



Editado por LECHE GLORIA S.A. Av. República de Panamá Nº 2461 Urb. Santa Catalina La Victoria - Lima. T. 3172500 Anexos 2261-2259 elporonguito@gloria.com.pe www.grupogloria.com.pe

SALUDO NAVIDEÑO

Estimados amigos Ganaderos,

Culminamos este 2019 y con él, como era de esperar, finalizamos un año lleno de desafíos. Los primeros meses debimos enfrentar los embates de la naturaleza por los huaycos y desbordes de ríos en Aplao, Moquegua y Tacna. Y luego de ello, nos tocó lidiar con los bloqueos de carretera causados por las huelgas de transportistas y las manifestaciones sociales en contra de diversos proyectos, entre otros motivos.

Pretender hacer un recuento detallado podría resultar extenso, por tanto solo pretendo referirme a ellos como retos que pusieron a prueba nuestro temple y pasión por la actividad que día a día realizamos, comprometidos a sostener el acopio de leche, muchas veces, más allá de nuestras reales posibilidades.

Estos eventos quedarán como recuerdos de un pasado reciente que seguramente nos dejaron enseñanzas y acrecentaron nuestra experiencia. Y cada uno de nosotros deberá hacer un balance de ello, no solo en lo laboral sino también en lo personal, en el entorno familiar, y preguntarnos cómo poder hacer para seguir mejorando, para plantearnos nuevas oportunidades y superar retos mayores que nos hagan mejores ciudadanos, mejores padres, mejores hijos, en suma, mejores personas.

Y qué mejor oportunidad que hacerlo en esta época de Navidad, cuando la ocasión nos invita a la reflexión no solo desde nuestra propia individualidad personal, sino que debiera extenderse al entorno de trabajo y a la propia familia. Desde nuestra individualidad, debemos asumir el compromiso de transitar por la vida dejando huella positiva, siendo motivadores, haciendo camino.

Hace 2 milenios recibimos las enseñanzas de un extraordinario ser humano, que en esa época de conflictos nos habló de amor, paz, comprensión... de los temas que mueven al mundo civilizado. Su nombre Jesús de Nazareth y ese mensaje cobra, en los actuales momentos, mayor notoriedad, necesidad y relevancia.

Todos llevamos nuestra propia manera de ser al entorno donde nos desenvolvemos, influyendo positiva o negativamente en quienes nos acompañan. Si para el 2020 hiciéramos el esfuerzo de poner en práctica una de las enseñanzas, como la comprensión. Por ejemplo, les aseguro que viviríamos mucho más felices y satisfechos, y aprenderíamos a conocer mejor el mundo que nos rodea.

Es un honor para mí poder contar y compartir con personas como ustedes, amigos productores, quienes con su esfuerzo - unido al nuestro - sacamos adelante esta noble actividad. Espero que vivan plenamente unas felices fiestas junto a sus seres amados y que la Nochebuena sea un momento de mucho amor, perdón, paz y unión en nuestras vidas.

¡Feliz Navidad para todos!

Con mucho afecto,

Carlos Garces Villanueva

Gerente de Operaciones – Leche Gloria S.A.



2

ALIMENTACIÓN

Micotoxinas en el alimento para ganado



5

SANIDAD

Tratamiento para fiebre de la leche



6

COMUNICADO

Reglamento de la leche



9

TRABAJO DE CAMPO

Zonas Norte, Centro y Sur



13

EVENTOS

Zonas Norte, Centro y Sur



16

ALTA GENETICS

Resumen de Toros





Ing. Agr Yamandú M. Acosta1 - 1 Programa Nacional de Lechería - INIA La Estanzuela - yacosta@inia.org.uy - Ing Agr. Juan M. Mieres - Ing. Agr. Alejandro A. La Manna

Introducción

Periódicamente nos ocurre, pero con frecuencia creciente, que los alimentos que rutinariamente utilizamos en la alimentación del ganado se encuentran con niveles de contaminación con micotoxinas de consideración, lo que nos afecta la productividad, la salud de los animales y la calidad de la leche producida.

Lamentablemente, el proceso general de intensificación conllevará a un uso mayor y creciente de alimentos cosechados y almacenados en condiciones muy variables, por lo que la presencia de agentes micotóxicos deberemos considerarlo ya no como un episodio coyuntural periódico sino como un agente anti nutricional de estructura.

En cuanto a la utilización de alimentos con niveles variables de micotoxinas, si bien esta opción existe, su uso presenta algunas limitaciones, dependiendo éstas del nivel de contaminación alcanzado, de las micotoxinas presentes, del tipo y la categoría animal objetivo, así como la posible utilización de herramientas técnicas como los secuestrantes, como veremos a continuación.

Origen de la micotoxinas

Las micotoxinas son metabolitos secundarios producidos por hongos (mico = hongo) presentes en el cultivo (hongos de campo), en el transporte y/o en el almacenaje, y que presentan diverso grado de toxicidad para los animales que las ingieren.

Suelen aparecer en productos tan diversos como granos, subproductos de molinería, de extracción de aceite, así como en reservas forrajeras como henos y ensilajes.

En general las micotoxinas constituyen un mecanismo de defensa del hongo, que ante condiciones adversas, antes de retirarse, "marca el territorio". Por esta razón, una posible estrategia en caso de cultivos visiblemente afectados es la cosecha "anticipada" del grano, destinándolo a la opción de "Grano Húmedo", en lugar de permitir que el ciclo se complete (Joffe, 1986).

En realidad, esto es parte de la explicación de lo que muchas veces nos ocurre donde aún con ausencia de micelio del hongo, los niveles de micotoxinas son muy elevados y en otros casos, con presencia muy visible del micelio, los niveles de micotoxinas medidos son sorprendentemente bajos. En resumen, la presencia

del hongo no es un indicador fiable de niveles importantes de micotoxinas, del mismo modo que la ausencia de micelio visible no es indicador de "material limpio" (Applebaum et al., 1982).

Hoy se han identificado más de 350 agentes micotóxicos, aunque a nivel de laboratorios comerciales se puedan identificar en forma confiable unas pocas micotoxinas.

En general DON, Zearalenona (ZEA) y Aflatoxinas (Afla) son las micotoxinas de identificación más segura y confiable a nivel comercial. En realidad en el caso de Fusariosis,

DON y ZEA nos sirven como "testigos" de la actividad de los hongos *Fusarium* sp., en el sentido de que si ambas micotoxinas están presentes y tienen niveles altos, tenemos la casi absoluta seguridad de un material seriamente contaminado, en tanto que la presencia de una sola de ellas es indicador de afectación solo parcial del cultivo, y la ausencia o presencia muy baja de ambas nos servirá de indicador de nivel bajo de afectación del cultivo.

Es de hacer notar que estos compuestos tóxicos son extremadamente resistentes a tratamientos químicos y/o físicos, y si bien existen referencias de métodos de amonificado u ozonización de partidas, la "practicidad" de estos métodos por un lado y la consistencia de los resultados obtenidos por otro, nos llevan a recomendar una estrategia de "prevención" por sobre la búsqueda de alternativas de limpieza de materiales contaminados.

Otro tema de la mayor relevancia y sobre el cual aún tenemos un muy pobre conocimiento es el de las "sinergias" entre agentes micotóxicos. Hoy sabemos, a nivel experimental que el efecto de una misma toxina, extraída y purificada a nivel de laboratorio, suele tener un comportamiento cuando es suministrada a animales muy inferior que cuando esa toxina, en dosis similar, se encuentra a "nivel de campo", o sea en presencia de otras micotoxinas, que son las que "modulan" su capacidad tóxica.

Por esa razón los niveles sugeridos para uso seguro de alimentos contaminados se han desarrollado a partir de casuística "de campo", y no tanto a partir de resultados estrictamente experimentales.

El cuadro siguiente presenta en forma muy resumida las fuentes más frecuentes de las micotoxinas más identificadas en casos de materiales contaminados.

Cuadro 1. Micotoxinas más comunes y fuentes de las mismas.

Hongos del Campo	Fusarium sp.	DON (Vomitoxina) Zearalenona (ZEA) Toxina T2 Fumonisinina DAS
Hongos de Almacenamiento	Aspergillus sp.	Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) Ocratoxina (OTA) Patulina
	Penicillium sp.	Ocratoxina (OTA) Citrinina Roquefortina Patulina

Micotoxicosis

Llamamos micotoxicosis a los daños y afecciones que las micotoxinas causan en los animales que consumen alimentos contaminados por las mismas.

a) Hongos del campo

Estas micotoxinas suelen afectar a los animales intoxicados con las mismas, pero los residuos de las micotoxinas o sus metabolitos casi no ingresan a la cadena alimentaria, no aparecen en producto, sea éste leche, carne, etc. Es decir el daño es de consideración para el productor pero no afectan a la industria procesadora o al producto final, de consumo humano.

Suelen afectar la producción de los animales contaminados, producción de leche, ganancia de peso, etc. porque deprimen el apetito (DON) y afectan el funcionamiento del rumen, a través de la alteración de su microflora, lo que repercute en depresiones de la digestibilidad de algunos alimentos y la reducción del aporte de proteína microbiana al intestino.

Algunas alteran seriamente el comportamiento sexual y reproductivo de las hembras (Zearalenona), causan daño a órganos como hígado y riñones, y suelen ser potentes inmunosupresoras, causando enfermedades por agentes oportunistas secundarios (ojos, patas, mastitis, elevación de células somáticas, etc.).

b) Hongos de transporte y almacenamiento

Estas son las micotoxinas generadas por “mohos y verdines”, entre las cuales se encuentran las **Aflatoxinas**, que son de las micotoxinas descritas desde hace más tiempo y que se ubican entre las más dañinas y potentes.

Estas toxinas suelen aparecer en los productos obtenidos de animales contaminados, por lo que tienen también un fuerte efecto sobre la industria, castigando fuertemente a productos terminados.

Las Aflatoxinas, de las cuales la **Afla B1** es la de mayor consideración, es metabolizada por el rumen, y aparece en leche como **Afla M1**, la que es ampliamente detectada y cuantificada y para la que existe una normativa extremadamente estricta, porque es un potente cancerígeno y los humanos estamos entre los animales más sensibles a este tóxico (Díaz et al., 2004).

Otras micotoxinas de hongos de almacenamiento con un fuerte efecto en monogástricos como la Ocratoxina A (OTA) son metabolizadas y desensambladas en el rumen por lo que no constituyen una amenaza de mayor consideración en ganado vacuno.

El cuadro siguiente presenta los niveles generalmente aceptados de peligrosidad de las micotoxinas más importantes en el alimento del ganado según categoría a suplementar.

Cuadro 2. Niveles de micotoxinas en alimento para animales y riesgo de contaminación según categoría (ppb o µg/kg)

MICOTOXINAS	Bajo	Medio	Alto
Tricotecenos A (Toxina T2, Toxina HT2, DAS)			
Bovinos (Terberos)	<150	150 - 400	>400
Bovinos (Vacas Lecheras, Ganado Adulto y/o en Terminación)	<300	300 - 800	>800
Tricotecenos B (DON, etc.)			
Bovinos (Terberos)	<250	250 - 1000	>1000
Bovinos (Vacas Lecheras, Ganado Adulto y/o en Terminación)	<500	500 - 2000	>2000
Zearalenona			
Bovinos (Terberos, Vacas Lecheras)	<100	100 - 250	>250
Bovinos (Ganado de Carne Adulto)	<100	100 - 300	>300
Aflatoxina B1			
Bovinos (Terberos, Vacas Lecheras)	<5	5 - 20	>20
Bovinos (Ganado de Carne Adulto)	<10	10 - 20	>20

Es de destacar que estos son niveles indicativos, ya que como fuera mencionado, una buena parte del comportamiento de un nivel dado de una micotoxina depende de la presencia de otros agentes que “sinergizan” sus efectos y que llevan con no menor frecuencia a que un nivel que aparece como seguro en un caso resulta clínicamente tóxico en otro (Henry, 2006).

También se destaca que estos niveles están expresados en “partes por billón” o ppb o microgramos por kg o unidades X 10⁹ (miles de millones de partes) porque en la cultura sajona, de donde provienen la mayoría de los aparatos y reactivos un billón son 1.000 millones.

Detoxificación ruminal de micotoxinas

Entre otras estrategias (Trenholm et al. 1988), el rumen tiene cierta capacidad natural de detoxificación de micotoxinas, aunque esa capacidad suele depender en forma importante del “ambiente ruminal” en que ocurra, siendo las variables más importantes pH ruminal y tasa media de pasaje del alimento.

Generalmente los animales alimentados en forma más intensiva con una mayor ingesta de nutrientes de alta digestibilidad suelen rendir mayores proporciones y mayores cantidades de ácido propiónico y de ácido láctico llevando esto a un rumen más ácido, con menores tasas de crecimiento de algunos grupos bacterianos que son los que preferentemente procesan y desactivan micotoxinas.

La otra variable es el tiempo medio de permanencia del alimento en el rumen. Así suele ejemplificarse que una vaca seca consumiendo 12 kg de materia seca cada 24 horas dispone en rumen de 2 horas de digestión ruminal por cada kg de alimento, en tanto que una vaca de alta producción con un manejo muy intensivo y una ingesta de 22 kg de MS en el mismo período dispondrá de unos 65 minutos por kg de alimento.

El resumen final de todo esto es que para iguales niveles de contaminación del alimento, los animales manejados más intensivamente presentan niveles de sensibilidad mayores a la contaminación, por lo tanto es sobre ésta categoría donde se debe extremar la estrategia de control y mitigación de efectos adversos (Jouany y Díaz, 2005). El cuadro siguiente presenta en forma resumida algunas de las tasas de degradación ruminal reportadas para distintas micotoxinas.

Cuadro 3. Bioconversión de micotoxinas en rumen (Adaptado de Jouany y Díaz, 2005)

Micotoxina	Degradación en Rumen	No Degradado en Rumen
Aflatoxina	0 - 42%	58 - 100%
Zearalenona	90%	10%
	α Zea	Metabolitos estrogénicos
DON	35%	65%
	pH dependiente	
Ocratoxina	100% ???	?

Secuestrantes

Los secuestrantes son agentes que por diversos modos bajan la toxicidad de un alimento contaminado. En general los principios más comúnmente utilizados involucran la adsorción y la biotransformación de estos compuestos tóxicos (Whitlow, 2006).

La adsorción se basa generalmente en el comportamiento “polar” de algunas micotoxinas y la capacidad de algunos compuestos de adsorber las micotoxinas en forma preferente respecto de la pared intestinal del animal suplementado. De esta forma la micotoxina no desaparece ni es alterada, pero se hace menos disponible para la pared intestinal y la misma se concentra en las excretas.

Como no todas las micotoxinas tiene una marcada “polaridad”, algunos secuestrantes presentan menor eficiencia secuestrando toxinas como el DON, la DAS, y en menor medida a la Zearalenona.

Otros secuestrantes suelen tener otras componentes en su formulación y actúan sobre las micotoxinas por biotransformación de las mismas a compuestos derivados inocuos.

El Cuadro 4 presenta en forma muy resumida, las mejores estrategias de control según tipo de micotoxina presente en el alimento animal.

Cuadro 4. Mejores estrategias para controlar los efectos de algunas micotoxinas.

Mejor estrategia	Micotoxina	Razón
Biotransformación	Tricotecenos Eg: DON, T – 2, DAS, Zearalenona	No polares
Adsorción	Aflatoxina, Fumonisinina, Ocratoxina A	Compuestos Polares

Estrategias para el uso de alimentos contaminados

Para diseñar una estrategia de uso de alimentos contaminados es necesario disponer de los siguiente:

a) Una muestra representativa. Este es probablemente el paso más complicado, bien sabemos que las micotoxinas tanto de chacra como de almacenamiento no presentan una distribución uniforme. Hay zonas o partidas más afectadas que otras, por lo que debemos esmerarnos a la hora de tomar una muestra para que ésta tenga un contenido proporcional de las distintas partidas de un lote. En muchas oportunidades por tamaño del lote y por falta de uniformidad deberemos tomar varias muestras para mandar analizar (Whittaker, 2003).

b) Información de análisis confiable (Afla, DON, ZEA). Debemos disponer de información objetiva y confiable que nos permita cuantificar la dimensión del problema.

c) Decisión. En base a esta información, más el conocimiento de la categoría objetivo deberemos proceder a decidir que hacer. Generalmente esta decisión cae en alguna de las siguientes categorías: descartar el uso, generalmente de materiales con niveles de contaminación muy elevados, categorías muy sensibles o niveles finales recomendados de uso despreciables; dilución, es decir usar el material contaminado solo como parte del alimento total a suministrar; inclusión de secuestrante, o la decisión más frecuente, uso del material en forma limitada, diluido con alimento limpio y utilización de algún agente secuestrante.

e) Uso de secuestrante. Una vez definido el uso de secuestrante (agente secuestrante más apropiado para nuestra situación) debemos definir “muy claramente” si vamos a utilizar el nivel “preventivo”, generalmente el recomendado en la etiqueta o si ya tenemos el problema instalado y debemos usar una dosis “curativa”, la que suele requerir dosis 4 o 5 veces superior a la estándar.

Debemos considerar también que la mayor eficiencia del producto se da cuando hay buen contacto secuestrante - micotoxina como en las raciones mezcladas. Nosotros solemos suministrar el secuestrante “regado por encima” del concentrado que demos en la sala de ordeño. En este caso nuestra “mezcladora” es la vaca, por lo que la eficiencia del producto no es la ideal. Otra razón adicional para considerar a la hora de definir la dosis a utilizar.

A continuación, algunos ejemplos muy generales sobre utilización de alimentos contaminados con distintas categorías animales.

Ejemplo 1:

- Grano de Trigo contaminado
- Resultado de análisis:
DON 6.000 ppb
ZEA 650 ppb
- Animal objetivo VACA LECHERA con consumo estimado de 17 kg de MS/día
- Consumo máximo seguro por DON: 500 ppb (Tabla) x 17 kg MS = 8.500 ppb totales/día
- Consumo máximo seguro por ZEA: 100 ppb (Tabla) x 17 kg MS = 1,700 ppb totales/día
- Consumo “seguro” de trigo contaminado:
Por DON, tenemos $8.500/6.000 = 1,417$ kg/vaca/día
Por ZEA, tenemos $1.700/650 = 2,615$ kg/vaca/día

En este caso por razones de seguridad y por ser el DON la micotoxina más limitante, no deberíamos pasar de una suplementación de 1,4 kg/día y por vaca.

Ejemplo 2:

- Grano de Trigo contaminado
- Resultado de análisis:
DON 6.000 ppb
ZEA 650 ppb
- Animal objetivo VACA LECHERA con consumo estimado de 17 kg de MS/día y uso de secuestrante con un 40% de efectividad sobre ambas micotoxinas.
- Consumo máximo seguro por DON: 500 ppb (Tabla) x 1,40 (Efecto Secuestrante) x 17 kg MS = 11.900 ppb totales/día
- Consumo máximo seguro por ZEA: 100 ppb (Tabla) x 1,40 (Efecto Secuestrante) x 17 kg MS = 2.380 ppb totales/día
- Consumo “seguro” de trigo contaminado:
Por DON, tenemos $11.900/6.000 = 1,983$ kg/vaca/día
Por ZEA, tenemos $2,380/650 = 3,662$ kg/vaca/día

En este caso el uso de éste secuestrante nos permitiría alcanzar niveles de suplementación “seguros” del orden de los 2 kg/vaca/día.

A pesar de que en general los informes de los laboratorios sobre contenido de micotoxinas refieren a materia seca del material contaminado, acá no se hizo corrección alguna por contenido de materia seca de este grano contaminado, en forma consciente, para hacer más conservadoras nuestras estimaciones, como margen adicional de seguridad.

Consideraciones similares se pueden hacer para otras categorías como terneros, novillos, animales secos, etc.



TRATAMIENTO DE FIEBRE DE LECHE

Artículo escrito por: Taylor Reach. Traducción: MVZ Brenda Yumibe, Alta Genetics México
By Brenda Yumibe, in Básicos Lecheros, Salud del Hato, Posted julio 15, 2019 at 4:28 pm

La hipocalcemia, comúnmente conocida como fiebre de leche, es una enfermedad metabólica potencialmente mortal que ocurre cuando el calcio en la sangre de una vaca cae a niveles por debajo de lo normal. Si no se maneja adecuadamente, una vaca puede pasar de saludable a muerta en cuestión de horas. Conocer los signos y las mejores prácticas de tratamiento para esta condición podría marcar la diferencia cuando se trata de salvar la vida de un animal.

¿Qué buscar?

La fiebre de leche se puede dividir en tres etapas según la gravedad.

La fiebre de leche en estadio I, también conocida como hipocalcemia subclínica, a menudo es difícil de detectar debido a su corta duración y su amplio conjunto de síntomas. De acuerdo con Virginia Ishler, especialista en extensión lechera en la Universidad Estatal de Pennsylvania, la etapa I generalmente durará menos de una hora con síntomas como pérdida de apetito, hipersensibilidad, debilidad, cambio de peso y cambio de posición de los pies traseros.

La fiebre de la leche en estadio II se extiende durante un período de tiempo mayor que dura de 1 a 12 horas. También se acompaña de una serie de síntomas más severos, como ojos apagados, oídos fríos, temblores musculares, falta de coordinación al caminar y un tracto digestivo inactivo. La

temperatura corporal de la vaca también puede bajar a un rango de 35.6 °C a 37.8° C.

La hipocalcemia en estadio III se distingue por la incapacidad de la vaca para pararse y una pérdida progresiva de conciencia que lleva a un coma. La frecuencia cardíaca del animal puede aumentar rápidamente y podría superar los 120 latidos por minuto. Según Ishler, las vacas en la etapa III no sobrevivirán más de unas pocas horas sin tratamiento.

¿Cuándo tratar?

Para las vacas que están de pie, el calcio oral se puede administrar en forma de empapado, gel o bolo. El calcio oral tiene la ventaja de ser absorbido más lentamente en el tracto digestivo e imita la liberación natural de calcio al consumir ingredientes alimenticios.

Para las vacas que están muy abajo, se debe administrar un tratamiento intravenoso para ayudar a aumentar rápidamente los niveles de calcio en la sangre. Si bien este tratamiento es necesario en situaciones de emergencia, administrar demasiado calcio en un corto período de tiempo podría causar que el animal tenga un ataque al corazón. Además, una vez que el tratamiento intravenoso inicial ha desaparecido, el animal puede experimentar un choque hipocalcémico. Para prevenir esta recaída, considere administrar un tratamiento intravenoso seguido de una dosis oral varias horas después para ayudar a equilibrar los niveles de calcio.

REGLAMENTO DE LA LECHE

Estimado ganadero queremos hacer de su conocimiento que durante estos últimos años el Estado, a través de sus diferentes órganos de gobierno, viene implementado labores de control a través de varias normas legales que ha promulgado, como:

- Decreto Supremo N°004-2011-AG **Reglamento de Inocuidad Alimentaria**, el cual dispone, principalmente, las exigencias a los productores de alimentos agropecuarios primarios, quienes deben implementar las Buenas Practicas Pecuarias de Producción e Higiene (artículo 14), controlar los límites máximos permisibles de contaminantes(artículo 15), la Implementación de un plan de rastreabilidad(artículo 16); y el transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos(artículo 17); todos estos artículos relacionados a controles, registros, precauciones y exigencias que debe de cumplir el ganadero y que, de no cumplir, están sujetos a fiscalización y multa por parte del Estado (artículo 56).

- Resolución Ministerial N°372-2016/MINSA y su NTS N°120 MINSA/DIGESA V.01 Norma Sanitaria que establece los **Límites Máximos de Residuos (LMR) de medicamentos veterinarios en alimentos de consumo humano**, mediante el cual ponen un mayor énfasis en la regulaciones y controles que deben tener la industria para evitar el ingreso de productos primarios a las plantas procesadoras si no se cumplen con los requerimientos indicados en la Resolución.

- Decreto Supremo N°007-2017-MINAGRI, **Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos, que reglamenta la producción de leche y productos Lácteos**, el cual ya lleva casi dos años en vigencia y actualmente viene siendo auditado por las entidades del estado correspondientes.

En esta edición, Gloria preocupada porque aún muchos ganaderos no conocen este reglamento, transcribe parte del Decreto Supremo N°007-2017-MINAGRI, **Decreto que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos**, para que pueda ser revisado por Ustedes.

Estimado ganadero, cumplimos con hacerles saber respecto a las exigencias de la autoridad y les exhortamos a que inicien un programa de revisión y de adecuación de estas Normas Legales para implementarlas, en la medida de lo posible, y así evitar multas o sanciones por parte de las entidades correspondientes. Cualquier duda o consulta no dude en comunicarse con los Asesores de nuestro equipo de Campo de su zona.

Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de la Leche y Productos Lácteos

DECRETO SUPREMO N° 007-2017-MINAGRI

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Objeto

El presente Reglamento tiene como objeto establecer requisitos que deben cumplir la leche y productos lácteos de origen bovino, destinados al consumo humano, para garantizar la vida y la salud de las personas, generando productos inocuos y prevenir prácticas que puedan inducir a error.

.....

CAPÍTULO II AUTORIDADES COMPETENTES

Artículo 5.- Autoridades competentes

Para velar por el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, son autoridades competentes, según corresponda:

1. Ministerio de Agricultura y Riego, Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA.
2. Ministerio de Salud, Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA y el Instituto Nacional de Salud, a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición - CENAN.

3. Presidencia del Consejo de Ministros, Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI.
4. Gobiernos Regionales.
5. Gobiernos Locales.

TÍTULO I

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y SANITARIAS DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Artículo 6.- Especificaciones Técnicas

6.1 La leche y productos lácteos que son objeto de tratamiento y regulación del presente Reglamento, deben cumplir con las especificaciones técnicas establecidas para cada producto.

6.2 Para la determinación de las características físicoquímicas de la leche y productos lácteos especificados en el presente Reglamento, se aplicarán los métodos de ensayos establecidos en las Normas Técnicas Peruanas y, en lo no previsto, se realizará por métodos de ensayo normalizados, validados y reconocidos internacionalmente.

Las Normas Técnicas Peruanas son:

- NTP 202.007 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación de la densidad relativa. Método de arbitraje.
- NTP 202.008 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayo de determinación de la densidad relativa. Método usual.
- NTP 202.028 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Ensayo de materia grasa. Técnica de Gerber.
- NTP 202.126 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Grasa en la leche. Método Roese-Gottlieb.
- NTP 202.116 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de acidez de la leche. Método volumétrico.
- NTP 202.118 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de sólidos totales. - NTP 202.119 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de nitrógeno (total) en leche. Método Kjeldahl. Artículo

7.- Especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad

La leche y productos lácteos deben cumplir con los criterios establecidos para residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario, contaminantes microbiológicos, metales pesados u otros contaminantes, establecidos en la normativa sanitaria nacional vigente o, en su defecto, con lo referido en las normas del Codex Alimentarius; y, en lo no previsto por estas, con lo señalado en las regulaciones federales de los Estados Unidos de América o, en su defecto, con lo establecido por la normativa de la Unión Europea.

CAPÍTULO I

LECHE CRUDA

Artículo 8.- Especificaciones técnicas

Físicoquímicas

Característica	Unidad	Especificaciones	
		Mínimo	Máximo
Densidad a 15°C*	g/ml	1,0296	1,0340
Materia grasa láctea*	g/100g	3,2	
Acidez titulable, como ácido láctico	g/100g	0,13	0,17
Ceniza*	g/100g		0,7
Extracto seco	g/100g	11,4	-
Extracto seco magro(b),(c)	g/100g	8,2	-
Caseína en la proteína láctea*	g/100g	Proporción natural entre la caseína y la proteína*	

Notas:

(a) Se denomina también sólidos totales.

(b) Se denomina también sólidos no grasos.

(c) Diferencia entre el contenido de sólidos totales y materia grasa láctea.

* NTP202.001: LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Requisitos

**Proporción natural entendida como la relación de caseína y la proteína del suero en la leche

Artículo 9.- Especificaciones sanitarias

La leche cruda destinada a la comercialización debe provenir de animales libres de enfermedades (sanidad animal) y cumplir con las especificaciones de calidad sanitaria e inocuidad que establece el Ministerio de Salud, según lo siguiente:

9.1 Microbiológicos

Agente microbiano	Unidad	Categoría	Clase	N	c	Limite por ml	
						m	M
Aerobios mesófilos	UFC/ml	3	3	5	1	500,000	1'000,000
Coliformes	UFC/ml	4	3	5	3	100	1,000

Notas:

Categoría: Grado de riesgo que representa los microorganismos en relación a las condiciones previsibles de manipulación y consumo del alimento.

Clase: Es la clasificación que se da a los planes de muestreo por atributos, que pueden ser de dos o tres.

9.2 Contaminantes

Los límites máximos permitidos de contaminantes en la leche cruda serán determinados según lo establecido en el artículo 7 del presente Reglamento

.....

TÍTULO II

PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LA LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

CAPÍTULO I

REQUISITOS PARA LA PRODUCCIÓN DE LECHE

Artículo 22.- Registros de hatos

Los hatos o animales de producción lechera, deben estar declarados oficialmente libres de brucelosis y tuberculosis por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, o estar sometidos a control oficial y a programas de erradicación. Los animales deben tratarse solamente con medicamentos veterinarios autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, con arreglo a su uso específico y de una manera que no tenga efectos negativos en la inocuidad de la leche, lo que incluye el respeto del periodo de retiro, teniendo en cuenta lo establecido en el Codex Alimentarius.

Artículo 23.- Requisitos que deben cumplir los hatos productores de leche

El diseño, la ubicación y el mantenimiento de los establecimientos de los hatos deben garantizar el mínimo riesgo de contaminación de la leche cruda tanto de origen intrínseco (animal) como de origen extrínseco (ambiental), y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

23.1 De Infraestructura

1. El diseño de los establecimientos e instalaciones de los hatos debe permitir un flujo operacional con mínimo riesgo de contaminación cruzada de la leche. Las instalaciones donde se realice el ordeño deben estar ubicadas y construidas de forma tal que facilite el drenaje de líquidos, asimismo, deben contar con medios adecuados para la remoción de desechos, de forma tal que reduzca al mínimo o impida la contaminación de la leche.

2. Las instalaciones deben tener la iluminación y ventilación suficientes, así como el suministro de agua de calidad para las actividades, y contar con medidas de prevención contra el ingreso de vectores.

3. Suministro de agua potable o de fácil potabilización, que no deteriore o altere la leche.

4. Los pisos de las áreas de ordeño deben ser de fácil limpieza y desinfección, que facilite el drenaje del líquido.

5. Los utensilios y equipos empleados en los hatos para el manejo de la leche deben cumplir con los siguientes requisitos:

5.1 Los equipos y utensilios empleados en el manejo de la leche deben ser de material de fácil limpieza y desinfección, resistentes a la corrosión, y ser mantenidos en buen estado de conservación.

5.2 Los materiales que se utilicen en las instalaciones que puedan estar o estén en contacto con los alimentos deben ser de fácil limpieza y desinfección.

5.3 Los utensilios para ordeño deben ser fáciles de limpiar y desinfectar, resistentes a la corrosión e incapaces de transferir sustancias extrañas a la leche.

5.4 El equipo de ordeño debe ser instalado y probado de acuerdo con las instrucciones del fabricante, a efectos de garantizar que el equipo funcione correctamente.

5.5 Los recipientes para contener la leche cruda, deben ser de exclusivo uso para tal fin, y deben ser de material sanitario que garantice la limpieza y desinfección.

5.6 Las superficies y tuberías de los equipos que entran en contacto con los alimentos deben estar en adecuadas condiciones de conservación y mantenimiento.

23.2 Buenas prácticas de sanidad y alimentación animal

1. Los establecimientos deben garantizar el cumplimiento de las disposiciones sobre Buenas Prácticas Ganaderas, establecidas por la Autoridad Sanitaria Nacional Competente.

2. Los hatos con ganaderías identificadas con enfermedades zoonóticas a través de la leche, deben desarrollar un programa de saneamiento para acceder a la comercialización de la leche, para lo cual se aplicarán las medidas preventivas que establezca la autoridad sanitaria.

3. La leche procedente de animales tratados con antibióticos y otros medicamentos veterinarios cuyos principios activos o metabolitos se eliminen por la leche, solo podrá darse para el consumo humano hasta en tanto haya transcurrido el período de retiro especificado en el rótulo para el medicamento o insumo pecuario en cuestión.

4. Los animales deben tratarse con medicamentos veterinarios autorizados por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, teniendo en cuenta lo establecido en el Codex Alimentarius.

5. Deben adoptarse precauciones para garantizar que los animales lecheros no consuman ni tengan acceso al agua contaminada ni a otros contaminantes del medio, que puedan originar enfermedades o contaminar la leche.

6. Para la alimentación de bovinos utilizados para la producción de leche, se debe tener en cuenta lo establecido en el Codex Alimentarius o por lo establecido por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 24.- Buenas prácticas de ordeño

1. Las operaciones de ordeño deben reducir la introducción de gérmenes patógenos provenientes de cualquier fuente y de residuos químicos procedentes de las operaciones de limpieza y desinfección.

2. Las áreas de espera donde se encuentran los animales inmediatamente antes del ordeño deben estar en condiciones higiénico sanitarias adecuadas. Estas zonas deben estar limpias, evitando acumulaciones de estiércol, lodo o cualquier otra materia no deseable, y mantenerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de la infección de los animales o la contaminación de la leche.

3. El establo y las zonas de ordeño e instalaciones comunicadas entre sí deben mantenerse libres de animales, tales como perros, gatos y aves de corral, entre otros.

4. Antes del ordeño, los animales deben estar tan limpios como sea posible y verificar que la primera leche que se extrae tenga una apariencia normal; de otra forma, estas leches deben rechazarse.

5. El agua utilizada para limpiar la ubre, el equipo de ordeño, tanques de almacenamiento y otros utensilios, debe ser de tal calidad que no contamine la leche.

6. Los procesos de limpieza y secado de la ubre deben ser adecuados, evitando daños en los tejidos. En caso de emplearse selladores de pezón o desinfectantes para estos, debe evitarse la contaminación de la leche con tales productos.

7. Los equipos deben estar diseñados, calibrados y/o verificados, y los utensilios deben ser diseñados, de tal forma que no dañen los pezones durante las operaciones de ordeño; deben limpiarse y desinfectarse adecuadamente después de cada operación de ordeño.

Artículo 25.- Saneamiento

1. Los productos para el control de plagas deben estar aprobados oficialmente por la autoridad sanitaria competente, y emplearse de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

2. Se debe realizar un manejo, disposición y tratamiento adecuado de las aguas residuales y desechos sólidos provenientes de las actividades de la producción primaria de acuerdo con la legislación vigente, para evitar la contaminación de las aguas por escurrimiento, filtración en el suelo o arrastre hacia los mantos superficiales o subterráneos.

3. Los establecimientos deben contar con un área destinada para el almacenamiento de detergentes, desinfectantes y sustancias similares.

4. Se deben realizar acciones preventivas orientadas a evitar el ingreso y la proliferación de vectores, conforme a los programas de prevención y control.

5. Las medidas de control (físico, químico, biológico) deben estar orientadas a la eliminación de los vectores, los cuales deben combatirse de manera inmediata y sin constituir riesgo para la inocuidad de la leche.

Artículo 26.- Higiene y salud del personal

El personal que manipula la leche e insumos debe encontrarse en buen estado de salud. Las personas que se sabe o se sospeche que sufren o son portadoras de una enfermedad con probabilidades de transmitirse a la leche deberán ser apartadas inmediatamente respetando sus derechos laborales, pudiendo ser repuestas previa certificación médica, si los motivos clínicos así lo ameriten.

Entre los estados de salud que deben ser cautelados permanentemente por el empleador y estar documentados, se señalan los siguientes:

- 1. Tuberculosis.

- 2. Ictericia.
- 3. Diarrea.
- 4. Vómitos.
- 5. Fiebre.
- 6. Dolor de garganta con fiebre.
- 7. Lesiones de la piel visiblemente infectadas (furúnculos, cortes, etc.).
- 8. Supuración de los oídos, ojos y nariz.
- 9. Otros, que determine la autoridad sanitaria competente.

Artículo 27.- Capacitación

El personal relacionado con la producción y recolección de la leche, según corresponda, debe recibir capacitación continua y tener las habilidades apropiadas en los siguientes temas:

- 1. Salud y manejo animal.
- 2. Proceso de ordeño.
- 3. Prácticas higiénicas en la manipulación de la leche.
- 4. Higiene personal y hábitos higiénicos.

CAPÍTULO II

Procedencia, enfriamiento y destino de la leche

Artículo 28.- Recolección y transporte de la leche cruda hacia las plantas de enfriamiento o plantas de procesamiento

1. La leche debe transportarse y entregarse sin retrasos injustificados, de tal forma que se prevenga su contaminación y se reduzca al mínimo la proliferación de microorganismos en el producto, como lo señala el Código de Prácticas de Higiene para la Leche y los Productos Lácteos del *Codex Alimentarius*.

2. Los vehículos cisterna que transportan la leche cruda desde los establos o desde los centros de acopio a las fábricas, requieren contar con medidas y diseños que aseguren que la leche mantenga la calidad e idoneidad del producto.

3. La leche debe refrigerarse y mantenerse a las temperaturas necesarias para reducir al mínimo el aumento de la carga microbiana, de acuerdo a lo establecido por el *Codex Alimentarius*.

4. Los vehículos y los manipuladores no deben ingresar a lugares donde se encuentren animales o donde haya excretas, ensilaje, etc., a fin de evitar riesgos de contaminación cruzada.

Artículo 29.- Buenas prácticas en el acopio de la leche y controles

Se debe verificar temperatura, densidad y acidez de la leche que ingresa, y realizar como pruebas de campo: El "Ensayo de Reductasa (azul de metileno)", la "Reacción de estabilidad proteica (prueba de alcohol)" y la de detección de mastitis. El centro de acopio debe llevar los controles documentados de los resultados de las verificaciones que realiza, según lo siguiente:

REQUISITOS	UNIDAD	MIN.	MÁX.
Ensayo de reductasa (azul de metileno)*	Horas	4	-
Reacción de estabilidad proteica (prueba de alcohol)	Para leche destinada a pasteurización: No se coagulara por la adición de un volumen igual de alcohol al 74% en volumen		

Aplicable a la leche cruda antes de ser sometida a enfriamiento.

Zona Cajamarca



Charla sobre la calidad de leche a técnicos agropecuarios en el CEFOP-Cajabamba a cargo de nuestro Asesor Técnico de Campo M.V. Cesar Salas.



Supervisión de acopio San Lorenzo a cargo de nuestro Asesor Técnico de Campo Dr. Cesar Salas.



Visita al centro acopio Namora para verificar los controles de recepción y lavado de porongos a cargo de nuestro Asesor Técnico de Campo Ing. Lenin Diaz.



Capacitación a ganaderos de la ruta 231 de Campiña-Cajamarca, en instalaciones de Fongal a cargo de nuestro Asesor Técnico de Campo M.V. Moisés Rojas sobre "Mejora de Calidad Higiénica".



Asesoramiento a cargo de nuestro Asesor Técnico de Campo Ing. Heber Delgado en la ruta 45 y 48, revisión de problemas por calidad y recomendaciones a ganaderos para un buen manejo de la leche.

Zona Tarapoto



Revisión de calidad de leche en la zona de Cuñumbuque, a cargo de nuestro Asesor Técnico de Campo MV. Jorge Sanchez.



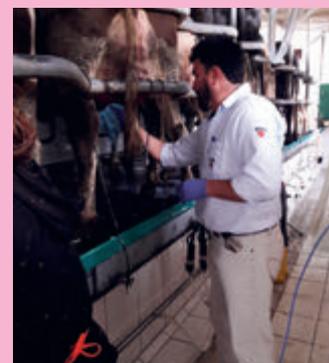
Visita a proveedor Isolina Valdivia, capacitación en ordeño mecánico en la zona de San Pablo, a cargo de nuestro Asesor Técnico de Campo MV. Jorge Sanchez.



Evento de Capacitación a ganaderos de Paján, "Alcances del Nuevo Reglamento Técnico y Calidad de la Leche", charla informativa dictada por nuestro Asesor Técnico de Campo MV. Edwar Bustamante Núñez.

Zona Norte

Capacitación "Rutina de Ordeño Eficiente" a grupo de trabajadores de Establo PROLACNOR-Cartavio, impartida por nuestro Asesor Técnico de Campo MV. Edwar Bustamante Núñez.



TRABAJO DE CAMPO



Asesoría en alimentación y calidad de leche al proveedor LOPEZ GARCIA JOSE AMERICO de la zona de Chao, trabajo realizado por nuestro Asesor Técnico de Campo Ing. Carlos Santisteban.



Asesoría en alimentación y calidad de leche al proveedor AGROSERVICIOS BITIN SAC de la zona de Virú, trabajo realizado por nuestro Asesor Técnico de Campo Ing. Carlos Santisteban.



Instalación de tanques de frío en el local de la ASOCIACION AGROPECUARIA INDUSTRIAL BUENA VISTA representada por el proveedor URBINA SANCHEZ ASCENCIO SAUL de la zona de Buena Vista – Chao. Con la instalación de estos tanques se procedió al cierre del acopio de leche caliente en la zona, los proveedores del grupo 328 pasaron a formar parte de la asociación y cambiaron a condición de leche fría. Trabajo organizado y coordinado por nuestro Asesor Técnico de Campo Ing. Carlos Santisteban Herrera.



Ultimo día de entrega de leche caliente en la zona de Santa - Ancash. Trabajo organizado y coordinado por nuestro Asesor Técnico de Campo Ing. Carlos Santisteban Herrera.



Reconocimiento y mapeo GPS de la ruta 232 de Cajamarca. Trabajo realizado por nuestro Asesor Técnico de Campo Ing. Carlos Santisteban Herrera.



Supervisión de ordeño en el proveedor AGROPECUARIA CARPENA, Trabajo mejora de calidad.



Capacitación: Como optimizar preparación de ubre para el ordeño, en el proveedor MANUEL CHUNQUI, Trabajo mejora de calidad.



Inventario de porongos toda la región Lambayeque, realizado por nuestro equipo de campo, zona norte.



Asesoramiento de nutrición y manejo de ganado lechero, estable del Sr. Jorge Vásquez Uriarte- Santa Clara.



Apoyo en el ensamblaje y capacitación en el uso máquina de ordeño portátil al proveedor DIAZ HUATAY JOSE de la zona de Paiján. Trabajo realizado por nuestros Asesores Técnicos de Campo, MV. Edwar Bustamante Núñez e Ing. Carlos Santisteban Herrera.



Revisión del correcto lavado de porongos con proveedoras de la zona de Salas, Cajamarca. Trabajo realizado por nuestro Asesor Técnico de Campo, Ing. Carlos Santisteban Herrera.



Capacitación en calidad higiénica con ganaderos de la zona de Buena Vista – Chao (ASAGRIN BUENA VISTA). Trabajo realizado por nuestro Asesor Técnico de Campo, Ing. Carlos Santisteban Herrera.

Zona Centro



Visita de trabajo a la Asociación de ganaderos de La Villa Agraria por parte de nuestro Supervisor Técnico de Campo Zona Centro M.V. César Alzamora, acompañado del Presidente de la Asociación el Sr. Agustín Márquez mostrando la nueva mezcladora de insumos en su centro de alimentación.



Capacitación en manejo de la alimentación a ganaderos de Paiján. Trabajo realizado por nuestro Asesor Técnico de Campo, MV. Edwar Bustamante Núñez.



Trabajo de campo en la Cooperativa de Servicios Múltiples Manantial de Vida en Pisco. Nuestro Asesor Técnico de Campo Cañete, Ing. Enrique Ramírez Ruiz realizó evaluación de calidad de leche(TRAM) de cada socio y realizó una capacitación en evaluaciones básicas de calidad de leche a su operario encargado de recepción.



Realización de pruebas TRAM con ASAGRIN BUENA VISTA – CHAO. Trabajo realizado por nuestro Asesor Técnico de Campo, Ing. Carlos Santisteban Herrera.



Verificación de avances en construcción de la sala de recepción de leche y tanques de enfriamiento en la Asociación de Ganaderos el Nuevo Progreso del Paraíso en Huacho, mostrada por el Tesorero de la asociación, Sr. Delmer Zevallos indicando avances en construcción.

TRABAJO DE CAMPO



Presidente de la Asociación de Ganaderos el Nuevo Progreso del Paraíso en Huacho, Sr. Elvis Pérez supervisando del traslado de tanques.



Tanques presentados en la Asociación de Ganaderos el Nuevo Progreso del Paraíso en Huacho para culminar su instalación.

Zona Sur



Jornada de capacitaciones en temas de calidad higiénica de leche y manejo de inhibidores en la zona de Espinar-Cuzco a proveedores de Placme S.A a cargo de nuestro Asesor Técnico de Campo M.V Lizandro Meza Alpaca.



Charla de capacitación a la Asociación Inainex, Tema: mejora de Calidad Higiénica a cargo de nuestro Asesor Técnico de Campo M.V Christian Ojeda. Irrigación Majes.



Día de campo llevado a cabo en el mes de setiembre en los campos de la Universidad Nacional de San Agustín, se trataron los temas de siembra y fertilización y momento óptimo de cosecha de maíz híbrido para fines forrajeros a proveedores de la Irrigación Majes, capacitación a cargo del Ing Leonardo Ambronsio de la empresa Interoc. S.A y nuestro Asesor Técnico de Campo Ing José Luna.



Charla sobre "Calidad de leche y uso adecuado de antibióticos" dirigida a proveedores GLORIA S.A. a cargo nuestro Asesor Técnico de Campo M.V. Eduardo Barreda Choque, realizada en el Centro de Servicios del Asentamiento 7 de la Irrigación San Camilo – La Joya, Arequipa.



Capacitación a personal de CAL Paraíso en limpieza de equipos de recepción y porongos para el acopio de leche, se realizaron trabajos con equipo Hi Lite en busca de la mejora continua de los resultados de microbiología de la producción acopiada en el C.A.L. , la capacitación fue realizada por nuestro Asesor Técnico de Campo Ing. José Luna M.



Charla de higiene y limpieza de Equipos de Ordeño en local del CAL Señor de los Milagros, llevada a cabo el 06/12 a cargo de nuestro asesor técnico de campo M.V Jorge Rojas.



Charla de Mastitis, mantenimiento y limpieza Equipos de Ordeño en la Zona de la B1 a proveedores del CAL Señor de Milagros a cargo de nuestro asesor técnico de campo M.V. Jorge Rojas Rodriguez.

Zona Cajamarca



III EXPOFERIA – CAJAMARCA 2019

Este Evento se suma a la lista de actividades, impulsadas por Gloria y su equipo de Campo en pos de contribuir a la mejora de la Ganadería Local y Regional.

Gloria participó de forma activa en este evento juntamente con la asistencia de nuestro Gerente de Operaciones Ing. Carlos Garcés Villanueva, quien estuvo presente durante toda la feria.

Cabe resaltar el agradecimiento a la Empresa Alta Genetics por haber auspiciado la presencia del Sr. Juez Gustavo Groff por su profesionalismo y a todo el personal de Gloria Cajamarca por su esfuerzo en lograr que se lleve a cabo este importante evento.

En esta feria participaron 96 animales en las diferentes categorías, 21 criadores, 32 empresas y laboratorios y 1500 asistentes.

	HOLSTEIN	PROPIETARIO	CAMPEONA SUPREMA NOVEL
CATEGORIA NOVEL	Gran campeona de Raza	Aliaga Chamay Elica	Aliaga Chamay Elica
	Reservada Campeona de Raza	Aliaga Torrel Manuel	
	BROWN SWISS		
	Gran campeona de Raza	Llovera Llanos Armando	
	Reservada Campeona de Raza	Llovera Llanos Armando	
	HOLSTEIN	PROPIETARIO	CAMPEONA SUPREMA NOVEL
CATEGORIA MASTER	Gran campeona de Raza	Avalos Pajares Max	Human Alcantara Manuel
	Reservada Campeona de Raza	Avalos Pajares Max	
	BROWN SWISS		
	Gran campeona de Raza	Huaman Alcantara Manuel	
	Reservada Campeona de Raza	Huaman Alcantara Manuel	

Zona Trujillo



Auspicio y Premiación en la 2da feria ganadera de Tuman, premiación realizada por nuestro Asesor Técnico de Campo M.V. Lenin Segura.



Auspicio y participación de 20ava feria de ganadería Santa Clara Batan grande Ferreñafe- Lambayeque. Premiación realizada por nuestro Asesor Técnico de Campo M.V.Lenin Segura.

Zona Centro



Participación en Expo feria: San Juan 2019 por el 99° aniversario del distrito de Vegueta en Huaura. Se realizó el Concurso y juzgamiento de ganado lechero participando asociaciones como Virgen del Chaccho, Asoc. De ganaderos de la Amiralla entre otros.



Exposición y Juzgamiento de ganado lechero de las asociaciones participantes.



Regidora Melisa Coaguila y Sr. Rossel Bazán representante de la Asociación Virgen del Chaccho.



Nuestro Asesor Técnico de Campo Dr. José Delgado y Sr. Rossel Bazán representante de la Asociación Virgen del Chaccho.

EVENTOS



Nuestro Asesor Técnico de Campo Dr. José Delgado con Jueces de la Feria Ganadera Végueta 2019, Dr. Alfredo Delgado y Asistente Ing. Nestor Chagray.



Nuestro Asesor Técnico de Campo Dr. José Delgado recibiendo agradecimiento de la Municipalidad de Végueta por el apoyo recibido a la Feria ganadera 2019. Están presentes el Alcalde Sr. Eutemio Ríos Alarcón y los Sres. Regidores Carmen García y Melisa Coaguila.



Charla: Estrategias de alimentación: Uso del DDGS en la alimentación de vacas en producción, realizada en las instalaciones del Centro Agropecuario del Ejército del Perú en Supe. Participaron ganaderos de las diferentes zonas de Supe: Víctor Raúl, Venado Muerto, Santo Domingo, La Minka, Puerto Supe y Piedra Parada. Se sortearon sacos de DDGS beneficiándose a 7 ganaderos.



Panel de expositores Ing. Raquel Fung, Asesora para Perú del Concejo de Granos de EEUU, Asesores Técnicos de Campo Dr. Moisés Rojas, José Delgado y Daniel Begazo y Teniente Coronel Ejército Peruano Felipe Ludeña Fernández, Comandante del Centro Agropecuario – Lima.



Asistentes de las diferentes zonas de Supe.



Ganadero Hugo Tafur Tafur recibiendo donación del DDGS junto a nuestro Asesor Técnico de Campo MVZ. Daniel Begazo.

Zona Sur



Asociación de ganaderos Milk Fresh Perú de la sección "E" de la Irrigación Majes celebró su 2do aniversario de fundación, Leche Gloria participó con la entrega de canastas a los productores con los mejores resultados en cuanto calidad higiénica y sólidos totales, participó nuestro Asesor Técnico de Campo Ing. José Luna.



Apoyo a los ganaderos a la Asociación de Ganaderos de Ubinas, afectados por el incremento de la actividad del volcán, con Alimento para ganado (DDGS), la entrega estuvo a cargo de nuestro Asesor Técnico de Campo M.V Miguel Juarez.

Feria Expo Majes 2019, Leche Gloria participó con el auspicio de la feria, se entregaron canastas, productos para ganadería, premiación a los expositores del juzgamiento de ganado lechero Puro Por Cruce y Puro y De Pedigrí y la participación del juez internacional Sr Fabio Fogaca.



Premiación de Productividad Lechera en la Irrigación Santa Rita a los 10 mejores ganaderos de la zona llevada a cabo en el mes de setiembre, destacando en primer lugar nuestro proveedor "Establo Santa Gabriela" del Sr Daniel Lozada a quien felicitamos por su meritorio esfuerzo; participó en la premiación en representación de Leche Gloria nuestro Asesor Técnico de Campo MVZ. Oscar Vilca.



Premiación de Productividad Lechera a los mejores productores de la Zona de Aplao, participó en representación de Leche Gloria S.A nuestro Asesor Técnico de Campo M.V Jorge Rojas.



Felicidades al Establo "Los Paquitos" del Sr Cesar Oporto y al Sr. Alvaro Ayala ganadores de las pajillas de "Alta Genetic" por su destacada participación en los juzgamientos.

RESUMEN DE TOROS

PRECIO SI.	SAP	CÓDIGO	NOMBRE	PEDIGRI	TPI	NM\$	PRODUCCION			CONFORMACION			SALUD			
							LECHE LBS.	Grasa LBS.	Protein LBS.	PTA TIPO	Comp. UBRE (UDC)	Comp. PATAS (FLC)	Células Somáticas (SCS)	Facilidad de parto (SCE)	Tasa de preñez de hijas (DPR)	Vida Productiva (PL)
HOLSTEIN																
S/. 20	533862	011HO11784	AltaBAYOU	AltaSPRING X SUPERSIRE	2693	913	1865	92	68	0.93	1.65	0.57	2.80	8.5	0.2	6.2
S/. 74	533568	011HO12239	AltaBENTLEY	JEDI X SILVER	2660	780	1823	68	69	2.24	2.57	1.15	2.69	7.5	0	5.2
S/. 63	533587	011HO11981	AltaMONTVOYA	AltaMORENO X SUPERSIRE	2644	809	1970	96	77	1.83	1.90	0.81	2.81	7	-1.3	3.8
S/. 35	533827	011HO11793	AltaKEYNOTE	AltaSPRING X RANSOM	2625	828	1999	102	99	2.13	1.99	1.3	2.92	6.5	-0.4	4.1
S/. 78	530625	011HO11478	AltaLEAF	AltaOAK X TRIGGER	2605	771	2362	90	66	2.36	1.60	1.25	2.73	7.7	-1.2	4.3
S/. 43	533992	011HO12083	AltaANTONIO	BANDARES X COMMANDER	2600	774	931	78	52	2.14	2.30	1.39	2.71	6.8	-0.5	5.7
S/. 59	533830	011HO12230	AltaBELDING	CHARLEY X RUBICON	2600	754	1395	66	60	2.38	1.68	1.71	2.73	6.4	0.2	5.9
S/. 71	533570	011HO12156	AltaUDOBON	PEAK ALTAUDOBON-ET	2593	734	1975	68	68	2.04	1.51	0.73	2.84	8.3	1.1	4.7
S/. 46	532392	011HO11655	AltaMARLON	AltaSPRING X O-STYLE	2572	711	1602	57	53	2.28	2.91	1.59	2.92	7.5	0.7	5.0
S/. 44	533548	011HO12189	AltaMODEM	MODESTY X DAMARIS	2542	766	1160	66	45	1.63	2.42	0.89	2.98	6.1	0.8	6.0
S/. 40	533452	011HO11794	AltaKERSHAW	BAYONET X MOGUL	2520	686	1008	75	43	2.78	3.13	2.07	3.05	6.6	-0.6	4.7
S/. 76	531462	011HO11437	AltaSPRING	MOGUL X GERARD	2510	650	1077	75	49	2.33	3.17	1.3	3.04	8.3	-0.8	2.8
S/. 44	533605	011HO11780	AltaEDDIE	AltaSPRING X BOOKEM	2483	718	1080	80	47	1.74	2.35	0.97	3.17	7.1	-0.5	3.8
S/. 35	533573	011HO11982	AltaSPRITE	MONTRISS X SUPERSIRE	2454	666	2171	82	73	2.05	2.01	0.85	3.06	7.1	-2.7	2.3
S/. 20	534089	011HO11663	AltaSUBLIME	BALISTO X SUPERSIRE	2437	689	1750	86	55	1.41	1.20	1.29	2.78	6.8	-2.2	4.1
S/. 40	532897	011HO11866	AltaLUNTER	AltaHOTROD X ALTAOAK	2436	634	2603	75	69	1.77	1.04	0.4	2.89	7.4	-1	2.5
S/. 19	534090	011HO12029	AltaMODER8	MODESTY X SUPERSIRE	2435	677	864	76	38	1.64	1.24	0.78	2.94	7.3	1	5.2
S/. 25	533824	011HO11860	AltaSPARKLE	SPARK X MONTRISS	2435	665	2111	58	69	1.37	2.04	0.16	2.85	6.2	-1.1	4.5
S/. 54	533863	011HO11991	AltaVIKING	AltaSUPERSTAR X MONTRISS	2434	649	1472	71	46	1.64	1.93	-0.29	2.56	6	-0.3	4.3
S/. 40	532353	011HO11706	AltaHELICON	AltaSPRING X HILL	2422	630	900	65	36	1.64	2.28	0.68	3.08	7.1	1.6	4.4
S/. 20	533822	011HO11672	AltaKERMIT	KINGBOY X SUPERSIRE	2410	553	1068	53	25	2.05	1.88	0.57	2.55	6.7	2.4	4.4
S/. 43	533549	011HO12088	AltaACTOR	JETT X ALTAKADO	2408	564	1698	45	61	1.84	2.69	0.37	2.90	6.8	-0.3	2.6
S/. 35	533561	011HO11797	AltaSKY	DAMARIS X MOGUL	2407	713	1075	91	40	1.61	1.85	1.68	3.08	6.4	-1.7	4.3
S/. 19	534691	011HO12037	AltaMODE	MODESTY X MONTEREY	2379	635	1203	55	42	1.41	2.30	0.58	3.10	6.8	0.1	4.4
S/. 54	532668	011HO11448	AltaENTRY	SUPERSIRE X BOWSER	2375	641	1169	40	40	0.14	0.85	0.5	2.88	5	4	5.9
S/. 35	532898	011HO11786	AltaFAD	BRODIE X O-STYLE	2345	670	3040	65	75	0.77	0.39	0.61	3.04	6.2	-2.1	4.1
S/. 50	533544	011HO12041	AltaMAGYAR	JETT X TANGO	2314	551	1174	63	54	1.41	2.31	-0.06	2.87	6.9	-1.7	1.8
S/. 45	533853	011HO00582	AltaUP P-RED	PERFECT AIKO X LAWIN BOY P-RED	2262	547	435	52	40	0.98	1.70	-0.33	2.79	7.2	-0.4	4.4
S/. 48	533543	011HO12039	AltaARIC PP	AltaCASUAL P X OHIO STYLE P	2205	552	1126	52	36	0.54	1.52	0.15	3.06	4.8	-0.2	3.9
S/. 18	533445	011HO11507	AltaKENSETH	AltaOAK X ROBERT	2198	499	434	39	27	1.04	0.93	1.18	2.75	7.6	0.1	5.1
S/. 39	533400	011HO00579	AltaPIKE-RED	AIKMAN X DAKKER	2175	463	961	52	31	0.92	1.58	1.66	2.98	7.4	-0.2	2.5
BROWN SWISS																
S/. 30	534664	011BS00700	AltaFIZZY	MOMBO X DRIVER	203	496	1143	63	53	0.50	0.57	0.32	2.77	5	0.1	1.8
S/. 44	533756	011BS00688	TENNISON	GET LUCKY X CADENCE	128	316	1082	28	28	0.60	1.11	-0.25	2.73	5.6	0	3.3
JERSEY																
S/. 63	533993	011JE01211	IVORY	LAYNE X Q IMPULS	149	490	1668	42	48	0.10	9.98	-0.24	2.77	0	0	5.8
S/. 43	533994	011JE01327	AltaRAZZLES	JX MARLO (2) X PLUS (5)	111	351	660	36	32	2.10	18.41	1.17	3.05	0	0.6	3.1
SEXADO																
S/. 85	533785	511HO11963	AltaSWAG	MODESTY X MOHAWK	2462	719	1036	89	45	1.52	1.44	1.23	3.07	5.8	0	3.8
S/. 126	533457	511HO11981	AltaMONTVOYA	AltaMORENO X SUPERSIRE	2644	809	1970	96	77	2.13	1.90	0.81	2.81	7	-1.3	3.8
S/. 120	533757	511HO11478	AltaLEAF	AltaOAK X TRIGGER	2605	771	2362	90	66	2.36	1.60	1.25	2.73	7.7	-1.2	4.3
S/. 118	533444	511HO11437	AltaSPRING	MOGUL X GERARD	2510	650	1077	75	49	2.33	3.17	1.3	3.04	8.3	-0.8	2.8
S/. 75	534670	511HO11888	AltaDURST	MONTRISS X FREDDIE	2384	620	1819	55	62	1.11	1.63	1.14	3.04	5.2	0.9	4.4
S/. 96	532928	511HO11298	AltaSANFORD	ROBERT X PLANET	2204	447	372	8	20	0.60	0.87	0.26	2.68	5.5	4.3	5.5
S/. 80	533472	511HO11446	AltaPITA	SUPERSIRE X WAN-O-MAN	2159	585	618	68	40	-0.12	0.14	-0.11	2.92	4.6	-1.3	3.5
S/. 105	533852	511BS00688	TENNISON	GET LUCKY X CADENCE	128	316	1082	28	28	0.60	1.11	-0.25	2.73	5.6	0	3.3
S/. 110	533732	511JE01347	AltaSKYHIGH	JX AVON (2) X JX MARLO (2)	116	376	1068	30	32	1.90	25.15	0.86	3.05	0	0.5	4.8

Toros disponibles a fines de enero 2020