



**Nombre de alumnos: Alexi Álvarez
López**

**Nombre del profesor: Sergio Chong
Velázquez**

Nombre del trabajo: Bovinos Leche

**Materia: Producción Sustentable de
leche**

Grado: 9°

Grupo: U M.V.Z

INTRODUCCIÓN

La ganadería bovina en México se inicia con la introducción de los primeros bovinos por parte de los españoles, alrededor del año de 1524, logrando con rapidez su desarrollo y multiplicación por las condiciones naturales favorables que ofrecía nuestro país.

Ya en el siglo XX, la introducción de nuevas técnicas para la crianza del ganado (selección genética y utilización de praderas inducidas, entre otras) y la transformación industrial de los años 40 generaron un mercado interno dinámico.

DESARROLLO

La leche es, probablemente, el único alimento en la naturaleza que ha sido pensado, diseñado y que ha evolucionado junto con las especies de nuestro planeta específicamente como un alimento. Mientras que otros alimentos se originan en la capacidad de adaptación de las especies a su hábitat, la leche acompaña a los animales más evolucionados de la escala zoológica para asegurarles la mejor nutrición posible en las primeras etapas de la vida.

La leche es fuente de más de 20 nutrientes esenciales. En la tabla se presenta la composición porcentual y su densidad nutricional. Esta composición puede variar de región en región y aun dentro de una misma región a lo largo del año. Simplemente con un propósito descriptivo, se presentan datos correspondientes al USDA.

Las cantidades recomendadas de calcio se vienen incrementando década tras década, tanto por el conocimiento de su importancia en la salud, como por el hecho de que la mayor esperanza de vida y el sedentarismo nos obligan a elevar la ingesta para sostener nuestra masa ósea saludable.

El calcio es un nutriente esencial para el correcto funcionamiento de todas las células; gran parte de los tejidos y funciones requieren del calcio como una señal que inicia, modula o detiene funciones vitales.

El procesamiento de los lácteos, la fortificación con micronutrientes y la adición de otras sustancias como prebióticos o fitoquímicos, y la incorporación de nuevos y mejores fermentos con actividad probiótica mejoran las propiedades funcionales de

los diferentes componentes de este grupo nutricional y abren un promisorio horizonte de nuevas posibilidades.

La leche y sus derivados conforman un grupo muy adecuado para el diseño de estrategias de intervención nutricional efectivas, especialmente en la población escolar donde, además de contribuir a una mejor nutrición y a la erradicación de carencias que comprometen el desarrollo, mejoran el perfil metabólico en una acción sinérgica con el proceso escolar.

La distribución de la producción de leche está relacionada con los mecanismos de recolección, transporte y acopio de la leche, los cuales son diversos y dependen del sistema de explotación, tipo de agente comercializador, grado de integración, volumen y destino final del producto.

La producción e importación de leche y derivados abastece el consumo de leche de la población, sin embargo, este consumo aumentó de 120 a 128 litros durante 1999. Pese a ello, las importaciones también crecieron de 28.7 a 30.0%.

La lechería especializada representa 25% de la producción nacional de leche y contribuye con más de 80% del abasto de la leche pasteurizada que normalmente se canaliza a las grandes ciudades como México, Guadalajara y Monterrey.

La lechería especializada se exporta en distritos de riego por bombeo; calcula que este tipo de explotaciones utilizan alrededor de 300 000 hectáreas de riego por bombeo, que representa 12% de los recursos de este tipo a nivel nacional.

CONCLUSIÓN

El conocimiento de los diferentes grupos raciales de la especie bovina es fundamental. Muchos errores se han cometido en el pasado y siguen repitiéndose en la actualidad por un saber muy limitado de las razas, especialmente de los aspectos funcionales y capacidad de adaptación.