

Nombre de alumno: María Fernanda Vidal

Nombre del profesor: Ana Gabriela Villafuerte Aguilar

Nombre del trabajo: Actividad plataforma

Materia: Producción Sustentable de leche

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 9no

Grupo: B

“Perfil de la ganadería lechera nacional, ambiente y ganado lechero, crecimiento y desarrollo de bovinos productores de leche”

La leche es altamente consumida hoy en día por el ser humano. Existen variedad de productos derivados de la leche e incluso más alimentos que la requieren como ingrediente. La población general desconoce cómo se obtiene la leche, al enterarse de este proceso hubo mucho revuelo. Gracias a esto surgieron las mal llamadas “leche” de almendras, de soya, etc., pero no son leche, aunque si nutren bien.

El ganado lechero se distingue por la capacidad de producir en abundancia este líquido rico en grasas, vitaminas y lípidos, más de la que necesita un ternero, es este excedente el que se utiliza como alimento humano. Para que una vaca pueda producir leche es indispensable que haya estado gestante y tenga un becerro.

Dependiendo de la raza será nuestra producción de leche. Hay vacas que llegan hasta los 12 mil kilos de leche en un periodo de 300 días. Esta es una cantidad considerable, cuando un ternero requiere tan sólo de 1,000 kg para su desarrollo. Es un dato impresionante de leer, nos indican que el negocio de la leche es muy rentable, ya que si multiplicamos ese número por las vacas lecheras que tengamos en la producción, nos asombraremos aún más con la cantidad de leche que obtendremos. En algunos sistemas productivos del país, durante los 2 o 3 meses posteriores al parto, la vaca alcanza su mayor producción, llegando a producir de 20 a 50 litros de leche por día dependiendo de la raza.

En nuestro país, la producción de leche fue en incremento. Los estados que mejor puntaje obtuvieron fueron: Jalisco, Guanajuato, Coahuila y Chihuahua. La lechería comenzó luego de la Revolución, debido a la llegada de grupos europeos, españoles, ingleses, escoceses y vascos especialmente. Debido a la incorporación de la tecnología y del cuidado higiénico de la leche, se sentaron las bases de una industria que permitió a la población acceder a productos de mayor calidad. Las vacas eran destinadas a la producción de cuero y en segundo lugar de tasajo (carne secada al sol).

Existen cuencas lecheras donde se concentra la producción de este rico líquido blanco. Hay gran cantidad de razas lecheras y de doble propósito en todo el mundo. Sin embargo, en México solo contamos con 3 razas que son las más productivas del mundo: Jersey, Pardo Suizo y Holstein.

Las empresas lecheras de México son: Lala, Alpura y Santa clara. La que más destaca es la primera. Controla más de la mitad del mercado de leche líquida en nuestro país. Tiene plantas lecheras en Torreón y Gómez Palacio en el estado de Coahuila, en Veracruz, Guanajuato, D.F, y varios estados más.

Una de las principales características distintivas de los mamíferos es su dependencia, en las primeras etapas de la vida, de la leche de su propia especie. Dependencia tal, que en caso de que una cría no pueda ser amamantada, o bien, es adoptada por otro miembro del grupo, o simplemente fallece.

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.

Su composición es: proteína, carbohidratos, lípidos, energía, vitaminas del complejo B, vitamina C, D y E, además contiene minerales como el calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio, sodio, zinc. Realmente contiene grandes nutrientes vitales para el ser humano. Ciertamente podemos encontrarlos en otros alimentos, pero lo significativo de la leche es que tiene todo eso en un alimento.

Por esa razón, en la mayor parte de las guías alimentarias del mundo occidental, los lácteos y sus derivados se incluyen como un grupo separado de alimentos, recomendándose su consumo diario, entre otras razones, porque es muy difícil alcanzar a cubrir los requerimientos de calcio si no se incluye en la dieta el consumo regular de lácteos y porque es uno de los pocos nutrientes que la población.

Bibliografía

Villafuerte, A. G. (2021). *Antología Producción Sustentable de Leche* . Comitán de Domínguez: Universidad del Sureste.