como el café y el banano, por efecto de las políticas de apertura y globalización.

Ante este reto los productores pecuarios y agroindustriales, específicamente representantes del sector lácteo y el gobierno nacional, plantearon la necesidad de mejorar su posicionamiento en los mercados nacionales e internacionales y diseñaron una estrategia nacional de competitividad, con el fin de fortalecer las ventajas comparativas y competitivas del sector agropecuario y de la agroindustria, y estructuraron el **"ACUERDO DE LA COMPETITIVIDAD DE LA CADENA LÁCTEA COLOMBIANA"**, constituida por ganaderos, acopiadores, cooperativas, agroindustriales, asistentes técnicos, distribuidores y consumidores; lo anterior, también es importante para el país y la población rural por ser un alto generador de empleo e ingresos.

Según este acuerdo, la leche para ser comercializada y consumida debe reunir unos requisitos mínimos de calidad: no debe presentar altos niveles de microorganismos,

---

\* Médico Veterinario, Investigador Pecuario - CORPOICA, C.I. El Nus. Tel. 855 62 13

no haber sufrido acidificación notable ni ningún cambio en su composición y contener una determinada condición en cuanto a sólidos totales que permita su consumo como leche pasteurizada o como productos lácteos derivados de los procesos de la industrialización.

El mejoramiento de la calidad higiénica y composicional de la leche y los derivados, es un elemento fundamental para avanzar en la competitividad de la Cadena Láctea en Antioquia.

Aunque se ha avanzado en el mejoramiento de la calidad bacteriológica de la leche en algunas zonas, principalmente en zonas de lechería especializada, se requiere aún de un mayor esfuerzo con el propósito de conquistar mercados externos y aumentar el consumo per cápita en el departamento.

Lo mismo se puede afirmar, en cuanto a la ganancia en competitividad, si se mira un mejoramiento en lo relacionado a los contenidos de proteína y sólidos totales de la leche.

Hay una normatividad sanitaria que busca proteger la salud de los consumidores. El Acuerdo de Competitividad de la Cadena Láctea establece varios componentes: uno es una bonificación obligatoria por calidad higiénica composicional, a la que se hacen acreedores las leches que tengan entre tres y cuatro horas de reductasa (medición de la calidad de leche mediante una prueba en la cual se mide el tiempo de reducción del azul de metileno por parte de los microorganismos presentes en el producto lácteo); la leche que cumpla con esos requisitos se hace acreedora a un 6% de bonificación sobre el precio base.

Adicionalmente existe una bonificación por la calidad de sus componentes y finalmente se entrega una bonificación por calidad sanitaria del hato. Esta se entrega a los ganaderos que demuestren que su ganado está vacunado contra la fiebre aftosa y que estén dentro del programa de erradicación de brucelosis, que es una enfermedad que afecta el hato y la salud humana. Además, el acuerdo establece una remuneración por calidad que involucra otros aspectos, por ejemplo el frío, los recuentos de células totales y de células somáticas y la inexistencia de residuos de antibióticos, promotores del crecimiento y adulterantes, entre otros.

La internacionalización de la economía exige al sector lehero la producción, industrialización y comercialización eficiente y competitiva de la leche y sus derivados en óptimas condiciones de higiene, para ofrecer a los consumidores productos seguros y de alta calidad microbiológica y composicional.

Producir leche donde las condiciones climáticas no son tan favorables, y especialmente leche de buena calidad, es un desafío permanente para muchos

productores en un país como Colombia, donde la topografía y la diversidad cultural imponen condiciones particulares en cada región.

El departamento de Antioquia, particularmente en la zona del Altiplano Norte y Oriente antioqueño, posee una infraestructura eficiente de acopio, comercialización e industrialización de la leche y de sus productos lácteos, con posibilidades de ampliación y de abrir nuevos mercados de exportación, gracias al empuje del gremio ganadero, el cual ha sido liderado por la Cooperativa Lechera de Antioquia - COLANTA.

La industria láctea en el departamento ocupa un lugar importante entre los alimentos, ésto si consideramos que la producción de leche supera la cantidad de los 2.200.000 litros por día, lo cual representó unos \$ 25.000 millones por año (11 millones de dólares), con un equivalente aproximado a un 40% del PIB pecuario departamental en 1998.

En los últimos 20 años, la producción de leche fresca y la presencia de las dos grandes empresas del sector industrial en el país, como son COLANTA y Proleche-Parmalat, colocan al departamento de Antioquia en un sitio importante dentro del contexto económico nacional.

La actividad lechera ha propiciado en nuestro departamento, un crecimiento de la demanda en el mercado interno, ha amortiguado la crisis económica y social, además de generar un aporte significativo en el empleo rural y urbano.

La explotación lechera tiene características propias en zonas que pasan de los 18°C, generalmente se utiliza ganado doble propósito (que sirve tanto para ceba como para la producción de leche); la base de la alimentación son las praderas y en su gran mayoría el suministro de concentrado es mínimo. En estas zonas se produce la mejor leche del país en cuanto a sólidos totales y grasas, lo que nos asegura una materia prima de excelente calidad para la elaboración de los productos lácteos.

Es por ésto, que la zona del Nordeste y Magdalena Medio Antioqueño, tiene grandes potencialidades en la producción de leche, tiene ventajas competitivas en sus ganaderías produciendo una leche de alta calidad, principalmente con fines de exportación, pero deberá trazar estrategias tendientes a incrementar la calidad en las fincas ó empresas ganaderas en las cuales se presentan deficiencias en el manejo del ordeño y manipulación del producto lácteo; por lo tanto, se deberán incrementar los programas de capacitación a los ordeñadores y ganaderos, con el fin de posicionar en mayor grado este producto en el mercado y obtener bonificaciones en los precios al productor.

La Cooperativa Lechera del Magdalena Medio-COLEMMA, es pionera en la zona, en la concientización y capacitación de los productores hacia la obtención de un buen

producto lácteo como materia prima, principalmente para la elaboración de derivados, pero el trabajo debe ser respaldado por todos los actores que participan en la cadena, con el fin de ser competitivos y ampliar el mercado.

Se debe tener muy en cuenta, que la calidad de la leche se adquiere durante los procesos de la producción primaria o sea en la finca, y ésta depende no solamente de las condiciones agroecológicas del área de producción, de los factores fisiológicos y sanitarios de los animales que la producen, sino también de la intervención humana.

Teniendo en cuenta lo anterior, CORPOICA con el apoyo y participación de COLEMMMA, vienen adelantando un proyecto nacional en la región del Magdalena Medio, denominado **“Evaluación de factores asociados con la calidad microbiológica y composicional de la leche en los sistemas de producción bovina del trópico”**; en dicho proyecto se evaluarán las leches que lleguen a la planta acopiadora, de acuerdo a los parámetros establecidos para medir su calidad y posteriormente verificar el origen de esas leches, para determinar que prácticas de manejo o que factores pueden estar asociados a dicha calidad, con el fin de introducirlas en otras fincas para mejorar su eficiencia y productividad.

Un concepto aceptado universalmente en la industria de alimentos es que un producto de buena calidad no puede ser elaborado a partir de una materia prima de inferior calidad. La legislación sobre leche y productos lácteos incluye los requerimientos que debe tener una leche de alta calidad: proveniente de vacas sanas y bien alimentadas con alto contenido de sólidos (materia grasa y sólidos no grasos), libre de microorganismos patógenos, toxinas, residuos químicos, un mínimo de células somáticas y microorganismos saprófitos, sin adulterantes y características organolépticas normales.

La calidad de la leche puede ser analizada a partir de sus propiedades físico químicas, las características higiénicas y la presencia de residuos tóxicos y/o adulterantes. Existe una sólida base experimental y de diagnóstico sistemático en la valoración de la calidad que permite estandarizar métodos de referencia para una mayor exactitud en los resultados y el empleo de análisis de rutina con gran número de determinaciones en poco tiempo.

Para una explotación lechera es una necesidad comercial que la leche llegue a la planta en condiciones óptimas para su industrialización. Para ello, es necesario que la leche alcance un mínimo de calidad, lo que para efectos prácticos significa que la leche no debe contener un número excesivo de microorganismos, ni haber sufrido acidificación notable, ni ningún otro cambio en su composición.

Los esquemas de pago diferenciados y de bonificaciones por calidad, permitirán a los ganaderos del Nordeste y Magdalena Medio tener incentivos para el mejoramiento de las prácticas ganaderas que favorezcan la producción de leche de alta calidad.

Para realizar los cambios orientados al logro de una lechería cada vez mejor, se requiere la participación de todos los actores que la integran: ganaderos, asistentes técnicos, transportadores, industriales, distribuidores, tenderos, cadenas de supermercados y consumidores, debiendo asumir el verdadero compromiso que a cada uno compete.

## **BIBLIOGRAFÍA**

**CONSEJO NACIONAL LÁCTEO COLOMBIANO. 1999.** Acuerdo de Competitividad en la Cadena Láctea Colombiana.