



# Nueva herramienta para promover la producción de leche de calidad en el Uruguay



Ma. Inés Delucchi - INIA - Programa Nacional de Producción de Leche - Investigador Adjunto ++598 574 8000/8012 [idelucchi@inia.org.uy](mailto:idelucchi@inia.org.uy).

Ruta 50 Km. 11 ½ - Estanzuela - Colonia - Uruguay

Darío Hirigoyen - Cooperativa Laboratorio Veterinario de Colonia - Director Técnico ++598 55 45311. [colaveco@adinet.com.uy](mailto:colaveco@adinet.com.uy).

Parque del Retiro - Nueva Helvecia - Colonia - Uruguay

Daniela Escobar - Laboratorio Tecnológico del Uruguay (LATU) - Proyectos Alimentarios - Consultor Senior ++ 598 2 6013724 Fax. 598 2 6018554

[descobar@latu.org.uy](mailto:descobar@latu.org.uy). Avda. Italia 6201 - Montevideo - Uruguay.

Mette Bouman - Ejercicio liberal - Ruta 51 km 127 - Colonia Valdense ++598 99550093 [mette@adinet.com.uy](mailto:mette@adinet.com.uy).

Facundo Ferro - ADE - Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia - Gerente ++5985546738. [adeeste@gmail.com](mailto:adeeste@gmail.com).

Frau Vogël Esq. Treinta y Tres - Nueva Helvecia - Colonia - Uruguay

## RESUMEN

La obtención de leche de calidad a lo largo del tiempo no es producto de la casualidad ni el azar sino que es producto de la planificación, dirección, ejecución de decisiones y del control y evaluación de resultados. Esto debe ser necesariamente llevado adelante por un equipo de trabajo que debe ser reconocido en su esfuerzo y su contribución a la imagen país ligada a la leche y los productos lácteos. La propuesta es contar con un Concurso nacional de calidad de leche que valore la totalidad de los aspectos involucrados en la producción de leche y que motive en cada edición a alcanzar altos estándares de calidad a todos los productores lecheros y a la industria apoyando esa búsqueda.

**Palabras claves:** Calidad de leche, buenas prácticas, producción, ambiente, concurso

## OBJETIVOS DEL CONCURSO

- Promover la calidad de leche producida en la República Oriental del Uruguay
- Generar un ámbito de reconocimiento anual que premie el esfuerzo que realizan los establecimientos del sector a través de sus equipos de trabajo.
- Premiar la calidad de la leche producida con buenas prácticas de los establecimientos inscriptos en el concurso.
- Motivar el esfuerzo de superación del sector primario en todo el país.
- Incentivar a los productores informando cual es el camino a seguir para la mejora de sus estándares de calidad.
- Aportar a la industria un espacio donde exponer sobre la importancia de la calidad de la materia prima.
- Estimular la mejora de los estándares de calidad para posicionar la leche nacional en el mundo.

## MATERIALES Y MÉTODOS

La Agencia de Desarrollo Económico del Este de Colonia (ADE) organiza y coordina el 1º Concurso Nacional de Calidad de Leche de la República Oriental del Uruguay. Para esto se forma el Consejo Consultivo, integrado por técnicos de 17 instituciones públicas, privadas, organismos y empresas con antecedentes y trayectoria en el tema de Calidad de Leche.

El Consejo Consultivo se reunió cada 15 días para un período de 5 meses para la formulación del concurso y aprobación de protocolo de evaluación. Luego de estos 5 meses se presentaron las normativas y protocolo abriéndose el período de inscripción al mismo.



## RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Debido a la existencia de distintas realidades en los establecimientos lecheros, se abrió un abanico de opciones basados en los niveles de producción y del destino de la leche.

CATEGORIA	CONDICION DEL PREDIO	LITROS DIARIOS PRODUCIDOS
1	REMITENTES	Mayor a 4001
2	REMITENTES	1001 a 4000
3	REMITENTES	Menor a 1000
4	ELABORADORES	Mayor a 701
5	ELABORADORES	Menor a 700

ETAPAS	DESCRIPCION	%	PUNTOS
1. INSCRIPCION	Cumplimiento de requisitos mínimos		
2. CLASIFICACION	Ranking de los datos análisis de Leche	80%	16
3. VALORACION DEL JURADO	Visita del jurado en el establecimiento	20%	04
4. RESULTADO	Puntaje máximo	100%	20

### VALORACION

La valoración del jurado en el predio considera la higiene general y durante el ordeño, el bienestar de los trabajadores y las vacas, las medidas de control de mastitis y los cuidados con el medio ambiente.



### INSCRIPCION: Requisitos

- El recuento de células somáticas debe ser igual o menor a 350.000 cel./ml media geométrica anual
- El recuento bacteriano total menor a 40.000 UFC/ml (media geométrica anual)
- El porcentaje de Grasa igual o mayor a 3,1% (promedio anual)
- El porcentaje de Proteína igual o mayor a 2,9% (promedio anual)
- Ausencia de inhibidores durante todo el periodo

### CLASIFICACION

Se realiza el ranking de los parámetros presentados y según la ponderación de los resultados son otorgados los puntos de esta etapa.

Parámetro de calidad	Ponderación (%)	Puntos
Recuento bacteriano (RBT)	25	5
Recuento celular (RCS)	40	8
Grasa (%)	4,5	0,9
Proteína (%)	10,5	2,1

## CONCLUSIÓN

Se logra el compromiso de las distintas instituciones públicas y privadas para en conjunto conseguir un objetivo que beneficia al país. Se crea una herramienta para promover e impulsar la calidad de leche del país. Se despliega una estrategia que tiene como cometido evolucionar y buscar la mejora continua a través de un concurso que integra la profesionalidad, equidad y transparencia en todo su proceso.

### Bibliografía

1. Delucchi I, Lamas D, Vinholes F, De Torres E, Ríos C. Carro 5 2008. Guía de buenas Prácticas agrícolas (BPA) para la producción de leche de calidad. 2. Boletín de Divulgación N°93 50p.
2. Delucchi I, Cabrera J.M, Carlotta A. 2008. Calidad de Leche: Resultados de análisis de muestras durante el periodo julio 2006- junio 2008. Serie de Actividades 549. Jornada de Actualización Técnica en Lechería: "Para una lechería más eficiente". Florida p 59-66.
3. URUGUAY. MINISTERIO DE GANADERÍA AGRICULTURA Y PESCA. DIRECCION DE ESTADISTICAS AGROPECUARIAS. Estadísticas del sector lácteo 2008. Montevideo: MGAP. 2009. (Serie Trabajos Especiales: 282)
4. URUGUAY. Registro Nacional de Leyes y Decretos: Decreto 95/955, pag 218, 1995
5. URUGUAY XXI. Informe de comercio exterior. Montevideo: Uruguay XXI, 2009.

[www.conacal.com.uy](http://www.conacal.com.uy)