

FIN DE SEMANA DE LA LECHE 7 y 8 de julio de 2017, Torrelavega (Cantabria)



El viernes 7 y el sábado 8 de julio tuvimos la oportunidad de pasar un "fin de semana de la leche" en el Mercado Nacional de Ganados "Jesús Collado Soto" de Torrelavega.

El gran objetivo de este evento era poner de manifiesto la importante labor de los productores y la excelente calidad de la leche y derivados lácteos de Cantabria, así como los grandes beneficios de su consumo dentro de unos hábitos de vida saludables.

Durante esos dos días pudimos disfrutar con actividades como el XXII Concurso Regional de Ganado Vacuno Frisón de Cantabria 2017, varias conferencias y mesas redondas sobre temas relacionados con el sector lácteo, la feria de productores lácteos de Cantabria, una cata y un concurso de quesos de vaca de Cantabria y varias actividades para el público infantil.

Concurso Regional de Ganado Vacuno Frisón XXII Memorial José Ruiz Ruiz

Un año más, en el Concurso Regional pudimos ver las mejores vacas de leche de Cantabria, junto a los mejores preparadores, manejadores y criadores.

En este concurso, como es habitual, se pretende, entre otros muchos objetivos, mostrar los avances morfológicos de la raza frisón en nuestra Comunidad Autónoma, raza productora de leche por excelencia.

En esta edición la participación final fue de 21 ganaderías y 84 animales.

'Llera McCutchen Brita', de la ganadería Llera Her, S.C., fue elegida Vaca Gran Campeona Regional Cantabria 2017. La Gran Campeona de Novillas fue **'Cudaña Alana Elude'**, de la ganadería Cudaña.

El Juez del certamen fue el portugués de Islas Azores Bruno Almeida. Al finalizar el concurso, comentó que para él había sido "un orgullo y una honra ser invitado a juzgar este concurso. He disfrutado mucho en un concurso con excelentes animales, desde los más jóvenes hasta los más adultos". Los definió como "animales muy lecheros, con muy buenas conformaciones lecheras y sistemas mamarios perfectos".

Sobre la vaca campeona destacó: "Es un animal top holstein, que seguramente será una gran vencedora en los futuros concursos en los que participe. Tiene mucho estilo, el mejor sistema mamario del concurso y un gran futuro. Ha sido la primera vez en mi vida que he seleccionado al animal joven como campeón de la

feria". Y acerca de la novilla campeona: "Me encantó su estructura lechera, su movimiento en la pista y el equilibrio de todas sus partes".

Durante el certamen se entregaron premios en metálico por un importe total de 6.815€, además de banderines y estandartes. Los ganaderos que acuden al concurso reciben también una ayuda para los gastos de transporte y preparación de los animales.

Los resultados completos y fotos del concurso pueden verse en la web de AFCA: www.afca.es.

Mañana Infantil

El viernes 7 de julio por la mañana los protagonistas fueron los más pequeños. Casi 200 niños de entre 6 y 12 años, de 5 campamentos de verano celebrados en colegios de Torrelavega, se acercaron al Mercado de Ganados a pasar una mañana muy divertida. Para empezar, asistieron a una presentación sobre desayunos saludables de la mano del Colegio Oficial de Dietistas-Nutricionistas de Cantabria. Después lo pasaron en grande con el show-cooking presentado por el Grupo Deluz, mientras preparaban y degustaban su propio desayuno saludable. Para terminar, pudieron acercarse y acariciar una ternera.

Actividades de promoción de los quesos y derivados lácteos de Cantabria

Feria de productores de Cantabria

Durante los 2 días del evento hubo un espacio de exposición y venta de quesos y productos lácteos de Cantabria, con la participación de 10 expositores: Granja Las Nieves, Siete Villas, La Brañuca de Bejes, Hnos Sáez, Cudaña, El Pasiego, Alles, Andara, Casa Milagros y Trapa de Cóbreces.

Cata de quesos de vaca de Cantabria

El viernes por la tarde, profesionales de hostelería y comercio pudieron asistir a una cata presentación de quesos de Cantabria, acompañados de dos vinos de Cantabria y aceite D.O. de Baena.

Concurso de quesos de vaca de Cantabria

El sábado se celebró el I Concurso Afca de Quesos de Vaca de Cantabria, con la participación de **35 quesos y 19 queserías** de la región.

El jurado del concurso estuvo formado por: Guillermina Sánchez-Cerezo, Técnico Especialista en Quesería y Mantequería, Enóloga y Sumiller, experta en quesos y formadora; Emilio Santos, representante de la Cofradía del Queso de Cantabria; Reyes Gómez, docente experta en hostelería y restauración; Jesús Baquero, el Mule Carajonero; y Ángel Julio Cabrero, ganadero de AFCA.

Las queserías cántabras que participaron en el concurso con sus quesos de vaca fueron: La Pasiega de Peña Pelada, Las Garmillas, La Estela, Los Tiemblos, El Bardal, Cudaña, Pido Peña Remoña, El Pasiego, Río Deva, Trapa de Cóbreces, Gomber, Casa Milagros, Quesoba, Siete Villas, Alles, Hnos Sáez, Las Brañas de Liébana, La Brañuca y Casa Campo.

Los resultados del concurso fueron los siguientes:

Quesos tiernos leche pasteurizada:

1º Los Tiemblos

2º La Estela

3º Las Garmillas

Quesos madurados leche pasteurizada:

1º Cudaña Supra

2º Trapa de Cóbreces

3º Río Deva Maduro Especial

Quesos leche cruda:

1º Gomber Curado

2º Quesoba

3º Alles Quesuco

Quesos ahumados:

1º Pido Peña Remoña

2º Las Brañas de Liébana

3º La Pasiega de Peña Pelada

Quesos azules Picón Bejes Tresviso:

1º Casa Campo

2º Alles

3º La Brañuca

El Campeón absoluto con mejor puntuación total fue ***Casa Campo Picón Bejes Tresviso***. El segundo Gomber Curado y el tercero Pido Peña Remoña Ahumado.

Todos los participantes reciben un obsequio por su participación y los ganadores de cada categoría pudieron recoger su diploma y un gorro de chef en la misma pista del Concurso Regional de Ganado Frisón antes del campeonato final de vacas.

Jornadas Técnicas y de Consumo

Durante los dos días se celebraron diversas mesas redondas dirigidas a profesionales del sector lácteo y público en general.

Mesa técnica: La Calidad de la Leche

La primera jornada técnica tuvo como eje la calidad de la leche. Durante las intervenciones se destacó la gran cantidad de aplicaciones con las que cuentan ya los robots de ordeño en cuanto a análisis de calidad de leche, de condición de los animales, etc. También se puso énfasis en la importancia de las rutinas de ordeño para obtener una leche de calidad, algo fundamental además de las novedades en tecnología y en tratamientos. Por último fueron presentados los resultados de las pruebas realizadas con Orbeseal.

En concreto, las ponencias fueron: "Calidad de leche en ordeño robotizado" (David Sánchez Fraile, Especialista VMS España & Portugal DeLaval Equipos SA), "Cómo producir una leche de calidad en la granja" (Carlos Noya, Veterinario, Jefe de Calidad de leche del Grupo Seragro) y "Orbeseal, una necesidad, no un capricho. Resultado de las pruebas llevadas a cabo en España" (Nacho Peón, Servicios técnicos de Zoetis).

Mesa técnica: La Eficiencia, Clave en la Sostenibilidad del Sector

La mesa técnica sobre eficiencia comenzó con dos exposiciones. La primera, "El mercado mundial de la leche ¿A dónde va?, ¿A dónde vamos?" (Dr. Carlos Buxadé Carbó, Catedrático de "Producción Animal" de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid), en la que el ponente subrayó que uno de los grandes errores de la UE ha sido eliminar las cuotas lácteas. La segunda fue "Situación de la rentabilidad de las granjas de vacuno de leche en España (Rengrati)" (Lara del Río Fernández, Subdirección General de Productos Ganaderos MAPAMA), en la que se expuso la rentabilidad de las ganaderías de vacuno lechero en nuestro país.

Después se dio paso a la Mesa redonda "Los Proyectos de eficiencia productiva ¿un capricho o una obligación?", moderada por Dr. Carlos Buxadé Carbó, con las siguientes presentaciones: "La eficiencia y la sanidad" (D. Nacho Peón. Servicios Técnicos de Zoetis), "Proyecto de eficiencia COVAP-45" (Diego Ruiz de Génova. Servicios Técnicos COVAP), "Proyecto de eficiencia SUMA Iparlat" (Rodrigo Sánchez. Servicios Técnicos de IPARLAT), "Proyecto de eficiencia CLUN" (Arturo Gómez Pérez. Jefe del Área de Operaciones Ganaderas), "Proyecto de eficiencia Pascual" (Jorge Blanco Peña. Leche Pascual) y un Debate sobre los proyectos de eficiencia.

Desde ZOETIS se recordó la importancia de hacer un uso racional de los antibióticos y la importancia de la prevención y el diagnóstico en sanidad para lograr la eficiencia productiva.

En COVAP buscan cambiar el paradigma y pasar del acento en el precio del litro de leche a la eficiencia de la explotación, basándose en un modelo de beneficio sostenible.

Para IPARLAT la sostenibilidad de la cadena agroalimentaria debe ser una responsabilidad conjunta y compartida. Debemos buscar una Cadena Agroalimentaria Sostenible, tratar de SUMAR, no de sustituir, y tener claro que no es solo eficiencia, sino un cambio de modelo.

Para CLUN existe un único gran objetivo: "Aumentar el margen por ocupado". Y con ello se conseguirán tres consecuencias estratégicas: 1) Aumentar la renta disponible para el ganadero; 2) Favorecer el relevo generacional; 3) Afrontar el futuro mediante la sostenibilidad económica.

En PASCUAL, el Programa de Análisis de la Eficiencia Productiva pretende contribuir a la sostenibilidad de las explotaciones de vacuno de leche mediante la mejora de la rentabilidad económica de éstas. Como mensajes clave: medir ayuda a mejorar; el ganadero de hoy necesita una gran preparación y, a su lado, a los mejores técnicos; tenemos margen de mejorar, incluso lo bueno; la mejora y el equilibrio de los índices técnicos ayuda a mejorar la rentabilidad de la explotación; la alimentación es el área más determinante en el resultado; el productor eficiente impacta menos en el medio ambiente; y se puede ser eficiente con cualquier sistema productivo, porque lo más importante es el Factor Humano.

Mesa de consumo: Di Sí a los Lácteos

Esta mesa, dirigida a todo el público, se centró en la importancia de desterrar los falsos mitos que circulan sobre la leche. Tanto los médicos como nutricionistas coinciden en avalar y reafirmar un rotundo #síalaleche.

Uno de los principales mensajes lanzados por los médicos es el de que la mejor forma de adquirir calcio es a través de la dieta. El calcio se encuentra principalmente en la leche y los derivados lácteos. El calcio y la vitamina D son fundamentales para prevenir la osteoporosis y el riesgo de fracturas.

En el caso de la nutrición, se resaltó que está demostrado que el consumo de leche se asocia con: Menor Riesgo de Obesidad «saciedad», Mayor Nivel de Vitamina D, Aumento de Masa Muscular, Menor Grasa Abdominal, Menor Riesgo de Diabetes, NO produce mucosidad, flema en personas sanas, NO dificulta la remisión de síntomas catarrales, congestivos y NO altera las pruebas funcionales respiratorias en asmáticos.

La jornada estuvo formada por las siguientes ponencias: "Los mitos de la leche" (D. Jesús López Colmenarejo), "Consecuencias de una dieta baja en calcio en niños y adolescentes" (Alvaro Pérez Martín, Médico de familia, doctor en medicina, especialista en medicina familiar y comunitaria), "La importancia nutricional de la leche" (Dña. Nerea Segura, Nutricionista), "Importancia de la leche en la infancia y en la adolescencia para un buen desarrollo" (Dra. Cristina Martínez-Pedrosa Monje, Médico Pediatra y Madre), "Tendencias del consumo de lácteos" (D. Andrés Escudero, Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente) y un Debate titulado "¿por qué sí a la leche?".

Durante esta mesa se presentó un vídeo en el que Sergio Calsamiglia, catedrático del departamento de Ciencia Animal y de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Autónoma de Barcelona, explica la existencia de EVIDENCIAS CIENTÍFICAS PARA DESTERRAR LOS FALSOS MITOS SOBRE LA LECHE.

1. COLESTEROL. El consumo de leche y productos lácteos tiene un efecto muy pequeño y, sobre todo, transitorio, en el nivel de colesterol en la sangre.
2. ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES. El consumo de leche reduce la presión arterial. La evidencia tecnológica ha demostrado que los individuos que consumen leche y productos lácteos en más cantidad, comparado con los que no lo consumen, tienen una reducción del 18-20% en la probabilidad de padecer una enfermedad cardiovascular.
3. PESO. Aquellas dietas hipocalóricas que contienen leche y productos lácteos reducen el peso un 10% más comparado con las dietas sin productos lácteos.
4. DIABETES TIPO 2. Los estudios han demostrado que la gente que consume leche y derivados lácteos tiene una probabilidad un 70% menor de padecer diabetes tipo 2.
5. CÁNCER. En los últimos años se han publicado 11 estudios tratando de analizar los hábitos alimentarios con la incidencia del cáncer de colon y todos ellos coinciden en que los individuos que consumen leche o derivados lácteos tienen un riesgo un 25% inferior de padecer esta patología.

6. MUCOSIDAD Y ASMA. La evidencia que hoy tenemos científicamente no ha podido demostrar que exista una relación entre dejar de consumir productos lácteos y tratar de resolver esos problemas de mucosidad o asma.

7. ALERGIAS ALIMENTARIAS. La incidencia de alergias a la leche en los niños es del 4-5%, mientras que en los adultos es sólo del 0,5%. La alergia es una enfermedad importante y esa pequeña parte de la población que es alérgica a la proteína de la leche debe eliminar el consumo de la leche y los productos derivados.

8. INTOLERANCIA A LA LACTOSA. La intolerancia a la lactosa es distinta a la alergia, en el sentido de que existen matices de ser más o menos tolerante y, por tanto, no impide un consumo menor o moderado de productos lácteos. Aquellas personas que son intolerantes a la lactosa, que en España afecta aproximadamente a un 15% de la población, pueden consumir productos bajos en lactosa como el yogur o algunos tipos de quesos, o bien productos preparados bajos en lactosa.

9. ÚNICOS MAMÍFEROS QUE CONSUMEN LECHE DESPUÉS DE LA LACTANCIA MATERNA. La capacidad de beber leche después de la lactancia se debe a que desarrollamos, a lo largo de la evolución, la capacidad de digerir la lactosa y los otros mamíferos no la desarrollaron. Eso es un regalo de la evolución, porque nos permite seguir produciendo un producto que es sano, natural y muy equilibrado en nutrientes.

El **consumo diario** recomendado de leche y productos lácteos es de 2-3 raciones en adultos y 3-4 raciones en niños, adolescentes, embarazadas, mujeres post-menopáusicas y tercera edad.

En la actualidad, en España el consumo se encuentra en el 50% de las recomendaciones.

Mesa técnica: La Cadena de Valor de la Leche y los Lácteos

Todos los eslabones de la cadena de valor de la leche y los productos lácteos estuvieron presentes en esta mesa, para debatir sobre la situación del sector desde cada punto de vista.

Respecto a las relaciones entre los eslabones de la cadena, se incidió en la importancia de que tanto la industria como la distribución ayuden más a los ganaderos, para que estos puedan ganarse la vida, así como los ganaderos deben pensar también más en el consumidor final. También se reforzó la idea de que industria y ganaderos deben unirse, especializarse y generar valor para avanzar juntos.

Asimismo, todas las partes coinciden en que debe reforzarse el mensaje sobre los beneficios de la leche y los lácteos.

La presentación corrió a cargo de D. Víctor Yuste (Director General del Foro Interalimentario). Después se dio paso a las ponencias: "La Ley de la cadena y código de buenas prácticas mercantiles, impacto en el sector lácteo" (D. Andrés Escudero, Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente), "La visión de la cadena de valor desde el sector productor" (D. José Ángel Pereda, Ganadería Benera y Presidente de Agrocantabria), "La cadena de valor desde la Industria nacional y local" (D. Emilio de León y Ponce de León, Director General de Lactiber –León- y D. César Ruiz Solana, Director de fábrica de La Pasiiega de Peña

Pelada), "La visión de la cadena de valor de los productos lácteos desde la distribución" (D. Felipe Medina, Asociación Española de Distribuidores, Autoservicios y Supermercados (ASEDAS)) y el debate final.

Organización y patrocinadores:

El "Fin de Semana de la Leche" estuvo organizado por la Asociación Frisona de Cantabria (AFCA) y Zoetis, bajo el patrocinio del Gobierno de Cantabria (Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación), la ODECA y el Ayuntamiento de Torrelavega, y con la colaboración del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, CONAFE, Aberekin, S.A. y otras empresas colaboradoras.

Más información:

AFCA

Av. Fernando Arce, 22 - Mercado Nacional de Ganados, 2ª p.

39300 Torrelavega

Tlf. 942806242 - informacion@afca.es - www.afca.es