

Nutrileche

Concurso 2021

Organiza:



Apoya:



»Proceso de la PRODUCCIÓN LÁCTEA«

1 Cuidados de las vacas lecheras e higiene del tambo

1



La calidad de la leche, se trabaja desde la producción primaria, brindando a las vacas lecheras, todo el confort y los cuidados (nutrición óptima y control veterinario, así como las vacunaciones obligatorias que previenen las enfermedades zoonóticas) que necesitan para dar una leche apta a las exigencias de las industrias; por otro lado, la higiene en el tambo, y principalmente en el lugar de ordeño es fundamental para mantener esta condición en la leche recién ordeñada.



2 Inicio de la Cadena de Frío y Transporte

2

Otro de los puntos importantes a tener en cuenta para la calidad de la leche, es la cadena de frío. Es fundamental para evitar el crecimiento de los gérmenes que podrían proliferar en la leche y producir su deterioro, por lo tanto, hay que enfriarla inmediatamente después de ordeño y transportarla en camiones isotérmicos hasta la planta industrial.



3 Control de la leche cruda recibida en las industrias y el almacenamiento

3



La leche cruda recibida es analizada para verificar que reúna los requisitos que establece la industria antes de introducirla a la planta industrial (se realizan análisis con el objetivo de descartar cualquier adulteración, alteración y/o presencia de antibióticos), si los cumplen, son almacenados en tanques refrigerados llamados SILOS, de lo contrario la leche es rechazada.

4 Centrifugación y homogenización

4

Dentro de la planta industrial, la leche cruda se centrifuga, para separar todas las impurezas físicas que pudiera tener desde el momento del ordeño (pelos, pastos, otros), y posteriormente, se homogeniza, lo cual, no es otra cosa que un tratamiento mecánico que no modifica sus propiedades nutricionales, pero disminuye y dispersa los glóbulos de grasa de la leche, para evitar la formación de nata (necesario para la eficacia del proceso posterior).



¡Participá del concurso Nutrileche 2021 por fabulosos premios!

Ingresá a: www.capainlac.com.py/Nutrileche-2021 para conocer las Bases y Condiciones.

Más información en nuestras Redes Sociales @ /capainlacPy



5

Pasteurización

El proceso de pasteurización fue llamado así luego que Luis Pasteur descubriera que organismos contaminantes productores de la enfermedad podían ser eliminados de los alimentos, aplicando temperatura.

La pasteurización de la leche consiste en la aplicación de diferentes temperaturas y tiempos para la destrucción de microorganismos patógenos, y la mayoría de los saprófitos presentes en el producto, y a partir de ese proceso, garantizar la calidad microbiológica y evitar su degradación, sin alterar sus propiedades nutricionales; posterior a este proceso, la leche ya pasteurizada, es distribuida a las diferentes líneas de producción para elaborar a partir de ella todos los productos lácteos que se fabrican en la industria.

6

Envasado y Control de Calidad del Producto Final

Una vez terminando el producto elaborado, es envasado en condiciones óptimas y analizado por lote antes de sacar al mercado, una vez aprobada la prueba de control de calidad, está listo para la comercialización.



Etiquetado Correcto de los Envases.

7

Todos los alimentos industrializados, y entre ellos los productos lácteos, en sus envases tienen la obligación de compartir información importante para el consumidor y son las siguientes:

El Registro de Establecimientos R.E.:

Es la autorización sanitaria otorgada por el INAN a una empresa, para un establecimiento alimentario, previo cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias vigentes. **Es obligatorio previo al inicio de sus actividades.**

Registro Sanitario de Producto Alimenticio R.S.P.A.:

Es la autorización sanitaria otorgada por el INAN a un producto alimenticio procesado y envasado según composición cualicuantitativa y marca comercial, previo cumplimiento de las normas técnicas y legales establecidas. **Su obtención es obligatoria previo a la comercialización de un producto alimenticio.**

Habilitación de SENACSA:

Es la habilitación que otorga SENACSA a los establecimientos que procesan, elaboran, fraccionan, importan, exportan, almacenan productos, subproductos y derivados de origen animal, previa inspección física del establecimiento.



Vencimiento y Lote

R.E. y R.S.P.A. del INAN

Habilitación de SENACSA

País de Origen

Contenido Neto

Fecha de vencimiento:

Es la fecha a partir de la cual el producto no se debe ingerir, ya que no es adecuado para el consumo.

Número de lote:

Es la denominación, ya sea numérica o alfabética, que identifica y confiere trazabilidad a un conjunto de productos idénticos que comparten determinadas características de producción.

Ingredientes:

Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final.

Composición nutricional del alimento:

Se refiere a su valor energético y cantidad de determinados nutrientes: grasas, grasas saturadas, hidratos de carbono, azúcares, proteínas y sal presentes en el alimento.

Ingredientes

Composición Nutricional



Reciclado de los envases

8

Los envases utilizados en la industria ayudan a hacer tu vida más fácil, brindándote un producto listo para consumir, como los envases de cartón de Tetra Pak, que además te permiten cuidar del planeta porque son reciclables.

Vos podés ser un agente de cambio y separar tus envases de cartón Tetra Pak y tus envases de plástico, siguiendo estos sencillos pasos: enjuagá, dejá secar, aplastá; luego lleválos al punto de reciclaje más cercano.

Desde allí, los recicladores de base pueden retirar esos materiales para entregárselos a empresas de valorización, donde se reciclan y transforman en nuevos productos.

Los envases de Tetra Pak se transformarán en nuevos productos, como papel y chapas acanaladas para techos de viviendas. Los puntos de reciclaje o ecopuntos son sitios donde la gente puede llevar sus reciclables. Están instalados en sitios públicos: calles, plazas y en algunos supermercados. Enterate dónde encontrarlos en www.rutadelreciclado.com

Es importante separar y limpiar los envases en tu casa, para mantener el ecopunto limpio e higiénico, además por respeto al trabajo de los recolectores de base que manipulan los reciclables.



» Enjuagá «

» Dejá secar «

» Aplastá «

» Juntá «

» Llevá «

Fecha de Inicio:
16 de octubre

Fecha de finalización:
30 de octubre