



ENTREVISTAS

La leche y sus derivados,
alimentos excepcionales para
todas las etapas de la vida

PÁG. 12-17

INTERNACIONAL

Queso, el alimento más
amado del mundo

PÁG. 24

NACIONAL

Balance Plan
Nacional de
Desarrollo

PÁG. 20

01 DE JUNIO
DÍA MUNDIAL DE LA LECHE



La leche de Alpina es única

Trabajamos con altos estándares de calidad logrando una leche única y pura. Esto lo hacemos en un trabajo conjunto con ganaderos, proveedores y diferentes actores de toda la cadena de valor a lo largo del territorio colombiano. Para asegurar nuestra calidad:

- **Nos aseguramos de que nuestra leche esté libre de antibióticos, adulterantes y neutralizantes.**
- **Desarrollamos cerca de 6.000 análisis de calidad de leche al mes para garantizar la trazabilidad de esta materia prima.**
- **Realizamos más de 300 visitas técnicas al mes a nuestros proveedores directos con el fin de asegurar un control de calidad excelente.**
- **Contamos con la acreditación según la norma NTC-ISO/IEC 17025:2017 para respaldar nuestra capacidad de análisis de calidad de leche.**
- **Nuestras plantas están certificadas en HACCP y FSSC22000, garantizando la seguridad y calidad de nuestros productos lácteos.**





¡FELIZ DÍA MUNDIAL DE LA LECHE

01 de junio



**BRINDAMOS POR UN ALIMENTO EXCEPCIONAL E
INDISPENSABLE EN NUESTROS HOGARES**

 @asoleche

 @asoleche

 @asoleche





EDITORIAL



Estimados lectores:

Se cumplen más de dos años tras el lanzamiento y publicación de la primera edición de nuestra revista *La Vía Láctea*, donde hemos podido registrar los momentos de mayor trascendencia para la cadena láctea y consolidar un canal de información y de novedad para ustedes.

Es por esto que, en el marco de la celebración del Día Mundial de la Leche, queremos resaltar un alimento excepcional y único que ha estado presente en los diferentes momentos de la vida de cada uno, y ha acompañado celebraciones importantes; reconocer su impacto es un suceso que no puede quedarse en un solo día.

En esta edición, y en aras de mantenerlo en la posteridad, otorgamos la batuta a expertas en nutrición para que, desde su óptica, nos brinden un panorama más amplio de la importancia de consumir productos como la leche y derivados lácteos y evidenciar su incidencia en retos como garantizar la seguridad alimentaria en nuestro país.

De igual forma, los seguimos informando con contenido de valor sobre temas de interés como el Acuerdo Cero Deforestación, el Plan Nacional de Desarrollo, proyectos normativos, entre otros temas.

Jamás estará de más agradecer su apoyo para brindar un mayor entendimiento en la difusión de esta revista creada y pensada para ustedes. Seguiremos trabajando para darles un entendimiento del trabajo del sector lácteo, y continuar potenciándolo de la mano de nuestros aliados y diferentes actores.

Alejandra Varela
Líder en Comunicaciones
comunicaciones@asoleche.org



CRÉDITOS

Andrea González
Presidenta Ejecutiva

Alejandra Varela
Líder en Comunicaciones

Yadira Peña
Directora de Información y Competitividad Sectorial

Lorena Acuña
Líder de Consumo y Mercadeo

Melissa Montoya
Directora de Asuntos Regulatorios y Políticas Públicas

Liliana Aragón
Líder de Representatividad

Julián Muñoz
Analista General

LEGIS
Edición y diseño





Saludo de la Presidenta

El poder transformador de la leche celebra su día



6

En la voz de los líderes

12

La leche y sus derivados, alimentos excepcionales para todas las etapas de la vida



15



ILSI y la importancia de los lácteos en la salud humana

Noticia nacional

23

Acuerdos Cero deforestación en Colombia: aportando desde una cultura agropecuaria sostenible

Cápsulas Lácteas

26

Indicadores Lácteos



30

9



Noticia nacional

La leche también es una herramienta para el desarrollo social

19

Internacional

Proceso de admisibilidad sanitaria República Dominicana

20

Artículo nacional

Balance Plan Nacional de Desarrollo

24



Internacional

Queso, el alimento más amado del mundo

28



Receta

Spaghetti cremoso
Postre tres leches





Andrea González
Presidenta Ejecutiva
Asoleche

La leche, un producto de gran tradición y reconocido aporte socioeconómico y nutricional en el mundo entero, une a millones de personas para rememorar su existencia y celebrar su valor y fuerza transformadora en la sociedad.

Llamo la atención sobre algunas de las razones más importantes que nos motivan en esta fecha. Celebramos por: i) Un producto nutricional excepcional como es

El poder transformador de la leche celebra su día

la leche y los derivados lácteos, dado su gran aporte a la salud y el disfrute del ser humano en todas las etapas de la vida; ii) La capacidad de asegurar en el plato que lo contiene una respuesta directa a la reducción de la desnutrición y, por ende, su contribución al Objetivo de Desarrollo Sostenible 2 Hambre Cero; iii) Hacer parte de la dieta de casi la totalidad de los hogares colombianos, iv) Por trabajar en una cadena que garantiza la inocuidad y ofrece seguridad alimentaria a través de procesos que protegen al ser humano; v) Proveer oportunidades de trabajo a la población rural y urbana de la cadena láctea (productores, transformadores y comercializadores, proveedores), generando ingresos y bienestar a los territorios; vi) Comprometerse con una senda de desarrollo sostenible relacionado con las tierras, la biodiversidad y el paisaje; vii) Estimular la innovación a través de un portafolio novedoso y variado para el aprovechamiento y el disfrute de los consumidores... estas y muchas otras son las razones.

El reconocimiento del valor excepcional de la leche es a todo nivel. La Organización de Naciones Unidas a través del documento *Milk and Dairy Products in Human Nutrition* resalta la importancia de la leche y los productos lácteos en la alimentación y nutrición de toda la población. De la misma forma que se ha hecho en la Declaración de Roma, publicada en la Cumbre

Mundial de la Alimentación, y en las Guías Alimentarias de nuestro país en las que hace parte de las recomendaciones nutricionales.

También se ha observado en las estadísticas económicas y sociales, que en Colombia dan cuenta de la contribución de la actividad láctea al desarrollo y bienestar de los colombianos con los cerca de 20 millones de litros de leche producidos, más de 800 mil familias que se unen para llevarlo del campo a la mesa de los colombianos, y de una actividad transformadora que asegura la calidad e inocuidad, el uso versátil e innovador de un producto que ha acompañado desde tiempos remotos a la humanidad.

Los resultados de la crisis para acceder a alimentos en el mundo y que en Colombia supera el 30%, según las últimas estadísticas del Programa Mundial de Alimentos, hace necesario fortalecer su presencia en los cerca de 19 millones de colombianos que no acceden a proteínas animales, como son la leche y los derivados lácteos, pues mientras se recomienda un consumo de productos lácteos entre dos (2) a cinco (5) porciones diarias (Guías Alimentarias del ICBF), hoy día alcanzamos 0,6 raciones en el país.

Seguiremos trabajando por una cadena productiva y competitiva que pueda incrementar el consumo y de esta forma nutrir a más colombianos. ♦





Me gusta
la leche
porque es...



Digestiva

Fortalecedora

Fuente de
vitaminas
y minerales

Energizante

SALUDABLE

Pura

REFRESCANTE

Satisfactoria

Rica en calcio Cremosa

Fuente de proteínas

tradicional

Deliciosa

Beneficiosa para los huesos

Valorada

Reconfortante

Versátil (puede utilizarse en diferentes recetas)

Contribuye al crecimiento y desarrollo

Nutritiva

BENEFICIOS DE LOS LÁCTEOS

En los niños y niñas

Desarrollo muscular

Gracias a su contenido en proteínas y minerales, los lácteos son esenciales para la reparación de tejidos en nuestros niños y niñas, promoviendo su crecimiento.



Fuente de energía

Son el alimento ideal para que inicien su día por su aporte en carbohidratos, permitiéndoles mantenerse activos y enérgicos durante la jornada.



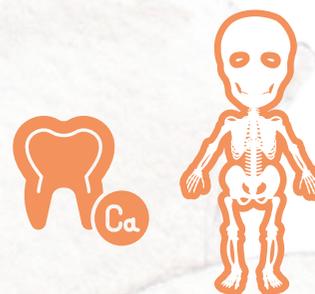
Versátil en su alimentación

Son productos innovadores que se adaptan a su rutina diaria, facilitando su consumo y portabilidad.



Alto contenido en calcio

Este mineral es esencial para la formación de los huesos y dientes en los niños y niñas, especialmente en su etapa de crecimiento.





La leche también es una herramienta para el desarrollo social

Por: Rafael Fábrega

Vicepresidente de Desarrollo de Alimentos para Tetra Pak

el cuarto productor de leche en Latinoamérica, con un promedio anual de 6.789 millones de litros y un procesamiento formal de 3.113 millones de litros al año.

Sin embargo, existen oportunidades en la optimización de la producción láctea y es necesario posicionar la actividad lechera como la principal fuente de ingresos para las familias ganaderas. Para lograrlo hay que fortalecer las oportunidades de crecimiento en el sector e involucrar a los pequeños y medianos productores en proyectos centrados en mejorar las competencias, conocimientos y condiciones para incrementar la comercialización e ingresos. Además del fortalecimiento del sector mediante la inclusión de tecnologías y estrategias que permitan que Colombia se mantenga entre los principales productores en la región.

De acuerdo con la IFCN, 38%, o 350 de los 927 millones de toneladas de leche producidas mundialmente, provienen de pequeños ganaderos y muchos no tienen acceso al mercado formal. Para cumplir con los desafíos de optimización y brindarle acceso al mercado, es fundamental unir esfuerzos entre el sector público y privado.

En ese sentido, Tetra Pak ha aportado sus capacidades con el programa Dairy Hub (Centro Lechero) en todo el mundo, empoderando a los

pequeños ganaderos y brindando capacitaciones de buenas prácticas de manejo de las fincas para mejorar la productividad, entre otros aspectos; mejorando sus ingresos y la calidad de los productos. Durante este recorrido, el modelo se ha replicado en 22 proyectos con clientes a nivel mundial, en los que 67.800 ganaderos han sido beneficiados; 97% siendo pequeños productores.

La iniciativa ha tenido éxito en Uganda, Kenia, Sri Lanka, Nicaragua, República Dominicana, Albania, Senegal, Panamá y Bangladesh. En este último aumentó el rendimiento de la leche en un 143%, de 4,45 a 10,8 litros. Los ingresos mensuales han incrementado, de 100 a 144 dólares.

En conclusión, los esfuerzos en desarrollo social son fundamentales para mejorar las condiciones de vida en las comunidades rurales. El desarrollo e inversión en proyectos es un ejemplo de cómo se pueden mejorar las oportunidades y el potencial de un país. Junto con la asistencia técnica, tecnología y acceso al mercado formal, los pequeños ganaderos podrán mejorar su calidad de vida. ♦



La Organización de Las Naciones Unidas estableció los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) como un marco crucial para promover el compromiso hacia el desarrollo social. Estos tienen metas decisivas que van desde hambre cero, erradicación de la pobreza, hasta trabajo decente, entre otros. Su implementación es esencial para lograr un desarrollo global sostenible y equitativo.

Colombia cuenta con sectores foco de desarrollo, como la agricultura, que ha contribuido al crecimiento de la región e impulsado su economía. Sin embargo, hay oportunidades de mejora en las zonas rurales en materia de desarrollo social, representando un importante reto para diversos sectores, como la industria de alimentos y la ganadería. Por eso, es crucial impulsar el potencial de las comunidades para lograr un avance significativo.

En el país la ganadería tiene un gran potencial, especialmente la industria lechera, que ha experimentado un crecimiento exponencial en producción en los últimos años. Según un análisis de la Universidad de los Andes sobre los retos futuros del sector lácteo, Colombia es



#CONSUMEMÁSLÁCTEOS

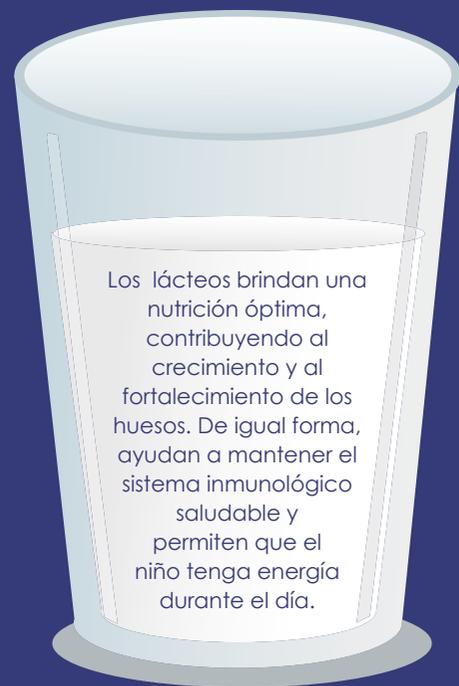
La leche y sus derivados son alimentos que nos han acompañado en momentos y celebraciones importantes. Destacamos a continuación algunas de las razones para seguir consumiendo un producto único y excepcional.

SE ESTIMA QUE DE LOS 9 A 13 AÑOS, EL CONSUMO PROMEDIO DIARIO RECOMENDADO ES DE 1.300 MG.*

INFANCIA Y NIÑEZ



Desde el nacimiento, el primer alimento que consume el ser humano es la leche. Durante esta etapa, los lácteos cumplen una función fundamental en el desarrollo y crecimiento adecuado gracias a su alto contenido en calcio, proteínas, vitaminas y minerales.



Los lácteos brindan una nutrición óptima, contribuyendo al crecimiento y al fortalecimiento de los huesos. De igual forma, ayudan a mantener el sistema inmunológico saludable y permiten que el niño tenga energía durante el día.



En la adolescencia continúa la etapa de crecimiento, por lo que los productos lácteos son infaltables en su alimentación.

ADOLESCENCIA



La leche y los productos lácteos conforman el plato saludable de la familia colombiana.

Fuente: ICBF

#CONSUMEMÁSLÁCTEOS



ADULTEZ



Los lácteos son un alimento que se debe mantener en la alimentación diaria sin importar la edad. Gracias a que son productos fáciles y versátiles, se pueden disfrutar en cualquier lugar, como snack o durante la jornada. Además, aportan a la hidratación del cuerpo.



El ingrediente perfecto para compartir con amigos y/o familiares



VEJEZ



Los lácteos son un aliado en la prevención de enfermedades como la osteoporosis y la pérdida de masa muscular asociada con el envejecimiento.

A partir de los 30 años, los huesos comienzan a tener una pérdida considerable de calcio.

FUENTES BIBLIOGRÁFICAS

Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF):
<https://ods.od.nih.gov/factsheets/Calcium-DatosEnEspañol/>

National Institutes of Health (NIH):
https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/infografia_alimentacion_complementaria.pdf



La leche y sus derivados, alimentos excepcionales para todas las etapas de la vida

Por: **Alejandra Varela**
Líder en Comunicaciones

María Victoria Benjumea
Investigadora en
Nutrición Humana

Mamá, experta en Nutrición y Dietética de la Universidad de Antioquia, docente enfocada en aportar a la seguridad alimentaria, María Victoria Benjumea comparte 'En La Voz de los líderes', a partir de su conocimiento y experiencia, la importancia de incluir leche y derivados lácteos durante todas las etapas de la vida.



1. ¿Cuáles son los nutrientes esenciales que se encuentran en los lácteos y realmente por qué son importantes para el desarrollo y bienestar en todas las etapas de la vida?

Los lácteos son tan diversos y se evidencia con los productos que existen actualmente en el mercado: leche líquida en todas sus presentaciones, yogures, kumis, kéfir, cuajadas, quesos, entre otros. Como nutricionista y mamá destaco su contenido de proteínas y de



calcio, especialmente. **No existe ningún alimento no procesado o procesado que compita con la calidad del calcio de la leche.** Para aseverar esto me baso en los estudios científicos publicados que demuestran la biodisponibilidad que tiene el calcio de la leche. Es decir, la cantidad de calcio que se absorbe y utiliza en el organismo humano después de consumida la leche.

Es importante tener esto en cuenta debido a que existen otros alimentos que contienen calcio, pero que no se absorbe igual que el de la leche de los mamíferos, ni tienen los nutrientes requeridos para su absorción como el fósforo, la vitamina D, las proteínas y la lactosa, entre otros componentes.

Por ello, **es necesario que los humanos, en especial, hasta los 30 años, consumamos lácteos diariamente,** debido a que hasta ese momento los huesos están en formación. De ahí en adelante el calcio que tomamos de los lácteos se sigue almacenando en los huesos para mantener nuestro esqueleto sano, para protegernos de la osteoporosis y para facilitar la contracción muscular, dentición, entre otras funciones y procesos fisiológicos.

2. ¿Cuál es el aporte y/o función de los lácteos en la salud ósea y en la prevención de enfermedades como la osteoporosis en la edad adulta y la tercera edad?

La absorción del calcio en las personas es compleja y requiere la participación de varios nutrientes y componentes presentes en la leche como la lactosa —o azúcar de la leche—, el fósforo, la vitamina D, las proteínas, asimismo de otras hormonas (parato-hormona y calcitonina) para mantener los niveles adecuados en el cuerpo. Es por esto que es fundamental la variedad en la alimentación que promueve la inclusión de distintos componentes nutricionales para satisfacer las necesidades de calcio del organismo humano; además de promover en la población la lectura de las etiquetas de los alimentos para reconocer la presencia o no de los nutrientes mencionados.

El envejecimiento disminuye el apetito y la absorción del calcio en el intestino y, por tanto, aumenta la pérdida de este de los huesos. A esto se le suman el bajo consumo de lácteos, la inactividad de las personas mayores, el consumo de diversos medicamentos que pueden interferir en la absorción del calcio

Niños entre 1 y 4 años. Colombia. ENSIN 2015 (n=7933)

Categorías y orden entre los alimentos consumidos		Orden de consumo ENSIN 2005	Prevalencia %	Cantidad/día promedio
Leches	Líquida (7°)	5°	53,0	286 ml
	Leche en polvo (18°)	16°	30,1	26,1 g
	Leches fermentadas (33°)	-	19,2	169,5 ml
Derivados	Queso (16°)	24°	31,6	30 g

GABA/Colombia:
2 / día

Las regiones colombianas con menos prevalencia de consumo de leche al día son:
 Atlántica: 48,1% Pacífica: 39,5% Central: 19,1% Orinoquía-Amazonía: 42,2%

ICBF, INS, Minsalud. Encuesta nacional de la situación nutricional de Colombia. ENSIN 2015. ICBF. 2020. GUÍAS ALIMENTARIAS BASADAS EN ALIMENTOS PARA MUJERES GESTANTES, MADRES EN PERÍODO DE LACTANCIA Y NIÑOS Y NIÑAS MENORES DE 2 AÑOS DE COLOMBIA



y la presencia de intolerancia a la lactosa, que desestimula el consumo de los lácteos. La orientación sobre las distintas posibilidades de consumo de lácteos, sin lactosa, es una opción válida y necesaria para mejorar esta situación en las personas mayores.

3. Actualmente seguimos con la meta de consumo de alcanzar los 170 L/per cápita, de acuerdo con recomendaciones de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). En ese sentido, ¿de qué manera podríamos acercarnos a este nivel de consumo?

Según la ENSIN 2015, el consumo de lácteos en Colombia es muy bajo en todos los grupos etarios y regiones. En ninguno de ellos se logra consumir al menos un vaso diario de leche o yogur.

Los productores de lácteos podrían diseñar propuestas y estrategias de capacitación y

promoción para los distintos medios de comunicación, para los profesionales de la salud y para la población en general sobre las realidades y bondades del consumo de los lácteos, pues desafortunadamente hay demasiada información errónea circulando en las redes sociales que afecta de forma negativa el concepto que tiene la población sobre estos productos.

4. Por último, ¿qué consejos prácticos puede compartiros para incluir leche y derivados de manera adecuada y variada en la alimentación diaria?

Diseñar recetarios de bajo costo y alto valor nutricional con la leche o los lácteos como el yogur, como ingrediente que eleva el valor nutricional. Hacer campañas recreativas en las instituciones educativas sobre la importancia de consumir lácteos para promover el crecimiento infantil y elevar el estatus social de la leche de distintos mamíferos. ♦

FELIZ DÍA MUNDIAL DE LA LECHE

01 de junio

#ConsumeMásLácteos

#HambreCero #SeguridadAlimentaria

ILSI y la importancia de los lácteos en la salud humana

El Instituto Internacional de Ciencias de la Vida (ILSI, por sus siglas en inglés) es una ONG global de científicos de los sectores público y privado que trabajan juntos para mejorar la salud y el bienestar humano.

Por: Alejandra Varela
Líder en Comunicaciones

Claudia Manzano, directora ejecutiva regional de ILSI Nor-Andino y María Clara Obregón, nutricionista, comparten aspectos del trabajo realizado, así como temas importantes de la leche y derivados lácteos para su consumo.

1. ¿Qué es ILSI y cuáles son los objetivos que persiguen?

ILSI es una ONG científica que provee un escenario, en el cual representantes de los sectores público y privado (la industria, el Gobierno y la academia) examinan información científica en asuntos de interés común de una manera objetiva y balanceada buscando aportar soluciones en salud pública.

ILSI posee 10 sucursales alrededor del mundo, una de las cuales es ILSI NOR-ANDINO con actividades en Ecuador, Venezuela y Colombia, con sede principal en Bogotá.

2. Claudia Manzano en su publicación *La importancia del consumo de lácteos durante las etapas de la vida en la salud humana*, destacó las recomendaciones nutricionales para el adulto mayor sano, ¿cuáles son?

Claudia Manzano: Es sabido que es a través de la alimentación como se incorporan al organismo los nutrientes contenidos en los alimentos, el mantenimiento y/o crecimiento de todas las células del cuerpo. Los nutrientes pueden clasificarse en macronutrientes (proteínas, grasas y



Claudia Manzano
Directora ejecutiva regional de ILSI Nor-Andino

carbohidratos) y en micronutrientes (vitaminas y minerales) y el balance en su consumo de acuerdo con las necesidades biológicas definidas por la edad, el sexo y la actividad física, entre otras; es lo que se conoce como un patrón de alimentación saludable.

La alimentación es uno de los factores más relevantes en la prevención de diversas enfermedades que pueden afectar a este grupo de edad; debe adaptarse desde el punto de vista culinario a sus condiciones especiales, las cuales, en algunas ocasiones, se encuentran alteradas por problemas de masticación y/o deficiencia de algunas enzimas, entre otros.

La leche y sus derivados, por su calidad nutricional, agradable sabor y fácil adquisición son alimentos primordiales para este grupo de edad, el cual se debe consumir a diario, especialmente, en nuestro país donde los resultados de las



4. En materia de innovación, ¿cuáles son los principales hallazgos científicos y tecnológicos de la leche?

En temas científicos, de acuerdo con la última publicación de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), titulada *Contribution of terrestrial animal source food to healthy diets por improved nutrition and health outcomes* de 2023, se reconoce a la leche como un alimento con una alta concentración y biodisponibilidad de calcio, sobre todo nutrientes; lo cual es vital para la salud ósea y varios de los procesos biológicos.

La leche y sus derivados, por su calidad nutricional, agradable sabor y fácil adquisición son alimentos primordiales en todas las etapas de nuestra vida.

En el mismo documento, se hace mención a la importancia de los productos lácteos como fuente de proteínas de alta calidad.

5. Por último, ¿por qué considera importante celebrar el 01 de junio, Día Mundial de la Leche?

Claudia Manzano: se trata de una fecha proclamada por la FAO, con el objetivo de celebrar las valiosas contribuciones del sector lácteo a la sostenibilidad, al desarrollo económico, los medios de vida y la nutrición saludable. Este día se viene celebrando desde 2001. Se dice que es uno de los alimentos más completos que existen. No en vano, es el primer alimento que toman los seres humanos al nacer y uno de los alimentos con calcio más consumido en el mundo.

Esta fecha permite enfocar la atención de la población mundial y crear conciencia sobre el papel de los lácteos en las dietas saludables. También sobre la producción responsable de alimentos, el apoyo a los medios de vida y las comunidades. ♦



Consumo responsable de lácteos: lo que te alimenta también puede hacerle bien al planeta



El poder de la compra

A menudo los consumidores subestiman el poder que tienen. Sus elecciones de compra no solo envían un mensaje claro sobre sus valores, también marcan la diferencia entre el éxito y el fracaso de una empresa. En este sentido, cuando compras una bolsa de leche, estás invirtiendo en tu salud e impulsando económicamente las prácticas de producción, procesamiento y distribución.

Se hace necesario que en esta decisión de compra se tenga en cuenta el trabajo que vienen

adelantando los productores de leche en cuanto a la implementación de prácticas responsables, que consideran la protección de recursos naturales, el bienestar animal y las comunidades locales. Y, por supuesto, sin perder de vista la responsabilidad con el empaque.

Hacia una disposición final responsable

Dado que la leche requiere de un empaque para llegar al consumidor, es crucial considerar en el consumo responsable cuál es el impacto ambiental después de

su uso. Recuerda que al adquirir el producto, también adquieres su empaque.

Nosotros, en el Grupo Plastilene, ecodiseñamos la bolsa para que sea reciclable, proteja y garantiza la inocuidad tanto la leche de origen animal como la de origen vegetal. Sin embargo, la bolsa no puede llegar por sí sola al reciclador de oficio ni a las plantas de transformación. Por lo tanto, depende de ti, como consumidor, depositar la bolsa de leche, previamente limpia y seca, junto a los otros materiales reciclables en la bolsa blanca.

Antes de entregar la bolsa de leche al reciclador

-  **1. Abre la bolsa con tijeras**
-  **2. Límpiala con una servilleta**
-  **3. Deposítala en la bolsa blanca**



¡Contamos contigo para impulsar el reciclaje

¿Cómo ponerlo todo en práctica?

Lee la información del empaque y compara. Antes de comprar infórmate sobre los esfuerzos de los productores de leche y presta atención a las características del empaque: ¿Es reciclable?

¿Lo recibe el reciclador? ¿Genera menos emisiones de GEI? ¿Tiene alguna certificación de ecodiseño? ¿Todo cuenta! Como consumidor de productos lácteos, tienes el poder de incentivar el cierre de ciclo de los plásticos. ♦



Proceso de admisibilidad sanitaria República Dominicana

Por: **Yadira Peña**

Directora de Competitividad e Información - Asoleche



Como parte del trabajo conjunto para la apertura de mercados de exportación a nuestros productos lácteos, desde el 24 de abril y hasta el 5 de mayo se llevó a cabo la visita a Colombia de la Dirección General de Medicamentos, Alimentos y Productos Sanitarios (DIGEMAPS), autoridad sanitaria de República Dominicana, con el fin de inspeccionar y habilitar las plantas de procesamiento de leche y productos derivados para la exportación a este mercado.

Bajo la coordinación del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA), y con el apoyo y acompañamiento logístico y de articulación financiera de Asoleche, se desarrolló la agenda de trabajo de la auditoría, la cual incluyó la visita a 18 plantas industriales de productos lácteos, correspondiente a un total de 12 empresas, entre las cuales participaron siete empresas afiliadas a Asoleche: Alpina, Gloria, Celema, Nestlé, Alival, Alquería, y Lactalis, cuyas instalaciones fueron visitadas en distintos municipios del país, entre los cuales se destacan: Facatativá, Sopó, Cogua, Cajicá, Chía, Manizales, Bugalagrande, Cali, Medellín y Cereté.

A la fecha de la publicación de este documento, el INVIMA se encuentra a la espera del informe consolidado de la auditoría que será dado a conocer por DIGEMAPS y que presentará los resultados finales de la habilitación o no de las plantas. Estas acciones hacen parte del proceso de internacionalización y posicionamiento de los productos lácteos en los mercados internacionales que promueve Asoleche, con el objetivo de mejorar las exportaciones que en 2022 alcanzaron USD 42,4 millones, y de esta manera seguir diversificando los mercados y la canasta exportadora. ♦



Balance Plan Nacional de Desarrollo

El Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 de Colombia, llamado "Pacto por Colombia, Pacto por la Equidad", tiene como objetivo principal generar un crecimiento económico, inclusivo y sostenible. Para el sector agroindustrial, se busca fortalecer la producción y la comercialización de productos agropecuarios con valor agregado, mejorar las condiciones de vida de los pequeños y medianos productores y promover el desarrollo rural integral y sostenible en el país.

Entre las metas y estrategias planteadas dentro del plan, se destacan las siguientes:

- **Incrementar la productividad y competitividad del sector agroindustrial**
- **Promover el desarrollo rural integral y la inclusión social en el campo**
- **Fomentar la diversificación de la producción agroindustrial**
- **Impulsar la internacionalización del sector agroindustrial**
- **Fortalecer la seguridad alimentaria y nutricional**



CRÉDITO FOTO: https://www.dnp.gov.co/Prensa/_Noticias/Paginas/desde-las-entradas-del-amazonas-presidente-petro-puso-en-marcha-el-plan-nacional-de-desarrollo-colombia-potencia-mundial.aspx

¿Qué plantea el Plan Nacional de Desarrollo 2022 - 2026 para el campo colombiano?

El Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 incluye diversas estrategias y metas para el campo colombiano. Algunas de las principales son las siguientes:

- Fomentar la formalización y la legalidad en el campo
- Promover la innovación, la ciencia y la tecnología en el campo
- Impulsar la transformación productiva y la diversificación de la producción en el campo
- Fortalecer la infraestructura rural
- Fomentar la inclusión social y la equidad en el campo.

¿Cómo impactaría al sector lácteo la implementación del Plan Nacional de Desarrollo 2022 - 2026?

- Conexión PND – Plan de Inversiones: la ley sancionada continúa con la incertidumbre entre lo planteado en las bases del PND y el plan de inversiones propuesto. No es explícita la línea de articulación entre programas, proyectos e inversiones para dar claridad sobre el enfoque del gasto, lo que podría traducirse en una insuficiencia presupuestal para la ejecución del PND.
- Mejora en la productividad: la promoción de la innovación, la ciencia y la tecnología en el campo podría ayudar a mejorar la productividad de los productores de leche en Colombia, impulsando una mayor eficiencia en la producción, reducción de costos y aumento de la competitividad. Sin embargo, no se incluyeron propuestas concretas en temas estructurales frente a la productividad y competitividad en el sector agro, como la planificación y el ordenamiento productivo de cadenas

agropecuarias y agroindustriales, investigación y desarrollo tecnológico, asistencia técnica agropecuaria, sanidad, calidad, inocuidad, infraestructura productiva y agrologística, formalización empresarial, asociatividad y encadenamientos, entre otros.

- Diversificación de la producción: la diversificación de la producción, promovida en el Plan Nacional de Desarrollo, podría llevar a una mayor variedad de productos lácteos, lo que podría ser beneficioso para los productores y consumidores.
- Aumento de la demanda interna: la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional, incluida en el plan, podría generar una mayor demanda interna de productos lácteos, lo que podría beneficiar a los productores locales.
- Mayor competencia: el fomento de la innovación y la tecnología podría aumentar la competencia en el sector lechero de Colombia, lo que podría ser un desafío para los productores menos eficientes.
- Presión sobre los recursos naturales: la promoción de la agricultura sostenible y la protección de los recursos naturales podría afectar la producción láctea, ya que algunos productores podrían tener dificultades para cumplir con los requisitos ambientales.
- Igualmente, no se evidencian los temas de desarrollo productivo agropecuario, considerando, entre otros elementos, las zonificaciones de aptitud, el nivel de desempeño productivo de los territorios, la planificación y ordenamiento productivo de las cadenas.

En general, la implementación del Plan Nacional de Desarrollo 2022-2026 podría tener efectos tanto positivos como negativos en el sector lechero de Colombia. La forma como se implementen las medidas del plan y se adapten los productores a los cambios podrían determinar el impacto final en el sector. ♦





¡NOS MUDAMOS DE OFICINA !

**Asoleche cambió su sede
administrativa:**

**Av. carrera 19 # 114 - 09 Edificio Glas
Haus. Oficina 203**

Para mayor información escribir a
comunicaciones@asoleche.org

Acuerdos Cero deforestación en Colombia: aportando desde una cultura agropecuaria sostenible

La deforestación es una de las principales causas del calentamiento global; asimismo, las sequías y la erosión amenazan la seguridad alimentaria, los hábitats y la biodiversidad. Colombia perdió más de 3.2 millones de hectáreas de bosque entre 1990 y 2000, determinando la necesidad de esfuerzos colectivos para contrarrestar este flagelo.

Una ganadería sostenible es viable y puede desarrollarse sin reducir su capacidad de producción de alimentos, la creación de empleo, ni su contribución al Producto Interno Bruto (PIB) de Colombia.

En respuesta a este reto, se estableció el Acuerdo de voluntades de actores público-privados, el Gobierno de Colombia y las cadenas de valor de la carne y leche para la no deforestación de bosques naturales. El Instituto Global para el Crecimiento Verde (GGGI) y el Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT) asumieron las secretarías técnicas de estos acuerdos desde 2019, logrando un avance del 81% en las acciones estratégicas, con las que se han obtenido grandes avances:

Logros de los Acuerdos Cero Deforestación para lácteos y carne con el apoyo de GGGI y CIAT

- 46 Organizaciones vinculadas.**
- 2 ministerios: Agricultura y Ambiente.**
- 18 empresas/gremios.**
- 26 organizaciones de la sociedad civil.**
- Información obtenida del 78%** De las organizaciones empresariales y gremiales acerca de la localización de las redes de proveeduría directa.
- Insumos para consolidar un protocolo de Monitoreo, Reporte y Verificación (MRV) que permita evidenciar la condición de la cero deforestación en las redes de proveeduría de los miembros de los acuerdos de carne y leche.
- Un protocolo de manejo de información y confidencialidad.
- Soporte al IDEAM para consolidar un protocolo que integra sistemas de información de trazabilidad ganadera, el cual permitirá determinar la relación real existente entre la ganadería y la deforestación.

Es momento de los bosques: ¡los grandes proveedores de servicios ecosistémicos para la humanidad necesitan de nuestra voluntad! Si quieres formar parte de los Acuerdos Cero Deforestación, escribe al correo electrónico según corresponda:

lechecerodeforestacion@gmail.com
cerodeforestacioncarne@gmail.com

Para más información, ingresa a www.cerodeforestacioncolombia.co.

Queso, el alimento más amado del mundo: su sabor, su rol cultural, y sus beneficios para la salud



Imagina un planeta lleno de pastos verdes y vacas felices. Es ahí donde nace la producción de queso, un alimento que nos devuelve a los orígenes, y a reconectar con la naturaleza y con nosotros mismos.

Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), en 2021 se produjeron más de 22 millones de toneladas de queso en todo el mundo. La Unión Europea fue **el principal productor de queso a nivel mundial**, con un volumen de producción cercano a 10 millones de toneladas.

De igual forma, se estima que el sector lácteo emplea a más de 240 millones de personas, entre

productores, procesadores y comerciantes. La mayoría de estos empleos se concentran en los países en vía de desarrollo, donde la leche y los productos lácteos son fuentes importantes de ingresos y aporte en la seguridad alimentaria para millones de familias rurales.

Se prevé que el consumo per cápita mundial aumente en un 1,4% anual hasta 2030, alcanzando los 6,5 kg por persona. Los países con mayor consumo per cápita de queso en 2021 fueron Francia (26,3 kg), Islandia (25,9 kg) y Finlandia (25,8 kg).

Asimismo, el queso es un alimento tan versátil, tan consumido en el mundo y tan amado por todos por su sabor único y su capacidad para complementar y conformar una tan amplia variedad de platos, que existen restaurantes cuyos platos de la carta están elaborados de principio a fin, con quesos. Sí, incluso los tragos.

Por ejemplo, en Buenos Aires, Argentina, hay un bar llamado Selquet que tiene una carta de tragos con queso, como el **Cheese Martini**, que lleva vodka, queso crema y *ciboulette*, o el **Cheese Mojito**, que lleva ron, lima, menta, azúcar y queso crema.

A su vez, el Sky Bar, que ofrece entre sus cócteles con queso algunos como el **Blue Cheese Margarita**, que lleva tequila, Cointreau, jugo de lima y queso azul, o el **Cheese Daiquiri**, que lleva ron, jugo de limón y queso crema.

Pero piénsalo, el queso también es valorado por sus beneficios para la salud, como su alto contenido de calcio, proteínas y vitaminas. En **Mercoláctea**, conocí una línea de quesos elaborados con probióticos, que actúan como preventivos de enfermedades.

Además, el queso tiene una gran importancia cultural en muchos países, como Francia e Italia, o Suiza donde se considera parte integral de la identidad nacional. En Brasil, los quesos artesanales de Minas Gerais han logrado el estatuto de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.



El queso es uno de los alimentos más amados en todo el mundo, desde el queso cheddar hasta el queso brie, existe una amplia variedad de quesos que se pueden encontrar en todas partes. Pero, ¿por qué amamos tanto el queso?

Primero, el queso es delicioso. Es un alimento versátil que se puede disfrutar solo o como ingrediente en una variedad de platos. Además, se puede encontrar en diferentes variedades, texturas y sabores, lo que lo hace perfecto para satisfacer cualquier paladar.

Así que la próxima vez que disfrutes de una tabla de quesos o agregues queso a tu plato favorito, recordarás todo lo que lo hace tan especial y disfrutarás de cada bocado, con fundamento.

¡Consumir lácteos hace bien!

Valeria Hamann

edairynews⁺ DairyCorp





Comité de Promoción al Consumo y Mercadeo

Asoleche llevó a cabo su Comité de Promoción al Consumo y Mercadeo, junto con sus empresas asociadas donde se definieron los lineamientos y la estrategia que enmarcará uno de los cinco pilares de la Asociación y que tiene como objetivo promover el consumo de leche y derivados lácteos en la población colombiana.



Comité de Productividad

La Asociación realizó su Comité de Productividad, en el cual se discutió y revisó la propuesta del proyecto transversal 2023 para el pilar estratégico de competitividad y productividad de Asoleche: “Programa Autoabastecimiento Lechero y Seguridad alimentaria 2023-2026”.

Nuevos integrantes de Asoleche

¡La familia Asoleche incorporó al equipo cuatro nuevos miembros! Lorena Acuña, quien asume el cargo de líder de Consumo y Mercadeo, Melissa Montoya, como la nueva directora de Asuntos Regulatorios y Política Pública, Liliana Aragón, nuestra nueva líder de Representatividad y Julián Muñoz como Analista General.



Lorena Acuña

Melissa Montoya

Liliana Aragón

Julián Muñoz

¡Bienvenidos!

Asamblea General Ordinaria 2023

La Asociación llevó a cabo su Asamblea General, junto con sus empresas asociadas. Durante la sesión privada se expuso el Informe de Gestión de la Asociación durante el 2022. Entretanto, la sesión pública tuvo como invitado al viceministro de Comercio, Industria y Turismo encargado, Luis Fernando Fuentes, así como al Teniente Coronel Yoffre Mario Díaz Lemus, Comandante de la Unidad Nacional de Restitución de Tierras y Antiterrorismo, y al Patrullero Luis Cantillo Mercado.





Modificación - Decreto 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, comercialice, expendi, importe o exporte en el país.



Proyecto de Ley No. 367 de 2023 Cámara

Por medio del cual se adopta una reforma laboral para el trabajo digno y decente en Colombia y se modifican parcialmente el Código Sustantivo del Trabajo, La Ley 50 de 1990, Ley 789 de 2002 y otras normas laborales.

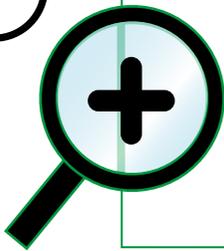


Proyecto de Ley 248 de 2022

Por medio del cual se promueve la ganadería sostenible en Colombia.



Se realizó un primer debate del proyecto de ley por el cual se promueve la ganadería sostenible en Colombia, en el cual se aprobó el articulado y las proposiciones presentadas como, (i) incluir como beneficiarios de los incentivos no solo a los productores certificados, sino también a los pequeños, medianos, grandes productores; así como a las minorías étnicas; (ii) se incentiva la compra de productos provenientes de predios con la certificación NTC 6550:2021 dentro de los procesos de obras públicas.



Agenda Láctea



13 al 23
JULIO



Organizan:
Unión Nacional de Asociaciones Ganaderas
Colombianas - Unaga
Corferias



16 al 19
AGOSTO



Organizan:
Asociación Colombiana de Dietistas
y Nutricionistas



Spaghetti cremoso con crema de leche



Ingredientes



- ½ tz azúcar morena
- ½ tz de salsa soja
- 1 limón
- 1/4 tz de vinagre
- 2 cdas de chile en polvo
- 1 rama de albahaca
- 1 cda jengibre fresco
- Pimienta al gusto
- 1 bolsa 200 g crema de leche
- Spaghetti 500 g
- 2 cdas aceite de oliva
- 2 filetes de pechuga de pollo
- 1 pimentón rojo
- 1/2 cebolla morada
- 1 zanahoria pequeña
- 2 dientes de ajo
- ½ taza de raíces chinas
- 1 cebolla larga
- 1 limón

 **TIEMPO**
1-2 HORAS

DIFICULTAD
★★★★☆



Preparación

1. Preparar la pasta en abundante agua hirviendo y dejar por 11 minutos.
2. Romper la albahaca con la mano y agregarla a la sartén con el jengibre rallado, el cilantro, la salsa soja, el vinagre, el azúcar moreno, el chile en polvo y el zumo de limón.
3. Llevar a fuego hasta que rompa hervor, colar y reservar.
4. Cortar en cubos medianos el pollo, salpimentar y llevar a un sartén con aceite. Dorar el pollo por ambos lados y retirar con ayuda de unas pinzas. Con el apoyo de una tabla, picar la cebolla roja, el pimentón y la zanahoria, todo en julianas, llevar al sartén para sellar el pollo con un poco de aceite de oliva y saltear por dos minutos.
5. Agregar las raíces chinas y de nuevo el pollo en cubos que se tenía reservado.
6. Agregar la crema de Leche y la salsa de soja previamente colada. Dejar hervir por unos minutos y agregar el *spaghetti*, mezclar y servir inmediatamente.
7. Decorar al gusto.

Postre tres leches



Ingredientes

- 100 g de crema de leche
- 100 g leche condensada
- 100 ml leche normal
- 1 caja gelatina sin sabor
- 1 paquete de galletas de su preferencia



Preparación

1. Adicionar 2 sobres de gelatina sin sabor a media taza de agua
2. Calentar a fuego lento hasta disolver y dejar enfriar
3. Licuar la gelatina sin sabor, la leche condensada, la leche y la crema de leche
4. Colocar las galletas al fondo del molde y remojarlas con leche
5. Agregar la mezcla lista sobre las galletas y refrigerar
6. Decorar al gusto



TIEMPO
2-3 HORAS

DIFICULTAD
★★★★☆



Precio con bonificación voluntaria¹ pagado por litro de leche al ganadero



Precio a abril 2022

\$1.931

Precio a abril 2023

\$2.340



Acopio

Abril

2022

288,2 millones de litros

Abril

2023

274,8 millones de litros



Cifras generales enero - marzo 2023

Exportaciones

USD FOB \$9,8 millones

Importaciones

USD CIF \$88,3 millones

Inventarios a marzo 31 de 2023

Leche en polvo entera:



6.410 toneladas

+77,2% comparado con marzo 31 de 2022

Leche UHT:



20,8 Millones de Litros

+27,0% comparado con marzo 31 de 2022

Quesos maduros:



1.669 toneladas

-12% comparado con marzo 31 de 2022

Departamentos con mayor acopio en abril de 2023



Antioquia (36,3%)

99,8 Millones de Lts

Cundinamarca (26,9%)

73,9 Millones de Lts



Boyacá (9,5%)

26,1 Millones de Lts

Caquetá (5,1%)

14,0 Millones de Lts



Nariño (4,0%)

11 Millones de Lts

% de formalidad e informalidad 2022:

44% informalidad **46%** formalidad

Precio internacional leche en polvo entera:

Promedio abril 2023: **USD FOB \$3.808/TON**



Gasto promedio por persona en leche (abril 2023)

Bogotá: **\$30.402**

Cali: **\$23.154**

Medellín: **\$26.587**

Bucaramanga **\$17.088**

Barranquilla: **\$24.856**

¹ Las bonificaciones voluntarias son producto del mercado



¡PAUTA CON NOSOTROS!

Nuestra revista **La Vía Láctea**, evidencia la labor de los diferentes eslabones de la cadena, exponiendo y entrevistando expertos para dar a conocer el aporte social y económico del sector lácteo en Colombia.



Encuentra la edición digital en el sitio web de Asoleche www.asoleche.org

Contraportada



\$3.180.000

Una página



\$2.385.000

Media página



\$1.500.000

Columna/Artículo



\$4.293.000

**Receta o consejos
de cocina**

\$1.378.000

Portada final/ Última página



\$975.200



TRES
EDICIONES

5%



SEIS
EDICIONES

10%



NUEVE
EDICIONES

20%

***Si eres afiliado de Asoleche tienes un descuento especial**

La Vía Láctea se publica cada dos meses y se difunde a miembros de la Junta Directiva de Asoleche, medios de comunicación, empresas procesadoras lácteas, ganaderos, comerciantes, y expertos del gremio.

CONTACTO:

Alejandra Varela

comunicaciones@asoleche.org





Asoleche